

Pekařské noviny



Oslavte Velikonoce
chutně a tradičně

Sladká novinka
– rozšířená nabídka dortů

Chléb s makem,
který si zamilujete

Prodejna pekařství v Bílovci
v novém hávu

Soutěžte s námi
v novinách i na sociálních sítích!

Máte rádi nové chutě?

My ANO! Jak se rozšiřuje síť našich prodejen, a tím také naše zákaznická základna, tak cítíme potřebu reagovat na širší spektrum chutí a požadavků. Proto jsme pro vás vyvinuli opravdu něco speciálního. Nejde jen o pouhý pekařský výrobek, ale také o základ pro čerstvou svačinu, která obohatí náš sortiment fresh pultů.

Představujeme PINSU!

Pinsa je tradiční italské pečivo podobné focaccia či ciabattě. Těsto se připravuje z pšeničné mouky, droždí, vody a dalších ingrediencí. Zásadní surovinou pro toto lahodné, vláčné pečivo je však rýžová mouka, která zajišťuje svými specifickými vlastnostmi dokonalou konzistenci a jemnou chuť. Naši pinsu si budete moci koupit jako hotové „suché“ (i když suchá vůbec není!) pečivo na rychlou svačinu, nebo vám poslouží jako základ pro další úpravy. V neposlední řadě si můžete pochutnat na naší pinse z fresh pultu, kde vám jistě udělá radost pinsa s řízkem. Zní to neobvykle? Tak vyzkoušejte sami! Věříme, že uspokojí jak hladovce, kteří potřebují kus šťavnatého masa do ruky, tak strávníky hledající lehký svačinu s vyváženou chutí. Pinsa je zkrátka pro všechny a v průběhu května ji naleznete na našich pultech.

Přejeme vám dobrou chuť!



Ve třech

se to táhne lépe

Po pečlivém zvážení jsme se rozhodli rozšířit naše duo na trio. O čem hovoříme? Přece o tom, že od teď budeme vyrábět nejen makový a jablčný závin, ale i tvarohový.

Už od dubna se můžete těšit na nový výrobek – tvarohový závin.

Naše vývojové oddělení tento nový produkt ladilo hodně dlouho, aby na světlo vyšel závin, na němž si budete moci pochutnávat u kávy nebo čaje a budete cítit hlavně silnou tvarohovou chuť. A tak jako za všemi našimi výrobky i za tímto stojí především kvalitní české suroviny s přípravky od regionální české společnosti Semix.



Text na straně: Hana Kouřilová a Bc. Antonín Illík



Vážení obchodní partneři, zaměstnanci, zákazníci, čtenáři,

rok 2025 jsme zahájili velkou rekonstrukcí bílovecké prodejny I, kterou jsme v polovině února slavnostně otevřeli. Ohlasy na tuto prodejnu v ulici Čs. armády jsou skvělé a těší nás, že zákazníci oceňují

nejen moderní interiér a nové vybavení, ale také rozšířený prostor s příjemným posezením. V modernizacích prodejen budeme samozřejmě pokračovat. V červenci plánujeme opravit přerovskou prodejnu I a také nás čeká stěhování prodejny v Hranicích do větších prostor. Velkou událostí bude i otevření nové prodejny SEVAL v Ostravě-Hrabůvce v ulici Horní.

Nezůstáváme však jen u rekonstrukcí prodejen. Vzhledem k tomu, že se potýkáme s nedostatkem elektřiny, zahájili jsme po dohodě s ČEZem práce na projektové dokumentaci trafostanice. Pokud půjde vše podle plánu, na podzim bychom mohli být připojeni na vlastní trafostanici, která nám umožní navýšit příkon zhruba dvojnásobně. V zimních mě-

sících jsme pracovali na dokončení vnitřních omítek a podlah na stavbě myčky aut v areálu pekařství, přičemž fasádu plánujeme dokončit v létě, kdy bude také myčka uvedena do provozu. V lahůdkárně nás čeká rekonstrukce skladu surovin a vydláždění části dvora. Připravujeme zde rovněž výstavbu čistírny odpadních vod. Zároveň podnikáme kroky k rozšíření výrobních prostor cukrářství.

