

Pekařské noviny



Velikonoční dobroty
na sváteční stůl

Už jste zkusili
naše nové výrobky?

Vlastnosti mouky
ovlivňuje několik faktorů

Představujeme
prodejnu Illík

Soutěžte s námi
v novinách i na sociálních sítích!

Ochutnali jste již naše novinky?



Užijte si dokonalou chuť hamburgeru

Zakousněte se do naší novinky, hamburgeru s trhaným masem, a vychutnejte si každé sousto jeho výjimečné chuti. Za tímto skvělým burgrem stojí především pečlivě vybrané suroviny. V noci připravené cereální korpusy jsou každé ráno ve všech prodejnách Illík plněny čerstvými surovinami z naší lahůdkárny – trhaným vepřovým masem, lollo salátem, sterilovaným červeným zelím, cibulí, kyselou okurkou a dressingem. Zákazníkům je nabízíme od konce února. V prodejnách Seval sice tuto novinku nenajdete, ale pochutnat si zde můžete třeba na fresh kostce s tuňákem.

Hamburgery si oblíbili lidé všech věkových kategorií a původu, věříme, že i ty naše vám zprostředkují unikátní kulinářský zážitek.

Ute, že..

Ve Spojených státech 70letý Donald Gorske z Wisconsinu, který pracoval jako vězeňský důstojník, jedl hamburgery více než 50 let a zapsal se do Guinnessovy knihy rekordů? Muž snědl za půl století více než 34 tisíc hamburgerů.



Bramborka s dokonalou chutí

Asi byste nečekali, že pod názvem bramborka se skrývá vláčné pečivo s výborným posypem, že? Ale je to tak. Pekařství Illík pustilo do světa další svou novinku, která si takřka okamžitě získala své milovníky. Specifická chuť tohoto výrobku je daná nejdůležitější ingrediencí, a to bramborovou směsí, která nejen dodává bramborce žlutý nádech, ale brambory hlavně udrží v sobě velký podíl vody, čím prodlužují vláčnost tohoto pečiva. Pomyslnou třešničkou je pak posyp z vybraných semenek, hrubozrnné soli s jemným česnekovým nádechem. Tento chuťově unikátní výrobek rozpékáme přímo v našich prodejnách Illík, kde je můžete ochutnat teplé přímo z pece.





*Vážení obchodní partneři,
zaměstnanci, zákazníci, čtenáři,*

i v letošním roce pokračujeme v investování do modernizace našich provozů. V Pekařství Illík jsme na přelomu března a dubna zprovoznili novou chlebovou kynárnu, kterou jsme měli v plánu realizovat už zhruba před čtyřmi lety. Kvůli covidu a následnému zdražování energií a vstupních surovin jsme ji však odložili. Jsem proto velmi rád, že se nám ji konečně podařilo zrealizovat. Chlebovou kynárnu

jste umístili do prostoru po starší rohlíkové lince, kterou jsme loni na podzim demontovali. Kynárna velmi zjednoduší práci našim zaměstnancům, kteří donedávna museli odchyťávat klonky těsta do pedigových ošatek ručně a následně je ručně vyklápat na sázecí pás. Funkce studené páry této kynárny navíc umožňuje šetrný přístup k přírodnímu materiálu pedigových ošatek, což kvitujeme.

Další důležitou investicí je repase sil na mouku, která jsou srdcem pekárny, jelikož mouka je pro nás nejdůležitější surovinou. Naše sila, v nichž skladujeme pšeničnou chlebovou, pšeničnou hladkou mouku a žitnou mouku, dávkuje tyto suroviny hned čtyřem odběrným místům a umějí dávkovat i vodu a olej. Po letech užívání však musíme repasovat elektronickou část tohoto systému, včetně ovládacích panelů. Také v lahůdkárně jsme v dubnu zprovoznili dva nové chladicí boxy, díky nimž přibýlo zhruba 20 metrů čtverečních chladicí plochy, kterou zde nutně potřebujeme.

