

Sázava



★ NOVINKA

Croissant
pistácie

● ROZHOVOR

David Kollert:
Rodina, firma a vývoj
v jednom těstě

🏆 SOUTĚŽ

Vylušti tajenku
a vyhraj poukaz
na dort

Obsah

Úvodní slovo	3	Klapka, kamera, jedem!	15
Prostějov: Nové místo, velké překvapení	4	Máme nové šálky!	15
Litomyšl 1 se promění	4	Slaná i sladká kouzla ze zapékací pícky	16
Letohrad: Návrat ve velkém stylu	4	Oslavili jsme Den prodavaček	16
 Kaiserka se sekanou	7	 Croissant pistácie	17
Orlí Lanškroun: Začíná nová éra!	8	Staň se zaměstnancem: Řidič/ka	18
Gymnázium Lanškroun: Podpořili jsme Majáles	9	Vylušti tajenku a vyhraď!	19
 David Kollert: Rodina, firma a vývoj v jednom těstě	10	 Chlebík řepou mazaný	20
 Tartaletky	14		



Staňte se našimi fanoušky,
ať Vám nic neuteče.

 @PekarstviACukrarstviSazava

 @pekarstvisazava

 www.pekarstvisazava.cz

Vydavatel:

Pekařství a cukrářství Sázava, a.s.,
Sázava 180, 563 01 Lanškroun

Redakce:

Mgr. Nela Pouková
Bc. Jan Koubek

Grafické zpracování:

Petr Motl, digital@pi-tr.cz

Fotografie:

Bc. Adéla Kollertová

Tisk:

HRG Litomyšl

Přetiskování redakčních a foto materiálů
bez souhlasu vydavatele není dovoleno.



Vážení zákazníci, *milí čtenáři,*

jaro je v plném proudu a s ním přichází i nová energie a nápady. V Sázavě nezahálíme ani na jaře a i tentokrát jsme pro Vás připravili zajímavé novinky a inspirativní příběhy z našich prodejen i ze zákulisí pekařského řemesla.

Rok 2025 začal svižně a v podobném tempu pokračujeme. Otevřeli jsme novou prodejnu v Prostějově, kde jsme hned od prvních dnů cítili ohromnou podporu místních. V Letohradě nás čeká otevření nové prodejny s kavárnou. A v Litomyšli se chystá výrazná proměna naší ikonické pobočky, která nabídne nejen komfortnější prostředí, ale také nový zážitek z nákupu.

Nezůstáváme však jen u prodejen. Neustále pracujeme i na výrobním vývoji a v tomto čísle vám představujeme několik novinek, na které jsme opravdu hrdí. A protože víme, že naše práce by nebyla možná bez lidí, najdete uvnitř také rozhovor s Davidem Kollertem – technologem, který do firmy přináší mladou energii a nové nápady. Otevřeně mluví o své roli, rodinném zázemí i každodenní realitě pekařiny, která je pro něj nejen prací, ale i vášní.

Děkujeme, že jste s námi. Těší nás vaše důvěra a podpora a těšíme se, že se budeme i nadále potkávat nejen na stránkách tohoto časopisu, ale především u nás v prodejnách.

Váš tým Sázava

Prostějov: *Nové místo, velké překvapení*

Na začátku letošního roku jsme rozšířili naši pekařskou síť o další významné město – Prostějov. Plánování expanze směrem z Olomouce jsme brali jako přirozený krok. Očekávali jsme postupné budování povědomí. Místo toho přišlo něco zcela jiného – velký zájem, silná odezva a naplněná prodejna hned od prvního dne.

Nová provozovna na Žižkově náměstí si prakticky okamžitě našla své zákazníky a během několika týdnů se zařadila mezi naše nejnavštěvovanější prodejny. Přestože jsme si mysleli, že nás v Prostějově „už každý zná“, ukázalo se, že pro většinu místních jsme byli dosud neznámou značkou. O to větší radost máme z jejich spontánního nadšení a přízně, které si nesmírně vážíme.

Zvládnout takový nápor by však nebylo možné bez podpory ostatních týmů. Velké díky patří kolegyním z Olomouce, které pomáhaly v prvních týdnech se zajištěním provozu, a také kolegyním ze Šumperka, které neváhaly přijet pomoci. Společně jsme to zvládli.

