

leden

# Karmelský Školák

## ČPe2

2021



*Věděli jste, jak se  
správně dělá jablečný  
závin?*



*Tyto kuchařky vám  
pomohou!*



*Maršálek a britská  
královna!*

# třídění časopis

<i>Slovo šéfredakotra</i> .....	3
<i>Receptárium:</i> .....	4
• Věnečky, Jablečný závin, Kynutý makový závin, Rohlíky, Pudinková buchta z listového těsta	
<i>Nahlédnutí do historie:</i> .....	8
• Vánočka, Chléb	
<i>Poptávka:</i> .....	10
• Nejoblíbenější zákusek	
<i>Distanční výuka:</i> .....	11
• Výuka u pekařů	
• Výuka u cukrářů	
<i>Recenze:</i> .....	12
• LaFamillia, Kuchařka, Aria, Jaké pekařství nemam ráda a kvůli čemu a naopak	
<i>Křížovka</i> .....	14
<i>Osobnosti, které možná znáte:</i> .....	15
• Maršálek a Kulčák	
<i>Nejpoužívanější stroje na dílně pekařů</i> .....	17
<i>Zajímavé dotazy pro paní učitelku třídní.</i> .....	18





# Slovo Šéfredaktora

## Vážení čtenáři,

jsme v době, v jaké jsme, a tím pádem Vám přinášíme tento časopis naší dvouoborové třídy plné cukrářů a pekařů.

Tento projekt vnese mezi nás, studenty a učitele, trochu méně stereotypu, na který jsme byli zvyklí už od října. Časopis plný naší těžké práce a plno zajímavých věcí, které jsme nasbírali za dobu dvou let na té naší krásné škole.

Naše třída se skládá z cukrářů a pekařů. Kolektiv máme dobrý, i když se sem tam vyskytne nějaký ten zádrhel, ale jako kolektiv ho umíme vyřešit, nejsme hloupé děti. Je samozřejmost, že každému do oka padl někdo jiný. Někoho máme rádi a někoho ne. Ale když dojde na nějaký třídní projekt, skoro vždy umíme spolupracovat jako jeden silný celek. Jsme mladí lidé zatím bez hranic, kteří chtějí poznávat svět a sem tam se spálit. V dnešní době není úplně lehké žít nějaký zatím dětský život, ale i tak dokážeme naše životy opeřit a osolit.

V naší třídě platí pravidlo, každý sám za sebe, ale všichni za jednoho. Máme opravdu milou třídu a báječný kolektiv, díky naší třídní, která nás dovedla do druhého ročníku. Vybuodovala z nás mladé jedince, kteří se připravují na život a jsou odvážní a dost často i otravní se svými problémy. Ačkoliv nejsme třída andílků a sem tam uděláme “čurbes”, jsme opravdu milí a vděční žáci, kteří mohou budovat své znalosti a vědomosti na naší krásné škole s úžasným ředitelem a dobrým týmem učitelů.

Na tomto projektu pracovalo opravdu mnoho chytrých a nadaných žáků, kterým chci momentálně poděkovat za jejich snahu a vybudování něčeho, na co se můžeme obrátit a zavzpomínat ve stáří. Časopis nebylo vůbec lehké udělat. Sem tam jsem byla opravdu našťvaná z ostatních spolužáků, jelikož u nich spolupráce vadla. S dobrým týmem mých drahých spolužáků jsme to dali a jsem pyšná na své přátele, kteří pomohli.

Celý projekt bych sama nezvládla, tím pádem jsem vděčná za každou pomoc, která mi byla dopřána. Ráda bych poděkovala Jitce Škuderové, která byla po mém boku po dobu celého projektu. Daně Tiché, která byla úžasnou designérkou. Karolíně Škúciové a Veronice Legnerové, holkám, které kontrolovaly každé slovo, co kdo napsal a samozřejmě mým drahým redaktorům, kteří nám pomohli uskutečnit tento projekt.

A za celou třídu jedno velké díky především panu řediteli za to, že nám umožnil studovat a dále se rozvíjet na jeho škole, opravdu děkujeme. Taktéž děkujeme paní učitelce třídní, která je na nás pyšná a doprovází nás už druhý rok strastmi. Dále i našim učitelům, kteří umí být opravdu přísní, ale dokážou se i zasmát, což je hlavní. A samozřejmě našim báječným a šikovným mistrovým, za jejich pochopení naší nešikovnosti a dovedení nás k úžasným výsledkům.

Děkujeme Vám všem a doufáme, že tento rok bude stejně dobrý, jako náš časopis.

## věnečky



### Potřebujeme:

#### Korpus (Pálená hmota)

- Hladká mouka 266 g
- Olej 106 g
- Vejce 345 g
- Voda 359 g
- Sůl 3 g

#### Základní žloutkový krém

- Cukr krupice 97 g
- Sušené mléko 39 g
- Krémový prášek 58 g
- Cukr vanilinový 12 g
- Voda 385 g

#### Budeme ještě potřebovat:

- Fondán
- 1 ½ Máslo
- Rumové aroma

## Postup:

Nejdříve si připravíme korpus z pálené hmoty. Do hrnce dáme olej, vodu a sůl. Až se nám začne směs vařit, vsypeme mouku do hrnce a mícháme tak dlouho, dokud se směs nebude lepit na vařečku. Poté odstavíme z plotny a necháme chvíli na okně. Připravíme si asi 2 plechy (záleží na velikosti) a vystříkáme je olejem ve spreji. Trochu vychladlou hmotu dáme do robotu (můžete použít i ruční) a přidáme jedno vejce po druhém. Hmotu tvarujeme na plech sáčkem s řezanou trubičkou č. 11/12. Do předem vyhřáté trouby na 180°C dáme péct věnečky, dokud se nezvednou a nezezlátnou. Neotvíváme často troubu.

Mezitím si připravíme základ krému. Do hrnce dáme cukr a vodu, do směsi sušeného mléka a krémového prášku odlijeme 1/3 vody a zamícháme. Hrncem dáme na plotnu a přivedeme k varu. Když se voda začne vařit, přilijeme směs sušeného mléka a krémového prášku a mícháme. Když směs začne tuhnout, tak odstavíme z plotny, posypeme na vrchu krystalovým cukrem a necháme vychladnout.

Vychladlý základ na krém promixujeme do kaše a přidáme nahřáté máslo s trochou rumového aroma. Korpusy rozkrojíme napůl, na spodní část korpusu nanese krém zdobícím pytlíkem s řezanou trubičkou č. 11/12. Horní část korpusu namočíme v rozehrátém fondánu s trochou vody. Dáme na sebe a necháme ztuhnout v ledničce. Poté můžeme podávat.

## Jablečný Závieň



### Potřebujeme:

#### Suroviny :

- 350 g hladké mouky
- 1 malý jogurt bílý (150 g)
- 200 g másla/Heru
- 1 žloutek
- špetka soli

#### Náplň:

- nastrouhaná jablka
- skořice
- cukr krupice
- troška strouhanky (osmažené na másle)
- rozinky (nemusí být)
- ořechy (nemusí být)

#### Na pomašlování:

- 1 vejce

### Postup:

Nastrouháme jablka. Do mísy si nasypeme odváženou mouku, přidáme jogurt, máslo/Heru, žloutek a špetku soli. Propracujeme těsto a dáme ho do lednice na chvíli vychladit. Těsto si rozdělíme na 3 díly a každý jednotlivě rozválíme na moukou posypaném válu. Plát vyváleného těsta posypeme strouhankou, rozložíme nastrouhaná jablíčka, posypeme cukrem, skořicí, rozinkami a ořechy. Zavineme, pomašlujeme vyšlehaným vejcem (není třeba) a pečeme v troubě do zlatova.

## Kynutý makový závieň



### Potřebujeme:

- 500 g hladké mouky
- ½ kostky droždí nebo lžice sušeného droždí
- malá lžička pískového cukru
- 1 vejce
- 50 ml mléka

- špetka soli
- 125 g práškového cukru
- 125 g rozpuštěného másla
- 1 vejce na pomazání

#### Náplň:

- 300 g mletého máku
- 50 g cukru
- 200 ml mléka
- 2 lžice rumu
- Perníkové koření

### Postup:

Připravíme kvásek z vlažného mléka, pískového cukru a droždí. Prosejeme mouku, přidáme cukr, kvásek, rozpuštěné máslo, mléko a vejce. Vypracujeme těsto, necháme kynout asi 1 hodinu pod utěrkou. Hotové vykynuté těsto rozdělíme na dvě až tři části. Z předepsaného množství uděláme dva až tři závin. Z každého dílu postupně vyválíme placku, výška 5-8 mm. Natřeme silnou vrstvou nádivky. Srolujeme závin a dáme na plech. Postupně uděláme další. Pomažeme je vejcem, necháme chvíli odpočinout. Pak pečeme na 200°C a po 10 minutách poté stáhneme na 150°C. Doba pečení je asi 40 minut.

Nádivku si vyrobíme tak, že ohřejeme mléko. Do vyhřátého mléka vysypeme mák a cukr. Vše povaříme a přidáme koření.

- Adam Mravec

## Lahodné rohlíky ze slánek

### Suroviny na slánek

- 10 g droždí
- 9 g soli
- 90 g vody

Slánek je lepší si připravit den předem nebo alespoň 6 hodin nechat slánek odstát v lednici. Budeme potřebovat uzavíratelnou sklenici, do které napustíme vodu, kterou necháme odstát. V odstáté vodě rozmícháme sůl a droždí. Sklenici zaděláme víčkem a dáme zrát do lednice.

### Suroviny na těsto

- slánek
- 10 g cukru
- 50 g sádla nebo jiného tuku
- 500 g hladké mouky
- 200 g vody
- na posypání sůl, mák, sezam, kmín
- na pomazání vejce

### Postup:

Nejprve si dáme do mísy slánek, který musíme pořádně promíchat, přidáme cukr. Vše pořádně promícháme, přidáme prosátou mouku a hněteme minimálně 10 minut. Poté přidáme měkké sádlo nebo tuk a dále těsto hněteme. Těsto se nesmí lepit a musí být krásně hladké. Vypracované těsto si přendáme do průhledné mísy, kterou si vymažeme olejem a necháme kynout na teplém místě 2 hodiny. Po vykynutí si těsto rozdělíme na 50 g kuličky, ze kterých budeme tvořit rohlíky (můžeme udělat housky, bochánky či kaiserky). Vytvarované pečivo necháme kynout dalších 30 až 45 minut. Poté pečivo pomazeme vejcem a posypeme (mák, sůl, sezam, kmín). Vytvarované pečivo dáme péct do trouby na 200 °C na 12–15 minut.

- David Šimáček





## Pudinková Buchta z listového těsta

### Potřebujeme:

- 1 listové těsto 800 g
- 1 velké balení piškotů 240 g
- 3 pudinky (dle chuti)
- 3 lžíce cukru krupice
- 1 l mléka
- 1 sklenice džemu (dle chuti)



### Postup:

Z mléka a 3 pudinků uvaříme pudink, přidáme 3 lžíce cukru a necháme vychladnout. Těsto si rozdělíme na 2 části. 1. část rozválíme a dáme na plech. Na těsto naskládáme piškoty, povrch pokapeme džemem a zalijeme prochladlým pudinkem, rozetřeme po povrchu piškotů a naskládáme další vrstvu piškotů.

Dále si vyválíme 2. část těsta a pokryjeme jím vrstvu piškotů.

Poté si rozklepneme 1 vejce, rozšleháme, potřeme jím povrch těsta a dáme péct při 190 °C (horký vzduch) na 25 minut.

Buchtou necháme vychladnout v lednici.



# Nahlédnutí do historie

## Vánočka - historie

- Pečivo 14. století, podobající se nepletenému bochníku.
- Její vzhled se pak postupně změnil až na dnešní pletenou vánočku z několika pramenů (do 16. století.).
- Bylo zpočátku **výsadou pekařského cechu**. Na Štědrý den dopoledne šest pekařských tovaryšů přinášelo na Pražský hrad velkou vánočku s rozinkami a mandlemi.
- **Doma začali lidé péci vánočku od 18. století.**
- Do těst se také zamíchala **mince**, kdo ji pak při jídle našel, byl následující rok bohatý a zdravý.
- Hospodyně upekla na Štědrý den pro každého jednu menší vánočku, velká pak byla na štědrovečerní tabuli. Tu jako první rozkrojil hospodář, který všechny podělil.
- Dostal i dobytek, aby byl zdravý a chráněný před zlem.
- Pravá má být z devíti pramenů. Spodní symbolizují oheň, vodu, vítr a vzduch, prostřední cit, vůli a rozum, dva nahoře vědění a lásku.
- **Vánočka je symbolem života a plodnosti, svým tvarem připomíná Ježíška v peřince.**
- Podle množství tuku dělíme vánočky na **tukovou a máslovou**. Máslová vánočka má těsto těžší, obsahuje více droždí. Je nižší a méně nadýchaná než tuková, chutná ale lépe.

## Recept na vánočku

### Potřebujeme:

- 600 g hladké mouky
- 140 g cukru
- 250 ml mléka (teplého)
- 120 g másla
- 1 vejce
- 30 g droždí
- 1 lžička soli
- 50 g rozinek
- 25 g nasekaných mandlí
- 1 lžička citrónové kůry

### Postup:

- Z droždí s 50 g cukru si uděláme kvásek. Nejdříve rozmícháme droždí s cukrem, pak přidáme asi 100 ml teplého mléka a necháme vzejít kvásek.
- V míse kuchyňského robotu smícháme vejce, rozpuštěné máslo a cukr. Přidáme sůl, citrónovou kůru a promícháme. Střídavě přidáváme mouku, kvásek a zbytek teplého mléka. Vypracujeme hladké a pružné kynuté těsto. Těsto hněteme tak dlouho, aby se nelepilo na stěny. Dle potřeby přidáme mouku, je-li těsto moc řídké; nebo mléko, je-li naopak moc tuhé. Propracované těsto necháme 1 hodinu kynout.
- Po vykynutí těsto rozdělíme na 9 stejných částí, ze kterých vyválíme stejně dlouhé válečky. Vánočku upleteme, nejprve ze 4, pak 3 a nakonec 2 dílů. Připravíme si plech, který vyložíme pečicím papírem. Aby nám vánočka "nesjela", můžeme vánočku propíchat třemi špejlemi. Vánočku přikryjeme utěrkou a necháme na plechu kynout asi 45 minut.
- Potřeme vajíčkem a posypeme plátky mandlí.
- Pečeme v předehřáté troubě na 160°C asi 45 minut.





# Nahlédnutí do historie

## Historie chleba

- První známky o vzniku chleba se objevují v období neolitu, tedy již v době před 10 000 lety př. n. l.

- Lidé nejprve sbírali a jedli zrna, pak je díky ohni mohli opražit. Následovalo drcení obilných zrn v hmoždíři, poté z nich připravovali kaši.

Postupně z této směsi vytvářeli placky, které pekli na rozpálených kamenech. První chleby tedy vypadaly jako dnešní placky (např. arabský chléb, chléb pita), přidávala se do nich sůl, med, kmín, koření nebo bylinky.



Různé přípravy a typy chleba si v minulosti vyráběly všechny vyspělé kultury.

První "profesionální pekaři" se objevili na královském dvoře v 11. až 12. století a řemeslo rychle vzkvétalo.

Za vlády Jiřího z Poděbrad u nás bylo již 159 pekařů, kteří do pecí sázeli hned dvanáct druhů chleba - mimo jiné nakyslý, koláčový nebo žaludový.

