



8.

PEKAŘSKÉ VÝROBKY A SUROVINY

Bakery products and raw materials

Samotné pekařské výrobky jako chleba a pečivo nebyly dlouho vůbec baleny a v obchodech se prodávaly volně, případně se vkládaly do papírových sáčků. Do obchodů se z pekáren dovážely v bedýnkách nebo je přinášeli pekařští pomocníci v proutěných koších. Balit chleba začali poprvé v Americe a u nás byl balený ve voskovaném papíru k dostání ve 30. letech 20. století. Koncem 20. století začaly být tyto výrobky také prodávány v igelitových sáčcích.

Mouka byla v domácnostech původně uchovávána v keramických a později v dřevěných zásobnicích. Ve větších podnicích v plátěných pytlích. Od poloviny 20. století je k dostání mouka v papírových sáčcích o hmotnosti 1 kg.

Bakery products, such as bread and pastry, were not packed in shops for a long time and they were sold individually, or they were put into paper bags. They were delivered to shops from bakeries in crates or they were brought by bakery assistants in wicker baskets. Bread started to be packed in America; in our country it started to be packed into waxed paper in the 1930s. At the end of the XX century these products are also packed in polyethylene bags.

Flour was originally preserved in ceramic and later in wooden containers at homes. Bigger factories stored flour in canvas sacks. From the mid XX century flour is packed in paper 1 kg bags.

Mouka

Drcení a později mletí obilí na mouku patří k nejstarším lidským činnostem. Rovněž uchování obilí a mouky bylo vždy hlavní prioritou. Proto se využívaly nejrůznější zásobnice z rozličných materiálů. Později se ustálilo používání jutového pytle na obilí a plátěného pytle na mouku, což také souviselo s prudkým rozvojem moderního mlynářského průmyslu koncem 18. století, kdy se začaly stavět mlýny vybavené novými stroji. V polovině 20. století se do obchodů dostává malospotřebitelská balení mouky v papírových sáčcích.

Dnes k distribuci mouky pro velké odběratele slouží lepené papírové pytle (kolem 50 kg) nebo polypropylenové pytle (kolem 60 kg). Do obchodů se zase běžně dostává mouka v papírových čtyřbokých sáčcích o hmotnosti 1 kg.



← Sáček od mouky – pšeničná hrubá, Zlatý klas, 80.–90. léta 20. století (26 × 11 cm; NZM E 24/2009)

Flour bag – wheat rough flour, Zlatý klas brand, 1980s–1990s

← Plátěný pytel na chlebovou mouku, polovina 20. století (86 × 50 cm; NZM 41/2007)

Canvas sack for bread flour, the half of the XX centuryx



← Dřevěná moučnice na uchování mouky v domácnostech, 19. století (120 × 70 × 82 cm; NZM R 46664)

Wooden flour container to preserve flour at home, XIX century

→ Koš a zásobník na pečivo proutěný, přelom 19. a 20. století

(v. 65 cm, prům. 67 cm; NZM 85203)

Wicker basket and container for bakery products, turn of the XIX and XX centuries



→ Plastové přepravky na pekařské výrobky, výrobce Plastimat, 70. léta 20. století

(60 × 40 × 20 cm; NZM 86816)

Plastic crates for bakery products, Plastimat producer, 1970s





← Šrotování obilí na velkostatku Dr. Mayera ve Vyklanticích, okr. Pelhřimov, 1930 (NZM 14165)

Rough-grinding grain in Dr. Mayer estate in Vyklantice, Pelhřimov region, 1930



← Počítání pečiva, Pekárna 0544 Plzeň, 1980 (NZM 93523)

Counting bakery products, Bakery 0544 Plzeň, 1980



Škrob

Výroba škrobu má velmi dlouhou historii. Stopy lepidel z pšeničného škrobu byly nalezeny na egyptských papyrech nebo na starých čínských písemnostech. Škrob dlouhou dobu sloužil zejména jako základní surovina pro výrobu pudrů, zásypů a k úpravě textilií. K masovějšímu rozvoji škrobárenství přispěl svým objevem kyselé hydrolyzy škrobu G.S. Kirchof na začátku 19. století a dále objev výroby technických dextrinů (hlavní složka řady lepidel).