Novou prodejnu jsme otevřeli v zimě, a proto jsme museli dočasně odložit některé úpravy. Na červen je tak naplánována kompletní renovace fasády, která prodejně dodá finální podobu. Pokud budete mít cestu kolem, určitě se zastavte – v srdci krásného města na vás čeká nejen skvělé pečivo, ale i usměvavý tým a útulné prostředí.



Litomyšl 1 *se promění*

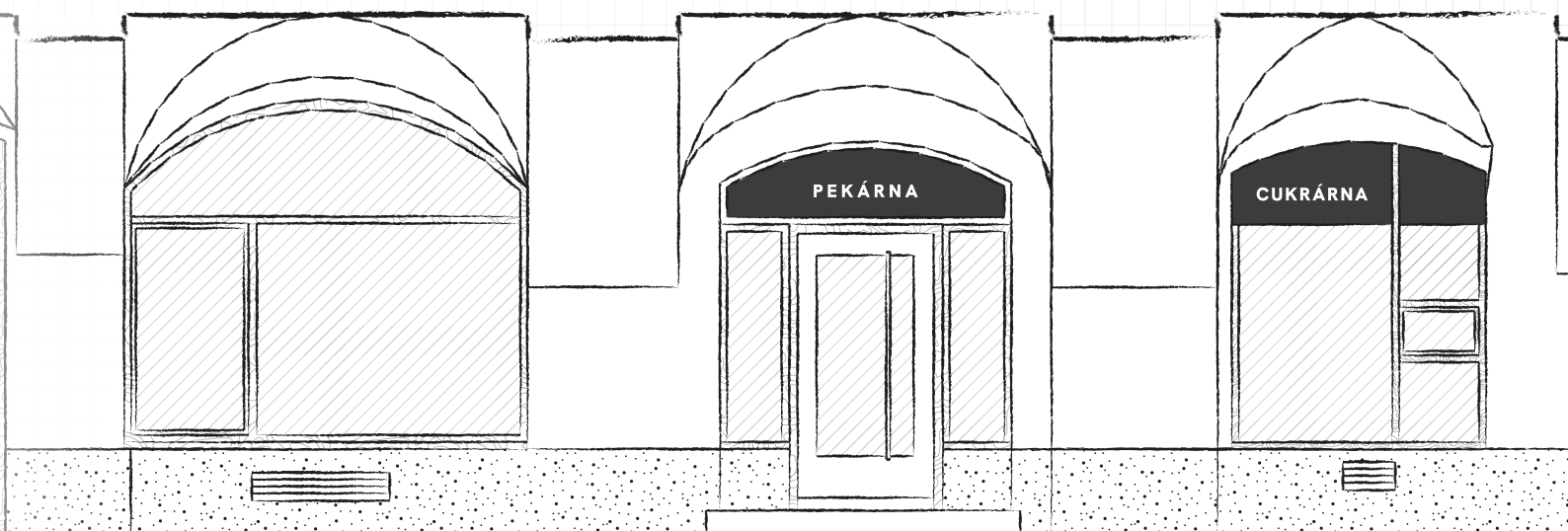
Naše prodejna v srdci Litomyšle (Smetanovo náměstí 128) se letos dočká zásadní rekonstrukce. Místo, které je dlouhá léta spojené s poctivým řemeslem a čerstvým pečivem, se promění v moderní, příjemný a prostornější podnik s novou tváří i novým zážitkem.

Znovuotevření plánujeme na září letošního roku, a už nyní se těšíme, až vám nový prostor představíme. Rozšířená prodejna nabídne více místa pro pohodlný nákup i přehlednější uspořádání sortimentu. Zásadní novinkou bude také útulná kavárenská část, ve které si budete moci vychutnat kávu, dezert nebo čerstvé pečivo přímo na místě. Posezení bude navrženo tak, aby se zde zákazníci cítili příjemně, ať už přijdou sami, s přáteli nebo s dětmi.

Kromě nové dispozice se zákazníci mohou těšit i na moderní prodejní pulty, nové výlohy směrem do náměstí a v neposlední řadě i na vzdušnější a komfortnější prostředí díky nové vzduchotechnice a klimatizaci. Změna se dotkne jak vizuální stránky prodejny, tak i celkového komfortu, a to nejen pro zákazníky, ale i pro náš personál.

Rekonstrukce je pro nás velkým krokem kupředu a zároveň důležitou investicí do budoucnosti. Věříme, že tato proměna přinese radost nejen nám, ale především vám, našim zákazníkům.

Děkujeme za trpělivost během dočasného uzavření provozovny. Už nyní vás srdečně zveme do nové, moderní prodejny, která nabídne víc než jen čerstvé pečivo.





Letohrad: *Návrat ve velkém stylu*

Jsou místa, kam se člověk vrací rád. A Letohrad mezi ně pro nás rozhodně patří. Tentokrát však s úplně novým konceptem a ambicí vytvořit z něj skutečné srdce pekařského zážitku.

Naši první prodejnu si možná pamatujete. Fungovala od roku 2005 v supermarketu Qanto. Byla nenápadná, skrytá mezi regály. Dnes se vracíme jinak: viditelně, samostatně a sebevědomě.

Nový prostor vzniká v rámci nákupní galerie COOPu pod Václavským náměstím a nabídne nejen pečivo a cukrářské výrobky, ale také kavárnu, po které obyvatelé Letohradu toužili řadu let.

Nová pobočka spojuje to nejlepší z pekařského řemesla a příjemné atmosféry. Zákazníci se mohou těšit na moderní interiér s posezením, prostornou venkovní terasu, ideální pro kávu a zákusek pod širým nebem, a parkování přímo u prodejny.

Naše návraty nikdy nejsou náhodné a tento není výjimkou. Jsme rádi, že se můžeme znovu stát součástí života v Letohradě. Věříme, že nová podoba Sázavy si zde rychle najde své místo.

Kaiserka *se sekanou*



Na povrchu zlatavě křupavá kaiserka se semolinou, uvnitř pořádná dávka šťavnaté sekané. Jemná hořčice zvýrazní masovou chuť, zatímco okurkový relish přidá nakyslou jiskru a lehkou sladkost. Spolu se svěžím listem salátu vzniká kontrast, který funguje dokonale.

Orlí Lanškroun

Začíná nová éra!

Třetím rokem je Sázava generálním partnerem hokejového klubu Orlí Lanškroun, působícího pod místním TJ. Za tu dobu nevzbudil vývoj v klubu tolik pozornosti jako právě v jarních týdnech letošního roku. Klub totiž prošel výraznou proměnou, zcela změnil svou tvář. Cílem všech aktuálních změn je posunout klub na vyšší úroveň.

Vize je jasná: vybudovat plně obsazenou mládežnickou strukturu bez ročníkových mezer, která zajistí výchovu vlastních odchovanců pro náš A tým a zároveň umožní růst jednotlivcům, kteří mohou v budoucnu prorazit i v profesionálním hokeji. To vše vyžaduje neustálé zlepšování tréninkových podmínek, jak pro mládež, tak pro dospělý tým.

Bez podpory desítek středních i drobných sponzorů by takový rozvoj nebyl možný. O to více si vážíme vaší přízně, která se po tomto „jarním třesku“ výrazně posílila. Hokej je bezesporu, společně s fotbalem, sportem číslo jedna, a naším cílem je zapsat Lanškroun na hokejovou mapu ještě výrazněji.



Klub má od jara nový výkonný výbor a také nového předsedu, Bc. Jiřího Kollerta ml., našeho výrobního ředitele. Změny nastaly i ve struktuře mládeže a rozdělení odpovědností. Novinkou příští sezony bude navíc vznik mužského B týmu, který rozšíří možnosti hráčského růstu i zápasové praxe.

Počet dětí v klubu roste a je na nás, abychom jim všem zajistili tu nejlepší péči a podmínky pro rozvoj jejich dovedností. Věříme, že společnými silami se to podaří.