O důležitosti chleba v jídelníčku předků svědčí i fakt, že v 18. století podléhalo jeho pečení velmi přísným pravidlům a nařízením. Pokud pekař prodával nekvalitní výrobky nebo je šidil, byl vsazen do proutěného koše či velkého pytle a nedobrovolně vykoupán ve Vltavě.

V českých zemích pak byl chléb symbolem pohostinnosti. To dokládá starý slovanský zvyk, kdy se hosté vítali chlebem a solí. Byl oceňován také při korunovaci českých králů, kdy mu byla dávana přednost i před zlatem.

- Objevení „zázraku“ kvašení
- Kvásek a kvašený chléb pochází ze starověkého Egypta z doby před 6 000 lety.



- Podle pověsti se traduje, že jednoho dne egyptský pekař zapomněl na sluníčku těsto na nekvašený chléb, který si často vyráběli.

Těsto působením času, tepla a bakterií vykynulo, bylo lehčí a vzdušnější než původní ploché chleby. Do nakvašeného těsta přidal další těsto a chléb upekl. Podle další pověsti, prý žena upustila chléb do ohně, a tím vlastně bylo objeveno samotné pečení v ohni nebo na něm.

Potom záměrně začali těsto nechávat kynout a proces se opakoval.

Tak vlastně vznikl první kvásek a od té doby se začal pravidelně používat k výrobě chleba.

- V 19. století začala průmyslová výroba.



- Jitka Škuderová

## Jaký je nejoblíbenější zákusek v našem okolí?

Možná jste se párkrát s přáteli, s rodinou nebo s kolegy dohadovali, který ze zákusků máte nejraději, jaký je zkrátka ten nejlepší. S někým jste se shodli, s jiným jste se skoro až poprali. Proto jsem se rozhodla, že zjistím, který zákusek je nejoblíbenější v našem okolí. Jedna otázka, a tolik možných odpovědí. Tak který je ten nejlepší?

Na prvním místě se s velkým náskokem umístil větrník. Většina z nás už určitě někdy ochutnala tento lahodný a nadýchaný zákusek z odpalovaného těsta, naplněný karamelovou šlehačkou a vanilkovým krémem, s lesknoucí se cukrovou polevou, lehce zbarvenou a ochucenou karamellem, na povrchu. Dnes si tuto dobrotu zvládneme udělat i doma, stačí jen trochu času a úsilí.

Na druhém místě se nám umístily hned tři zákusky. Těmi jsou punčové řezy, likérové špičky a Míša řezy. Barevné punčové řezy zná snad každý. Kvůli obsahu cukru a alkoholu jde spíše o kaloričtější laskominu, ale stejně jako další dezerty si ho můžete připravit i doma a ovlivnit tak jeho složení.

Retro dezert jako vyšitý, právě to jsou likérové špičky. Začaly se vyrábět v 60. letech minulého století, ale opravdový boom nastal teprve v 70. a 80. letech. Tehdejší cukráři se shodují, že likérové špičky byly opravdovým hitem, počet vyrobených kusů šel do tisíců a cukrárny je nestíhaly vyrábět.

V průběhu let se obal oblíbeného nanuku Míša nezměnil, a dnes si tak můžeme v obchodě koupit stejnou pochoutku jako před několika dekádami. Časem se hospodyňky sladkým Míšou inspirovaly v kuchyni a začaly připravovat vynikající Míša řezy. Krém a poleva u nich chutná podobně jako oblíbený nanuk a spousta rodin si tuto pochoutku připravuje jako nedělní dezert nebo rychlou dobrotu.

Na třetím místě se umístily věnečky. Další pochoutka z odpalovaného těsta, plněná žlutkovým krémem – můžeme dát i krém čokoládový, karamelový nebo podle vaší chuti. Povrch ozdobený lesklou polevou nebo jen posypaný cukrem moučkou.

- **Kateřina Gombárová**





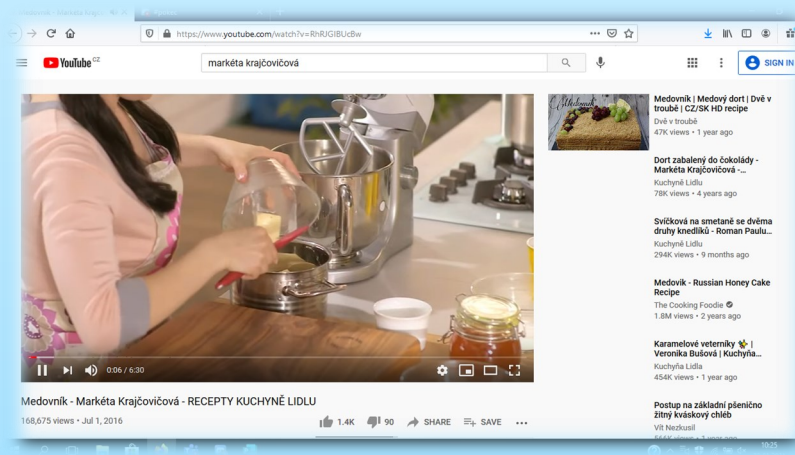
# Distanční Výuka

## Výuka u Pekařů

Rozvrh máme rozdělený na zelené a oranžové hodiny. Zelená značí hodinu, kterou máme celých 45 minut, oranžová hodina znamená, že pracujeme na úkolech zadaných od učitelů. Jsme rádi, že to máme pěkně přehledné. Na obou hodinách je vždy legrace, někdy je náročné udržet pozornost u obrazovek, ale dá se to zvládnout, dokonce i zkoušení. Vždy následný týden máme praxe, o kterých máme také online hodiny, vždy probíráme různé techniky, trendy. I o těchto hodinách si povíme s paní mistrovou a hodiny nás moc baví.

