

Chutný



chléb i z levné pekárny

Fenomén domácího pečení již několik let hýbe českými domácnostmi. Čerstvě upečený voňavý chléb, který ráno naleznete připravený, aniž byste museli vytáhnout paty z domu, nebo sladký chléb s rozinkami místo nedělní bábovky; oboje zní velmi lákavě. Domácí pekárny, jež toto pečivo zvládnou chutně připravit, nemusí být drahé. Některé se ovšem ani při běžném provozu nemusí dočkat konce záruční doby. Dvě z devatenácti testovaných pekáren nevydržely zkoušky životnosti.

Nejen pohodlí čerstvého teplého chleba, ale i široké možnosti přípravy různých druhů pečiva i jiných pokrmů patří mezi důvody, proč se mnoho lidí rozhoduje pro koupi domácí pekárny. Internetová fóra jsou plná diskusí hospodyněk o přednostech jednotlivých trub a o receptech, které lze vyzkoušet. Existují i specializované stránky zabývající se výhradně domácím pečením a širokou nabídku těchto výrobků naleznete v každém e-shopu s domácími spotřebiči.

Malá, chytrá, automatická

Domácí pekárna není nic jiného než malá trouba, v níž je umístěn jeden nebo dva hnětací háky. K pečení stačí koupit chlebovou směs (případně si podle receptu připravit vlastní), nalít do nádoby tekutou složku, přidat sypké ingredience, zapnout program a pekárna se o zbytek postará sama. Těsto promíchá, nechá vykynout a upeče. Výsledkem je křehká nebo kvádríček (podle formy) chleba, z něhož stačí vyjmout hnětací háky (k některým modelům je dodáván háček na jejich vyjmutí) a můžete krájet a podávat. Většina modelů je vybavena odloženým startem. Stačí vše večer připravit, naprogramovat a ráno, když vstanete, na vás čeká čerstvý chléb k snídani. Pekárny také umí udržovat hotové pečivo několik hodin teplé.

Kromě běžného chleba lze v pekárnách připravovat i jiné druhy – bílý pšeničný, celozrnný, bezlepkový nebo sladký. Pekárna zpravidla dokáže namíchat těsto třeba na pizzu, připravit dortové těsto nebo zapéct těstoviny. Užitečnou funkcí je možnost přípravy malého množství marmelády. Přístroje umožňují kromě výběru velikosti (od 500 gramového bochníčku až po jedenapůlkilové pecny) nastavení propečnosti kůrky (v našem testu byla nastavena na střední propečnost) a možnost přidání ingrediencí (například rozinky) v průběhu přípravy. Potěší i jejich paměť, která si zapamatuje, kde pečící program skončil, pokud dojde k výpadku elektřiny.

Novinkou na trhu je pekárna Moulinex, která je dodávána se zvláštními tvarovanými pekáčky, jež slouží k pečení baget. Pekárny Panasonic jsou vybaveny speciálními hnětacími háky určenými k přípravě žitného chleba. Panasonic SD 255 má automatický dávkovač ingrediencí.

K tomu, abyste pekárnu mohli použít ke kýženým účelům, musí být vybavena příslušnou funkcí. Každý druh těsta potřebuje jinou dobu kynutí i jiný způsob pečení. Když pekárna umí dobře upéct světlý chléb, neznamená to, že zvládne totéž s chlebem celozrnným. Při výběru je třeba pečlivě zvážit všechny nároky, které budete mít, a podle nich vybírat konkrétní model.

■ DOBRÁ RADA

Levná pekárna může být kvalitní, ale nemusí. Jak vyplývá z našich výsledků, podle značky se při výběru levné pekárny příliš řídit nelze. I přesto lze však nalézt pár záchytných bodů. Stejně jako v testu, který jsme publikovali v roce 2005, byl i tentokrát jednou z nejlepších pekáren přístroj značky Panasonic a stejně jako v předchozím testu propadl přístroj značky Severin.

Celkově nejlepší pekárnou je v letošním testu přístroj **Kenwood BM 250 (dobře, 2190 Kč)** následovaný velmi podobným modelem **Kenwood BM 350 (dobře, 3050 Kč)**. Kromě dobrého chleba, který dokážou připravit, mají tyto pekárny i velmi nízkou spotřebu elektrické energie, což je výhodné zejména pro častější provoz. Jejich cena je také v poměru ke kvalitě příznivá.

Přístroj **Moulinex Home Bread OW200030 (dobře, 1930 Kč)** upeče dobrý chléb, má nízkou spotřebu a krátkou dobu přípravy.

Stejnou známku získaly také pekárny **Panasonic SD-255 a SD-254 (3990 Kč a 3240 Kč)**. Chleba upečený v těchto přístrojích měl nejlepší sensorickou kvalitu z celého testu. Tyto pekárny také nejlépe obstály ve zkouškách životnosti. Mají vyšší spotřebu elektrické energie. Jedná se však o kvalitní (a také poměrně drahá) zařízení pro náročné uživatele.

Čtyři pekárny, jež si vysloužily hodnocení »uspokojivě« a »dostatečně«, nejen že nedokázaly připravit chleba, na němž byste si pochutnali, ale tři nejhorší z nich navíc trpěly většími či menšími závadami v průběhu zkoušky životnosti. Nejhorší přístroj, pekárna Severin BM 3983 (dostatečně, 1640 Kč) se doslova rozpadla, když se po pár set pečících cyklech rozlomil díl pohánějící hnětací háky.





Nejlepší chléb je nejdražší

Pro test jsme zvolili dva nejpoužívanější programy pro pečení chleba, u nichž se také projevují rozdíly mezi výkony. Běžný světlý chléb a chléb z celozrnné směsi. Program pro přípravu světlého chleba je sice kratší, ale energeticky náročnější, naproti tomu celozrnný chléb se peče déle, ale s nižší spotřebou elektrické energie. Neplatí to ovšem pro všechny přístroje. Pečárna Moulinex Home Bread XXL Baguet-

te spotřebuje při pečení celozrnného chleba přes 500 wattů, což je hodně i v porovnání s nejvyššími spotřebami dosahovanými při pečení chleba světlého.

Hlavním kritériem pro posuzování kvality pečárny je samozřejmě jakost upečeného chleba. Ten v našem testu byl posuzován odborníky a srovnáván s chlebem zakoupeným u pekaře a v su-

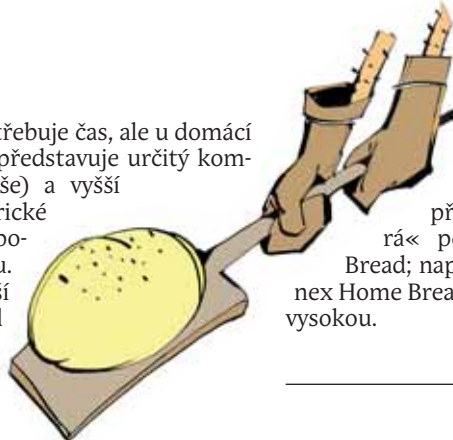
permarketu. Odborníci se zaměřili na celkový vzhled bochníku, jeho barvu, kůrku, nakynutí, vůni, chuť a pocit v ústech. Jednotlivé přístroje, jak test ukázal, se poměrně výrazně liší nejen kvalitou upečeného chleba, ale i dobou přípravy. Aby byl chleba dobrý, nemůže se uspěchat, na druhou stranu, v domácích podmínkách, požadujeme především efektivní přípravu. Kvalitní do-

DOMÁCÍ PEKÁRNY	KENWOOD BM250	KENWOOD BM350	MOULINEX HOME BREAD OW200030	PANASONIC SD-255	PANASONIC SD-254	FAGOR PAN-850	CLATRONIC BBA 2865 ³⁾	CLATRONIC BBA 2605
Průměrná cena (Kč)	2190	3050	1930	3990	3240	2210	1990	1430
TEST: ZHODNOCENÍ KVALITY	DOBŘE (1,7)	DOBŘE (1,8)	DOBŘE (1,8)	DOBŘE (1,8)	DOBŘE (1,8)	DOBŘE (2,0)	DOBŘE (2,1)	DOBŘE (2,1)
KVALITA UPEČENÉHO CHLEBA	dobře (1,7)	dobře (1,8)	dobře (1,9)	velmi dobře (1,4)	velmi dobře (1,4)	dobře (1,6)	dobře (2,0)	dobře (2,0)
bílý chléb	●	●	●	●	●	●	○	●
celozrnný chléb	●	●	●	●	●	●	●	●
DOBA PEČENÍ	dobře (2,5)	uspokojivě (2,8)	dobře (2,5)	uspokojivě (3,5)	uspokojivě (3,5)	dobře (2,5)	dobře (2,4)	uspokojivě (2,6)
bílý chléb (min)	○ 195	○ 190	○ 193	○ 240	○ 240	○ 193	○ 200	○ 220
celozrnný chléb (min)	● 225	○ 262	● 223	○ 300	○ 300	● 223	● 210	● 212
SPOTŘEBA ELEKTRICKÉ ENERGIE	velmi dobře (1,1)	velmi dobře (1,0)	velmi dobře (0,8)	uspokojivě (3,1)	uspokojivě (3,1)	dobře (2,0)	dobře (2,2)	uspokojivě (3,4)
bílý chléb (W)	● 400	● 351	● 342	○ 475	○ 475	● 374	● 417	⊖ 515
celozrnný chléb (W)	● 305	● 354	● 329	○ 430	○ 430	○ 429	● 398	○ 434
OBSLUHA	dobře (2,5)	uspokojivě (2,6)	dobře (2,5)	dobře (2,5)	dobře (2,5)	uspokojivě (2,7)	uspokojivě (2,6)	dobře (2,2)
Návod k použití	●	●	●	●	●	○	○	○
Nastavení	●	○	○	●	●	●	●	●
Naplnění a spuštění	●	●	●	●	●	●	●	●
Vyjmutí chleba a hnětacích háků	●	●	●	●	●	○	○	●
Čištění	●	⊖	●	○	●	○	○	○
Hlučnost	○	○	○	●	●	⊖	⊖	○
Stabilita	●	●	●	●	●	●	○	●
KONSTRUKCE A ŽIVOTNOST	velmi dobře (1,3)	velmi dobře (1,3)	dobře (1,6)	velmi dobře (0,8)	velmi dobře (0,8)	dobře (2,0)	dobře (1,8)	velmi dobře (1,0)
Antiadhezní povrchová úprava	●	●	⊖	●	●	●	●	●
TEPLOTA POVRCHU	dobře (2,0)	uspokojivě (3,0)	dobře (2,0)	dobře (2,0)	dobře (2,0)	dobře (2,0)	dobře (2,0)	dobře (2,0)
Hmotnost upečeného chleba (g)								
bílý chléb	668	764	702	802	802	823	748	781
celozrnný chléb	853	845	763	833	833	735	783	815
TECHNICKÉ ÚDAJE	n e h o d n o c e n o							
Rozměry: š x h x v (cm)	34,9x25,5x31,5	39x28,1x31,6	29,1x32,2x29,7	28,2x32,7x36,8	28,2x32,7x36,8	27,4x41,5x31,4	42,5x28,6x28,2	28,4x41,1x30,2
Hmotnost (kg)	6,21	7,72	4,51	6,7	6,7	5,56	6,42	6,17
Části omyvatelné v myčce	□	□	□	□	□	neuveďeno	neuveďeno	neuveďeno
Háček na vyjímání hnětacích háků	□	□	□	□	□	■	■	■
Rychlý / bezlepkový chléb	■ / ■	■ / ■	■ / □	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / □	■ / □
Sladký chléb / dort	■ / ■	■ / ■	□ / ■	■ / □	■ / □	■ / □	□ / ■	□ / ■
Těsto / těstoviny / džem	■ / ■ / ■	■ / □ / ■	■ / □ / ■	■ / □ / □	■ / □ / □	■ / ■ / ■	■ / □ / ■	■ / □ / ■
Možnost přidávání přísad	■	■	■	■ ¹⁾	■	■	■	■
Zvláštnosti				hnětací hák na žitný chléb				

máčí pekárna by měla být schopna připravit slušný chléb za relativně přijatelnou dobu. V neposlední řadě je důležitým kritériem spotřeba elektrické energie.

Celkově nejlepších výsledků, co se sensorických vlastností chleba týče, dosáhly pekárny Panasonic SD 255 a SD 254. Kvalita jimi upečeného chleba je »velmi dobrá« a to jak světlého, tak celozrnného. Výborné pečení je vykompenzované delší dobou přípravy (obecně to není na škodu,

správný chléb potřebuje čas, ale u domácí pekárny to vždy představuje určitý kompromis – viz výše) a vyšší spotřebou elektrické energie. A v neposlední řadě cenou. Celkově nejlepší pekárna Kenwood má sice chleba jen »dobrý«, ale zato stojí o pár



stovek méně a patří k těm nejušpornějším.

Vůbec nejušpornějším přístrojem je celkově »dobrá« pekárna Moulinex Home Bread; naproti tomu přístroj Moulinex Home Bread Inox má spotřebu velmi vysokou.

Pokračování na str. 12

MOULINEX HOME BREAD INOX OW300001	MOULINEX HOME BREAD XXL OW500030	LIDL / BIFINETT KH 1171	DOMO B3970	MORPHY RICHARDS 48268	MOULINEX HOME BREAD XXL BAGUETTE OW500331	TRISTAR BM-4582	SEVERIN BM 3986	ARIETE / SINGER 121	TAURUS MY BREAD	SEVERIN BM 3983
2280	2320	1110	1630	2480	3170	2890	1870	1550	1990	1640
DOBŘE (2,1)	DOBŘE (2,2)	DOBŘE (2,5)	DOBŘE (2,5)	DOBŘE (2,5)	DOBŘE (2,5)	USPOKOJIVĚ (2,6)	USPOKOJIVĚ (2,6)	USPOKOJIVĚ (2,7)	USPOKOJIVĚ (3,1)	DOSTATEČNĚ (3,8)
dobře (1,6)	dobře (2,3)	dobře (2,0)	dobře (1,6)	dobře (2,2)	dobře (2,4)	dobře (2,2)	dobře (2,5)	uspokojivě (2,9)	dobře (2,5)	uspokojivě (2,9)
●	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○
●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	○
dobře (2,5)	dobře (2,4)	dobře (2,4)	dobře (2,2)	dobře (2,2)	dobře (2,4)	dobře (2,4)	uspokojivě (2,7)	uspokojivě (2,6)	uspokojivě (3,0)	uspokojivě (2,6)
○ 193	○ 195	○ 197	● 173	● 173	○ 195	○ 200	○ 230	○ 212	○ 230	○ 212
● 223	● 217	● 205	● 212	● 212	● 217	● 210	● 210	● 225	○ 250	● 225
uspokojivě (3,0)	dobře (2,0)	dobře (2,0)	dobře (2,5)	uspokojivě (2,7)	uspokojivě (3,3)	uspokojivě (2,6)	uspokojivě (3,3)	dobře (2,1)	uspokojivě (3,3)	dobře (1,9)
● 443	● 379	● 410	● 428	○ 469	● 428	● 396	⊗ 686	● 334	⊖ 506	● 408
○ 452	○ 424	● 389	○ 424	● 397	⊗ 511	⊖ 462	● 330	⊖ 459	○ 422	● 379
uspokojivě (2,8)	uspokojivě (2,6)	uspokojivě (3,5)	dobře (2,0)	uspokojivě (2,8)	uspokojivě (3,5)	uspokojivě (3,5)	uspokojivě (2,6)	dobře (2,5)	dobře (2,5)	uspokojivě (2,6)
●	●	●	○	●	●	○	●	●	○	●
●	●	●	○	●	●	●	●	●	○	○
●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●
●	●	○	●	○	○	○	○	●	●	●
⊖	○	●	○	⊖	○	○	○	○	○	○
⊖	⊖	○	●	○	⊖	○	○	○	○	○
●	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●
dobře (2,0)	dobře (1,9)	uspokojivě (3,0)	uspokojivě (3,0)	uspokojivě (3,0)	dobře (1,8)	uspokojivě (2,7)	dobře (2,4)	uspokojivě (3,1)	dostatečně (3,6)	dostatečně (4,3)
⊖	○	○	●	⊖	○	⊖	●	○	⊖	⊖
uspokojivě (3,0)	dobře (2,0)	dobře (2,0)	dobře (2,0)	dobře (2,0)	uspokojivě (3,0)	uspokojivě (3,0)	uspokojivě (3,0)	uspokojivě (3,0)	uspokojivě (3,0)	dobře (2,0)
671	763	894	813	711	732	964	596	790	635	660
673	785	857	771	761	764	885	1143	668	713	837
29,3x35,7x29,2	26,7x41,5x32,2	27,5x42,3x28,3	27,6x41,5x31,3	35,8x28,5x33,4	26,6x41,5x32,1	44,4x27,5x29,5	43,8x29,6x29,5	33,9x26,8x30	28,8x30,5x29,6	33,8x26,4x30,3
5,18	5,57	5,76	6,15	5,49	5,98	6,69	6,68	4,67	4,39	4,63
□	□	□	□	□	□	■ ²⁾	□	□	neuváděno	□
□	■	■	■	□	■	■	■	□	□	□
■ / □	■ / ■	■ / ■	■ / □	■ / □	■ / ■	■ / □	■ / □	■ / ■	■ / □	■ / □
□ / □	■ / ■	■ / ■	□ / ■	□ / ■	■ / ■	□ / □	□ / ■	■ / ■	□ / □	□ / ■
■ / ■ / ■	■ / ■ / ■	■ / ■ / ■	■ / □ / ■	■ / □ / ■	■ / ■ / ■	■ / □ / ■	■ / □ / ■	■ / □ / ■	■ / □ / ■	■ / □ / ■
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
				druhá dávkovací lžička (1/4 kávové lžičky)	pekáčky na pečení 4 baget, mašlovačka, nakrajovačka					

VYSVĚTLIVKY
 ■ ano □ ne
¹⁾ automatický přidavač

²⁾ v myčce omyvatelné hnětací háky a pečící nádoba
³⁾ prodávána také jako Clatronic CB 594

KENWOOD BM250

cena: 2190 Kč

DOBŘE (1,7)

Pekárna je vybavena programem pro rychlé pečení. Má jeden hnětací hák. Bytelná konstrukce. Víko je vybavené malou úchytkou. Příliš malý průzor. Tlačítka mají pohodlný tvar, ale nejasné symboly. Síťový vypínač je nevhodně umístěn vzadu. **Vítěz testu.**

**KENWOOD BM350**

cena: 3050 Kč

DOBŘE (1,8)

Přístroj je velmi podobný modelu BM250, nerezový plášť (horší údržba). Dobré zpracování. Zobrazeny názvy programů, světelné kontrolky. Větší madlo na víku přístroje. Symboly jsou nejasné a síťový vypínač je nevhodně umístěn vzadu.

**MOULINEX HOME BREAD****OW200030**

cena: 1930 Kč

DOBŘE (1,8)

Velký průzor umožňující kontrolu průběhu pečení, praktické úchytky na bocích a přehledné ovládání; chybí však textové popisky a symboly nejsou zcela jasné. Jeden hnětací hák.

**PANASONIC SD-255**

cena: 3990 Kč

DOBