

Sázava

PEKAŘSTVÍ • CUKRÁŘSTVÍ

#6



PRALINKY V HLAVNÍ ROLI

ROZHOVOR S PANÍ
JARKOU ŠINDELÁŘOVOU

CROISSANT OBLOŽENÝ
HERMELÍNEM

PEKAŘSKÁ KŘÍŽOVKA
O ZAJÍMAVÉ CENY

Sázava podporuje lanškrounský hokej!	03
Výzva pro školy – přijď to omrknout!	03
Anketa pro zaměstnance Sázavy	04
Nenech to být!	04
Rozhovor s Jarkou Šindelářovou	06
Představujeme MARCUS	07
Výrobce vynikajících lanškrounských pralinek a čokolády	
Pralinky	08
Croissant s hermelínem	10
Legenda se vrátila	11
Sázava očima zákazníků	11
Rekonstrukce, nové prodejny a úpravy roku 2022	13
Veselé Velikonoce – recepty	14
Pekařská křížovka	15

SÁZAVA PODPORUJE LANŠKROUNSKÝ HOKEJ!

Možná jste postřehli, hlavně vy z Lanškrouna a blízkého okolí, že v minulé sezóně přibýlo na ledové ploše, na stadionu Bóži Modrého, naše obří pekařské logo.

Od podzimu roku 2021 začaly intenzivnější námluvy mezi PEKAŘI a lanškrounskými ORLI, místním oddílem ledního hokeje. Sázavští jsou srdcem sportovci a nedalo nám to, když jsme vzdáleně sledovali, jak v poslední době zájem o hokej v Lanškrouně uvádá. Proto jsme s nadšením uvítali NOVOU

iniciativu dalších lidí blízkých klubu, kteří měli stejné pocity jako my ze Sázavy.

Díky společnému impulzu hráčů A týmu, trenérů a předsedy klubu vzniká nové tvůrčí podhoubí pro restart LANŠKROUNSKÉHO hokeje, jehož cílem je zvýšit divácký a společenský zájem o domácí klub a postup na vyšší status. Tomuto cíli Pekařství a cukrářství Sázava pomůže manažerskými a marketingovými zkušenostmi. A čím začínáme? Společně připravujeme prvního, zbrusu nového maskota klubu.



VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI,

máme tu nové číslo našeho sázavského magazínu. Podle ohlasů z posledního čísla jsme rádi, že jeho obliba stoupá. Tolik reakcí jako naposledy jsme ještě u dřívějších čísel nezaznamenali. A jak to měříme?

Počtem reakcí a ptáme se i našeho personálu. Těšíme se z toho! Dává nám to novou energii zásobovat vás informacemi, kterými v naší pekárně žijeme.

A o čem to bude tentokrát? O dění ve světě? O růstu snad všech cen surovin, co do pečiva patří? O nedostatku, nadbytku, přebytků, strachu či obdivu, solidaritě atd.

Usoudili jsme, že tyto smutné úvahy necháme popolanějším odborníkům a vrhneme se na jiné téma.

To zní: **Čím vás přitahuje naše prodejna?**

Touto cestou bychom vás chtěli požádat o váš názor.

A můžeme vám být ještě blíže? Je to náš vlastní svět chutí a vůní? A jak ten slogan vnímat? Co všechno za tím světem je? Je tam tolik dřiny? Co je tím hlavním motivem návštěvy?

A kdybyste Sázavu na týden řídili vy, co byste udělali?

Máme nápad, zasoutěžíme si...

Napište nám to sem soutez@pekarstvisazava.cz, do předmětu zprávy uveďte heslo **SÁZAVSKÁ PŘIŤAŽLIVOST** a třem nejlepším pošleme **DORT**!

Díky, SÁZAVA



VÝZVA PRO ŠKOLY PŘIJĎ TO OMRKNOUT!

SÁZAVA TĚ ZVE NA EXKURZI DO
VÝROBNÍHO PROVOZU DO LANŠKROUNA

Pro všechny, kteří hledají nový pracovní začátek! Končíte základní či střední školu nebo chcete jen v létě něco vydělat na brigádě?

Jste zvědaví, jak se peče rohlík, chleba nebo co musí umět pekař?