Pokračujeme i v rekonstrukcích našich prodejen. V červenci chystáme kompletní opravu sevalovské prodejny v Opavské ulici, kde jsme loni malovali fasádu, a na konci prázdnin bychom chtěli zahájit opravu prodejny Illík v Lipníku nad Bečvou. S ohledem na neustále se zvyšující počet prodejen jsme se rozhodli rozšířit také tým manažerů a přivítali jsme třetího manažera. Naprosto nezbytné jsou pro nás i každoroční investice do vozového parku, proto jsme na přelomu roků 2023 a 2024 zakoupili tři nová nákladní rozvozová vozidla.

Myslíme samozřejmě i na naše zaměstnance. Už před Vánocemi jsme avizovali, že jsme se rozhodli postupně navýšit mzdy ve všech našich společnostech, což jsme dodrželi. Navíc však všichni zaměstnanci Pekařství Illík dostali v prosinci vyplacené roční odměny za dobrý hospodářský výsledek roku 2023. A aby těch investic do lidí nebylo málo, rozhodli jsme se zainvestovat také do rozvoje našich pracovníků prostřednictvím dotačního vzdělávacího programu. Věřím, že všechny vynaložené prostředky přispějí nejen k rozvoji firmy, ale i ke zlepšení pracovního prostředí a spokojenosti zaměstnanců.

Vážení zaměstnanci, partneři, čtenáři, děkujeme, že se k nám a našim produktům s důvěrou vracíte. Vaše přízeň nás inspiruje k dalšímu zdokonalování. Přeji vám a vašim blízkým krásné Velikonoce plné radosti, lásky a štěstí. Ať tyto sváteční dny strávíte v příjemné atmosféře, obklopeni těmi nejbližšími a doprovázeni vůní čerstvého pečiva a dalších námi zhotovených lahodných výrobků.

Antonín Illík, majitel Pekařství Illík

Investujeme do vzdělávání svých zaměstnanců

V následujících dvou letech budeme díky dotaci Ministerstva práce a sociálních věcí ČR z Operačního programu zaměstnanost plus proškolenat naše zaměstnance. Program je určen pro profesní vzdělávání zaměstnanců prostřednictvím vzdělávacích kurzů spojených s rozvíjením znalostí, schopností a dovedností vyžadovaných pro výkon určitého povolání. Podporované jsou např. kurzy v oblastech měkkých a manažerských dovedností,

jazykového vzdělávání, technického a dalšího odborného vzdělávání. „Postupně proškolíme všechny vedoucí prodejen, celý management a na závěr i řidiče. Zaměstnanci tak získají nové dovednosti například v komunikačních schopnostech, v prodeji, v řešení konfliktů, v komunikaci se zákazníky, v manažerských dovednostech, řízení kolektivu a dalších,“ vysvětluje Antonín Illík, majitel Pekařství Illík.

Program Pekařství Illík, spol. s r.o. – Podnikové vzdělávání zaměstnanců (Reg. č.: CZ.03.01.03/0023_047/0003396) je realizován pod záštitou EU a Operačního programu zaměstnanost plus MPSV ČR.



Financováno
Evropskou unií

Operační program
Zaměstnanost plus

Udělejte si Velikonoce

ještě příjemnější a bezstarostnější s našimi výrobky

Přichází jaro a s ním nejen první hřejivé sluneční paprsky, ale také očekávaný svátek Velikonoc. Užijte si tyto dny v poklidu, zajděte si na procházku a vychutnejte si tradice i sváteční chvíle s členy rodiny a přáteli. Pečení a chystání dobrot na sváteční stůl přenechejte nám. Prodejny Illík a Seval jsou připraveny splnit vaše přání a zajistit, že

tyto Velikonoce budou nezapomenutelné pro vás i vaše blízké. V předstihu si zde můžete objednat nejen velikonočního beránka nebo mazanec, ale i bramborový salát, řízky, sýrové mísy, aspiky, dvojhuby, zákusky ale třeba i dort. Většinu výrobků si samozřejmě můžete objednat kdykoli v průběhu roku i na nejrůznější oslavy.

Dáte si o svátcích mazanec, beránka nebo zajíce?



