

NASTÁVÁ KONEC PŘEPRAŽNÉ KÁVY A VYPEČENÉHO CHLEBA?

Opatrně pražit kávu, snížit teplotu při pečení chleba, smažení brambůrků a další technologické úpravy žádá nové Nařízení Evropské komise.

11. dubna vstoupilo v platnost Nařízení Evropské komise snižující přítomnost tzv. akrylamidu ve vybraných potravinách. Akrylamid patří k rizikovým chemikáliím a může vznikat při pečení, smažení či pražení některých potravin. Podle nového nařízení EK se neřídí jen výrobci kávy, ale i dalších výrobků – chleba, hranolek, cereálií, sušenek, oplatek aj. a v jeho rámci musí snižovat množství akrylamidu pod doporučenou hranici. Novinka se tak dotkne např. i pekařů, kteří mají kvůli úbytku akrylamidu snížit teplotu pečení a změnit některé kypřící přísady, podniky připravující hranolky by pak měly smažit při teplotě méně než 170 stupňů.

Výrobci, které redakce MSM oslovila, v novém nařízení problém nevidí. Podobně to vidí i pekaři. „Nová směrnice do výroby United Bakeries žádné komplikace nepřináší, správná výrobní praxe a technologické postupy jsou ve výrobních závodech nasazeny trvale bez vztahu k nové směrnici. Výsledky jsme si samozřejmě potvrdili i laboratorně a jsou výrazně níže než doporučené limity,“ tvrdí Jaroslav Pomp z United Bakeries.

A potvrzuje to i Jan Pavlů z oddělení komunikace Agrofertu, který pod značkou Penam rovněž dodává množství pekárenských produktů: „Nařízení se nás týká u některých druhů výrobků. Technologie výroby pečiva je na směrnici připravena zmírňujícími opatřeními – například pomalejším způsobem pečení (delší dobu při nižší teplotě), sledujeme obsah sacharidů a bílkovin ve výrobku či obsah sladu, který se již předem tepelně upravuje. Na každé pekárně navíc chystáme vizuální vzory (fotografie výrobků), které které zaměstnancům pomohou určit, jaké výrobky lze ještě expedovat a které jsou naopak příliš upečené a musí se vyřadit. S ohledem na směrnici jsme si nechali udělat také analýzu pekařských výrobků. Bylo zjištěno, že všechny kontrolované výrobky vykazovaly vyhovující výsledky. Vstup směrnice v platnost nám žádné komplikace nezpůsobuje.“

V Americe však regulace akrylamidů už postoupila dál. Kalifornští konzumenti kávy si kvůli akrylamidu budou muset rovnou zvykat na stejné varovné označení, jako najdeme například na obalech cigaret. Rozhodl o tom nyní tamní soud.

Zdroj: www://marketingsales.tyden.cz, 11. 4. 2018

BEZLEPKOVÁ DIETA NENÍ PRO ZDRAVÉ LIDI

Konzumace bezlepkových potravin, pokud nemáte celiakii, autoimunitní nemoc, která je způsobena nesnášenlivostí lepku, zdraví rozhodně neprospívá. Upozornila na to gastroenteroložka Suzanne Mahadyová z australské Monash University. Pokud konzumuje tyto potraviny konzument, jenž netrpí celiakií, vystavuje své srdce větším rizikům.

„Pro lidi bez celiakie neexistuje důkaz na podporu tvrzení, že přísná bezlepková dieta prospívá jejich zdraví. Je dokonce možné, že pravdou je pravý opak a že vyhýbání se i dietní celozrnné stravě může být škodlivé, protože to má za následek nízký příjem vlákniny,“ napsala Mahadyová na webu The Conversation.

Tváří v tvář módnímu trendu konzumace bezlepkových potravin poukázala Mahadyová na studii kanadské University of Toronto z roku 1999 a na podobnou studii z loňského roku. Autoři kanadské studie dospěli k závěru, že konzumace pšeničné vlákniny s lepkem chrání před nemocemi srdce a oběhového systému.

Snižuje to totiž hladinu triglyceridů čili tuků, které jsou rozpuštěny v krvi. Zvýšení hladiny triglyceridů znamená vyšší riziko srdečních onemocnění. Autoři loni zveřejněné studie analyzovali úda-



je o zdraví tisíců lidí v průběhu 26 let. Tak dospěli k závěru, že lidem bez celiakie by se bezlepkový jídelníček vůbec neměl doporučovat.

Kardiovaskulární rizika

„Dlouhodobý příjem lepku ve stravě není spojován s rizikem srdečních onemocnění. Naopak vyhýbání se lepku může mít za následek omezenou spotřebu blahodárných celých zrn, což může ovlivnit kardiovaskulární rizika,“ oznámili i autoři tohoto výzkumu. Vylučování lepku ze stravy spojují vědci i se zvýšením rizika vzniku cukrovky druhého typu, tedy té, která není spojována s genetickou poruchou a bývá považována za civilizační nemoc.

Celiakii trpí asi jedno procento obyvatelstva. Jim dělá lepek problémy. Bezlepkové potraviny se však staly v poslední době velmi módním trendem i mezi lidmi, kteří je nepotřebují, protože lepek bez potíží zpracují. „Bezlepkové potraviny jsou často považovány za zdravější alternativu, protože bývají spojovány se zdravým životním stylem,“ konstatovala Mahadyová a upozornila, že tento názor

není vědecky podložen.

Lepek a celiakie

Lepek je označením pro skupinu složitých a nestravitelných glykoproteinů, které se vyskytují v obilninách. U pšenice představuje dokonce až 80 procent bílkovin, které jsou v této obilnině obsaženy. Glykoproteiny pravděpodobně podněcují v těle tvorbu látky zvané

zonulin, která zajišťuje propustnost tenkého střeva i pro tyto nedostatečně stravitelné a strávené bílkoviny. Při celiakii je tvorba zonulinu narušena – lepek naopak vyvolává zánět sliznice tenkého střeva a jeho poškozování. Živiny se pak jen těžce vstřebávají a zůstávají nestrávené ve střevě, což způsobuje trávicí a zdravotní problémy.

Zdroj: novinky.cz, 16. 1. 2018

PRŮMYSLOVÁ PEKÁRNA MUSÍ SYTIT NÁROD, ŘEMESLNÁ MŮŽE EXPERIMENTOVAT

Základem kvalitního pekařství je kromě klasické šišky chleba rohlík, houska, loupák a koblíha. Na nich stojí naše chuťové vzpomínky, a tak se bez nich jen těžko obejdeme.

Jak se proměnila pekařská scéna za posledních pár let? Co odlišuje butikové pekárny od těch velkých a kam by se měl ubírat začínající malý pekař? Peče se dnes vůbec s kvasem průmyslově? O tom všem jsme si povídali s Martinem Hanusem, pekařským technologem, odborníkem a lektorem pekařských kurzů. Hanus pomáhá zajišťovat pekařské provozy od malých bister po plně automatizované velkoprovazy a o rozmanitosti pekařského podnikání má dobrý přehled ...



Pekařina je konzervativním oborem. Ostatně, jak říká Martin Hanus (MH): „Veškerá tradiční potravinářská odvětví – zpracování mléka, řeznická výroba, pivo, pekařina – jsou konzervativní obory. Můžu udělat tisíc druhů piva, zelený ležák, ale pořád je to pivo. V každé zemi se budeme držet toho, co je tam tradiční.“

Místní pekaře sice ovlivňuje možnost inspirace ze zahraničí a skvělé suroviny na dosah, ale zároveň se zdá, že českého zákazníka zvyklého na šumavu samotná bageta a drobné bílé pečivo jen tak nepřesvědčí. Chleba z kvasu je základ, přibývá malých pekáren vyrábějících pe-

čivo jako za starých časů a na to pomalu reagují i velkoprovazy, které sice chléb různě „vylepšují“, aby jej bylo možné vyrábět v obrovských množstvích, ale zároveň se snaží alespoň částečně eliminovat přídavné látky. Základem kvalitního pekařství je kromě klasické šišky chleba rohlík, houska, loupák a koblíha. Na nich stojí naše chuťové vzpomínky, a tak se bez nich jen těžko obejdeme. Podvědomě je v regálech pekáren hledáme a nenajdeme-li je, cítíme se ochuzeni. Pekárny založené čistě na „jižanském“ typu pečiva tu proráží jen velmi ztěžka.

MH: „Takové pokusy tu byly. Po revoluci začali dělat pekaři francouzské pečivo – a nikdo to nejedl. Českého člověka strašně trápí, když má všude drobnky, a bageta je večer gumová, navíc jsme byli všechno zvyklí strkat do pytlíků a to pak samozřej-

RYCHLE. JEDNODUŠE. ONLINE.



- **Jednoduchá manipulace**
- **Vysoká stabilita**
- **Doporučuje 9 z 10 pekařů**

**PODVOZEK
PRO PŘEPRAVKY**



JEDNODUCHÉ ŘEŠENÍ PRO MANIPULACI

www.tbaplant.cz

mě bageta nešla pozřít. Návyky, které jsou tu desetiletí, jen tak nezmizí.“

Přesto se ovšem pekařství pomaličku v posledních letech mění a obzvláště se chytají nové výrobky, které se podobají našim evergreenům.

MH: „Teď je obrovský boom amerických donutů. Dlouhodobým trendem jsou také pufovaná a listová těsta, danish pastry a v neposlední řadě croissantové těsto neboli plundrové. Popularita croissantů ale asi nebude jen tím, že by lidé houfně jezdili do Francie. Je nám blízký i svým tvarem, tvarem rohlíku. Nedá se nic dělat, je to tak.“

Kdo si zkusil upéct vlastní pecen doma, tuší, že ač má ze začátku pocit, že se z chlebového těsta doluje kámen mudrců, ve skutečnosti proces není až tak složitý. Proč nejde chleba bez přídavných

látek vyrábět standardně? Průmyslové pekárny jsou nastavené na obrovská množství. Každou minutu mají vychrlit určitý počet pečiva a vzhledem k dnešní automatizaci provozů je pro ně každá odchylka, vyplývající například z neočekávaně živějšího těsta, problém.

MH: „Pro ně je špatně, pokud by vypadlo řekněme patnáct rohlíků z pece do párty, rovných a deset vedle toho zahnutých. Počítačky pečiva nebudou počítat správně, to znamená problém u odběratele, často velkého řetězce... V tomto základním sortimentu si pekaři nemohou dovolit nevyrovnanou jakost. Mají standardizovanou technologii výroby, tak aby v určitém časovém rozmezí vzniklo pečivo standardní a chutné.“

A malí pekaři? Vydělávají spíš na speciálním drobném pečivu nebo chlebu?

MH: „Královskou disciplínou je vždy pe-

čení chleba. Z podstaty věci – jsou to dvě mouky a voda. Přidanou hodnotou je um pekaře.“

Jak je tedy možné, že stojí kilo chleba v Česku v průměru kolem 25 korun?

MH: „Je to přetlakem velkých řetězců a velkých odběratelů od pekáren. A samozřejmě čím více toho vyrobím na sofistikovaných strojích, tím více jde cena dolů.“

Zjevně ale u nás chybí silnější „cechovní“ soudržnost, jako je tomu například v sousedním Německu, kde jeho cena neklesla tak nízko. Cena dobrého chleba by podle Martina Hanuse měla být cenám pečiva u našich sousedů bližší. I vzhledem k tomu, že řemeslný chléb od šikovného pekaře taky déle vydrží.

Juliana Fischerová

Zdroj: Radio Wave, 23. 3. 2018

NĚMECKÁ CUKRÁŘKA SVÝMI DORTY DOBYLA HOLLYWOOD

Velký sáček pražené kukuřice, přenosný počítač nebo výtisk deníku The New York Times. Všechny tyto věci vypadají jako skutečné. Ale jen do té doby, než se do nich s nepředstíranou chutí zakousnete. Zmiňované laskominy vytvořila cukrářka Miriam Milordová. Žena, narozená v Německu, začala péci neobvyklé sladkosti nejdříve pro sousedy v newyorské čtvrti Brooklyn. Pak vše nabralo rychlý spád.

Rtěnka pro Rihannu, ferrari pro Biebera

Od pohovky ve skutečné velikosti až po na silnici přejetého pásorce, to vše již její firma BCakeNY dokázala na přání klientů v uplynulém desetiletí vykouzlit. „Někdy zákazníkům jejich úmysl rozmlouvám“, přiznala agentuře DPA s tím, že kategoricky odmítá péci sladkosti ve tvaru zbraní. Milordová si za dorty účtuje od 75 dolarů (asi 1 500 korun) až po neuvěřitelných 7 500 dolarů (přes 150 tisíc korun). Druhá částka je povětšinou za laskominy obzvláště náročné na čas a formované do hodně neobvyklých tvarů. „Lidé si obvykle myslí, že dort stačí upéct a pak nazdobit, ale ve skutečnosti za tím stojí hodně námahy,“ zdůrazňuje Milordová. Její práce si všiml dokonce i Hollywood. Miriam upekla ferrari pro Justina Biebera či obrovskou rtěnku pro Rihannu. Raper Jay-Z si vysnil pětipatrový dort a komik Kevin Hart si přál mývala. „Celebrity vždycky shánějí něco nového, bláznivého, co by ohromilo všechny, koho zajímá jejich Instagram. Ostatně právě proto všichni začali se sociálními sítěmi,“ potvrzuje podnikatelka, která firmu založila v roce 2008.

Na začátku byla jen z nouze ctnost

Poté, co v Connecticutu vystudovala grafické návrhářství, se v roce 2000 přestěhovala do New Yorku. K přeměně grafičky na vyhlášenou cukrářku, zaměřenou na dorty, napomohla náhoda. Kamarádka pořádala oslavu ještě nenarozeného mimin-

ka a Milordová na tom nebyla finančně nejlépe, takže si nemohla dovolit koupit nezbytný dort. Rozhodla se proto, že jej raději upeče sama z toho, co má doma. Výtvar se dočkal nadšeného přijetí, takže od té doby dostávala od přátel a známých několik objednávek týdně. Protože dorty pekla po nocích, nakonec se rozhodla zanechat práce v obrazové galerii a vrhla se do podnikání na úplný úvazek. Jednou z jejích prvních slavnějších zákaznic se stala Kourtney Kardashianová - modelka, návrhářka, obchodnice a především televizní hvězda, sestra ještě známější celebrity sociálních sítí Kim Kardashianové. V roce 2009 si na těhotenský večírek objednala dort ve tvaru vláčku. „Dort se povedl naprosto senzačně, jedním slovem neskutečně, a hosté se okamžitě rozplývali nefalšovaným nadšením,“ nešetřil uznáním rodinný klan Kardashianových na webu cukrářčiny firmy.

Nyní Miriam zaměstnává 18 pracovníků, kteří týdně zhotoví 20 až 35 dortů. Současně se netají tím, že získat proslulost jí pomohly právě sociální sítě. Firmu BCakeNY sleduje na Instagramu více než čtvrt miliónu zájemců. Bez ohledu na dosavadní úspěch ale jde pořád mnohem víc o tvrdou makačku pod tlakem než o kamarádění s celebritami...

Zdroj: Novinky.cz, 7. 4. 2018