Jsme generálním partnerem lanškrounského hokeje a děkujeme všem větším i drobným sponzorům klubu. Představujeme partnery našich malých Orlíků i velkých Ortlů:

Sázava
PEKAŘSTVÍ • CUKRÁŘSTVÍ



Gymnázium Lanškroun

Podpořili jsme Majáles v Lanškrouně – svátek studentů a radosti

První květnový den se Lanškroun opět rozezněl veselím, hudbou a smíchem. Konal se tradiční Majáles, oslava studentského života a příchodu jara. Akci každoročně připravují studenti 3. ročníku a septimy Gymnázia Lanškroun ve spolupráci s Kulturním centrem a městem. Tématem letošního ročníku bylo „Žijeme sportem“ a energie byla opravdu cítit na každém kroku.

Jako Pekařství a cukrářství Sázava jsme rádi podpořili tuto událost, která dává prostor mladým lidem projevit svou tvořivost a nadšení. Přispěli jsme sponzorským darem ve výši 10 000 Kč, do tomboly jsme darovali dárkové poukazy a poskytli naše pekařské i cukrářské výrobky, které posloužily v rámci zázemí akce.



Majáles začal ve 14:00 slavnostním zahájením na náměstí Jana Marka Marků, odkud se studenti vydali průvodem městem. Program nabídl módní přehlídku sportovního oblečení, taneční i hudební vystoupení, studentská čísla i večerní koncerty kapel. Nechyběla ani dražba dortu a my doufáme, že alespoň jeden kousek připomínal i naše cukrářské řemeslo.

Obrovský dík patří všem studentům, kteří se na organizaci Majálesu podíleli. Dokázali, že i ve školních lavicích vznikají velké věci, a že Lanškroun může být právem hrdý na svou mladou generaci.

Rodina, firma a vývoj *v jednom těstě*

Když se řekne rodinná firma, málokde to platí tak doslova jako u nás. David Kollert je nejen technologem našeho pekařství, ale také synem jednoho ze zakladatelů a bratrem výrobního ředitele Jiřího Kollerta ml. Do práce přinesl čerstvý pohled, chuť posouvat věci dál a taky spoustu nápadů, které chutnají!





Davide, vyrůstal jste v pekařském prostředí. Měl jste vždy jasno, že jednou půjdete ve šlépějích rodiny?

V pekařském prostředí jsem vyrůstal. Táta začínal s pekárnou s mým „strejdou“ Daliborem, když mi byl teprve rok, tak si ze začátků moc nepamatuji. Spíš si vybavuji útržky z pozdější doby, třeba když mamka ještě pracovala v pekárně „v garáži“ v Sázavě. Nikdy jsem neměl pocit, že by táta na nás tlačil, abychom se věnovali pekařině. Naopak chtěl, abychom si šli svou vlastní cestou. A myslím, že to bylo to nejlepší rozhodnutí, tedy aspoň z mého pohledu.

Jaké to je pracovat po boku táty a bratra? Cítíte tlak, že jste „z rodiny“?

Jsem rád, že pracuji po boku bráchy. Myslím, že nám to spolu funguje opravdu dobře. Můžu čerpat z jeho zkušeností, a že jich má dost. Tím bych mu chtěl i poděkovat za jeho ochotu, trpělivost a snahu mi s čímkoliv pomoci. Takže prostě: díky, brácho! S tátou jsem zatím tolik možností spolupracovat neměl, ale když se ta příležitost naskytne, jsem za ni vždycky rád. Má pro mě vždy nějakou zajímavou nebo důležitou radu. Momentálně to má dost složité po zdravotní stránce, ale věřím, že všechno zvládne, protože je to velký bojovník.

A jestli cítím tlak? Nechci nikoho z rodiny zklamat, takže se snažím všechno dělat a učit se na sto procent. Zároveň ale nechci, aby mě práce svazovala, protože chci, aby mě hlavně bavila a naplňovala. Cítím i velkou zodpovědnost, protože si nebudeme nic nalhávat, Sázava je velká firma.

V Pekařství a cukrářství Sázava působíte už rok jako technolog. Co všechno tato role obnáší?

