



# Pekařské noviny

Velikonoční pečivo,  
rolády i mísy na váš stůl

Zdravé mlsání  
na letní dny a večery

Prodejny  
v novém kabátě

Novinky  
z Pekařství Illík

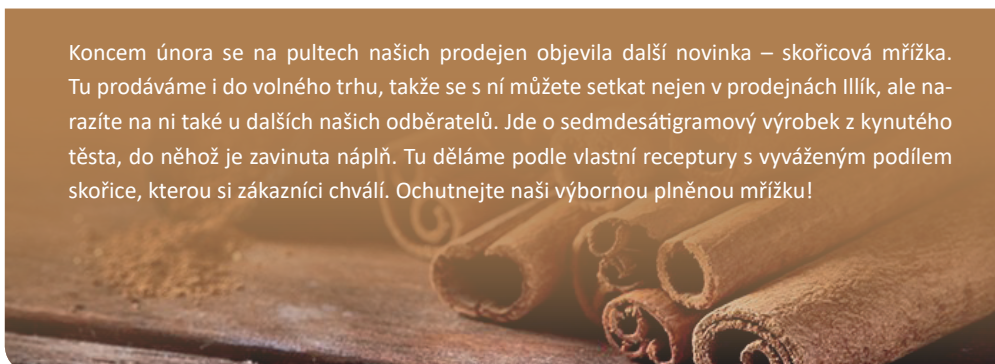
Soutěžte s námi  
v novinách i na Facebooku!

# Ochutnali jste již naše novinky?



## Je libo skořicovou mřížku?

Koncem února se na pultech našich prodejen objevila další novinka – skořicová mřížka. Tu prodáváme i do volného trhu, takže se s ní můžete setkat nejen v prodejnách Illík, ale narazíte na ni také u dalších našich odběratelů. Jde o sedmdesátigramový výrobek z kynutého těsta, do něhož je zavinuta náplň. Tu děláme podle vlastní receptury s vyváženým podílem skořice, kterou si zákazníci chválí. Ochutnejte naši výbornou plněnou mřížku!



## Náročný den?

Vyzkoušejte skořici!

Skořice má na náš organismus mnoho příznivých účinků. Působí příznivě na zažívání, ulevuje při nadýmání, napomáhá krevnímu oběhu a zdraví srdce, účinkuje proti širokému spektru virů, bakterií a plísní. Skořici jsou připisovány také antibiotické a dezinfekční účinky, uplatňuje se jako dezinfekce ústní dutiny při angíně nebo zánětu zubu, při nachlazení pomáhá odkašlávání.

Zrychluje metabolismus a má zahřívací účinek, takže se nám se skořicí lépe hubne. O tomhle koření se traduje, že uklidňuje a dodává pozitivní energii. Skořice je ideální pro lidi, kteří trpí stresem, splínem, nervozitou či střídáním nálad, protože přispívá k vyrovnanosti a citové harmonii.



## Oblíbená svačinka v novém složení



Dalším výrobkem, který není novinkou, ale uvádíme ho na trh v nové podobě, je croissant s párkem. Tato velmi oblíbená svačinka, u níž se vracíme k původní receptuře, nahradí náš cereální snack. Croissant s párkem pečeme z plundrového těsta a do volného trhu ho dodáváme s hořčicí. Na prodejnách pečeme tento výrobek bez hořčice, zákazníci ho zde však mohou dostat ještě teplý – takzvaně přímo z pece.

Ochutnejte  
tuto staronovou novinku!