**PŘIJĎ S CELOU
TŘÍDOU!**

Můžeš u nás být:

- Expedient/ka
- Cukrář/ka
- Pekař/ka
- Řidič/ka

- Práci tě naučíme
- Za dobrou práci nadstandardní odměna
- Moderní provoz
- Super kolektiv

DOMLUVTE SE S NÁMI A SE SVÝM TŘÍDNÍM NA EXKURZI

Kontakt: Markéta Tejlová, telefon: 778 755 279



Vydavatel: Pekařství a cukrářství Sázava, s.r.o., Sázava 180, 563 01 Lanškroun

Redakce: Bc. Jan Koubek, Martina Svatošová, Bc. Tereza Kašková

Grafické zpracování: Lukáš Uchytel, tel.: 734 435 341; e-mail: lukas@antmedia.cz; IČ: 04005597; DIČ: CZ8007235346

Fotografie: Adéla Horáčková, Lukáš Uchytel, archiv Pekařství Sázava, Radek Lepka, Adobe Stock (A78387437, 206204492, 435252776, 183101477)

Tisk: HRG Litomyšl

Přetiskování redakčních a foto materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

www.pekarstvisazava.cz

ANKETA PRO ZAMĚSTNANCE SÁZAVY

1. Jaká je vaše pracovní pozice a jak dlouho pracujete v Sázavě?
2. Co je vám na této firmě sympatického?
3. Můžete krátce říct, co vás na vaší práci baví?
4. Máte vzkaz pro případné zájemce o práci v Sázavě?



SIMONA, 43 let

Dělnice u rohlíkové linky

1. V letošním roce to budou 2 roky, co pracuji v Sázavě. Pracuji u rohlíkové linky, rovnám pečivo na plechy nebo do bedýnek.
2. Na Sázavě se mi líbí, že se chovají hezky k lidem, ne jako ke strojům. Zaměstnanci jim nejsou lhostejní, poradí, pomůžou, když člověk potřebuje.

S mým předchozím zaměstnáním se to nedá srovnat.

3. Jsem tu spokojená a práce mě baví.
4. Jsou tu suproví lidé, je tu fajn kolektiv. Kdo se práce nebojí, ten si tu uplatnění najde. Když jsem to zvládla já, dáte to všichni.

1. V Sázavě pracuji jako expedientka již 7 let. Dříve jsem chodila na brigádu ještě na starou pekárnu. Na expedici se starám o přípravu zboží na rozvoz do prodejen.
2. Líbí se mi jistota práce a snaha firmy zlepšovat výrobky i provoz a vybavení.

3. Já se při práci potřebuji hýbat, fyzicky pracovat a jsem ráda, když se mohu i během směny zasmát. Potom mě ta práce baví, a taky to utíká.
4. Pokud se nebojíte práce, přijďte rozšířit náš kolektiv. Tady se musí makat.



MAGDALÉNA, 40 let

Expedice, distribuce zboží

Nenech to být!

SCHRÁNKA DŮVĚRY ONLINE

NNTB je bezpečný anonymní prostor, kam se můžete obrátit, když se v práci nedaří, něco neklape, panuje napětí a nepohoda. Jste stydliví, ale máte nápad nebo připomínku, které chcete sdělit.

I PRO VÁS JE TU NNTB

V prosinci 2021 jsme rozjeli novou firemní komunikační platformu, anonymní

oznamovací kanál NNTB, který je online a vždy po ruce. Chceme, aby se naši zaměstnanci mohli svěřit s čímkoliv, co je trápí. Nebo třeba ti, co se ostýchají a chtějí přijít s nápadem nebo vylepšením.

NNTB nesleduje a neukládá identitu oznamovatelů. My ani žádná třetí strana tak nemůžeme sledovat, kdo podnět odeslal. Všechny zprávy putují na personální oddělení, které na ně hned reaguje a aktivně řeší.

Výhodou NNTB je, že si nemusíte vytvářet žádný účet, a i tak na váš anonymní podnět můžeme bez problémů odpovědět a zároveň jej aktivně řešit. Je fajn chodit do práce s chutí, proto ať je to cokoliv, NENECH TO BÝT!

Projekt jsme se rozhodli podpořit hlavně proto, že díky financím, které do něj vkládáme, se Nenech to být dostane do lanškrounských škol a dále, kde bude fungovat jako forma boje proti šikaně.



VAŠEK, 38 let

Řidič

1. Jsem řidič a rozvážím výrobky po prodejnách. V Sázavě jsem 8 let, od roku 2014.
2. Většina lidí, od výroby přes obchodní zástupce až po nás řidiče, jsou srdcaři.

3. Práce mě baví díky tomu, že je různorodá. Je tam rozvoz i služba zákazníkům. My řidiči, jsme ten spojovací článek mezi výrobou a obchodem, který prodává naše zboží.