Ten rok utekl neuvěřitelně rychle, doslova jako lusknutím prstu. Technologem jsem byl jmenován až později. Nejdřív jsem si prošel celou výrobou, a za to jsem opravdu rád. Díky tomu jsem pochopil, co všechno práce ve výrobě obnáší, a musím říct, že jednoduchá rozhodně není. Člověk se pak dokáže lépe vcítit do různých situací, které při provozu vznikají.

Je to velmi široká oblast. Každý den se učím něco nového: ať už jde o technologii, kvalitu nebo vývoj. Moje práce zahrnuje každodenní kontrolu výrobků z hlediska kvality, udržování i zlepšování technologických postupů, řešení reklamací, vývoj nových výrobků nebo zaučování kolegů na nových strojích. Je toho opravdu hodně a každý den je jiný.

Jak vypadá váš běžný pracovní den?

Můj běžný den začíná hodně brzy. Vstávám tak, abych byl nejpозději v pět hodin ráno ve výrobě. Projdu si provoz a zkontroluji kvalitu výrobků, sleduji technologické postupy, jako jsou teploty těsta nebo správné značení dat výroby. Pak mě čekají e-maily, reklamace a hlavně komunikace s vedoucími výroby a mistry směn. Právě v rozhovorech s nimi čerpám spoustu cenných zkušeností. Kromě toho mám na starost i vývoj, jak u stávajících výrobků, tak úplně nových. Dnešní doba je strašně zrychlená a člověk nesmí zaspát.

Co je pro vás při vývoji nového výrobku nejdůležitější?

Nejdůležitější je pro mě kvalita, aby byl výrobek z kvalitních surovin a hlavně chutnal našim zákazníkům.

Máte nějaký výrobek, na který jste osobně hrdý?

Jsem hrdý na všechny naše výrobky, ale hlavně na lidi, kteří se na nich podílejí, ať už ve výrobě, nebo těch, kteří se starají o přípravu podkladů a vše kolem toho. Úspěch nových výrobků je vždy týmová práce. Velkou oporou je mi brácha, který se do vývoje aktivně zapojuje. A také Janča Dušková, naše technoložka pro prodejny, která přesně ví, jak to na speciálkách chodí. Samozřejmě nesmím zapomenout na naše majitele, kteří také přicházejí s nápady.

Sledujete trendy v pekařině?

Ano, sleduji a sledujeme je i jako firma. Doba je opravdu rychlá a člověk nesmí zaspát. Rádi jezdíme na různé veletrhy zaměřené na pekařství, kde je vždy spousta inspirace. Pamatuji si, když jsem byl poprvé na veletrhu ve Stuttgartu. Nevěřil jsem vlastním očím, kam až se pekařina a cukrařina posunula. Co všechno je dnes možné vyrobit a s jakými technologiemi, to mě fakt překvapilo.

Jak podle vás poznat kvalitní pečivo?

Za mě je to vždycky hlavně o surovinách. Když do výrobku dáte kvalitní suroviny, tak se to vrátí na chuť, čerstvosti i celkové kvalitě.

Jak vnímáte, že firma přechází postupně do rukou další generace?

Jsem rád, že se majitelé rozhodli jít cestou předávání firmy v rámci rodiny. Odvedli obrovský kus práce, společně se všemi lidmi, kteří byli a jsou součástí Sázavy. Byla by škoda firmu jen tak prodat. Momentálně se soustředím hlavně na svou práci, ale budu moc rád, když do firmy v budoucnu nastoupí i další generace ze strany rodiny Matějůků.

Co je podle vás na Sázavě výjimečné?

Rozhodně to, jak se firma dokázala rozrůst, od malého provozu v garáži až po dnešní podobu s tolika vlastními prodejny. To se nepovede jen tak někomu.

Pekařina je voňavá práce. Co vás na ní baví?

Baví mě ta různorodost. Pořád je co vymýšlet, upravovat, ladit. Téměř každý den mě něco překvapí, a i díky tomu mě ta práce pořád naplňuje.

Máte při své práci ještě prostor na odpočinek a rodinu?

Volného času není moc, ale snažím se ho co nejvíc věnovat rodině. Máme dvě malé děti, které vedeme ke sportu, a k tomu ještě velkou zahradu, tak je rozhodně pořád co dělat. Chtěl bych touto cestou moc poděkovat své ženě Terce a našim dětem za jejich podporu a pochopení. Jsou pro mě obrovskou oporou a dávají mi sílu i motivaci neustále se posouvat dál. Bez nich by to rozhodně nešlo.