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

*po roce neustálého zdražování se situace začíná stabilizovat. Ceny energií, plynu i elektřiny pomalu klesají, klesají i ceny pohonných hmot. Začátkem letošního roku se stabilizovala také situace na poli dodávek surovin. Zatím sice nedošlo k nijak velkému snižování cen základních surovin, které pro výrobu pečiva i cukrárenských a lahůdkářských výrobků potřebujeme, ale i zde jsme zaznamenali mírné zlepšení.*

*Již tři roky, nejdříve kvůli covidu, pak kvůli zdražování, stále omezujeme jakékoli větší investice. Zaměřujeme se pouze na to nejnütnější. Nejinak tomu bude i v letošním roce, kdy plánujeme opět jen rekonstrukce některých stávajících prodejen Illík nebo Seval a zanedlouho otevřeme naši již 29. zcela novou prodejnu, a to v ulici 28. října v Ostřavě nedaleko Sýkorova mostu. Prodejna je v bezprostřední blízkosti zastávky trolejbusu a rádi bychom zde první návštěvníky přivítali již po Velikonocích.*

*Další finanční prostředky směřujeme letos do zvyšování mezd pracovníků ve všech našich společnostech. První navýšení jsme realizovali již začátkem roku a budeme po-*

*kračovat. Zvažujeme, že k dalšímu navýšení by mohlo dojít ještě do konce roku 2023. Pekařství Illík je po celou dobu své existence zodpovědným zaměstnavatelem, který má na trhu práce své nezastupitelné místo. Spolehliví a pracovití zaměstnanci jsou v našich firmách vítáni.*

*Kromě toho jsme mírně změnili i své dlouhodobé plány, které byly založeny na tom, že postupně vybudujeme dostatečně širokou síť vlastních prodejen, abychom nebyli závislí na volném trhu a mohli tento podíl postupně opustit. Stále platí, že budeme budovat nové prodejny jen s tím rozdílem, že jsme se rozhodli i nadále zůstat na volném trhu, kde stále dodáváme zhruba 50 procent našich pekařských výrobků.*

*Neustáváme ani ve vývoji novinek. Tou letošní je například skořicová mřížka. A chystáme ještě jednu doslova gurmánskou pochoutku plněnou trhaným vepřovým masem, která si jistě brzy najde své milovníky. Věříme, že v našich prodejnách si s ohledem na velmi širokou nabídku pečiva, cukrovinek i lahůdek každý vybere to své.*

*Přeji všem zaměstnancům, obchodním partnerům, zákazníkům i čtenářům nejen provoněné Velikonoce, ale i rodinnou pohodu a spoustu elánu do nadcházejících jarních i letních dnů!*

*Antonín Illík, majitel Pekařství Illík*



## Na našem tradičním mazanci

si můžete pochutnat pouze o Velikonocích

Recept na kvalitní mazanec si hospodyňky předávají z generace na generaci. Nejinak je tomu i v rodinné firmě Pekařství Illík, kde pečou tento výrobek podle tradiční receptury babičky zakladatele této společnosti Antonína Illíka. A je skutečně vynikající! Zakoupit ho však můžete v prodejnách Illík i Seval pouze v období Velikonoc, a to v 300gramovém nebo 500gramovém provedení. Mazanec se peče nejen podle doslova vymazleného receptu této rodiny, ale navíc z kvalitní rýze české mouky. Pokud ho chcete vyzkoušet, neváhejte, loni bylo vyrobeno 8 tisíc kusů a jen se po nich zaprášilo!



# Zpřijemněte si svátky jara a nakupte si dobroty na sváteční stůl u Illíků

Velikonoce jsou nejoslavovanějším svátkem v době jarních měsíců. Během těchto svátečních dnů se setkávají celé rodiny u bohatě prostřených stolů. U této příležitosti nesmí chybět ani tradiční velikonoční beránek nebo mazanec, nazdobené mísy, dvojhuby nebo rolády a další dobroty. Užijte si tyto dny v poklidu s rodinou a vše potřebné si objednejte na jednom místě v nejbližší prodejně Illík nebo Seval!

## Je libo masovou či sýrovou obloženou mísu?

Vyberte si ze čtyř druhů našich obložených mís, které dodáváme v kilovém provedení! Masová mísa je obložena plátky kuřecí a svičkové rolády, které jsou ozdobeny okurkou, cibulkou a lollo salátem. V sýrové míse najdete sýry niva, uzený eidam, mozzarellu, hermelín i eidam plněný naší vyrobenou topinkovou pomazánkou. U zákazníků nejoblíbenější mísa bez pařížského salátu ukrývá šunku, sýry, trvanlivý salám i sýry plněné topinkovou a ďábelskou pomazánkou z naší kuchyně, ozdobena je rajčaty, okurkou a lollo salátem. Čtvrtá mísa je složena z trvanlivých salámů inovec, vysočina, paprikáš a herkules.

