

Vánočky pečou podle původní receptury

Tisíce kusů nejrůznějšího pečiva se denně vyrobí ve Smékalově pekařství ve Vysokém Mýtu.



PŘÍPRAVA CHLEBA. Pracovnice Smékalova pekařství Alena Brouliková z noční směny přiváží připravené bochníky k peči.

Foto: Maria Vejsová

MARIA VEJSOVÁ

Vysoké Mýto - Vůně pečiva se line z pekárny, která je nedaleko Litomyšlské věže, už víc než sto dvacet let. První záznam o pekařství je z roku 1890. Josef Smékal s manželkou Marií dům koupil v roce 1924. Za války podporoval sovětské partyzány, přesto byla rodina po roce 1948 těžce pronásledována, dům s pekárnou zabaven.

V roce 1991 Jiřina Duchoslavová, dcera Josefa Smékala, požádala o majetek v restituci. „Znárodněno bylo okamžitě, navrácení trvalo půl roku. Začátky byly těžké, manžel ani já jsme neměli s pekařinou žádné zkušenosti,“ vzpomíná na nelehké časy majitelka. Historii podrobně popsala v knize Smékalovo pekařství aneb tátův úžasný recept na život.

Objekt prošel důkladnou

rekonstrukcí, pekárna splňuje všechny přísné hygienické normy Evropské unie.

Převládá ruční výroba

Kromě výroby běžného pečiva a chleba tady pečou mnoho dalších druhů jak ví-

cezných, tak i cukrářských nebo pekařských výrobků. Nově vzniklá provozovna v ulici Prokopa Velikého umožňuje cukrářskému týmu mistrů Jana Flégla vyrábět ty nejkvalitnější zákusky a dorty. Smé Café láká posezením v příjemném prostředí. „Vše

vyrobíme ze surovin dovezených z Francie. Používáme pouze pravou vanilku, která je zárukou skutečné vanilkové chuti,“ upozorňuje mistr na výrobky, ve kterých je vanilka skutečně patrná.

Vánoce jsou za dveřmi

Nejeden recept nese rukopis starých pekařských mistrů. „Mezi ně patří i receptura na vánočky, kterou mám po otci,“ říká majitelka Jiřina Duchoslavová.

„Jsou zcela jiné, než ty, které se běžně v obchodech prodávají. Kdo ji jednou ochutnal, jinou si už nekoupí. Jsem na ně opravdu pyšná,“ dodává majitelka.

„Také vánoční cukroví vyrábíme podle domácích receptur,“ vysvětluje Eva Spoustová, ekonom pekařny. Vůně, která se pekárnou nese, je toho důkazem.

Co je teplé, nemusí být čerstvé

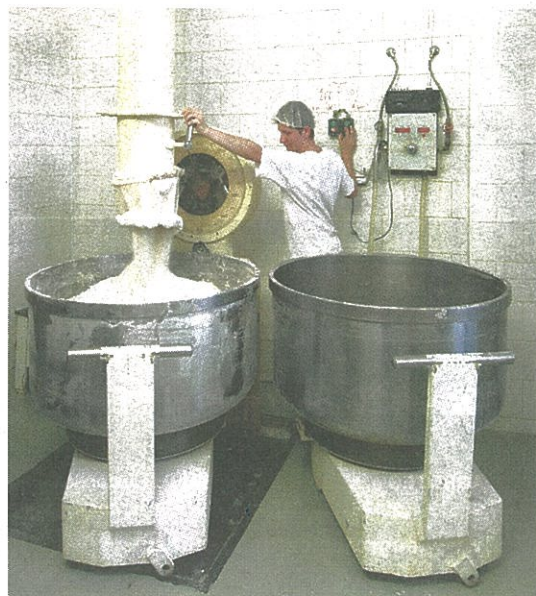
„V naší pekárně se peče nepřetržitě 122 let a zakládáme si na výrobě pouze čerstvého pečiva. Pečivo se u nás nedopéká. Jsem přesvědčená o tom, že čerstvé je čerstvé. Naši zákazníci jsou si toho vědomi a dávají nám to najevo. Jistě je lákavé si koupit výrobek ještě teplý, možná, že dnešní uspěchaná doba tomuto trendu napomáhá. Ale poctivě, nešžené pečivo je dobré i po vychladnutí,“ říká Jiřina Duchoslavová.

Péči začínají v 18 hodin

Technolog Arnošt Svoboda mne provází pekárnou. Právě nastupuje do práce noční směna, která je co do počtu zaměstnanců nejpoměrnější.

„Vyrábíme několik druhů chlebě, také pizy a další slané pečivo. Housky, rohlíky, vevky, koláče, cereální pečivo a mnoho dalších druhů se vyrábí na dvou linkách,“ vysvětluje Arnošt Svoboda. Přestože se smaží koblihy a další kobližové výrobky, není zde cítit přepálený olej.

„To je proto, že používáme pouze speciální palmový tuk, který dovážíme z Rakouska. Výroba je sice dražší, ale kvalita těchto výrobků je opravdu vysoká,“ objasňuje Svoboda.



INZERCE

Vánoce se Smékalovým pekařstvím

- Vánočky pečeme dle staročeské receptury
- Smékalovo vánoční cukroví - 12 výborných druhů
- Korpusy vánočního cukroví
- Pouze kvalitní suroviny
- Ruční práce

SMÉKALOVO PEKAŘSTVÍ spol. s r.o.
Šafaříkova 110/I · 566 01 Vysoké Mýto · IČO: 27466477
tel.: 465 420 273 · tel./fax: 465 424 673 · mob.: 602 487 425
e-mail: smekalovo.pekarstvi@seznam.cz
www.smekalovo.pekarstvi.cz

Letos nově objednávkou vánočního pečiva také v prodejně pečiva, kavárně a cukrárně SMÉCAFÉ
ul. Prokopa Velikého 692, 566 01 Vysoké Mýto,
tel.: 702 026 272

SMÉKALOVO pekařství
Vaše pekařství od roku 1890.

Smé Café

Den začíná u nás ...