Dnes se produkují různé druhy škrobu. Z toho více jak 85% připadá na škrob kukuřičný, 10% na škrob bramborový a 5% na škrob pšeničný. Dále je vyráběn v malém množství škrob rýžový, ječný, batátový, maniokový a další. Vedle potravinářského průmyslu používají škrob výrobci papíru a textilní průmysl.

Škrob a škrobové výrobky byly vždy většinou baleny do papírových sáčků nebo krabiček.



↑ Škrobové výrobky firmy Amylon

(11 × 19 × 8 cm; 14 × 9 cm; NZM 113759, 27/2012)

Firma Amylon byla založena v roce 1912 v Ronově nad Sázavou. Po druhé světové válce se závod stal součástí podniku Amylon Havlíčkův Brod, později nazvaného Škrobárny, státní podnik.

Starch products from the Amylon company.

The Amylon company was established in Ronov nad Sázavou in 1912. After World War II it became a part of the Amylon Havlíčkův Brod enterprise, later called Starch factory, national enterprise.



↑ Solamyl – škrobová bramborová moučka

(8 × 10 × 5 cm; 8 × 13 × 4 cm; NZM 113761, 113760)

Solamyl starch

→ Škrobové výrobky: BB pudinky

(7 × 13 × 4 cm, 7 × 8 × 5 cm; 113764, 113765)

Starch products: BB pudding



← Škrobové výrobky:

Maizena, škrobové mejdličko, Krémka

(9 × 9 × 7 cm; 14 × 9 cm; 16 × 10 × 6 cm; 7 × 7 × 5 cm; NZM 128/72)

Starch products: Maizena, starch soup, Krémka

Lomnické suchary

Pravděpodobně prvním výrobcem sucharů v Lomnici nad Popelkou byl pekař Antonín Kynčl, který pekl suchary již před rokem 1800. V roce 1810 již bylo ve městě zhruba 20 výrobců sucharů, z nichž největší a nejznámější byla firma cukráře Michala Jíny a jeho synů Antonína a Josefa, který v roce 1907 postavil první továrnu. Suchary se balily do plechových nebo papírových krabiček.

V roce 1948 byla výroba znárodněna a ve výrobě pokračoval nejdříve státní podnik Lomnický průmysl sucharů, poté byla továrna od roku 1958 pod podnikem Průmysl trvanlivého pečiva Praha a ještě později ji převzaly Čokoládovny Praha - Modřany. Po roce 1989 podnik privatizovala firma Nestlé a v roce 1994 byla výroba Lomnických sucharů zrušena. V roce 1995 obnovila firma Vekos výrobu lomnických sucharů podle tradičních receptur a brzy následovala řada dalších výrobců. V roce 2005 bylo založeno Sdružení výrobců Lomnických sucharů, které se stará o udržení tradičních receptur a postupů při výrobě, stejně jako o ochranu výrobku. Produkt dostal roku 1989 ochrannou známku a je jedna z prvních českých potravin s touto známkou.

↓ Plechové dózy a papírové krabičky od Lomnických sucharů

(29 × 21 × 6 cm; v. 12 cm, prům. 16 cm; 12 × 4 × 5 cm; 18 × 11 × 6 cm; NZM 88918, 112072, 112074/5, 112074/2, 3)

Tin boxes and paper boxes from Lomnice crackers



↑ Originály slaného pečiva, krekrů, 80. léta 20. století (15 × 16 cm; NZM)

Original salty pastry, crackers, 1980s



← Plechová dóza se značkou 505 s proužkem, OPP

(v. 24 cm, prům. 17 cm; NZM 112073a)

Pavla Oppenheimerová založila v Brně roku 1844 konfiserii, z které se v roce 1914 stala akciová společnost OPP – továrna na čokoládu a cukrovinky. Až do roku 1949 továrna vyráběla čokoládu, čokoládové zboží, cukrovinky a pečivo.

Tin box with the brand 505 with a stripe, OPP.

Pavla Oppenheimerová established a confection production in Brno in 1844, which became an OPP limited liability company – chocolate and confection factory, in 1914. The factory was producing chocolate, chocolate products, confection goods and bakery products until 1949.