4. V Sázavě máme rádi, když překážky nejsou problém, ale výzva.

1. Jsem mistrová sladké výroby. V pekárně pracuji 18 let.
2. Sympatická na firmě je její vstřícnost. Pro zaměstnance firma pořádá mimopracovní aktivity, které stmelují kolektiv na jiné úrovni než pracovní.

3. Na práci mě baví, že je různorodá. A na prodejnách můžeme vidět výsledek naší práce.
4. Přijďte mezi nás. Jsme přátelský kolektiv a nebojíme se práce a nových výzev.



NATALIJA, 38 let

Mistrová sladké výroby

AKADEMIE STŘEDNÍHO MANAGEMENTU PRO VEDOUcí PRODEJEN

Celkem šestkrát se sejdou vedoucí všech sázavských prodejen na workshopech v hotelu Forea v Lanškrouně, aby se společně naučily a zdokonalily v dovednostech, jež jim pomohou lépe zvládnout vedení i motivaci svých prodejních kolektivů na provozovnách. Jak motivovat

své podřízené, jak udržet dobré vztahy mezi nimi a přitom stále hlídat kvalitu prodeje i dostatečnou výkonnost týmu? Až do června se budou vedoucí scházet na společných workshopech, které vede Mgr. Martin Kolenička ze společnosti HCA www.hcaczechia.cz



PROJEKT STŘÍBRNÝCH PRODAVAČEK V PLNÉM PROUDU

Tento stupeň hodnocení je v Sázavě synonymem pro zkušenou prodavačku nebo zkušeného prodavače, kteří mají potenciál pro další osobní růst a vzdělávání. Umí si poradit v každé situaci, velmi dobře ovládají prodejní dovednosti a dokonale znají celý sortiment zboží. Umí reagovat v nestandardních situacích, poradí si s nemilým zákazníkem a prodej je jejich přirozenost.

V našich prodejnách již několik let běží interní tréninkový vzdělávací program pro naše prodavačky/prodavače. Má tři stupně a po ukončení jednoho ze vzdělávacích programů skládají účastnice/účastníci takovou malou „maturitu“ před komisí. Pro ty úspěšné ve stříbrné certifikaci je připraveno navýšení platu a jako upomínka také stříbrný šperk.



TENTO ŠPERK NOSÍ NA KLOPĚ NAŠE ELITA, VŠIMLI JSTE SI?

ROZHOVOR S NAŠÍ NEJVĚRNĚJŠÍ ZAMĚSTNANKYNÍ JARKOU ŠINDELÁŘOVOU

Paní Jaruška, služebně nejstarší zaměstnankyně Sázavy, má své osobní číslo 2. Paní Šindelářová prodává v lanškrounském „speciálce“ a je pro mnohé z nás inspirací.

Vzpomenete si na svoje začátky v Sázavě?

Určitě. V roce 1994 jsem nastoupila jako brigádnice do malé prodejny v Sázavě a od roku 1995 jako zaměstnankyně na pozici prodavačky. Po mateřské jsem se v roce 1999 vrátila na stejné místo, již do nové prodejny, speciálky v Lanškrouně. A od té doby jsem tady. 9 let jsem pekla a potom přišla změna a začaly jsme se v prodeji i v pečení střídat.

Kolik let jste zaměstnaná u Sázavy?

Koncem února to bylo 27 let v jedné pekárně, u stejných majitelů.

Pracujete celou svou kariéru jako prodavačka?

V mládí jsem se vyučila na dráze, ale to trvalo jen chvíli a od té doby peč



PŘEDSTAVUJE SE

Jarka Šindelářová, 53 let
Praxe u Sázavy: 27 let
Pracovní pozice: prodavačka,
pekařka

a prodávám. Je to fajn vystřídat práci, pečení, prodej i směny, někdy jít na ranní a jindy na odpoledne. Člověk si odpočine a nemusí stále vstávat brzy ráno.

Co se vám na vaší práci líbí?

Není to jednotvárná práce a jste v kontaktu s lidmi. Člověk musí nechat starosti doma a přijít do práce s dobrou náladou. Někdy je to obtížné, ale musíme se snažit.

Nikdy jste neměla chuť změnit práci?

Ale ano, někdy člověk o změně uvažuje, ale já nedovedu být zavřena 8 hodin někde ve fabrice. Jsem ráda s lidmi a ráda s nimi komunikuji. Práce mě prostě baví.

Jací byli zákazníci tenkrát a jací jsou nyní, vnímáte rozdíl? Nejsou nyní zákazníci více vybíraví?

Je to zákazník od zákazníka, ale lidé si u nás zvykli na 100% kvalitu a čerstvost, a to je v pořádku.

Co vám osobně v Sázavě nejvíce chutná?

Rohový koláč, ale všechno pečivo je dobré a z kvalitních surovin. Ale rohový koláč u mě vítězí, tři náplně, no prostě dobrota.

Co je vám na Sázavě sympatického?

Přemýšlím, jak to nejlépe vystihnout... Oceňuji výborný přístup vedení ke všem zaměstnancům, ohodnocení a benefity.

Všichni jsou vstřícní, ochotní řešit problémy. Máme se v Sázavě dobře i po finanční stránce.

Jaká by podle vás měla být správná prodavačka?

Měla by být určitě příjemná, komunikativní, milá, pohotová. Je fajn, když umí vše vysvětlit, zná složení výrobků a zvládne nabídnout a doporučit i jiný typ pečiva, než si zákazník přeje.

Máte nějaký tip pro mladé, kteří nyní hledají práci?

Sázava dovede nabídnout dobrou práci a kvalitní zázemí. U nás dovede firma lidi ohodnotit. Někomu může vadit to brzké vstávání, ale kdo se práci nebojí, má v Sázavě dveře otevřené. Velké plus je jistota práce a jistota výplaty. Za 27 let jsem vždy dostala výplatu včas a to je moc důležité. Na Sázavu je spolehnutí.

Kde stále berete tolik energie usmívat se a s chutí prodávat?

Mám spokojenou rodinu, tři velké děti a dvě vnoučata. Je s nimi sranda. Stále jsem vitální, po práci si vždy odpočinu. Snažím se žít!

Děkujeme za vaše úsměvy za pultem i za rozhovor, jste pro ostatní inspirací i vzorem. Přejeme vám stále zdraví, chuť do života a spokojenost.



Rádi bychom vám nyní představili MARCUS, mladou čokoládovnu v Lanškrouně, kterou společně v roce 2018 založili dva dlouholetí kamarádi Tomáš Kopp a Ondřej Matějčík. Jejich původní myšlenkou bylo vybudovat Café bar, který by mohl servisem i prostředím konkurovat velkým městům. A to se jim podařilo. Během provozu začali kluci pro hosty hledat osobitý a originální dezert, který by mohli nabízet zákazníkům ke kávě. Jejich skrytou vášní byla a je čokoláda, a tak v roce 2020 přišly na svět první pralinky.



Nyní má MARCUS v nabídce mnoho druhů pralinek v mléčné nebo hořké čokoládě, s alkoholem i bez. K tomu také několik druhů tabulkové čokolády a zajímavé vzory lámaných čokolád.

Jak říkají oba mladí majitelé, firma postupně plánuje nabídku čokoládových produktů rozšiřovat. Čokoládové dobroty jsou nově k dostání na vybraných prodejnách Pekařství a cukrářství Sázava, momentálně na prodejně v Ústí nad Orlicí a v Hradci Králové na Pospíšilově ulici. Tím odstartovala spolupráce dvou sebevědomých firem – MARCUS café & bar a Pekařství Sázava.

BELGICKÁ ČOKOLÁDA CALLEBAUT

Příběh této značky se začal psát již v roce 1911 v malém belgickém městečku Wieze Octaafem Callebaut, tam také vznikaly první receptury na výrobu lahodné čokolády. V roce 1960 společnost expandovala a svou čokoládu vyvážela do celého světa. Dnes se zaměřují především na udržitelný



způsob pěstování kakaových bobů v západní Africe, odkud pochází většina této suroviny pro výrobu čokolády.

Pralinky

- Precizní zpracování
- Tenká skořápka a lesk
- Obligátní křupnutí na skus
- Autentická chuť náplní
- Jsou vyráběny ručně
- Obsahují jen velmi kvalitní suroviny
- Na zdobení pralinek se používá obarvené kakaové máslo

Pralinky z hořké čokolády

- ◆ S mátovým likérem
- ◆ S likérem Bayiles
- ◆ Světlý nugát
- ◆ Mandlová s Amarettem
- ◆ S Absinthem St. Antione
- ◆ Marcipánová s rybízovým likérem

- ◆ S likérem Grand Marnier
- ◆ Višňová s Višňovkou od Žufánka
- ◆ Slaný karamel
- ◆ Perníková