Vybrat si u nás můžete hned z několika variant oblíbených velikonočních beránků. Nabízíme menší 70gramové nebo větší 200gramové beránky sypané cukrem, které krásně zdobí mašle. Nebo nabízíme 110gramové a 270gramové beránky potažené čokoládou a uložené v jasně zdobené krabičce. Pokud si neumíte představit Velikonoce bez zajíce, máme i toho. Náš 600gramový velikonoční zajíc je vyroben ze šlehané piškotové směsi a potažen čokoládou. Z prodejen si ho odnesete v zelené sváteční krabičce. Mazanec u nás zakoupíte celoročně, před Velikonocemi však nabízíme sváteční variantu mazance s rozinkami a posypem.



Aspikové dorty na váš sváteční stůl

Před Velikonocemi rozšiřujeme i nabídku celoročně oblíbených pestrobarevných aspiků z životické lahůdkárny. Aspikové dorty ve tvaru vajíčka nebo kuřete nejen poškádlí chuťové buňky strážníků, ale především nádherně dozdobí váš sváteční stůl. Náš aspik vaříme již přes 40 let podle tradiční receptury z čerstvé kořenové zeleniny a směsi koření. Dopřejte si kvalitu a zcela famózní chuť v jednom!

Velikonoční zvyky

- Na velikonoční stůl patří i jidáše – sladké kynuté těsto slazené medem ve tvaru zkrouceného provazu. Jidášky se odjakživa pekly brzo ráno na Zelený čtvrtek a kdo je hned i ochutnal, ten měl podle tradice zaručeno pevné zdraví do dalšího roku.
- Popeleční středou začíná postní doba, kdy by lidé měli jíst velmi střídmě nebo vůbec. Postní doba končí Bílou sobotou.



Chuť, na kterou nezapomenete

Mlsáte-li rádi a uvažujete nad sladkou tečkou vašeho svátečního obědu, máme pro vás tip – naši jedinečnou 110gramovou, výbornou panna cottu. Při její výrobě naše cukrářky smetanu svaří se želatinou, živočišnou šlehačkou a cukrem. Višňový gel plný kousků tohoto ovoce dodává panna cottě lahodnou chuť, na níž jen tak nezapomenete.

Laskominky pro maminky

Darujte mamince čokoládovo-marcipánové srdíčko z našeho cukrářství. Tuto velmi oblíbenou 50gramovou cukrovinku z piškotového plátu, směsi čokolády, marmelády, fondanu a piškotových drobečků, pečeme pouze na svátek svatého Valentýna, MDŽ a Den matek. Vykrojená srdíčka potahujeme čokoládou a na povrchu zdobíme marcipánem – na Valentýna červeným a na MDŽ a Den matek ladíme jarní barvy.



Zdravé srdce

Je libo špaldové srdce, kolečko nebo hvězdu? Tento zdravý výrobek ze špaldy – prastarého druhu nešlechtěné pšenice s vyšším podílem minerálních látek a bílkovin, můžete zakoupit ve všech našich prodejnách celoročně, měníme pouze jeho tvar. Během roku prodáváme špaldové kolečko, na Vánoce špaldovou hvězdu a na Valentýna, MDŽ a Den matek pro vás pečeme z této výborné špaldové směsi srdce. Všechny tyto pochoutky jsou sypané mandlemi a slunečnicí. Svou vláčnost si uchovávají díky polevě, jež po rozpuštění v peci vytvoří na povrchu krustu uzavírající póry.

Velikonoční zvyky

- Zatímco na Velký pátek bychom měli podle tradic být střídmí v jídle, na Boží hod by se naše slavnostní tabule, u níž se rodina sejde, měla doslova prohýbat pod tíhou gastronomických specialit.
- Velikonoční pečený sladký beránek symbolizuje dříve rozšířenou konzumaci skopového masa po skončení období čtyřicetidenního půstu.



Perník karotka

musíte vyzkoušet!

Od začátku letošního roku si můžete zakoupit oblíbený perník karotka, který se dosud prodával pouze v prodejnách Seval, nově i v prodejnách Illík. Důvodem je především zájem zákazníků, kteří si tento výrobek velmi oblíbili a jeho prodej stále stoupá.

Tradice perníku karotka sahá do roku 2017. V té době se původní majitelé rozhodli začít vyrábět mrkvový řez, k jehož inspiraci je vedla podomácku upečená mrkvová buchta jedné z pracovnic. Řez si okamžitě získal své zákazníky, ale jeho receptura byla po technologické stránce velice náročná. Po čase byla proto tato receptura mírně upravena. Původní složení surovin bylo nahrazeno perníkovou směsí s přídavkem žitné mouky, vlašskými ořechy a na 14 procent jsme zvýšili také podíl krouhané mrkve. Míchání i pečení bylo tak jednodušší. Na jaře 2021 jsme díky této změně začali na pultech prodejen Seval prodávat upravený 100gramový výrobek pod názvem perník karotka. Jeho trvanlivost je pět dní a díky obsahu žitné mouky je jeho konzistence mírně „mazlavá“, což ale vůbec neubírá na kvalitě. Naopak. Zákazníci perník karotka celkově velmi chválí.



Víte, kterou mouku použít

na pečení chleba a kterou na sušenky?

Mouka je neodmyslitelnou součástí naší každodenní kuchyně. Získává se zpracováním obilných zrn. Jejich slupka obsahuje nejvíce vlákniny a minerálů, zvláště vápníku, fosforu, hořčíku a železa. Vrstva pod slupkou a klíček zase nejvíc bílkovin, tuků a vitaminů skupiny B. Vnitřek zrna obsahuje v podstatě pouze škrob. Biologická hodnota mouky a výsledného obilného výrobku závisí na tom, kolik z těchto vrstev se v něm uchová při zpracování a vymílání. Přinášíme proto přehled nejběžnějších typů mouky a jejich využití:

Pšeničná mouka:

Hladká (výběřová) mouka: Ve srovnání s polohrubou a hrubou moukou obsahuje nejnižší množství lepku a je vhodná pro pečení jemných těst jako jsou dorty, piškoty a jemné pečivo.

Polohrubá mouka: Ideální pro pečení chleba, housky a vánočky.

Hrubá mouka: Je vhodná pro pečení tradičního tmavého chleba, žitného pečiva a makových koláčů.

Žitná celozrnná mouka: Obsahuje celé zrno žita a je bohatá na vlákninu. Používá se pro pečení tmavého, hustého chleba a tradičního žitného pečiva.

Žitná jemná mouka: Používá se pro pečení jemnějších žitných produktů jako jsou žitné buchty nebo sušenky.

Jemná kukuřičná mouka: Je vhodná pro pečení muffinů, sušenek a jemného pečiva.

Hrubá kukuřičná mouka: Obsahuje hrubší částice a je ideální pro přípravu plněného těsta, tortill nebo na obalování ryb či mas.

Celozrnná ovesná mouka: Obsahuje celé ovesné zrno a je bohatá na vlákninu. Používá se především pro přípravu ovesných chlebů, sušenek a palačinek.

Bílá rýžová mouka: Je vhodná pro pečení bezlepkového pečiva jako jsou palačinky, koláče nebo sušenky.

Kokosová mouka: Má vysoký obsah vlákniny a nízký obsah sacharidů. Používá se pro přípravu bezlepkového pečiva a dezertů, například kokosových dortů, sušenek nebo energetických kuliček.

Lepky ano nebo ne?

Lepky je bílkovina nacházející se v obilovinách jako pšenice, ječmen, žito a oves. Pokud trpíte celiakií či alergií na pšenici, pak byste se určitě měli lepku vyhýbat. Pokud nikoliv, věřte, že konzumace lepku je zcela bezpečná a má dokonce mnoho pozitivních vlivů na zdraví.