Stejně jako modernizujeme naše provozy, pracujeme i na inovacích v sortimentu. Ještě na jaře rozšíříme nabídku o vícezrný chléb s mrkví a pinsu s řízkem. Změnili jsme také korpus u oblíbeného Lhoťáku – bulky s trhaným vepřovým masem. Na pulty našich prodejen se navíc vrátí tvarohový závin.

Zaměřujeme se také na rozvoj našeho týmu. Začátkem března k nám nastoupila nová technoložka Hana Kouřilová, která posílila výrobní tým, a v květnu budeme pokračovat ve vzdělávání našich zaměstnanců. V sobotu 4. října chystáme firemní akci v prostorách Brickhouse v Dolních Vítkovicích pro všechny kolegy z pekařství Illík, SEVAL, lahůdkářství i cukrářství. Touto cestou bych rád všechny srdečně pozval.

Vážení zaměstnanci, partneři a čtenáři, přeji vám provoněné Velikonoce plné chutí, pohody a rodinné pospolitosti.

Antonín Illík, majitel

Chléb, který si zamilujete – vláčný, křupavý a plný chutí!



Tento vláčný 330gramový vícezrný chléb s mrkví si i přes krátkou dobu prodeje získal u zákazníků velmi rychle oblibu. Jedná se o polopek, tzn., že doba pečení výrobku je zkrácena o několik minut, v tomto stavu ho pak expedujeme do prodejen, kde se dopéká do finální barvy a křehkosti.

A čím tento chléb přitahuje takovou pozornost? Kromě běžných surovin, jako je např. hladká mouka nebo droždí, obsahuje těsto tzv. zavarku a mrkev (karotku). Zavarka se připravuje speciální technikou spaření mouky a zlepšuje chuť, střídu a zvyšuje trvanlivost pečiva. Nejčastěji je používána pro tmavé žitné chleby s minimálním obsahem žita 60 %. Její další využití je i jako základ pro okyselení žitných kvasů nebo v kombinaci se zralým kvasem.

Pokud pak do takto připraveného těsta přidáte karotku, ovlivní to hned několik vlastností těsta a následně i hotového výrobku. Zlepší se jeho **vlhkost** (chléb je vláčnější a déle vydrží čerstvý), **chuť** (má jemně sladkou chuť, což může zvýraznit celkový profil chleba), **barva** (oranžový až zlatavý odstín střídky, což je vizuálně zajímavé), **textura** (díky obsahu vlákniny je nadýchanější a měkčí), **fermentace** (mrkev může díky přirozeným cukrům urychlit kvasný proces).

Chléb naleznete čerstvý na pultech prodejen SEVAL i Illík každý den. Přijďte objevit novou chuťovou dimenzi!

Radovan Orálek, vedoucí výroby firmy SEVAL

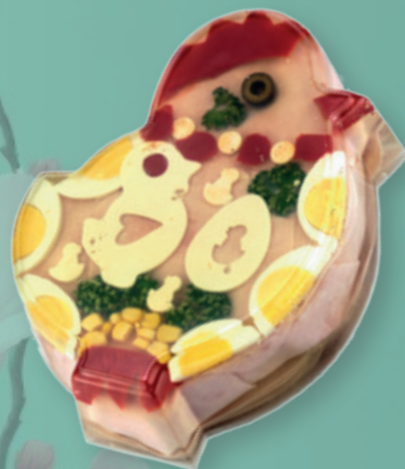




Užijte si jaro plné vůní a chutí!

Velikonoce jsou svátkem jara, rodinných setkání a samozřejmě dobrého jídla! A co by to bylo za svátky bez tradičního voňavého pečiva? V našich prodejnách pro vás připravujeme čerstvé a lahodné velikonoční speciality, které nesmí na svátečním stole chybět. Od nadýchaných mazanců přes křehké vánočky až po dokonale vypečené beránky – vše s láskou upečené z kvalitních surovin a podle osvědčených receptur. Vybírat můžete i z nabídky našeho lahůdkářství, které nabízí aspikové dorty ve tvaru vajíčka i kuřete podle tradiční receptury. Objednat si můžete i sýrové nebo masové mísy a další dobroty.

Přijďte si do nejbližší prodejny vybrat to nejlepší pro sebe i své blízké a oslavte Velikonoce chutně a podle zvyklostí.



