

Vydává Pekařství Illík spol. s r. o.

Ročník 14 / občasník / 1/ 2022



Pekařské noviny

Letní mlsání
z čerstvého ovoce

Prodejna Sevalu
v centru Ostravy

Kurkuma a žito
v našem pečivu

Novinky
z Pekařství Illík

Soutěžte s námi
v novinách i na Facebooku!

Milovníky exotických chutí

rohlík s kurkumou nadchne

Rohlík s kurkumou

Váží 55 g a prodáváme jej ve všech našich prodejnách už od konce ledna letošního roku. Jde o novinku s lehce exotickým složením, kterou jsme vyvíjeli více než měsíc, abychom dosáhli ideálního složení a báječné chuti. Jak již z názvu vyplývá, rohlík obsahuje kurkumu neboli indický šafrán. Jde o koření ze sušeného mletého oddenku kurkumovníku dlouhého, které obsahuje asi 5 % éterického oleje. Toto koření nejenže zabarví těsto do žluta, ale dodává tomuto pečivu specifickou chuť. Tu obohacuje také podíl slunečnicových, lněných a sezamových semenek. Kurkuma má nejen spoustu léčivých účinků, ale dokonce zvyšuje trvanlivost, a to i našeho rohlíku, který tak vydrží dlouho čerstvý. O tom, že mezi zákazníky se stal velmi rychle oblíbeným, svědčí i fakt, že denně vyrábíme více než 1200 kusů tohoto pečiva.



Pár zajímavostí o kurkumě

Napomáhá zdravému trávení
Udržuje normální stav kloubů, pozitivně ovlivňuje jejich pohyblivost, pevnost chrupavek a tkání
Obsahuje vysokou dávku antioxidantů • Při pravidelném užívání zvyšuje imunitní systém
Je skvělá pro udržení duševní rovnováhy a zdravou činnost srdce
Čistí pleť zevnitř i zvenku. V Indii se používá i pro přípravu domácí pleťové masky na mastnou a problematickou pleť.

Zajímá vás zdravý životní styl?

Vyzkoušejte náš žitný rohlík!

Už v dubnu si budete moci pochutnat na zdravé novince – žitném rohlíku! Jeho vývoj byl zdoluhavější, jelikož těsto z žitné mouky se zpracovává hůře a trvá, než se podaří recept správně vyvážit. Výsledkem je jednoduchý, ale velmi chutný a vláčný žitný rohlík vážící 60 g. Tento zdravý výrobek si vyžádali samotní zákazníci a my jsme rádi, že ho již zanedlouho uvidíte i na pultech našich prodejen.



Žito díky obsahu rozpustné vlákniny efektivně váže vodu, čímž ochraňuje střevní sliznici. Obsažené minerální látky zároveň pozitivně působí na krevní oběh, vývoj kostí – podporují jejich strukturu a pevnost.

Žito by mělo také posilovat funkci oslabených jater a posilovat obranyschopnost organismu.



Vážení obchodní partneři, zaměstnanci, zákazníci, čtenáři,

změny, které přicházejí v posledních měsících, se dotýkají každého z nás. Fakt, že se na podzim dramaticky zdražily ceny energií a nyní vystoupaly i ceny pohonných hmot, se projevuje ve všech odvětvích. Současný vojenský konflikt na Ukrajině tuto situaci jen umocnil.

Tento fakt se dotýká i nás. Jen mouka, která je pro nás stěžejní surovinou, zdražila od loňského podzimu takřka o 100 procent! Dráž kupujeme také olej, vejce, tuky i další suroviny. samozřejmě se nás týkají i ceny energií a pohonných hmot. Navýšení ceny mouky navíc nepřišlo jednorázově, ale zdražili nám ji hned dvakrát. Na první zdražení jsme reagovali desetiprocentním navýšením našich cen k 1. únoru, teď však musíme navyšovat znovu, což neděláme rádi. Snažíme se ceny držet tak, aby byly pro zákazníky stále přijatelné a věříme, že i po druhém desetiprocentním navýšení tomu tak stále bude.