Je něco, co by měli zákazníci o firmě vědět?

Určitě by měli vědět, že jsme rodinná firma, která si váží svých zaměstnanců. Firma nabízí spoustu benefitů od pomoci s ubytováním až po různé akce, jako je ples, sportovní den nebo teambuildingy. Je skvělé, že se pořád něco děje a zaměstnanci mají příležitost se potkávat i mimo práci a budovat mezi sebou lepší vztahy.



Děkujeme za rozhovor,
ať se daří!

Tartaletky

Tartaletka s ovocem

- čerstvé ovoce: jahody, maliny, borůvky, máta
- krém s vanilkovou příchutí
- máslová tartaletka



Tartaletka čoko-ořechová

- směs ořechů: pekanové, kešu a vlašské ořechy
- krém s čokoládovou příchutí
- kakaová tartaletka



Klapka, kamera, jedem!



V naší pekárně v Sázavě jsme měli nedávno zajímavou návštěvu. V dubnu se zde natáčel další díl pořadu Peču pro Tebe, který vzniká ve spolupráci TV Brno 1 a Svazu pekařů a cukrářů České republiky. Tento pořad přibližuje divákům pekařské řemeslo a představuje zajímavé provozy z různých koutů republiky.

Náš díl nabídne pohled nejen do výroby, ale i do naší prodejny v Lanškrouně. Celým natáčením diváky provází chlebový someliér Standa Janíček společně s naším výrobním ředitelem Jiřím Kollertem ml.

A jak natáčení hodnotil právě Jiří Kollert?

„Byla to skvělá zkušenost. Člověk si vyzkoušel něco nového – jak mluvit před kamerou, jak se postavit, jak přemýšlet o tom, co a jak říct. I když máme v Sázavě bohaté zkušenosti s natáčením obsahu pro sociální sítě nebo interní komunikaci, profesionální natáčecí štáb je úplně jiný svět,“ říká s úsměvem.

Hotový díl bude mít přibližně 20 minut a jeho premiéra je plánovaná na červen. Odkaz na něj určitě najdete na našich sociálních sítích – sledujte nás, ať vám nic neunikne!

Máme nové šálky!

Neustále hledáme způsoby, jak vám, zákazníkům, zpříjemnit každou návštěvu. Proto jsme do nabídky zařadili na naše kavárenské prodejny nové porcelánové hrnky na kávu, které jsou vyrobeny z vysoce kvalitního materiálu a zdobí je naše logo ve formě tradiční pečeti. Káva, kterou v nich servírujeme, je připravována s maximální pozorností k detailu. Je pečlivě vybíraná, kvalitní a vždy čerstvá. Nové hrnky představují další krok na naší cestě za dokonalým zážitkem pro všechny, kteří k nám zavítají. Přijďte si užít kávu v Pekařství a cukrářství Sázava a poznejte, jak může být každá pauza příjemnější.



Slaná i sladká kouzla ze zapékací pícky

Vůně čerstvě zapečeného pečiva, křupavý povrch, rozpuštěný sýr, teplý vnitřek a chuť, která pohladí. Přesně tak chutnají naše výrobky, které si u nás můžete nechat zapéct přímo na prodejně. Možná už víte, že si můžete nechat ohřát naše obložené výrobky, například housku se sýrovou smaženkou, obložený kornspitz s řízkem nebo kaiserku se sekanou. Málokdo ale tuší, že zapékání u nás není jen výsadou slaných svačinek. Díky našim moderním píckám je možné zapéct i další výrobky, které se díky teplu krásně rozvoní, získají na chuti a jejich struktura je úplně jiná než ve studeném stavu.

Naše pícky nejsou žádné mikrovlnky. Jde o profesionální zařízení, která kombinují horký vzduch a páru. Výsledkem je rovnoměrně ohřátý pokrm s lahodně křupavým povrchem, bez gumového efektu, který často doprovází ohřev v mikrovlnné troubě. Důležité je, že zapékání je rychlé, takže nečekáte zbytečně dlouho a můžete si užít jídlo téměř okamžitě.