→ Plechová dóza na slané tyčinky Bahlzen

(v. 14 cm, prům. 11 cm; NZM)

Tin box for Bahlzen salty sticks



Kypřicí prostředky

Kypřicí prostředky se dělí na chemické a přírodní a používají se ke kypření těst. Mezi chemické patří prášky do pečiva a cukrářské kvasnice. K přírodním prostředkům řadíme droždí. Původně se pekly nezkvašené placky, později se začal dělat chléb s kvasem, vzniklým samovolným kysáním. Dlouhou dobu (až do poloviny 19. století) se používaly pivovarské kvasnice. V první polovině 19. století dochází k experimentování ve výrobě droždí z obilných zápar, kterou později nahradila kukuřičná zápara. Nakonec se ovšem prosadila levnější výroba droždí z melasy za přidání kyseliny sírové a superfosfátu. Tekuté droždí se prodávalo až do 19. století v různých uzavíratelných nádobách. Lisované droždí (1825) se zase balilo do papíru a po více kusech se vkládalo přes léto do dřevěných bedniček a přes zimu do kartonových krabic. Dnes se kostky droždí balí do hliníkových fólií.

Základem k výrobě prášku do pečiva je většinou hydrogenuhličitan sodný neboli jedlá soda a jedné nebo více kyselých solí a inertního škrobu (například bramborového nebo kukuřičného).

Reakcí těchto složek uniká do těsta oxid uhličitý, který výrobek nakypří. Kypřicí prášky se zpočátku prodávaly ve skleněných lahvičkách nebo v plechových vzduchotěsně uzavřených krabicích anebo dokonce se zásaditá a kyselá složka balila zvlášť, aby se zabránilo jejich navlhnutí. Později, když se zdokonalila výroba kypřicího prášku, se ustálil jeho prodej v malých papírových sáčcích. Dnes se také většinou prodává v malých sáčcích (obvykle s obsahem 12–15 g, které uvolní nejméně 2,32 g účinného oxidu uhličitého).



↑ Plechová dóza Kveta. Výrobem byla
Továrna poživatín František Matějka, Městec Králové.
(12 × 9 × 17 cm; NZM 88917)

Tin box Kveta. František Matějka, Městec Králové.



↑ Cedule plechová Kolínské pekařské droždí
(38 × 17 cm; NZM 111943)

Metal advertisement for Kolín baking yeast

→ Prášek do pečiva Moudrá hlava

(9 × 7 cm; NZM 113667)

Dr. August Oetker (6. 1. 1862 – 10. 1. 1918) byl lékárník, který v německém Bielefeldu experimentoval s různými druhy prášků, a při jednom z pokusů v roce 1891 vyvinul prášek do pečiva, nazvaný „Backin“ pro ½ kg mouky. Patentovat si nechal svůj prášek v září 1903.

První produkty Dr. Oetkera byly označeny značkou s vyobrazením „překypujícího skleněného kalichu“ jako symbolu kypřicího prášku „Original Backin“. V roce 1899 vypsal Dr. Oetker soutěž grafiků o ztvárnění loga, které by převedlo slogan „Moudrá hlava používá pouze přípravky Dr. Oetker“ do grafické podoby. Bielefeldský litograf Theodor Kind vytvořil ze siluety své dcery Johanny Kindové onu „moudrou hlavu“, jejíž kontury nahradily „pěnící kalich“ a v různých obměnách jsou symbolem značky Dr. Oetker dodnes.

Wise Head baking powder.

Dr. August Oetker (6. 1. 1862 – 10. 1. 1918) was a pharmacist, who experimented with various powders in Bielefeld, Germany. In 1891 he produced a baking powder for 1/2 kg of flour called "Backin" as a result of one of his experiments. He patented the powder in September 1903.

The first Dr. Oetker products depicted an "overflowing glass chalice" as a symbol for the brand "Original Backin" baking powder. In 1899 Dr. Oetker announced a graphic design contest to create a logo, which would present the "Wise Head uses only Dr. Oetker products" slogan. Bielefeld litho Theodor Kind created the "wise head" from the silhouette of his daughter, Johanna Kind, whose outlines replaced the "overflowing chalice", and it became the symbol of the Dr. Oetker brand.



→ Kypřicí prášky do pečiva: Kveta, Josef Prášek, prášek do perníku Josef Prášek, KIKI prášek do pečiva žlutě barvicí, Vitana, Oetker

(9 × 7 cm; 6 × 9 cm; 9 × 5 cm;
NZM 113740, 113732, 113667, 113680, 27/2012)

Baking powders: Kveta, Josef Prášek, gingerbread baking powder Josef Prášek, KIKI baking yellow powder, Vitana, Oetker