Velikonoční tradice na váš stůl

Vyberte si z našich velikonočních beránků v různých velikostech i provedeních! Máme:

- ✓ Klasické beránky (70 g nebo 200 g) sypané cukrem, s roztomilou mašlí a očima z hřebíčků.
- ✓ Čokoládové beránky (110 g nebo 270 g) v krásně zdobené jarní krabičce.
- ✓ Velikonočního zajíce (600 g) z nadýchané piškotové směsi, obaleného v čokoládě.
- ✓ A nechybí ani sváteční mazanec s rozinkami a posypem, který před Velikonocemi pečeme s extra péčí.

Dopřejte si chuť tradice a přivítejte jaro s našimi dobrotami.



Valentýnský indiánek sladká lahůdka pro výjimečné chvíle

Jemný piškot, nadýchaná sladká pěna a lahodná jahodová poleva – to je dokonalá kombinace chutí, která potěší každého milovníka sladkého. Valentýnský indiánek vyrábíme jen při zvláštních příležitostech, jako je Valentýn, MDŽ či Den matek, dostupný je pouze týden před těmito svátky. Nenechte si ujít tuto jedinečnou limitovanou edici! Zakoupíte jej v pekařstvích Illík, Seval a také ve vybraných prodejnách. Dopřejte sobě nebo svému blízkému sladkou radost.

Sladká novinka v našich prodejnách

Naše cukrářky si daly záležet a připravily pro vás neodolatelné dortové novinky! Chceme vám dopřát ještě větší výběr lahodných zákusků, a proto jsme naši nabídku rozšířili o nové dorty, které si nyní můžete zakoupit přímo v našich prodejnách. A nejen to – některé z našich tradičních dortů dostaly nový, modernější vzhled! Přijďte ochutnat a nechte se unést chutí dokonale vyvážených ingrediencí.

Novinky, které si zamilujete

Dort malina (1200g)

Vláčný dort ze světlého korpusu slepený malinovou šlehačkou, potřeny malinovým gelem a dozdobený sušenými květy a lyofilizovanými malinami. Osvěžující volba pro milovníky ovocných chutí.



Dort Mléko (1200g)

Tmavý korpus s tvarohovou náplní, šlehačkou, nahoře potřeny čokoládovou ganáží a zdobený bílou čokoládou a čokoládovými ruličkami.



Dort broskvový (1200g)

Světlý korpus promazán jemnou marmeládou a žlutkovým krémem. Nahoře jsou šťavnaté broskve zalité gelem. Dort je dokola dozdoben křupavými mandlemi.



Oblíbené dorty s novým šarmem



Dort Florida (1100g)

Tmavý korpus s náplní ze žlutkového krému a šlehačky, ovoce zalité agarem a čokoládová poleva. Nově s jemnými čokoládovými hoblinkami.

Dort lesní ovoce (1500g)

Tmavý korpus s lehkým šlehačkovo-tvarohovým krémem bohatě zdobený lesním ovocem. Tento dort zůstává v původní osvědčené podobě.



Dort pařížský (1000g)

Tmavý korpus s pařížskou šlehačkou potažený čokoládovou ganáží. Nově s jemnými čokoládovými hoblinkami a drobným zdobením.



Dort Sacher (1200g)

Tradiční pochoutka s tmavým korpusem, meruňkovou marmeládou a bohatou čokoládovou polevou. Tento dort nabízíme pouze v celku.



Váháte, který z dortů zakoupit? Vyzkoušejte si je přímo v prodejně při šálku dobré kávy.

Kromě dortu Sacher nabízíme totiž všechny dorty i ve formě jednotlivých zákusků.

Nové dorty jsou k dispozici od konce března v prodejnách Pekařství Illík a Seval.

Přijďte ochutnat a oslaďte si den tím nejlepším, co naše cukrářky připravily!

Pečivo od Illíků v saúdskoarabské poušti



Víte, jak se fandí na Rallye Dakaru – nejprestižnějším závodu terénních vozidel? Jsou dvě možnosti. První, že budete stát na startu nebo v cíli, a druhá, že budete kopírovat závodní trasu a fandit i mezi písečnými dunami. Velká část lidí volí první možnost, jsou však i tací, co si seženou souřadnice, půjčí pořádný vůz, dají dohromady kvalitní tým, vezmou jídlo a spacáky, stany a vyjedou do pouště.