- Štěpánka Skalská

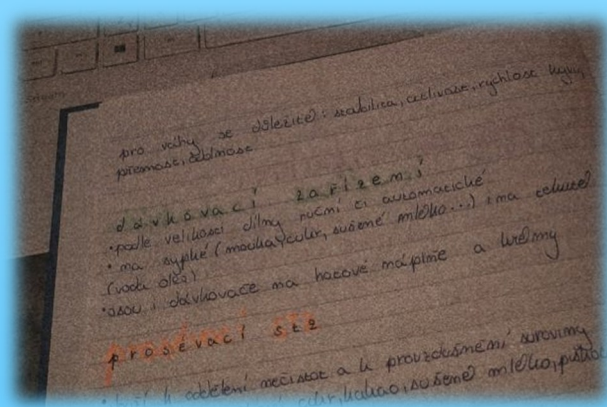
	1	2	3	4	5	6	7	8
P	CJL	TEC	SUR	MAT	TEV	CJL	ANJ	
O	Do	Zv	Pa	Bk	TeV	Do	ANJ	
Ú	CHE	MAT	ODK	OBN	SUR	ANJ	ADD	
t	Hr	Bk	Zv	Zv	Mi	Hr	Pv	
S	INT	INT	CJL	ANJ	TEV	SUR	CHE	
t	St	Pa	Do	ANJ	TeV	SUR	Hr	
Č	EKO	MAT	TEC	OBN	ANJ	STZ	CJL	
t	Ja	Bk	Zv	Zv	Hr	Pa	Do	
P	Zv	EKO	TEC	MAT	TEC	ODK		
á	Hr	Ja	Zv	Bk	Zv	Zv		



## Výuka u Cukrářů

Máme oranžové, zelené a bezbarvé hodiny. Zelená je povinná, oranžová je konzultační a bezbarvá není. Když máme praxe, tak máme dvě hodiny v týdnu (pondělí a středa). Většinou při praxích probíráme výrobu výrobků a nové trendy. Také dostáváme úkoly na naši představu dortů v různých tématech. Často se koukáme na různá videa, abychom měli větší rozsah při výrobě.

- Kateřina Kozlíková



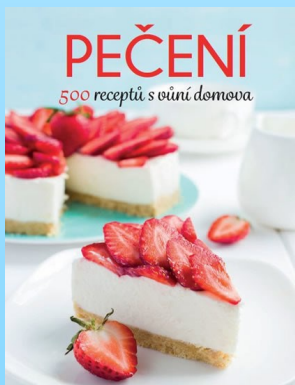
## La Famillia

La Familia Cafe je malá restaurace s vlastní cukrářskou výrobou. Nachází se ve Znojmě. Už když vidíte „restauraci“ z venku, tak na první pohled vidíte, jak je útulná a krásná. Já jsem toto místo navštívila poprvé před dvěma lety s mou kamarádkou a jsem moc ráda, že jsme navštívily toto úžasné místo. Menu je velice rozsáhlé a za přijatelné ceny tam najdete různé druhy kávy, limonády, klasická jídla a také zákusky a dorty. Vše tam je moc hezké. Mají tam krásné neobvyklé a úžasné dorty i zákusky. Cukrářské výrobky jsou krásné jak na pohled, tak mají i úžasnou chuť. Mají tam moc příjemnou obsluhu. Tuto restauraci Vám určitě doporučuji, stojí to za to, se tam zajít podívat.



- Gabriela  
Grimová

## Kuchařky



### ČESKÁ KUČAŘKA

- Najdeme zde 500 receptů, jak ze sladké kuchyně, tak ze slané.
- Kuchařka je rozdělena do 13 kapitol, což je krásně přehledné.
- Najdeme zde i rady a tipy.
- Tuto kuchařku doporučuji, je skvělá, přehledná, dobře se s ní pracuje.

-Martin Slavík

### ANGLICKÁ KUČAŘKA

- Najdeme zde 75 receptů s novými domácími sladkostmi.
- Naučíte se tajemství domácího taffy, lanýžů, fondánu, marshmallows a další...
- Je doplněna i fotografiemi.
- Najdeme zde triky na zdokonalování cukrovinek.
- S touto knihou se pracuje skvěle, je tam vše napsané krok za krokem, proto je vhodná také pro začátečníky. -Míša Hurtová





## Pizzeria Aria

Aria je útulná italská pizzerie přímo naproti Hudebnímu divadlu v Karlíně, což je skvělé, protože i já sama tam chodím např. na večeri či oběd před nebo po shlédnutí představení právě v Karlínském divadle. Je zde velice příjemná obsluha a i ceny jídel jsou přijatelné. Menu pizzerie je rozsáhlé, najdete tu jak italskou pizzu, tak těstoviny, sendviče i polévky. V nápojovém lístku je mnoho druhů vín, piv, alkoholických i nealkoholických koktejlů a obyčejných limonád. Tuto pizzerii mám moc ráda a vřele Vám doporučuji se tam podívat. Když jsem v Praze, nikdy toto místo nevynechám.