Na letošní rok proto neplánujeme ani žádné větší investiční akce. Pustíme se pouze do rekonstrukce prodejny Seval v Ostravě-Hrabůvce v areálu Venuše a otevřeme novou prodejnu Seval v ulici Nádražní u zastávky MHD Karolina. Jde sice o malou prodejnu o velikosti zhruba 40 metrů čtverečních, kterou bude náročné vybavit potřebným zařízením tak, aby se sem vše vešlo, ale věříme, že si tato prodejna velmi brzy najde u zákazníků své místo. Další v pořadí pak bude rekonstrukce prodejny v Odrách. Vůbec však netušíme, zda se do této akce pustíme ještě letos, nebo až příští rok.

Ani v této situaci však nezapomínáme na naše zaměstnance. Těm jsme zkraje roku navýšili mzdy. Kromě toho jsme zavedli i nové benefity, a to oceňování zaměstnanců za odpracovaná léta a oceňování zaměstnanců při odchodu do důchodu. S lidmi, kteří od nás odcházeli do důchodu, jsme se vždy loučili s dárkem, od letošního roku má však i toto oceňování nastavené parametry.

Myslíme nepřetržitě i na naše zákazníky a jejich přání. Pravidelně přinášíme na pulty našich prodejen novinky, které jsou žádané, vylepšujeme nejrůznější receptury a zařazujeme také sezónní a zdravé produkty. O části z nich se dočtete i v tomto vydání novin.

Vážení obchodní partneři, zaměstnanci, čtenáři a zákazníci, přejeme vám spoustu provoněných dnů s našim pečivem, sladkých chviliek s našimi zákusky a výjimečných okamžiků s našimi vymazlenými fresh bagetami, chlebičky, saláty a dalšími produkty. Užijte si pohodové jaro a prosluněné léto.

Antonín Illík, majitel Pekařství Illík a Pekařství Seval

Podporujeme naše ukrajinské pracovníky i **JEJICH ZEMI**

Vedení Pekařství Illík vyjádřilo morální podporu ukrajinským zaměstnancům, kteří zde již léta pracují, a vyvěsilo ukrajinské vlajky před budovou pekárny. „V současnosti zaměstnáváme 25 ukrajinských pracovníků, kterým poskytujeme také ubytování. Všem jsme proto nabídli, aby si sem přivezli i své rodiny. Část z nich této možnosti využila a alespoň na čas své rodinné příslušníky u nás ubytovala,“ popisuje část pomoci, kterou Pekařství Illík, stejně jako Pekařství Seval, poskytlo na podporu Ukrajiny, majitel pekárny Antonín Illík. „Kromě toho jsme se již dvakrát zapojili do finanční sbírky a poskytli jsme i materiální pomoc formou dodávek trvanlivého pečiva,“ dodává Illík.



Provoňte si letní dny česnekovým chlebem nebo a nechejte nás osladit vám život zákusky p

Příroda se po pozvolně přicházejícím jaru zcela probudila a čeká nás snad krásné prosluněné léto plné pohody, zábavy i odpočinku. K létu neodmyslitelně patří nejen slunění a koupání, ale i grilování nebo posezení na zahrádce u dobré kávy a zákusku plného ovoce. Přinášíme vám proto alespoň pár tipů na oblíbené produkty, které vám mohou zpříjemnit letní dny.



Naše fresh bagety se těší velké oblibě!



Už pátým rokem si zákazníci mohou každé ráno koupit v prodejnách Illík i v prodejnách Seval oblíbené fresh bagety. Ty jsou připravovány pracovníky jednotlivých prodejen denně v brzkých ranních hodinách a také v průběhu dne z čerstvě upečených rohlíků, kdy jsou bohatě plněny kvalitními ingrediencemi, jako jsou šunka, sýr, vejce, kadeřavý salát, sladká paprika. I tyto ingredience jsou do všech prodejen přiváženy denně čerstvé z Výrobní lahůdek Hladké Životice. Zákazníci tak mají hned po ránu na výběr ze čtyř kombinací náplní: bageta jen se sýrem, bageta se šunkou a sýrem, se šunkou a vejcem nebo se sýrem a vejcem. O tom, že připravovat bagety každý den přímo v prodejnách z kvalitních surovin se vyplatí, svědčí i velký zájem zákazníků. Velkou oblibu mají zejména mezi studenty. Bagetu v gramáži 170 až 190 g v současnosti zakoupíte v našich prodejnách za zhruba 40 korun.