Pralinky z mléčné čokolády

- ◆ Tmavý nugát
- ◆ Malinová
- ◆ Pistáciová
- ◆ Liskooříšková s celým oříškem
- ◆ Slaný karamel
- ◆ S rumem Don Papa
- ◆ Kokosová s rumem Dos Maderas

- ◆ Karamelová čokoláda s muškátovým oříškem
- ◆ S vlašskými ořechy
- ◆ Meruňková
- ◆ Povidlová se skořicí
- ◆ Borůvková s levandulí



MALÁ bonboniéra mix - 8 ks pralinek VELKÁ bonboniéra mix - 16 ks pralinek

Bonboniéry jsou nabízeny ve dvou velikostech s různými pralinkami vloženými do papírových krabiček se zlatým vkladem a průhledným plastovým víčkem.

LAMÁNOU ČOKOLÁDU
A PRALINKY NAJDETE
Hradec Králové 4
Ústí nad Orlicí

Lámaná čokoláda

Vzniká spojením prémiové lehké belgické čokolády s těmi nejkvalitnějšími praženými oříšky.



HOŘKÁ čokoláda



KARAMELOVÁ čokoláda



MLÉČNÁ čokoláda

BRZY VE VYBRANÝCH
PRODEJNÁCH SÁZAVY

Tabulková čokoláda

MLÉČNÁ / HOŘKÁ / BÍLÁ / KARAMELOVÁ / RUBY

Jedná se o úvodní (základní) řadu čokolád, která se používá při výrobě pralinek a dalších čokoládových výrobků. V krabičce, která byla vytvořena s odkazem na jednoho z nejvýznamějších lanškrounských rodáků a člověka, který dal jméno baru Jan MARCUS Marci. Byl průkopníkem v oblasti spektrologie,

studoval rozklad světla přes optický hranol - paprsky na obalu. Rub čokolád navíc vytváří nekonečnou sérii s časovou osou, na jejímž začátku je samozřejmě bod s narozením MARCUSE. Každá další edice čokolád bude tuto řadu rozšiřovat a odkrývat další důležité body z historie čokoládovny MARCUS.



CROISSANT s hermelínem

*Lahodná novinka
na pultech od března*

Máslový croissant je velmi vláčný, proto ho již nemažeme žádným máslem. Na pulty jej uvádíme jako další z naší pestré řady obložených výrobků. Jako vhodný chuťový doplněk k hermelínu a jako výraznou vizuální ozdobu

j jsme zvolili kadeřavý druh salátu Lollo bio-
ndo, který působí čerstvě, chutná šťavnatě a je ozdobou každého obloženého výrobku. Tento croissant **NEZAPÉKÁME**, ztratil by svůj svěží šarm.

Proč byste si ho tedy měli koupit? Je to intenzivní kombinace výrazného sýra a šťavnatého salátu. Když chcete změnu, ochutnej obložený croissant s hermelínem!

LEGENDA

SE VRÁTILA

*Kobliha
s vanilkovým
krémem*

Chuť vanilkového krému, kakaa a kokosu v koblihovém těstě zláká snad každého bez rozdílu věku. Proto návrat této kulaté a plněné legendy, která se z kapacitních důvodů na krátký čas ztratila z prodeje, ale nyní už je **ZPĚT!**

Zákazníci se těšili na návrat této lahůdky, „vrací se staré časy“.

JÁ JSEM KORNSPITZ

A JÁ cereální rohlík

**OBA VÝROBKY MAJÍ VELMI
PODOBNÉ SLOŽENÍ, JAK JE VŠAK
ROZEZNAT?**

Cereální rohlík je naše vlastní receptura. Vyrábíme jej z naší vlastní směsi, kterou si sami také mícháme. Zdobíme ho lněným semínkem, kukuřičnou trhankou a pšeničnou celozrnnou moukou, ovesnými vločkami a sezamem. Je bez povrchového řezu. Svou vyváženou chutí se přibližuje certifikovanému výrobku, kterým je kornspitz od firmy Backaldrin.

**CEREÁLNÍ ROHLÍK BEZ
POVRCHOVÉHO ŘEZU, KORNSPITZ
DVAKRÁT ŘÍZNUTÝ**

Nedělní SNÍDANĚ v Sázavě?

V Lanškrouně pod náměstím, na ulici T. G. Masaryka 1 je jediná sázavská prodejna, která má otevřeno i v neděli od 7:00 ráno do 11:00 hod. V příjemném prostředí naší útulné kavárny můžete začít svůj den čerstvým pečivem, dobrou kávou nebo čajem. Změňte svoje zvyky a rozmazlujte se s námi.