Na Dakaru můžete fandit úplně kdekoli

Jeden takový tým vyrazil z České republiky a mezi nimi byl také Daniel Nauč, řidič – střídač z Pekařství Illík. „Jelo nás celkem 5 a měli jsme dvě vozidla. V prvním byla naše asistence Radim Baculík a Butul (přezdívka). V druhém voze Toyotě land cruiser 300 jsem jel já, kamarád s přezdívkou Špuny a Petr Hauptmann, který měl nejen všechny potřebné souřadnice, ale i spoustu zkušeností. Věci jsme si poslali dopředu trajektem a sami jsme do Saúdské Arábie přiletěli 31. prosince 2024. V ten den jsme si půjčili auto, i když ne zrovna to, co jsme si objednali, a vyrazili do 700 km vzdálené Bishy, kde byly ubytovány všechny týmy Dakaru. Probíhaly zde testovací dny aut. Odtud jsme pak vyjeli kopírovat trasu závodu,“ vysvětluje Daniel Nauč, který pro Pekařství Illík jezdí už dlouhých 15 let.

Spaní na trase, záchrana závodníků a setkání s prezidentem

Letošní závod Rallye Dakar se uskutečnil ve dnech 3. až 17. ledna a závodníci museli urazit více než 7700 km dunami saúdskoarabské pouště. „Výhodou tohoto závodu je, že můžete fandit kdekoli na trase. Ovšem musíte počítat s tím, že auto na písku je nepředvídatelné a jen vy jste zodpovědní za svou bezpečnost. S naším civilním autem jsme ujeli za 19 dnů, které jsme zde strávili, zhruba 8 tisíc kilometrů. Mnohokrát se nám poštěstilo, že jsme viděli závodní auta, která jela i 170 km rychlostí, z bezprostřední blízkosti. Dvakrát jsme dokonce spali přímo na trase. Bohužel jsme viděli také několik nehod. U jedné jsme byli jako první a pomohli jsme vytáhnout závodníky z havarovaného vozu. Psalo se o tom dokonce v novinách,“ pokračuje s úsměvem Daniel Nauč, který do Saúdské Arábie přivezl pro svůj tým také sponzorský dar – pečivo od Illíků. „To bylo super, že jsme měli s sebou i kus domova. Kromě jiného jsme si zde pochutnali i na skvělých makových závinech od Illíků. Teprve později jsem se dozvěděl, že mák je v Saúdské Arábii zakázaný. Naštěstí nám vše prošlo. Překvapením pro nás bylo také setkání s našim panem prezidentem, který je milovníkem aut a motorek, a přijel sem soukromě. Aniž bychom to plánovali, potkali jsme se v průběhu závodu hned 4x na nejrůznějších místech této pouště,“ dodává na závěr Daniel Nauč, který se svým týmem nejen kopíroval všech 13 tras Rallye Dakar, ale stihl se podívat na několik nádherných historických míst v této části světa.



Setkání s českým závodním týmem na Dakar Rallye. Zleva: Daniel Nauč, Viktor Chytka (navigátor), Špuny, Martin Prokop (pilot) a Petr Hauptmann.



Zleva: Radim Baculík, Butul, prezident České republiky Petr Pavel, Daniel Nauč, Petr Hauptmann a v podřepu Špuny.



Pekařství v Bílovci v novém hávu

Zákazníci se těší z moderního prostoru a osvědčené kvality

Po dlouhém očekávání se 11. února znovu otevřelo oblíbené pekařství v ulici Čs. armády 226/1 v Bílovci, které prošlo rozsáhlou rekonstrukcí. Prodejna, která sloužila zákazníkům již od roku 2008, se dočkala modernizace, která z ní činí příjemné místo pro nákup čerstvého pečiva, ale také pro potkávání se u lahodné kávy.