Milujete ciabattu? v tom případě si nenechte ujít NAŠI NOVINKU z řady fresh – **Ciabattu se salámem!**

Oblíbenou řadu fresh výrobků doplní zanedlouho ciabatta, která bude plněná kvalitním salámem v kombinaci s dalšími surovinami a čerstvou zeleninou. Na pultech našich prodejen se postupně objeví po Velikonocích. Nově si tak budete moci zakoupit ciabattu plnou čerstvých a lahodných surovin, třeba jako rychlou svačinu do školy, do práce či na cesty.

Ciabatta

... kde se vzal její název?

Pro nás zní ciabatta cizokrajně. Ve skutečnosti je toto italské slovo výrazem pro bačkoru nebo pantofli. Historie ciabatty je poměrně mladá. Pochází z roku 1982, kdy ji poprvé vyrobil italský pekař Arnaldo Cavallari z malého města v Benátsku. Reagoval tak na vzrůstající popularitu francouzských baget, kterým chtěl svým produktem konkurovat. A o tom, že se mu to podařilo úspěšně, svědčí obliba ciabatt nejen v italské kuchyni, protože jí pomalu a jistě přicházejí na chuť i čeští konzumenti.

(Zdroj: www.az-recepty.cz)



o ciabattou

lnými ovoce!



Umíte si představit
grilovaný vepřový
nebo kuřecí steak bez

Česnekového chleba?

My už ne!



K letním grilovačkám patří nejen voňavé steaky, ale i čerstvé, a hlavně specifické pečivo. Tím je zcela jistě i náš třístagramový česnekový chléb, který pro vás pečeme na všech našich prodejnách a jeho obliba mezi zákazníky stoupá vždy s pomalu nastupujícím létem. Vynikající česnekovou chuť tomuto pšenično-žitnému chlebu dávají kousky česneku, které naleznete uvnitř. Chléb je sypaný solí a kmínem, takže už ho nemusíte ničím dochucovat ani mazat. Díky svému tvaru jde chleba výborně dělit a odlamovat na menší kousky. Je tedy výborným společníkem i při oblíbených táborácích či na cestách. Česnek patří mezi superpotraviny se spoustou léčivých účinků. Pomáhá při nachlazení, při onemocnění dýchacích cest a dutin, snižuje cholesterol, vysoký krevní tlak, chrání před trombózou, ale léčí i žaludeční anebo střevní obtíže.

Dort plný lesního ovoce

vás osvěží nejen v teplých letních dnech



Od nového roku najdete na pultech našich firemních prodejen nový výrobek z Cukrářství Illík, který svým vzhledem, ale i svou nezaměnitelnou jemnou chutí krásně oživil naši již tak bohatou nabídku zákusků a dortů. Jde o dort s lesním ovocem o hmotnosti 1500 g, jehož tvarohová náplň je smíchaná se šlehačkou, která dává tomuto zákusku úžasnou lehkost. Na povrchu je lesní ovoce, které je doslova pomyslnou třešničkou na dortu.

Celý dort zakoupíte v našich prodejnách Illík i Seval za 476 korun, jeden kousek o hmotnosti 125 g vás bude stát 39, 90 korun.



Luxusní pařížský dort nebo špička

vaše chuťové buňky
ZCELA ROZHODÍ!

Pokud patříte k milovníkům čokolády a sázíte na kvalitní suroviny a vymazlenou chuť, přiberte si v prodejně i náš luxusní pařížský dort s čokoládovou polevou zdobený šlehačkou. Vládná chuť jeho tmavého korpusu s náplní z pařížské šlehačky je zcela fantastická! A neváhejte okusit i naši čokoládovou špičku plněnou vaječným koňákem. I její chuť je neodolatelná!

Na svátečním stole by neměly chybět velikonoční speciality od Illíků

Jako každý rok nás čekají Velikonoce – pro někoho křesťanský svátek, pro druhé svátek jara. Pro pekaře i cukráře Velikonoce znamenají především spoustu práce. Většina lidí chce mít na svém velikonočním stole sváteční pečivo, lahodné zákusky, chutné chlebičky nebo aspiky, případně i specifické velikonoční dobroty. V pekárně, cukrárně a lahůdkárně u Illíků i v pekárně Sevalu měli proto několik uplynulých dnů doslova napilno. Pekli, zdobili a chystali, aby se všechny objednané výrobky v patřičné kvalitě dostaly včas a zcela čerstvé do prodejen. „Kromě celoroční nabídky mazanců připravujeme i velikonoční mazance s rozinkami a posypem a samozřejmě nechybí ani oblíbení velikonoční beránci v několika variantách. Lidé mají v tomto období zvýšený zájem i o naše cukroví, zákusky a dorty, takže i cukrářky mají napilno,“ říká majitel Antonín Illík.



Velikonoční pečený sladký beránek

symbolizuje dříve rozšířenou konzumaci skopového masa po skončení období čtyřicetidenního půstu.



Unikátní velikonoční štolý

Milujete štolu?

V tom případě neváhejte a zakupte si toto zcela unikátní pečivo ve všech prodejnách Illík a Seval! Žádné jiné cukrovinky nechutnají jako velikonoční štola s máslovou chutí, plná rozinek, kandovaného ovoce a ořechů, která je na povrchu hojně posypaná dekorativním cukrem.



Aspik vaříme podle tradiční receptury

Máte rádi Velikonoce, ale nemáte rádi sladkosti? I vám přinášíme na sváteční stůl spoustu pochutin! Jednou z nich je aspik, který v naší lahůdkárně vaříme podle tradiční receptury staré více než 40 let! Na rozdíl od jiných výrobců jsme se nikdy nesnížili k tomu, abychom aspik dochucovali vodou z nakládaných okurek, naopak, vaříme ho z čerstvé kořenové zeleniny a ochucujeme kořením. Výsledkem je tak poctivý a chutný aspik jako za času našich dědů a pradědů! Zakoupit si ho můžete ve sváteční podobě. Po celý rok je samozřejmě na pultech všech našich prodejen v běžně prodávaných krabičkách. K nejoblíbenějším druhům patří životický závitek nebo salámová krabíčka.





Prodejna Seval v centru Ostravy

má jednu z nejmodernějších pekařských pecí na trhu



Procházíte-li centrem Ostravy od Husova sadu po ulici Poštovní směrem ke Kuřimú rynku nebo Masarykovu náměstí, nemůžete minout naši prodejnu Seval. Nachází se na křižovatce ulic Poštovní a Čs. legií, jen nedaleko Pedagogické fakulty Ostravské univerzity. V blízkosti je také pošta, ostravské studio České televize a také významné zastávky městské hromadné dopravy i příměstských autobusů.

Prodejna zde na rohu těchto ulic sídlí již více než 12 let, v loňském roce však v letních měsících prošla kompletní rekonstrukcí. „Opraveny byly všechny rozvody elektřiny, topení i vody, prodejna má novou podlahu a změnilo se i její dispoziční řešení interiéru,“ vysvětluje manažer firemních prodejen Seval Lukáš Plonka a pokračuje: „Po stavebních pracích byla prodejna vybavena zcela novým nábytkem i zařízením. Nyní zde máme dvě chladicí vitríny. Ta první slouží pro lahůdkářské zboží jako jsou knedlíky, saláty, chlebičky nebo fresh bagety. Druhou využíváme k prodeji cukrářského sortimentu, převážně zákusků a dortů. Máme zde i pult s pečivem a regály na chleby, sladké balené pečivo i běžné pečivo jako jsou rohlíky a housky. Největší novinkou, která je zároveň největší předností této rekonstruované prodejny, je nová pec **Retigo DeliMaster**, která je v současné době nejmodernější horkovzdušnou pekařskou pecí na trhu vůbec. Díky této novince si zákazníci mohou od nás odnášet ještě čerstvější a dokonale upečené výrobky, mnohdy ještě teplé. Mimo to nám nová pec umožnila také rozšířit již tak široký sortiment,“ doplňuje manažer.