Těšíme se na vás nejen ve všední den a v sobotu, ale také **KAŽDOU NEDĚLI NA LANŠKROUNSKÉ PRODEJNĚ.**

Jedině

Sázava očíma zákazníků

ANKETA PTÁME SE, TENTOKRÁT V OLOMOUCI

1. Jak často nakupujete v Sázavě?
2. Jaké pečivo máte rádi?
3. V čem je Sázava jiná?

1. 2x týdně
2. V Sázavě kupuji hlavně chleba. Všechny jsou dobré a schválně je střídám. Rozpraskaný je můj favorit a chutnají mi všechny.
3. V Sázavě mi chutná.



pan Luboš
61 let

1. U nás ve Vrbně pod Pradědem Sázavu nemáme, tak se vždy tak jednou za 14 dní zastavím v Olomouci nakoupit. Je to sem od nás 70 kilometrů.
2. Mám rád sázavský větrník, ale chodím sem na venkovský a žitný chleba.
3. Mají tu poctivý kváskový chleba, třeba trochu dražší, zato kvalitnější. A to prostředí je tam pěkně upraveno.



pan Yarris
39 let



slečna Tereza
25 let

1. Mám to blízko, tak třikrát za týden.
2. Hlavně sladké pro přitele a pro mě obložený chlebiček.
3. To prostředí je tam pestré a barevné. Jsou tam milí.



maminka Jana s dcerou Julií
40 let

1. Když jdeme kolem.
2. Croissanty a loupáky.
3. Je tam příjemné prostředí.

REKONSTRUKCE, NOVÉ PRODEJNY A ÚPRAVY ROKU 2022

ÚSTÍ NAD ORLICÍ

Velká rekonstrukce prodejny – interiér, technologická zařízení.

Znovuotevření prodejny
dne 12. 1. 2022

Prodejna prošla kompletní proměnou od nového technologického zařízení až po příjemný útulný interiér. V prodejně se může zákazník těšit na samostatnou vitrínu s pralinkami a čokoládou od kluků z Marcusu.



HRADEC KRÁLOVÉ 4

Pospíšilova ulice, otevření
dne 25. 2. 2022

V Hradci Králové máme jedinou prodejnu, která má **dětský koutek**. Díky tomu si maminky mohou vychutnat svoji kávu. Prostor je útulný a děti si zde rády hrají.

Další Sázava v Hradci Králové od února 2022, v pořadí již čtvrtá! Hradec dohnal Olomouc!



VIZUALIZACE PRODEJNY JABLONNÉ NAD ORLICÍ,
která bude otevřena v červnu 2022

PLÁNUJEME:

- 2022 – Rekonstrukci prodejny Políčka
- 2022 – Jablonné nad Orlicí
- 2023 – Nová prodejna v Holicích

LAHŮDKY NA LANŠKROUNSKÉM NÁMĚSTÍ SKONČILY

Jak už možná víte, od dubna letošního roku byl ukončen prodej v centru města v prodejně lahůdek, známé pod lidovějším názvem „Mličák“. Ještě před pár týdny jsme měli v Sázavě smělé plány na přebudování

provozu na moderní jídelnu, která v našem městě citelně chybí. Bohužel nestabilní a kolísavá doba, ve které žijeme, nám uštědřila několik bolestivých políčků a nepříjemně zkřížila naše plány. Jsme pyšní na to, že naši

doménou je pekařina a té se chceme plně věnovat. Podle prvních ohlasů Lanškrouňáci naše rozhodnutí chápou. Děkujeme městu za vstřícný přístup. Víme, že vzniká nový stravovací koncept. Držíme mu palce!

Veselé Velikonoce

Tento křesťanský svátek si každý připomíná po svém, někdo ho spojuje s jarem a s probuzením přírody k novému životu, jiný se těší na několik dnů volna. Atributy a symbolika Velikonoc se pro většinu z nás pojí s typickými předměty a recepty, které se dějí jen v tento čas.