- Linda Hlaváčková

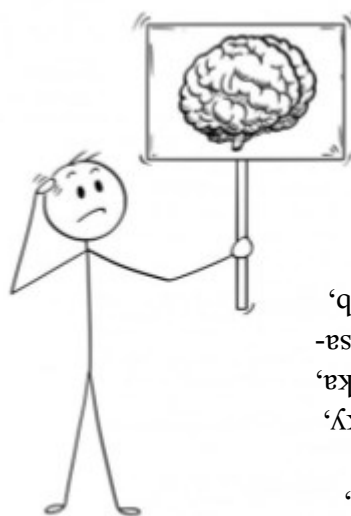
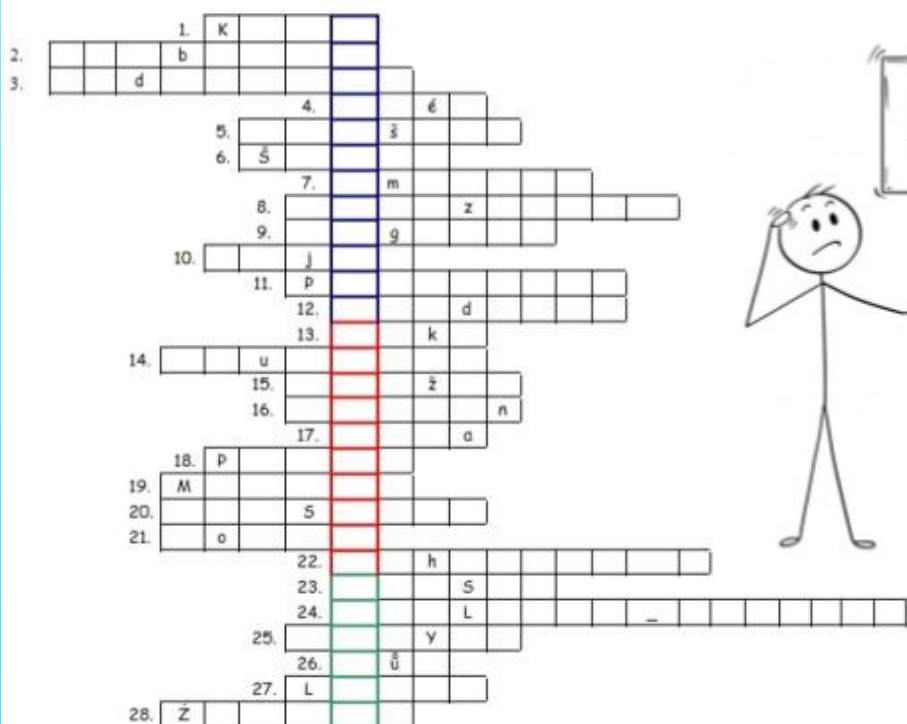


## Jaké pekařství nemám ráda a kvůli čemu a naopak.

- Jsem pekařka na Integrované střední škole Na Karmeli v Mladé Boleslavi. Chodím do druhého ročníku oboru pekař. Pečení mě odmala bavilo a stále baví. Každý pekař i cukrář má své oblíbené recepty, jež zdokonaľuje. Proto když kousek ochutnáte, rozplyne se vám na jazyku. Mezi mé nejoblíbenější recepty patří koláč do kulaté formy.
- Moc nemusím výrobu slaných výrobků. Kvůli tomu, že ráda mlsám sladké a také proto, že se to tolik nezdobí a nevoní to tak příjemně jako sladké, které nás vždycky tak okouzlí právě svojí vůní, chutí a samozřejmě i vzhledem. Samozřejmě i slané výrobky krásně voní a velice chutnají, třeba co taková pizza nebo čerstvé pečivo. Ale už mě to právě tolik nebaví vyrábět. Asi to bude tím, že je mi vzácnější právě sladké pečivo. Patřím totiž do ranní skupiny pekařů, která zásobuje svými výrobky kiosky a Karmelku. Kde převažuje ráno slané pečivo a svačiny pro studenty, učitele, i pro všechny ostatní zákazníky. Ti si právě kupují spíš čerstvé, křupavé do zlatova upečené pečivo a Anglické rohlíky z naší dílny od mých šikovných spolužáků a paní mistrové, která na vše dohlíží. Sladké výrobky si lidé kupují více na chuť nebo pro někoho ke kávičce, k čaji či malé svačině po obědě. Sladké je skvělé i na uklidnění nervů nebo když vás honí mlsná na něco sladkého.
- Slané výrobky z naší dílny jsou dobré na uklidnění hladu či jako příloha nebo svačina. Ze slaných výrobků mám nejradši výrobu houstiček. Pletou se ze třech pramenů z těsta, jako když si pletete copánky z vlasů. Není to těžké, ale přiznávám, že se mi občas zamotají ruce. Ještě mám celkem ráda výrobu Anglických rohlíků. Moc nemusím výrobu chleba. Všechny ty suroviny se musí opravdu pečlivě navážít, pak to všechno opatrně smíchat a zpracovat. A ta výroba trvá trochu déle, to je taky důvod, proč to nemusím. Ze sladkých výrobků moc nemusím výrobu Listového těsta. Ale je z něho tolik dobrot, jak sladkých, tak i slaných, ale já mám nejraději jablečný Štrůdl. Těsto se musí opravdu dobře udělat, aby lístkovalo, jak má. Ale to se všechno ještě naučíme. U nás na škole máme šikovnou paní mistrové, které nás všechno naučí, i když je to teď těžké v této době, tak to nějak všichni zvládneme. To je vše.

