



Pekařství Vacek a spol., v.o.s. Dlouholetá tradice

Pekařství Vacek vzniklo v roce 1990 s myšlenkou rozšířit a oživit trh pekařských výrobků. Výrobky postupně zpestřovaly sortiment prodejen města Hlinska a okolí. Pečivo začalo být velmi oblíbené, a proto se rozšířila i výroba pečiva pro zdravou výživu. V roce 2002 byla zařízena druhá provozovna s původní zděnou sázecí pecí, kde má hlinecký chléb z přírodního kvasu dlouholetou tradici, která sahá až do roku 1938.

Hlinecký chléb je řemeslný chléb vyráběný klasickým přírodním způsobem, tzn. třístupňovým vedením kvasu dle staré pekařské receptury, tak jak to dělali naši předci bez použití chemie, umělých kvasů nebo droždí. Z tohoto důvodu kváskový chléb vydrží déle čerstvý než kvasnicový, má vysokou kvalitu, je voňavější a velmi zdravý. Chlebu dodá také svoji typickou vůni a chuť pečení ve zděné parní peci, do které se chléb vkládá ručně pekařskou lopatou. Je vyroben z české mouky pšeničné a žitné, vody, přírodního kvasu, soli a kmínu. Mouka na výrobu chleba je dovážena v pytlích z mlýna Janderov u Chrudimi, který k mletí využívá původní technologii na válcových mlecích stolicích.

Chléb je prodáván od pondělka do soboty ve vlastní prodejně už od brzkých ranních hodin po upečení. Chléb je možné si zakoupit přímo v provozovnách hlineckých pekáren. A dále v prodejnách: Jednota COOP Hlinsko, řeznictví u Švandů, řeznictví Novák, potraviny Navrátilová, potraviny Rytych Ann, potraviny Daniel nebo v občerstvení Bistro Duo A.

Certifikovány značkou „Kvalita z Hlinecka“ byly níže uvedené produkty:

- Hlinecký chléb z přírodního kvasu



Kontakt:
Pekařství Vacek a spol., v.o.s.

Provozovna:
Květná 1430, 539 01 Hlinsko
Tel.: +420 777 700 055

Provozovna:
Wilsonova 389, 539 01 Hlinsko
Tel.: +420 777 760 055
E-mail: info@hlineckepekarny.cz
www.hlineckepekarny.cz

Kvalita z Hlinecka



Hlinecký chléb z přírodního kvasu na rozdíl od chleba z droždí dlouho kyne, díky němuž způsobuje přirozenou fermentaci, během které jsou natráveny sacharidy a bílkoviny, a proto je výrazně lépe stravitelný a obsažené minerální látky lépe využitelné. Také je zdrojem vitamínů řady B a vlákniny.

Kvas se při klasickém postupu nepřipravuje najednou, ale po několika stupních: ke kvasu z předchozí výroby, v němž je již náležitě namnožena kulturní mikroflóra, se přidávají postupně malá množství žitné mouky a vody, aby se udržela převaha kulturních mikrobů. Poslední stupeň kvasu při správném vedení dosahuje optimální kyselosti, kypřící mohutnosti i chuti a aromatu potřebných k výrobě kvalitního chlebového těsta. Část kvasu se potom oddělí a použije na výrobu v nadcházejícím dni. Ke kvasu se přidá mouka a nastává koncert pekařů, kteří ručně válí bochníky a vkládají je do ošatek vysypaných moukou. Po vykynutí je těsto připraveno k pečení. Těsto se musí před samotným vložením do pece potřít vodou, aby chléb nepopraskal a měl lesklou kůrku. Poté se práce ujme šikovný pekař, který umí ovládat sázení lopatou do pece a jeho pomocník, který sází těsto na lopatu z ošatek. Pak šup těsto do pece a prázdná lopata ven a znovu další, tak dlouho, dokud není nasázena celá pec. V parní peci se s chlebem manipuluje i v průběhu pečení, aby byl dokonale propečen každý bochník. Po vychladnutí je chléb připraven na expedici i na váš stůl.

V současné době je v Čechách málo pekáren, které pečou chléb tradičním způsobem, neboť výroba těmito postupy je drahá a není tak zisková jako výroba chleba s použitím droždí. Pro pekárnu je pečení chleba vlastně nekonečný kolotoč, který nepotřebuje žádné chemické přísady. Vše jde přirozenou cestou a chléb je tak zdravý a chutný.