Obložené mísy můžete objednat buď přímo v lahůdkárně, nebo v kterékoli prodejně Illík či Seval, mísu z trvanlivých salámů je možné objednat pouze v lahůdkárně. Stačí objednávku zadat dva dny dopředu. Kromě obložených mís vám ve Výrobně lahůdek v Hladkých Životicích připravíme na objednávku také již předem dané dvousetgramové obložené talíře, objednávat můžete i masové rolády. Pošmákněte si na našich lahůdkářských specialitách!



## Sváteční dvojhuby

nesmějí chybět při žádné oslavě!

Co by to bylo za oslavu bez speciálních svátečních dvojhubek, které mohou návštěvníci takzvaně pořobávat v průběhu celého dne? Víte, že i ty si můžete u nás objednat? Nabízíme krásně zdobené dvojhuby s křenovou pomazánkou, se šunkou a s petrželkou, dvojhuby s ďábelskou pomazánkou s cibulkou, sýrem a okurkou, dvojhuby s tradičním pomazánkovým máslem s uzeným sýrem, hermelínem, rajčetem a okurkou, a také dvojhuby s topinkovou pomazánkou, trvanlivým salámem, okurkou, olivami a paprikou. Poslední zmíněné jsou mimochodem nejprodávanější.



Dozdobte sváteční stůl našimi lahodnými, krásně zdobenými dvojhubkami! Objednejte si v jakékoli prodejně Illík nebo Seval potřebné množství dva dny dopředu. Pak už si jen pochutnávejte na kvalitních výrobcích našich dlouholetých zaměstnanců z výroby lahůdek.



Kontakty na všechny prodejny i na objednávkovou kancelář Výrobní lahůdek Hladké Životice naleznete na [www.illik.cz](http://www.illik.cz).



## Rozšířili jsme prostory prodejny *Seval ve Venuši*

Na podzim loňského roku prošla celkovou rekonstrukcí prodejna Sevalu, která se nachází v ulici Dr. Martíňka u zastávky Hrabůvka-poliklinika. Prodejna, kterou naleznete v obchodně komerčním objektu Venuše, byla v srpnu loňského roku zhruba na měsíc uzavřena. Během té doby byla kompletně zrekonstruována.

„Hlavním důvodem vedoucím k této změně byly nevyhovující prostory. Původní prodejna byla malá a byl problém zde vměstnat všechny potřebné chladicí, mrazicí a pečící technologie, které jsou již standardem v našich rekonstruovaných nebo nově otevíraných prodejnách. Vedení Pekařství Seval se však podařilo vyjednat rozšíření prostor na úkor přilehlé restaurace. A tak jsme mohli začít bourat a znovu stavět přičky, omítnout všechny zdi, položit novou podlahovou krytinu a vytvořili jsme i nové sociální zázemí a šatny pro 4 zaměstnankyně, které zde pracují,“ popisuje změny v prodejně, jejíž prostory se takřka zdvojnásobily, Lukáš Plonka, manažer prodejní sítě Seval.



**Prodejna Seval ve Venuši má otevřeno od pondělí do pátku od 5 do 18 hodin a v sobotu od 6 do 12 hodin.**

Nejoblíbenější výrobky v prodejně Seval ve Venuši jsou Fresh bagety a tuňáková fresh kostka, které vyrábějí každé ráno z čerstvých surovin přímo v prodejně.