Zeptejte se našich prodavaček, co všechno si můžete nechat zapéct. Možná budete překvapeni, jak skvěle chutná váš oblíbený výrobek, když se zapeče v naší píce. Z obyčejné svačiny se tak během pár minut stane skutečný gurmánský zážitek.

NÁŠ TIP:

Co si můžete nechat zapéct

- Kaiserka se sekanou
- Kornspitz obložený s hermelínem
- Houska se sýrovou smaženkou
- Kaiserka obložená vaječnou omeletou
- Jablečný štrúdl
- Placka s cheddarem a slaninou
- Houska se sýrem
- Pizza se sýrem a šunkou
- Houska s anglickou slaninou

...a mnohé další!



Oslavili jsme Den prodavaček

V Pekařství a cukrářství Sázava si vážíme práce našich prodavaček. Jsou to právě ony, kdo každý den s úsměvem obsluhují zákazníky a starají se o to, aby u nás bylo příjemně. Proto jsme si vymysleli vlastní svátek – Den prodavaček, který slavíme 4. června, kdy má svátek Dalibor, jeden z našich majitelů.

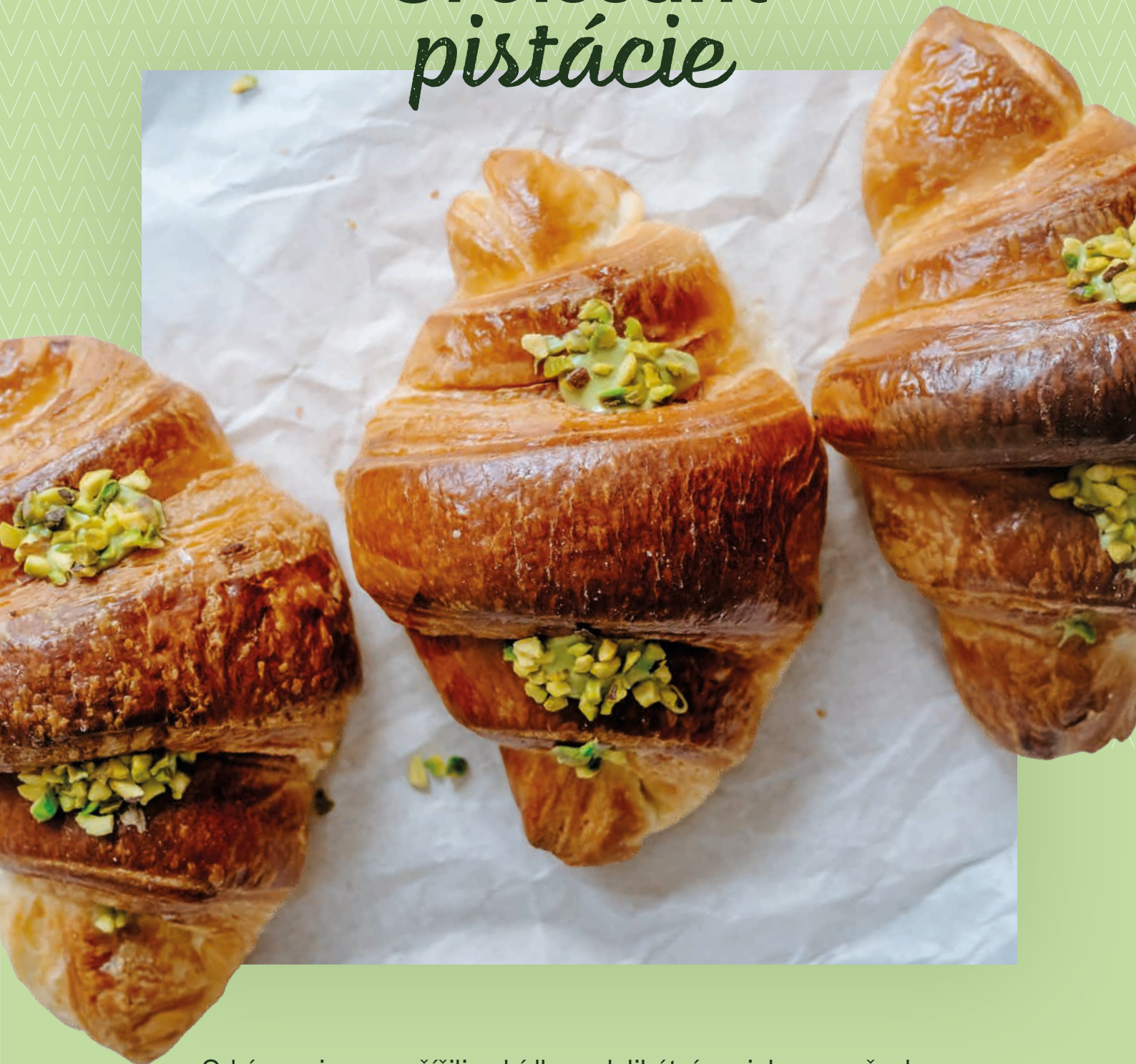
Letos jsme prodavačkám věnovali kosmetickou taštičku, kde uvnitř byl skleněný pilník na nehty, balzám na rty a zrcátko s nápisem „Sázavská kráska“.