Stejně jako ve většině illíkových a sevalovských prodejen ani zde nechybí moderní kávovar, prostřednictvím něhož mohou pracovníce nabízet zákazníkům výbornou kávu **Tchibo** z čerstvě mleté zrnkové kávy.



Nejoblíbenějšími výrobky této prodejny jsou tvarožníky, makovníky, mrkvové řezy, muffiny, a hlavně fresh bagety. Ty se zde připravují denně z čerstvých surovin. Čtyři druhy fresh baget nyní doplní také fresh kostka s tuňákem a vejcem, která se již brzy objeví i na pultu této prodejny.



Prodejna Seval má otevřeno od Po do Pá od 5.30 do 18 hodin a v So od 6 do 11 hodin.

Prodejnu, kde se střídají dvě prodavačky Andrea a Mirka, řídí vedoucí Žaneta Lukášová. „Všechny tři pracovníce jsou u zákazníků velmi oblíbené, o čem svědčí pozitivní zpětné vazby. Nejenže stíhají s úsměvem na rtech obsloužit velké množství zákazníků, ale zároveň pečou a připravují další výrobky, včetně denně čerstvých baget,“ dodává na závěr Lukáš Plonka.

U nás nakoupíte svačinky do školy i do práce,

ale i dobroty na sváteční stůl

Chcete-li mít sváteční stůl plný dobrot od Illíků, objednejte si v předstihu ve své oblíbené prodejně obložené mísy, chlebičky, dvojhubky, zákusky, nebo dokonce dort!



Přejeme vám nejen příjemné prožití velikonočních svátků

v kruhu rodiny a u svátečního stolu plného voňavých dobrot, ale i krásné prožití následujících letních dnů. Věříme, že vám naše výrobky budou i nadále dělat takřka každodenní radost. U nás nakoupíte vše od běžného, sladkého i slaného pečiva, přes zdravé produkty, až po nejrůznější čerstvé saláty, fresh bagety nebo aspiky. Sladkou tečkou mohou být naše cukrárenské výrobky, z nichž některé budou v létě doslova plné ovoce.

Znáte velikonoční PRANOSTIKY?

Co je na Zelený čtvrtek vyseto, vše se vydaří. • Je-li Zelený čtvrtek bílý, tak je léto teplé.

Když na Velký pátek hřmí, na poli se urodí.

Prší-li v noci na Bílou sobotu, bude málo třešní.

Velikonoční a velkopáteční déšť zřídka přináší žním požehnání.

Jasně počasí o Velikonocích – nastane léto o letnicích.



Bavte se a soutěžte s námi!

Ani tentokrát jsme nezapomněli na oblíbenou soutěž, i dnes máme pro vás dvě soutěžní otázky. Ale nebojte se. Čtete-li Pekařské noviny opravdu bedlivě, nebudete mít se správnými odpověďmi problém. Takže s chutí do toho!

1/ V jaké gramáži vyrábíme rohlík s kurkumou?

2/ Doplňte pranostiku: „Prší-li v noci na Bílou sobotu, bude“

Odpovědi na obě otázky zasílejte nejpozději do 30. dubna 2022 na e-mail: soutez.illik@seznam.cz. Nezapomeňte uvést své jméno, kontakt a prodejnu, do níž chodíte nakupovat. Ze všech správných odpovědí vylosujeme pod notářským dohledem deset výherců, kteří získají 250korunovou poukázku na nákup v našich prodejnách.

Soutěžte o naše pečivo!



Víte, že i na naší facebookové stránce můžete vyhrát chlebičky, koblíhy nebo jiné pečivo? Stačí se přidat a soutěžit s námi. Takřka každý měsíc můžete vyhrát voňavé pečivo nebo cukroví pro svou rodinu, třídu nebo třeba jen pro vás.

Sledujte náš Facebook!