„Prodejna je vybavena novým nábytkem v odstínech hnědé a béžové, který byl pořízen na míru. Nechybí potřebné lednice a mrazicí box pro uskladnění zásob surovin k přípravě zboží na prodejně. Velkou předností prodejny je nová pec Retigo DeliMaster, nejmodernější horkovzdušná pekařská pec, která je momentálně na trhu dostupná. Díky tomu je naše pečivo nejen zcela čerstvé, ale i dokonale upečené. Jejím přínosem je také rozšíření sortimentu čerstvě upečeného pečiva. V prodejní části jsou pak dvě chladicí vitríny, jedna pro cukrářský sortiment a druhá pro sortiment chlebičků, fresh baget, salátů a pomazánek a knedlíků. Samozřejmě nechybí prodejní vitrina s pečivem, jak sladkým, tak i slaným, a také regál s pečivem a bábovkami. Zákazníci k nám pravidelně chodí také pro naše vynikající zákusky a chlebičky. K nejoblíbenějším produktům v této prodejně patří kromě fresh baget a tuňákové fresh kostky také skvělé grahamové a tukové rohlíky. Když je jednou ochutnáte, jiné už chtít nebudete,“ pokračuje Lukáš Plonka.

V prodejně si zákazníci společně s pečivem, zákusky a lahůdkářskými výrobky mohou zakoupit také studené i teplé nápoje. „Nabízíme široký sortiment slazených i neslazených nápojů, ale i kávu z čerstvě pomletých kávových zrn nebo čokoládu,“ dodává Lukáš Plonka.



# Zdravé mlsání na letní dny i večery

Mlsáte rádi a hledáte zdravější varianty? Vyberte si z naší nabídky!

## Obohatě si zdravé večere našim pečivem a krekrů!

Jste vyznavači stravování low carb, jehož principem je snížení příjmu sacharidů a zvýšení přísunu bílkovin? Nebo chcete pouze jíst méně sacharidů v odpoledních a večerních hodinách? V tom případě vyzkoušejte náš vláčný večerní chléb s výbornou chutí a dlouhou trvanlivostí, a také zdravé bílkovinné krekrů! Chuť těchto bílkovinných krekrů je vyladěna obsahem slunečnice, lnu, ovesných vloček, sezamu i mléčného proteinu. Díky tomu, že bílkoviny patří mezi důležité stavební látky našeho těla, jsou krekrů i večerní chléb vhodnou svačinkou nejen během celého dne, ale i večer. Chléb zakoupíte pouze v prodejnách Seval, krekrů se prodávají v prodejnách Seval i Illík.



## Müslík myslí na zdraví

Představte si směs zrníček ovesných vloček, sezamu, slunečnice a lnu potaženou na lineckém základě. Sbíhají se vám sliny? Tak to musíte ochutnat náš 65gramový zdravý Müslík nebo jeho vytuněnou verzi 75gramový balení Müslík s kakaovou náplní potažený čokoládou, které pro vás pečeme v našem cukrářství.



## Chutově nezaměnitelný celozrnný koláč

Ochutnejte náš skvělý celozrnný koláč, při jehož výrobě se zajímavým způsobem propojuje specifická chlebová chuť celozrnné mouky s jablky a švestkovými povidly. 70gramový koláč je tvořen z osmdesáti procent z pšeničné celozrnné mouky a obsahuje přípravek se sušenou mrkví, jablky a citrónový prášek, což dodává výrobku specifickou ovocnou chuť. Součástí těsta jsou i slunečnicová semínka. Náplň uvnitř koláče je jablečná, povrch je dozdoben švestkovými povidly a bohatou posypkou ochucenou skořicí.



*Celozrnná mouka plná vlákniny*



Zásadními benefity celozrnného těsta jsou zvýšené množství vlákniny, řada důležitých vitamínů a minerálních látek. Lze podotknout i to, že více chutná a zasytí na delší čas než výrobek z klasického těsta.



# Interiéru prodejny v Odrách se krásně snoubily moderní prvky s historickým rázem budovy

Po dvou měsících náročné rekonstrukce byla 1. března letošního roku znovu otevřena prodejna Illík v Odrách, která má zcela nový kabát. Manažera prodejen Pekařství Illík Jakuba Šímu mladšího jsme proto požádali o představení nové podoby prodejny.