Nechyběla ani kartička s věnováním:

„Den prodavaček 2025. Za tvoji péči, úsměv a šikovné ruce. Děkujeme, krásko naše pekařská.“

Bylo to malé gesto s velkým významem. Děkujeme všem našim prodavačkám za jejich každodenní práci, ať už je ráno nebo odpoledne, zima nebo horko, vždy jsou tu pro vás. A vám, našim zákazníkům, děkujeme, že je podporujete svým úsměvem.

Croissant *pistácie*



Od února jsme rozšířili nabídku o delikátní novinku pro všechny milovníky oříškových chutí – croissant pistácie. Nadýchané těsto, jemně máslové vrstvy a bohatá pistáciová náplň uvnitř i navrchu tvoří výjimečně lahodnou kombinaci. Vršek zdobí křupavé pistácie, které dodají každému soustu další rozměr chuti.

STAŇ SE ZAMĚSTNANCEM:

Řidič/ka

📍 Lanškroun



CZ

MZDA AŽ

65 000 Kč



... a další zajímavé benefity

KONTAKTUJTE NÁS:

Ing. Markéta Tejklová

tejklova@pekarstvisazava.cz

778 755 279



Vylušti tajenku a vyhraji!

10x poukaz na dort dle svého výběru

Výsledek tajenky zasílejte nejpozději do 31. července 2025 na e-mail: soutez@pekarstvisazava.cz. V odpovědi uveďte své jméno, telefonní číslo a naši prodejnu, do které chodíte nejraději nakupovat. Přejeme hodně štěstí!

1. Jak se jmenuje druh ořechů, které mají typicky zelenou slupku a jsou oblíbené v cukrářství?
2. Dne 4. 6. u nás v Pekařství a cukrářství Sázava slavíme každý rok den ...
3. Do jakého kusu nádobí si obvykle nalijeme horký čaj nebo kávu?
4. Do čeho si většina lidí ukládá potraviny při nákupu, aby je mohli odnést domů?
5. Jak se jmenuje nápoj, který může být zelený, černý, ovocný nebo bylinkový?
6. Co si v létě nejraději dáme na osvěžení? Může být točená i na kopečky.
7. Jak se nazývá podlouhlé, světlé pečivo s původem z Francie?
8. Jak se nazývá žlutá část vejce, která je obklopena bílkem?
9. Jak nazýváme ženu, která vyrábí dorty, zákusky a další sladké dobroty?
10. Jak se anglicky píše "pekařství"?

1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										
7.										
8.										
9.										
10.										



Chlebík řepou mazaný



Plátek chleba Zrníček jsme namazali jemnou pomazánkou z červené řepy, tvarohu a jogurtu, a dozdobili čerstvým polníčkem. Lehká kombinace, která překvapí svěží chutí i výživovou hodnotou.

Červená řepa je bohatá na vitamíny, minerály a antioxidanty, podporuje trávení a prospívá srdci i imunitě. Ideální volba pro ty, kteří chtějí jíst chutně a přitom lehce.