- Bára Jeřábková

1. Je hlavní složkou kvasového chleba.
2. Kvas zahuštěný moukou do sypké podoby.
3. Opak dehydratace.
4. Základní výrobek pekařů.
5. Proces, při němž se organické látky postupně přeměňují na jednodušší látky.
6. Polysacharid složený s dlouhého řetězce glukóz.
7. Tekutý drožd'ový kvásek.
8. Přísun nové potravy pro kvas ve formě mouky a vody a opětovné vykvašení.
9. Věda o uchování zdraví.
10. Produkt ze slepice.
11. Cukry, hojně obsažené v žitné mouce. (množné číslo)
12. Sladový výtažek ze zdravé výživy, konzistence i barvy tmavého medu, velmi prospěšný pro kvasinky.
13. Sacharóza vyráběná z cukrové řepy nebo cukrové třtiny.
14. Lepkotvorná bílkovina.
15. Surovina, bez které se téměř neobejde výroba základní lidské potravin - pečiva.
16. Obilnina přidávaná do piva.
17. H<sub>2</sub>O
18. Drožd'ový kvásek, řidší než omládek, snižuje v těstě množství droždí.
19. Zbytek po vykrytalizování cukrové řepy či cukrové třtiny, je velmi mazlavá a lepkavá.
20. Mikroorganismy, které se u nás přirozeně vyskytují, žijí v rovnováze s bakteriemi a tvoří přirozenou mikroflóru.
21. Vyrábí se v mlýnech, vzniká namletím obilnin.
22. Jak se nazývá kvašení, při kterém se jednoduché cukry zkvašují na ethanol a oxid uhličitý.
23. Základní ražené či pletené pečivo. (množné číslo)
24. Pečivo obložené anglickou slaninou, sýrem a kořením. (množné číslo)
25. Starají se o vláčnost, objem a barvu.
26. Základní dochucovadlo těst a jídel.
27. Bílkovina složená z gluteninu a gliadinu.
28. Látky, které tvoří energetickou a biologickou hodnotu potravin.



Správné odpovědi: anglické rohlíky, cukr, drobenka, droždí, enzymy, etanolové, glutenin, housky, hydratace, hygiena, chléb, ječmen, kvas, kvasinky, kvašení, lepek, melasa, mouka, omládek, omázování, pentosa-ny, poliš, sladěnka, sůl, škrob, vejce, voda, živiny.



## Josef Maršálek pekl pro britskou královenu

Cukrář Josef Maršálek na první dojem působí spíš jako umělec než jako muž, co rád peče. Zdání ale klame a tento mistr cukrářského umění strávil sedm let v týmu nejlepších cukrářů Evropy. V Anglii ve slavném obchodním domě Harrods pekl dorty i pro samotnou královenu.

Josefa pečení bavilo už od malička. Místo toho, aby si hrál s auty, motal se po kuchyni a pomáhal babičkám. Začínal tím, že třel žloutky s cukrem, ale když okolí zjistilo, jaký má talent, dostával v kuchyni složitější a složitější úkoly.

Po základní škole se ovšem Josef na kariéru cukráře nevydal. Jelikož pocházel z malé vesnice, byl nejstarší ze čtyř sourozenců, dobře se učil a rodiče pro něj byli vždy autoritou, musel na gymnázium. Rodiče z něj chtěli mít učitele. Po gymnáziu sice jeden rok učil, ale protože věděl, že tohle není jeho životní cíl, v devatenácti sbalil kuchařské knihy, rondony a vydal se do Prahy na zkušenou.

Ze začátku ho všude odmítali, protože neměl výuční list, který byl tenkrát pro práci cukráře nezbytný. Josef to ale nevzdal a začal studovat kuchaře i cukráře. Škola se mu tak zalíbila, že pokračoval dál a úspěšně dokončil i vysokou školu s hotelovým zaměřením.

Během studia mu začaly chodit zajímavé nabídky. Třeba v Anglii.

Ke konci studií získal nabídku v již zmíněném luxusním obchodním domě Harrods, kde sice zastával nižší pozici, než byl zvyklý, ale věděl, že za praxi a zkušenosti to stojí.

Postupem času získal Josef tituly kuchaře roku, tím roku i manažer roku. Z Harrods odešel, když mu nabídli pozici šéfcukráře, po které od začátku toužil. Prostě bylo pozdě. Chtěl jít dál a rozvíjet se i jinde. Maršálek tedy odcestoval na rok do Indie, kde také vařil, a pak se neplánovaně vrátil do Česka, kde i zůstal a začal provozovat *CakeShop Prague* a založil si vlastní značku *Fat Brothers*.

V roce 2020 také účinkoval jako porotce v pořadu České televize *Peče celá země*.