VELIKONOČNÍ RECEPT OD NAŠICH ZAMĚSTNANCŮ

JIDÁŠKY (25 KS)

Ingredience:

- 250 ml vlažného mléka
- 21 g droždí (1/2 kostky)
- 70 g krupicového cukru
- 1 žloutek
- 1 vejce
- 100 g rozpuštěného másla
- 500 g hladké mouky
- špetka soli
- 1 vanilkový cukr a kůra z 1 citronu
- hrst rozinek na očka
- hrst mandlí na zobáčky
- 100 ml medu

Postup:

- Do poloviny mléka rozdrobíme droždí, 1 lžici cukru a uděláme kvásek. Ve zbytku mléka rozšleháme dva žloutky a máslo. Do mísy přesejeme mouku, přidáme cukr, sůl a kůru z citronu, promícháme. Dále vlijeme kvásek a mléko se žloutky. Vypracujeme hladké těsto a necháme ho na teplém místě vykynout.
- Z těsta lžicí vykrajujeme kousky a vyválíme z nich pruhy asi 1 cm silné. Asi ve třetině každý pruh překřížíme, delší část provlečeme očkem a vytváříme hlavičku ptáčka. Do kratší části pod očkem obtiskneme vidličku jako ocásek. Skládáme na plech s pečicím papírem a necháme ještě 15–20 min. vykynout. Troubu rozehřejeme na 180 °C, jidášky potřeme rozšlehaným bílkem a vmáčkneme rozinku jako očičko a plátek mandle jako zobáček. Pečeme asi 15 min. dozlatova. Necháme mírně zchladnout a potřeme medem.



Michaela Kohoutková, slečna prodavačka z České Třebové, se s námi podělila o velikonoční recept. Moc děkujeme.

VELIKONOČNÍ PERNÍČKY

Ingredience:

- 60 dkg hladké mouky
- 30 dkg moučkového cukru
- 15 dkg másla
- 20 dkg medu
- 3 vejce
- 3 lžičky skořice
- 2 lžičky sody
- 4–5 hřebíčku (utlučeme)
- kůra z celého citronu, přes noc necháme uležet



Postup:

- Vykrajujeme kytičky nebo vajíčka, slepujeme domá-cími povidly, zdobíme čokoládou, kokosem popřípadě jiným barevným zdobením, dětem velice chutnají, hlavně koledníkům.



O další své tradiční recepty se podělila paní **Martina Bělková,** prodavačka z prodejny Sázava z Vamberka. Děkujeme.

VELIKONOČNÍ PEČENÝ KRÁLÍK V MARINÁDĚ

Ingredience:

- celý králík
- 200–250 ml oleje
- lžice plnoucí hořčice
- lžička sladké a pálivé papriky (pálivá nemusí být)
- 3 stroužky česneku

Postup:

- Vše smíchat a dolít vodou do množství půl litru celé směsi.
- Maso proložit cibulí (nešetřit), osolit, opepřit a zalít připraveným nálevem.
- Nechat do druhého dne naložené, pečeme přibližně na 200 stupňů cca 3 hodiny. Podáváme s vařeným bramborem.