Nejmodernější prodejna v celé naší síti

„Prostor, který jsme do konce roku 2024 sdíleli s prodejnou zdravé výživy, jsme kompletně přebudovali, abychom vytvořili koncept, který se nám osvědčil například v naší prodejně v Odrách. Rekonstrukce zahrnovala kompletní výměnu podlah, novou elektroinstalaci, vzduchotechniku, generální opravu stěn, a především otevření prostoru, čímž vzniklo velkorysé posezení pro zákazníky. Interiér je laděn do osvědčených barev, konkrétně eukalyptově zelené v kombinaci se zemitými tóny. Modrý obklad stěn harmonicky doplňuje světlou podlahu,“ popisuje hlavní změny manažer prodejny Martin Sobek.

Prodejna se pyšní novým, moderním vybavením

„Chladicí vitríny s minimalistickým designem umožňují dokonalou prezentaci našich produktů. Vyměnili jsme mrazicí a chladicí techniku, pořídili dva křídlové mrazáky, 3 lednice a kompletní nový pekařský kout s pecí Retigo Delimaster. Tato pec s intuitivním ovládáním a pokročilými funkcemi šetří čas a námahu našeho personálu, což se pozitivně odráží v kvalitě nabízených výrobků. Jako zásadní vnímáme i změnu v technologii přípravy kávy. Automat, který nyní používáme na našich prodejnách, jsme zde nahradili profesionálním pákovým kávovarem na přípravu espressa. S odstupem času se jen potvrdilo, že šlo o skvělé rozhodnutí, jelikož si k nám pro tento oblíbený nápoj nachází cestu stále více zákazníků, kteří nákup pečiva spojí také s posezením nad zákuskem se svými přáteli. Poprvé v historii jsme do prodejny nainstalovali ozvučení, které dotváří příjemnou atmosféru,“ doplňuje Martin Sobek.

Personál je základ

Zákazníci si tuto prodejnu oblíbili mimo jiné i díky neustále pozitivnímu a usměvavému 5člennému kolektivu, který je vždy připraven pomoci lidem s výběrem a zpříjemnit jim tím nejen nákup, ale také start každého nového dne. Právě přátelská atmosféra, osobní přístup a kvalitní produkty dělají z tohoto pekařství oblíbené místo v okolí.

U Illíků – to je pro mě doma

Pokaždé, když vyjedu do nějakého města na Moravě, kde má prodejnu Illík, zavítám tam. Zprvce znám jejich produkty a za druhé Illík to je Bílovec, a to je pro mě doma. Ovšem nevím, jestli jakákoliv Illíkovice prodejna může konkurovat této bílovecké. Její rekonstrukce mě naprosto uchvátila.



Opravdu se povedla jak designově, tak uspořádáním. Nikdy dříve jsem si nevšimla, že ten prostor má takovou hloubku a dynamiku. Díky rozšířenému posezení je zde možnost nejen nakoupit, ale i posedět u výborné kávy se zákuskem. A to vše je umocněno úžasným výhledem. Příjemný pocit z návštěvy ve mě vždy zanechají i zdejší milé prodavačky, které k nákupu přidají i vlastní úsměv.

Renata Mikolašová,
členka zastupitelstva města Bílovce

Otevřeno denně od 5 do 17 hod.,
v sobotu pak od 6 do 11 hod.

Bavte se a soutěžte s námi!

Nejznámější červnové pranostiky jsou asi o svatém Medardovi (8.6.). V tomto čase totiž přicházejí svatovítské deště. Období, kdy do Evropy začíná pronikat vlhčí mořský vzduch a pravděpodobnost výskytu dešťů je vysoká, až kolem 70 %. K tomu se váže asi nejznámější pranostika: Medardova kápě, čtyřicet dní kape. Znáte však i tuto pranostiku? Na jakou notu Medard zahraje, na tu se... (tajenka).

POMŮČKA: DRŽKOV, ERIS, MACIZ, OLE, REM, UI	OBEK OKR, JABLONEC N. N.	ŠKOLNÍ POTŘEBY		DÉLKOVÁ MÍRA	POKRÁK PŘI BYČÍCH ZÁPASECH	CHEM. ZN. LITHIA	PÁILNÁVÁ		SVĚTOVÝ POHÁR ZKR.	RODOVÉ ZNAKY	POHLED ZASTAR.	NÁRODNÍ PARK ZKR.	VELKÉ SKŘINĚ	JMÉNO JEŽÍŠOVY MATKY		VELEHOR- SKÝ ŠTÍT	ČÁSTI ÚST
DOPRAVNÍ PODNIK ZKR.			MĚKKÁ TÓNINA					SOUPIS							POVEL KOČÍHO		
			1. DÍL TAJENKY												3. DÍL TAJENKY		
VZBOUŘENÍ								ZAPLATIT ČESKÁ LÉKAŘSKÁ NADACE									
KOSENÉ						INIC. HERCE ČEPKA			CITOSLOVCE ODPORU			OBLAKA					
						SEVERSKÉ MŮŽ. JMÉNO			2. DÍL TAJENKY			SOUČÁST KARATE					
ODBORNĚ VYSPĚLÝ ČLOVĚK					LISTNATÉ STROMY						BRATR ABELA					ROZBOR	ROZTOK SOLI
					NEODBOR- NÍK						ZNAČKA APERITIVU						
JMÉNO PLO- CHODRÁŽ. JEZDCE OLSENA				LACINĚ					HL. MĚSTO VENEZUELY								
				ARCHETYP					PŮSOBNÍ								
VYPLNĚNÁ VYCPÁVKOU								HUDEBNÍ SKLADBY						UMĚLKYNĚ YOKO ???			
								AFRICKÝ SAVEC						ZNĚLKA			
	CHRNĚT	ŘECKÁ BOHYNĚ SPORU					PRACOVNA						POHYBOVÉ ÚSTROJÍ				
		KOPCE					PENĚŽNÍ SOUSTAVA SLOVENSKY						SUŠENKA				
VÝZTUŽNÉ PRKNO						MUSKÁTOVÝ KVĚT						STROMOVÝ VÁČNATEC					
						RIBONUKL. Kyselina						OBYVATEL- STVO					
MLADÝ VÝHONEK					FÁZE SPÁNKU				MUŽSKÉ JMÉNO 14. 2.								
					MOTOCYKLO- VÝ JEZDEC				POPĚVEK								
POVZDECH			ČÍNSKÝ ČAJ							ZNAČKA SPORTOV- NÍHO OBLEČENÍ					INICIÁLY HEREČKY KABÁTOVÉ		
OSLOVENÍ PŘI TYKÁNÍ			DĚTSKÁ HRA							ČÁST TEXTU ZKR.					INICIÁLY TENISTY AGASSIHO		

Správnou tajenku zasílejte nejpozději do 30. dubna 2025 na e-mail: soutez.illik@seznam.cz. Nezapomeňte uvést své jméno, kontakt a prodejnu, do níž chodíte nakupovat. Soutěže se mohou účastnit samozřejmě i zaměstnanci firmy. Ze všech správných odpovědí vylosujeme pod notářským dohledem deset výherců, kteří získají poukázku v hodnotě 300 Kč na nákup v našich prodejnách.

Kde se vzala pomlázka?

Asi nejznámější lidová tradice vázaná k Velikonocům je **koleda s pomlázkou**, kdy muži šlehají své milé pomlázkou z vrbového proutí. Proč je u nás tolik oblíbená a kde má své kořeny? První zmínky o pomlázce se dochovaly ze 14. století, kdy manželé a milenci šlehali vrbovými proutky své manželky a milé, aby zůstaly svěží a mladé. To je také podstatou slova pomlázka, které je odvozeno od slovesa pomladit. Ze strany mužů se tedy nemá jednat o žádné bití, ale o symbolický akt, aby ženy zůstaly zdravé celý rok. A věděli jste, že původně se lidé vypláceli navzájem? Nejprve začal muž u své ženy a dětí a pak žena vymskala muže.



Moravská velikonoční koleda

Pomlázka se raduje,
když někoho šmaruje,
a šmarovat nepřestane,
dokud něco nedostane.



Soutěžte o naše pečivo

můžete i na Facebooku a Instagramu!

Sledujte nás na Facebooku a Instagramu a nenechte si ujít nejen zajímavé příspěvky ze zákulisí pekárny, cukrárny nebo lahůdkárny, ale i skvělé soutěže o čerstvé chlebičky, voňavé koblihy nebo jiné pečivo! Pravidelně zde zveřejňujeme novinky v našem sortimentu a najdete zde rovněž aktuální informace o prodejnách. Stačí se stát našim fanouškem a nic vám neunikne! Sledujte naše sociální sítě!