-Kateřina Gombárová

## Jaroslav Kulčák

- Narozen: 1. 1. 1921, Nový Hrozenkov
- Zesnul: 18. 1. 2017, Nový Hrozenkov, pekař
- Jaroslav Kulčák z Nového Hrozenkova, syn zedníka Jana Kulčáka, se na otcovu radu vyučil v letech 1935–1939 pekařem, ačkoli maminka z něj chtěla mít krejčího a on by byl rád elektromechanikem.
- Teoretické znalosti získal na Živnostenské škole v Novém Hrozenkově, praxi v pekárně U Majerky v Karolince. Roku 1944 získal tovaryšský list a po složení pekařských mistrovských zkoušek si zažádal o živnostenský list.
- Roku 1947 začal budovat vlastní pekárnu, ale na začátku roku 1949 byla znárodněna a Jaroslav Kulčák skončil na dva měsíce ve vazbě. Později se stal řadovým zaměstnancem pekárny a pracoval v ní 40 let. Po převratu roku 1989 mu byla pekárna vrácena i s živnostenským listem a dalších téměř 30 let, až do své smrti, stál Jaroslav Kulčák v jejím čele.



- Adam Mravec



# Nejpoužívanější stroje na dílně pekařů

## *Nerotační Vozíková Pec*

- Boxová stacionární pec určená pro pečení pečiva a chleba na plechách na vozíku.
- Válcové rotační ventilátory zajišťují cyklické proudění vzduchu v pečné komoře.
- Díky extrémně nízké rychlosti proudění vzduchu (max. 2,7 m/s – klasické rotační pece mají 8 m/s) nedochází u pece k vysušování pečiva.
- Pečivo si uchová vysokou vnitřní vlhkost, a proto vydrží velmi dlouho čerstvé a vláčné.
- Elektrické nebo plynové vytápění pece.



## *Jednospirálový hnětač s pojízdnou díž*

- Přesné a tvarově stálé díže a míchací spirála z nerez oceli.
- Možnost speciální úpravy pro zpracování žitných těst.
- Prostor pro zpracování těsta odpovídá nejpřísnějším hygienickým požadavkům, je bez šroubů, štěrbin, nepřístupných míst, kde se mohou zachycovat nečistoty a mikroorganismy.
- Automatické hydraulické zaháknutí/vyháknutí nádoby a zdvih míchací hlavy se samostatným pohonem.
- Pohon díže a míchacích nástrojů je nezávislý a bezolejový, aby se předešlo kontaminaci těsta.
- Rychlost míchacích nástrojů je plynule regulovatelná prostřednictvím frekvenčního měniče pro maximální flexibilitu hnětače .



**-Martin Velechovský**

# Rozhovor s třídní učitelkou

- ***Jakou máte s námi nejoblíbenější vzpomínku?***

Určitě to bude ten sladký pocit, když jsme statečně zdolali Sněžku.

- ***Jak byste nás popsala jedním slovem?***

Jen jedním? Šikovná.

- ***Padli jste vám do oka hned první den?***

Ano, jste sympatíci, ani jsem to nečekala.

- ***Proč jste se rozhodla učit?***

Babička učitelka, maminka učitelka, sestřenice učitelka, neteř učitelka, syn čerstvě učitel ... nejspíš nějaká rodinná úchylka. Možná je na to i diagnóza a prášek :)

- ***Co byl/je Váš životní sen?***

Spokojený rodinný život a práce, která mě baví. Zatím vše vychází.

- ***Chtěla jste být už od mala učitelkou?***

Ano, od malička jsem si hrála na školu, plyšáci by mohli vyprávět. Škola mě vždy bavila.

- ***Měla jste ráda matematiku na základní škole?***

Matematika byla můj nejoblíbenější předmět nejen na ZŠ, zůstalo mi to dodnes.

- ***Jste na nás pyšná?***

Obrovsky. Myslím, že jste dobrá parta, ve které se dokážete navzájem respektovat. A pokud jde o vaše schopnosti, smekám pomyslný klobouk, vaše výrobky byly už v 1. ročníku fantastické.

- ***Jaké to je, mít třídu nezbedníků?***

Občas se musím zamračit a vypustit trochu hrůzy, ale zas takoví nezbedníci nejste. Jste zlatíčka.

- ***Čím jsme Vás nejvíce potěšili a naštváli?***

Naposledy jste mě potěšili tím, jak jste se postavili ke školnímu projektu, na kterém právě pracujete. Dále tím, jak většina z vás bez problémů zvládá distanční výuku, jste opravdu samostatní a spolehliví. Neméně potěšující byla vaše práce v loňském školním roce na únorovém dni otevřených dveří, kde jsem opravdu nemohla uvěřit tomu, co jste zvládli už v 1. ročníku.



- Lucie Veselá



# Redakce

**Vedoucí redakce:** Lucie Veselá

**Šéfredaktorka:** Lucie Veselá

**Asistentka vedoucí redakce a redaktorka:** Jitka Škuderová

**Grafik:** Dana Tichá

**Korektoři:** Veronika Legnerová, Karolína Škúciová

**Redaktoři:** Jitka Škuderová, Dana Tichá, Karolína Škúciová, Veronika Legnerová, Honza Černý, Adam Mravec, Adéla Mašatová, Linda Hlaváčková, Daniela Maršíková, Martin Slavík, Míša Hurtová, Dang, Štěpánka Skalská, Kateřina Kozlíková, Kateřina, Gombárová, David Šimáček, Adrian Bittman, Martin Velechovský, Gábina Grimmová, Bára Jeřábková

