

Den začíná u nás ...



**SMĚKALOVO**  
pekařství

Vaše pekařství od roku 1890



Vaše pekařství od roku 1890



SMĚKALOVO PEKAŘSTVÍ spol. s r.o., Šafaříkova 110/I, 566 01 Vysoké Mýto  
IČO: 27466477, tel.: 465 420 273, tel./fax: 465 424 673, e-mail: smekalovo.pekarstvi@seznam.cz

[www.smekalovopekarstvi.cz](http://www.smekalovopekarstvi.cz)

Díky aktivní spolupráci  
průmyslu s obcemi  
má možnost  
třídit odpady již

**98 %**  
obyvatel ČR.

[www.ekokom.cz](http://www.ekokom.cz)

**EKO KOM**

vracíme obaly do života



Vaše pekařství od roku 1890

## Náš zákazník si musí pochutnat

Sortiment Smékalova pekařství, které se nachází v samém centru města Vysokého Mýta, prošel za 120 let jeho existence výraznými změnami.

Původní malá pekárna z roku 1890 s roštovou pecí pekla pouze chléb a běžné pečivo. Ve 30. letech minulého století byla největším odběratelem armáda a hlavním výrobkem komisárek. Po znárodnění firmy se zde pekly pouze vánočky, makové záviný, koláče a večky.

Veliká a zásadní změna nastala po restituci v roce 1991. Původní majitel firmy pan Josef Smékal se sice restituce firmy nedožil, ale jeho dcera, která firmu převzala od Východočeských pekáren a cukráren, si dobře pamatovala jeho vyprávění, zkušenosti a rady. Byť sama nebyla vyučená pekařka, rozhodla se vrátit se zčásti k původnímu sortimentu. Hned po převzetí firmy se začal péci klasický kulatý rohlík, který byl dlouho velkým hitem nejen ve Vysokém Mýtě a na řadu let se stal hlavním produktem. Po několika desetiletích mohli zákazníci opět ochutnat pečivo, které již téměř vymizelo z paměti.

Prostory pekárny sice zůstaly stejné, ale po její rekonstrukci, modernizaci a přístavbě cukrárny se sortiment rychle rozrostl. Dnes vyrábíme více než 360 druhů pekařských a cukrářských výrobků. K tomuto sortimentu nás přivedly požadavky a přání zákazníků.

### Naše výrobky se řadí do několika kategorií:

- Různé druhy chlebě včetně celozrnných a tradičního komisárku, který pečeme pouze na objednání. Mimo klasického chleba je velice oblíben tmavý slunečnicový chléb, jehož předností je vysoký obsah slunečnice. Dále pečeme chléb šestizrnný, kořenový, řecký, podmáslový, venkovan, vícezrnný s vlákninou, combi, domácí, víkendový, zvaný „podpaždák“, chlebové a slunečnicové bagety, chleby toustové a další.
- Jinou skupinou jsou výrobky z bílé pšeničné mouky. Jsou to tradiční kulaté i rovné rohlíky, ručně pletené housky, raženy, pecáky, bagety, kaiserky, večky, pravé české vdolky, sladké rohlíky, jidáše, dále bulky pro hamburgery, pizza rohlíky, pizza koláče, bulky slatinové, bramborové, dalamanáky, výrobky z plundrového těsta plněné nejenom sladkými náplněmi, ale též párkem, slaninou a zelím nebo špenátem.
- Ze sladkého pečiva to jsou v první řadě klasické buchty. Jejich výroba, tak jako výroba většiny ostatních výrobků, je převážně ruční, a proto jejich kvalita se vyrovná kvalitě domácích, mnohdy ji i předčí. Buchty jsou plněny tradičně tvarohem, mákem nebo povidly, ale po celý rok u nás nakoupíte i buchty plněné ovocem. Oblíbené jsou též koláče různých druhů, šátečky, vánočky, mazance, bábovky

a mnoho druhů light výrobků. Záviný plněné makovou, tvarohovou nebo arašidovou náplní spolu s tyčinkami a preclíky získaly certifikát značky Klasa. Z kuchyně našich babiček můžete ochutnat pravé zelníky sypané perníkem a jablka v županu.

- Nezapomínáme ani na milovníky zdravé výživy. Můžeme se pochlubit několika druhy velice chutných rohlíků vícezrnných, combi, finských nebo chlebových. Dále si vyberete pečivo špaldové, kukuřičné, grahamové a také kornspitze, na jejichž výrobu jsme obdrželi certifikát od firmy Backaldrin a diplom za druhé místo v soutěži o Kornspitz roku 2007.
- Mezi naše špičkové výrobky se řadí koblihy. Jsou plněné džemy z různého ovoce, nugátem, pudinkem nebo náplní s příchutí vaječného likéru. Dalšími koblihovými výrobky jsou bavorské vdolečky, míša koblihy a koblihové kapsy plněné jablky, tvarohem a kokosem, borůvkami, jahodami a meruňkami. Všechny koblihové výrobky díky receptuře a kvalitním surovinám jsou prvotřídní kvality a nejsou nasáklé tukem. K jejich výrobě používáme moderní technologii a ke smažení pouze palmový tuk.
- Francouzské palačinky jsou dalším oblíbeným sortimentem. Plníme je marmeládou, povidly, čokoládou nebo špenátem. Jako polotovar si můžete koupit i palačinky neplněné.
- Poslední skupinou jsou cukrářské výrobky. Pro různé příležitosti vyrábíme přes 20 druhů mini zákusků, vánoční cukroví dle domácích receptur plněné pouze máslovými krémy a další výrobky pro sváteční dny. Nevěsty si mohou u nás objednat nejrůznější dorty. Přizpůsobíme se jejich přání, požadavkům i nejrůznějším moderním trendům. Již několik let se zúčastňujeme svatebního veletrhu v Pardubicích, kde je možné vidět a ochutnat to nejlepší od našich cukrářek.

### A co ochutnáte pouze u nás?

- Svatební koláče! Jsou vyráběny podle staré osvědčené receptury a jsou známé i za hranicemi naší země. V roce 2008 získaly ocenění MLS Pardubického kraje.
- O Vánocích si u nás koupíte vánočky s přísadou másla, ořechy a mandlemi, přesně takové, jako pekly naše babičky. I tento výrobek se pyšní oceněním MLS Pardubického kraje z roku 2009. Totéž ocenění získaly ještě koláče sváteční a již zmíněný slunečnicový chléb.
- Vánoční specialitou jsou pravé štolý a originál italské panettony.

Výroba u nás je převážně ruční a používáme pouze kvalitní certifikované suroviny našich i zahraničních firem. Probíhá s souladem s hygienickými normami Evropské unie, což stvrzuje certifikovaný systém kritických bodů HACCP.

Více o nás se dozvíte na našich webových stránkách  
[www.smekalovopekarstvi.cz](http://www.smekalovopekarstvi.cz)

Jiřina Duchoslavová