**Proč bylo nutné prodejnu rekonstruovat? Co vše bylo nutné opravit?**  
Hlavním důvodem rekonstrukce byly nedostatečné kapacity výrobních prostor a zázemí pro zaměstnance. Na akci jsme se připravovali i s ohledem na to, že jde o památkově chráněný objekt, velmi dlouho. Samotná rekonstrukce pak trvala dva měsíce a předělali jsem komplet vše. Prodejna má nové betonové podlahy, dlažbu, omítky, zvětšil se prodejní prostor i posezení a přibýlo i sociální zázemí pro zákazníky. Rozšířily se také prostory pro přípravu a skladování výrobků i zázemí pro zaměstnance.

#### **Jak moc se změnil interiér prodejny?**

Zcela. Interiér je nyní v moderním stylu. Použili jsme dřevěné lamely na zdech, cihlový obklad oblouků a profesionální nasvětlení prodejny vše jen podtrhuje. Cílem bylo docílit toho, aby se u nás zákazník cítil příjemně. Navíc pro zákazníky, kteří si chtějí výrobky vychutnat přímo na prodejně, je k dispozici posezení o 3 stolech a 10 místech, a to včetně sociálního zázemí.

#### **Měnilo se i vybavení prodejny, stroje a zařízení?**

Hlavní změnou je ztrojnásobení prodejní plochy vitrín pro prodej cukrářských a lahůdkářských výrobků. Prodejna je vybavena také kávovarem Tchibo a zákazníkům, kteří u nás chtějí posedět, nabízíme kávu z čerstvě pomletých zrn v šálcích. Přibyla zde také stopkynárna, nejmodernější pec Retigo, myčka a kamerový systém zajišťující bezpečnost obsluhujícího personálu a celé prodejny.

#### **Jaké výrobky jsou u zdejších zákazníků nejoblíbenější?**

Sortiment na všech prodejnách Illík máme jednotný, takže výrobky, které zákazníci nakoupí v naší prodejně v Odrách, nakoupí u nás i v Olomouci, anebo například v Třinci. Za zmínku určitě stojí naše fresh výroba, kdy bagety a ciabatty vyrábíme každé ráno čerstvé přímo na pro-



*V prodejně v Odrách je i příjemné posezení pro zákazníky.*

dejně. Zákazníci si ale oblíbili i náš chléb přímo z pece, a to jak ve variantě 500 g, tak 900 g. Úspěch mají rovněž na prodejně kynuté, připravované a pečené vánočky, housky s pečinkou či korpusové výrobky – zbojník a vortela.

#### **Liší se prodejna v Odrách od ostatních Illíkovíc prodejen?**

V tuto chvíli jde o jednu z našich nejmodernějších prodejen, jenž splňuje všechny požadavky, které by moderní pekařské prodejny měly mít. Jde například o již zmíněnou stopkynárnu umožňující řízení kynutí v průběhu noci, pekařskou pec Retigo se vzdáleným přístupem a dohledem při pečení nebo o dostatečné výrobní a skladovací kapacity, myčku na nádobí a další. V interiéru se navíc krásně snoubily moderní prvky s historickým rázem budovy.