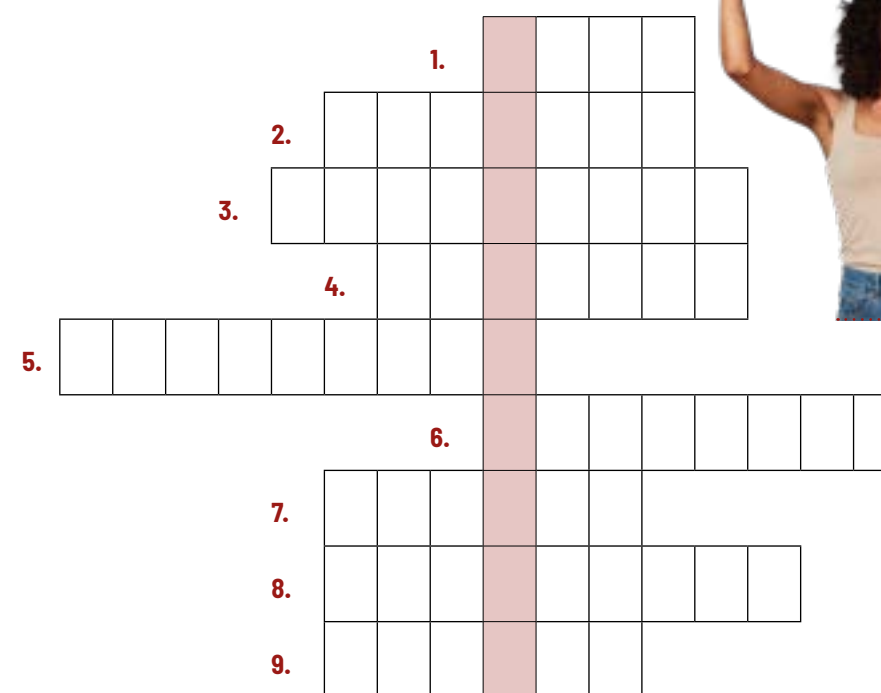
NAŠE PRODEJNY

ČESKÁ TŘEBOVÁ I. Staré náměstí 47, 724 240 768
ČESKÁ TŘEBOVÁ II. F. V. Krejčího 405, 724 283 629
CHOCEŇ T. G. Masaryka 622, 725 787 642
HRADEC KRÁLOVÉ I. Dukelská třída 1641/4, 601 156 614
HRADEC KRÁLOVÉ II. Třída Karla IV. 522/19, 775 146 694
HRADEC KRÁLOVÉ III. Puškinova 861, 770 149 164
HRADEC KRÁLOVÉ IV. Pospíšilova 1157/108, 771 233 023
KOSTELEČ NAD ORLÍCÍ Tyršova 16, 463 351 574
KRÁLÍKY Velké náměstí 275, 724 579 472
LANŠKROUN I. T. G. Masaryka 1, 606 656 394
LANŠKROUN II. Nám. J. M. Marků 16, 724 665 936

LITOMYŠL I. Smetanovo náměstí 128, 606 622 810
LITOMYŠL II. Smetanovo náměstí 108, 724 277 024
LITOMYŠL III. T. G. Masaryka 1204, 725 833 936
MOHELNICE Smetanova 1359/14, 725 838 323
MORAVSKÁ TŘEBOVÁ Čs. armády 8, 724 982 762
OLOMOUC I. 28. října 13, 727 808 621
OLOMOUC II. Ostružnická 343/42, 725 975 667
OLOMOUC III. Riegrova 33, 601 133 221
OLOMOUC IV. Dolní nám. 22/43, 727 806 132
PARDUBICE I. Třída Míru 90, 725 951 216
PARDUBICE II. Jindřišská 276, 776 504 084

POLÍČKA Palackého náměstí 186, 724 769 506
RYCHNOV N. KNĚŽNOU Havlíčkova 1370, 601 389 308
ŠUMPERK I. Langerova 106/10, 606 064 252
ŠUMPERK III. Masarykovo nám. 1278, 606 064 258
SVITAVY I. Náměstí Míru 60, 724 151 108
SVITAVY II. Svitavská 665, 724 277 430
ÚSTÍ NAD ORLÍCÍ M. J. Kociána 24, 606 632 528
VAMBERK Husovo náměstí 57, 724 940 438
VYSOKÉ MÝTO Fügnerova 5, 606 064 259
ZÁBŘEH Náměstí Osvobození 246/6, 606 064 257
ŽAMBERK Masarykovo náměstí 6, 724 352 047

PEKAŘSKÁ KŘÍŽOVKA



PROČ MAJÍ
SÁZAVSKÉ CHLEBY
TAK SKVĚLOU CHUŤ?

PROTOŽE
OBSAHUJÍ...
odpověď v tajence

1. Který druh obilí kromě pšenice používáme na pečení chleba?
2. Ovocný dezert s malinami
3. Mužské jméno nebo sázavské sladké plněné pečivo
4. Zapletená vánoční pochoutka
5. Název našeho dortu obsahujícího lesní plod
6. Plněná trubička s bílkovým sněhem
7. Originální plněné pečivo s mrkví
8. Teplý nebo studený moučník z pánve, podávaný s marmeládou
9. Jemné slané pečivo oválného tvaru



Staňte se našimi fanoušky,
ať vám nic neuteče!

@PekarstviACukrarstviSazavaSro

#pekarstvisazava

www.pekarstvisazava.cz

1. cena fitness hodinky 2. cena bezdrátová sluchátka

a dalších 10 menších cen v podobě
hry pro děti s pekařskou tematikou
9. 5. 2022 vylosujeme prvních
12 správných odpovědí.

Výsledek tajenky zasílejte **nejpozději do 6. 5. 2022.**
na e-mail: soutez@pekarstvisazava.cz. Těšíme se.

V odpovědi uveďte své jméno, telefonní číslo a naši prodejnu,
do které chodíte nejraději nakupovat.



JSME TVÁ ŠANCE BEZ LIMITŮ!

PEKAŘI | CUKRÁŘI | EXPEDIENTI | ŘIDIČI

AŽ **35.000** Kč

AŽ **48.000** Kč

JISTOTA PRÁCE A FÉROVOST

*Dává ti to
smysl?*

ŘEMESLO TĚ NAUČÍME!

kontaktuj nás

Ing. Markéta Tejklová

tel.: **778 755 279** | e-mail: **tejklova@pekarstvisazava.cz**