



provozni František Pöckl
a majitelka pekárny Hana
Pöcklová



sázení chleba do pece

Jeřábkova pekárna ve Velké Bíteši vyrostla z malého výrobce v regionálního dodavatele. Pekárnu obnovili otec a strýc současné majitelky Hany Pöcklové v roce 1991. Objekt pekárny, který původně sloužil jako kamnářství a je rodinným majetkem, musel po restituci projít generální rekonstrukcí.

Naposledy totiž pečivo opustilo zdi tehdejší Jihomoravské pekárny v osmdesátých letech. Díky obnově připravuje Jeřábkova pekárna chléb a pečivo dle tradiční kvasové metody v klasické parní peci. Kvas pro první upečený chléb byl přivezen z pekárny v Bystřici nad Pernštejnem . Na něj navazuje výroba Bítešského chleba až dodnes. To, že se jedná o skutečně výjimečný chléb dokazuje i získaný certifikát kvality KLASA. Speciálně na Velikonoce připravuje pekárna rozinkové šneky s mandlemi.

„Klasického rohlíkového a chlebového pečiva vyrábíme přibližně čtyřicet druhů. Převážná většina receptur na jemné pečivo, kterého máme v nabídce asi padesát druhů, pochází z domácí rodinné kuchyně od mé babičky a maminky. Snažíme se zachovávat receptury s jejich tradičními technologiemi, které jsou sice pracnější a nákladnější, ale věříme, že zachování původní přípravy pečení zákazníci ocení. Kromě toho zavádíme i nové výrobky podle zásad zdravé výživy, tak abychom vyhověli všem,“ říká Hana Pöcklová, majitelka Jeřábkovy pekárny.

„Nezapomínáme ani na zákazníky se zdravotními omezeními. Ti si u nás mohou zakoupit bezlepkové chleby. Ty byly oceněny za splnění sedmi nadstandardních kritérií značkou KLASA. Vyrábíme je na objednávku pravidelně jedenkrát týdně. Výroba takovýchto chlebů není jednoduchá, právě proto si těchto dvou ocenění velice vážíme. Stejnou značkou se pak honosí také Bítešský nebo Finský chléb,“ dodává Hana Pöcklová.

V pekárně funguje třísměnný provoz, který dovolí upéct v parní peci maximálně 90 chlebů za hodinu. V celkovém sortimentu je zastoupeno kromě zmíněného chleba jak běžné a jemné pečivo, tak pečivo smažené či trvanlivé. Mezi jemným pečivem není opomenuto ani pečivo typické pro tématické období jako jsou Vánoce, Velikonoce, Masopust či svatby jako například mazance, jidáše, koláče, vánočky a věnce. O zdárný chod pekárny se v současné době stará 45 zaměstnanců.

Věděli jste, že...?

Ne nadarmo hrál chléb důležitou roli například při vítání vážených hostů. Je zkrátka základní potravina, která je známa již po celá tisíciletí. Jako jedno z vůbec nejstarších člověkem připravovaných jídel se stopy po přípravě chleba objevují už v době neolitu. Chléb nacházíme u všech raných civilizací. Sumerové vyráběli chléb z ječmene, vystopovat jej můžeme také na egyptských hieroglyfech, kde se objevují obrázky ze sklizně i z procesu pečení chleba. V průběhu historie se chléb pekl různě - v pecích, v zemních jámách, na horkých kamenech nebo v kamenných píckách.