**Otevírací doba prodejny v Odrách je od pondělí do pátku**

**od 5 do 17 hodin a v sobotu od 6 do 11 hodin. Prodejnu naleznete na adrese: Masarykovo náměstí 5/30, 742 35 Odry.**

POMŮCKA: ANEMIK BET. VON	PŘÍPRAVEK NA ÚPRAVU PRÁDLA	ELEKT-RONKA		GENETICKY MODIFIKOVANÝ JEDINEC	INICIÁLY HERCE BRZOBOROHATÉHO	TMEL	ROZPOČET ZASTAR.	ČESKÝ ZPĚVÁK MIKI ???		BALIČEK	ANGLICKÁ PŘEDLOŽKA	VÍŘENÍ	DRUH KVĚTENSTVÍ		JESTLI SLOVENSKY	HOVĚZÍ TUKY	CITO-SLOVCE PLÁCNUTÍ	
INICIÁLY MODERÁT. DUCHKOVÉ			KOŘENOVÁ ZELENINA						MĚSTSKÁ ZELEN									HORSKÝ SKÁŘTEK
INICIÁLY HERČKY ISSOVÉ			KDO NABÍZÍ UBYTOVÁNÍ						2. DÍL TAJENKY									OKOLO BÁSNICKY SŮL LÉKAŘSKY
PRAŽSKÝ ŽELEZÁŘ					LITINOVÝ PLÁTEK						SVIT							MOJE OSOBA
DRANÍM ODSTRANIT					FYZIKÁLNÍ VELIČINA						ŘEKA V OSTRAVĚ							3. DÍL TAJENKY
DVOJDUŠNÁ RYBA																		PROTĚJŠEK SAMICE ENERGETIC. POLE TĚLA
																		SOLMIZAČNÍ SLABIKA
																		STYDĚT
	TĚLO-CVÍČNÝ PRVEK	MUŠKETÝR																SADA
		OHRAZENÝ LES							ROZSAH									SÁZKA ANGLICKY
NĚMECKÁ PŘEDLOŽKA OD				PRACOVNÍ PORADA					JM. POHÁD. PRINCEZNY									
				KULEČNÍKOVÁ HŮL					SKLAD NA OBIÍ									
ZŮSTAT					TAŽNÝ PTÁK													CHUDOKREV-NÝ ČLOVĚK
					DRUH OMÁČKY													KLÁVESNA NA POČÍTAČI
STŘEDOVĚKÝ KOČOVNÍK						PŘÍRODNÍ VĚDA												ZN. BULHAR. CIGARET
						CHEM. ZN. BARVA												INIC. ZÁVOD. ENGEHO
NEBO ANGLICKY			DRUH OPICE															ZNAČKA PLATINY
																		CHEM. ZN. PLATINY
ZVRATNÉ ZÁJIMENO SLOVEN.			SLEZSKÉ MĚSTO															CITO-SLOVCE TIŠENÍ
																		BOJOVÉ UMĚNÍ ???-CHI

## Bavte se a soutěžte s námi!

Již brzy budete moci na pultech našich prodejen zakoupit skvělou kulinářskou novinku pro gurmány, která bude plněna červeným zelím, cibulí a ..... (tajenka).

## Velikonoční zvyky a pověry

- Na Zelený čtvrtek při večerní mši naposledy zvoní zvony a pak "odlétají do Říma", kde jsou až do Bílé soboty – po tuto dobu jsou nahrazovány řehtačkami a klapáčkami.
- Na Velký pátek se nesmí nic půjčovat, protože půjčená věc by se mohla očarovat. Nepracuje se na poli ani v sadu, aby se nehýbalo zemí. Nepere se prádlo.
- Na Bílou sobotu končívá půst, který trval celých předešlých 40 dní.
- Na Boží hod velikonoční se světlí velikonoční pokrmy – beránek, mazanec, vejce, chleba, víno.

## Velikonoční otevírací doba

I my budeme Velikonoční pondělí slavit volným dnem! Nakupte si proto v našich prodejnách vše potřebné již v průběhu pátku. Na Velký pátek bude otevřeno jako v sobotu. V sobotu, v neděli a v pondělí bude zavřeno.

Správnou tajenku zasílejte nejpozději do 30. dubna 2023 na e-mail: [soutez.illik@seznam.cz](mailto:soutez.illik@seznam.cz). Nezapomeňte uvést své jméno, kontakt a prodejnu, do níž chodíte nakupovat. Ze všech správných odpovědí vylosujeme pod notářským dohledem deset výherců, kteří získají 300korunovou poukázku na nákup v našich prodejnách.

## Soutěžte o naše pečivo!



Víte, že i na naší facebookové stránce můžete vyhrát 300korunovou poukázku na nákup v našich prodejnách? Stačí se přidat a soutěžit s námi. Takřka každý měsíc můžete vyhrát a zakoupit si voňavé pečivo nebo cukroví pro svou rodinu.

Sledujte náš Facebook!