Do prodejny v Hrabůvce chodí zákazníci nejen nakupovat, mohou zde i posedět u kávy a dortu

Prodejna Illík v Ostravě-Hrabůvce, která byla otevřena 13. prosince 2010, má už své stálé místo u zákazníků. Ti se sem rádi vrací nejen kvůli pestré a široké škále kvalitních produktů, u nichž klademe důraz na čerstvost pečeni a výslednou chuť, ale i díky vřelé atmosféře, která zde panuje. Lákadlem je i komfortní a pohodlné posezení pro zákazníky, kteří zde rádi tráví čas i při odpolední kávě a dortu.

„U prodejny nebyly zatím nutné žádné větší dispoziční úpravy nebo celková rekonstrukce, v pravidelných intervalech zde provádíme pouze výmalbu a drobné změny interiéru,“ vysvětluje Jakub Šíma, manažer firemních prodejen a pokračuje: *„Stejně jako většina našich prodejen i tato má potřebné vybavení, k němuž patří například pětiplechová pec Retigo s kynárnou a stopkynárna pro řízení kynutí výrobků během noci. Prostřednictvím ní mají výrobky potřebný čas pro nakynutí a my tak můžeme dosáhnout vyšší výsledné kvality pečiva, a to jak ve vzhledu, tak i chuti. Dále zde máme standardní chladicí a mrazicí technologie pro skladování a uchování výrobků, kávovar Tchibo na zrnkovou kávu a posezení pro zákazníky. Celá provozovna je rovněž zabezpečena a vybavena kamerovým systémem.“*

Aktuálně zde pracují čtyři zaměstnankyně, kteří se střídají v dvousměnném provozu v ranních a odpoledních směnách, přičemž ranní směna dochází již na 4. hodinu ráno a během poledne dochází ke střídání. Od 1. března působí v této provozovně nový kolektiv pod vedením Moniky Tomjukové, který je připravený kdykoli ochotně pomoci s výběrem produktů a zříjemnit tak zákazníkům nakupování.



A které výrobky patří u zdejších zákazníků k favoritům?

„Velmi žádané a prodávané jsou zde naše chleby přímo z pece, a to jak 900gramové, tak 500gramové či žitné. Ze sladkého sortimentu si zákazníci oblíbili například koblihy v obou nabízených variantách – s nugátovou a ovocnou náplní. Úspěch má i naše kávové menu, kdy si zákazníci mohou ke kávě vybrat loupanec, tvarohový šáteček anebo již zmiňovanou koblihu s ovocnou náplní. Své místo si u zákazníků získaly také výrobky z nabídky fresh, které na prodejně denně připravujeme z čerstvých surovin, zde bych zmínil naši novinku – hamburger s thraným vepřovým masem s názvem Lhoťák,“ doplňuje Jakub Šíma.

Dr. Martínka 1392/14a,

700 30, Ostrava-Hrabůvka

Otevírací doba: Po–Pá 5:30–17:30 hod., So 6–11 hod., Ne zavřeno.

POMŮČKA: APE, JEKL, MONET, ROSS	VADY PUNČOCH	STVOŘITEL	INICIÁLY HERCE ZINDULKY	KNIHA NA FOTOGRRAFIE	KÝLA ZASTAR.	ZNAČKA ATMOSFÉRY	HUDEBNÍ NÁSTROJ	Z TOHO DŮVODU	ČÁST BELGIE	KORÝŠ	STEH HOVOR.	INICIÁLY MODERÁT, AICHMAJE-ROVÉ	SYTÉ ČERVENÁ	LYŽAŘSKÝ VÝTAH
FYZIKÁLNÍ VELIČINA						ASOCIACE TEMISOVÝCH PROFESIONÁLŮ ZKR.							INIC. HER. VOJTKA	
MLÁDĚ KOZY						KRÁVA VLK Z KNIHY DŽUNGLÍ							ULICE ZKR. ŠKRABÁK K PLUHU	
INICIÁLY MODELKY HANYCHOVÉ			1. DÍL TAJENKY MANŽELKA ODYSSEA									PŘEDLOŽKA ZNAČKA YARDU		
	OBYVATEL PRUSKA	HUDEBNÍ ŽÁNŘ MÍSTO STY- KU NOHOU				ČÁSTICE HMOTY DRAVÝ PTÁK					ZÁLUD- NOST POSANÁ			
PŘEDSEDA VLÁDY						OKRES. SPR. SOC. ZABEZ. VÝROBCE DVEŘÍ					DŮM KULTURY ZKR. PRES		HOSPODA SLANG.	JMÉNO PĚVKYNÉ DESTINNOVÉ
POVRCHOVÁ VODA			ZNAČKA LYŽÍ NEMOCNÝ ČLOVĚK HOV.			NĚMECKÁ KAR. HRA FRANCOUZ- SKÝ MALÍŘ					LIDOOOP ANGLICKY ODPAD PŘI KOVÁNÍ			
MÍSTO SPOJENÍ PROVAZŮ			JM. CHAČA- TURJANA ZKRATKA PRO TOTÉŽ			HL. MĚSTO NORSKA UŽITKOVÉ ROSTLINY					SCHOPNOST PCHÁČ			
ÚLOŽNÝ PROSTOR					TĚLOCVIČNÝ PRVEK POHODNÝ				SKRBLICTVÍ AFRICKÝ VELETOK					
	2. DÍL TAJENKY CHEM. ZN. LITHIA													LIDOVÉ NOVINY ZKR.
PRACOVNÍ NÁSTROJ						JMÉNO HERCE COSTNERA					PROFLOVÉ ŽELEZO			
BÁJNÝ LETEC						OBÉZNÍ ŽEN. ROD					UHLOVODÍK SE DVĚMA UHLÍKY			



Bavte se a soutěžte s námi!

Na Škaredou nebo Sazometnou středu podle tradic končí čtyřicetidenní půst. Tento den začínal snídaním sladkých kynutých uzlíčků symbolizujících Jidášovu oprátku, takzvaných jidášů, a pokračoval podáváním na pohled škaredého jídla. Nejčastěji se na menu objevovaly halušky se zelím, kroupy s fazolemi, sladký trhanec nebo.....(tajenka)..

Velikonoce

v ostatních zemích



- Itálie: *Kněz požehná velikonoční vajíčka, která pak hospodyně umístí doprostřed stolu a okolo nich rozmístí nádoby s jidlem.*
- Irsko: *Ráno v den Velikonoc se pojídají vajíčka, aby se tak uzavřel půst. Během dne ten, kdo chce získat velikonoční koláč, musí zatančit.*
- Mexiko: *V předvečer Velikonoc zaplaví po setmění ulice tisíce lidí. Mají s sebou obrázky nebo pinata – papírové krabice s bonbony a pamlsky, které symbolizují Jidáše.*
- Německo: *V předvečer Velikonoc děti vyrábějí slaměná hnízda, která pak jejich rodiče naplní barevnými vajíčky a schovají doma nebo na zahradě. Ráno na Velikonoční pondělí je děti vyrábějí hledat.*
- Řecko: *V den pravoslavných Velikonoc se v rodinách koná vajíčková bitva. Účastníci se snaží házením svého vajíčka rozbit vajíčko protivníka. Při úspěšném zásahu se pronáší věta: „Christos anesti“.*

Zdroj: <https://knihovna.obecmokre.cz>

Správnou tajenku zasílejte nejpozději do **30. dubna 2024** na e-mail: soutez.illik@seznam.cz. Nezapomeňte uvést své jméno, kontakt a prodejnu, do níž chcete nakupovat. Soutěž se mohou účastnit samozřejmě i zaměstnanci firmy Illik i Seval. Ze všech správných odpovědí vylosujeme pod notářským dohledem deset výherců, kteří získají poukázku v hodnotě 300 Kč na nákup v našich prodejnách.

Soutěžte o naše pečivo!



Víte, že i na našem Facebooku a nově i Instagramu můžete vyhrát chlebičky, koblíhy nebo jiné pečivo? Stačí se přidat a soutěžit s námi. Každý měsíc můžete vyhrát voňavé pečivo nebo cukroví pro svou rodinu, třídu nebo třeba jen pro vás.

Sledujte náš Facebook!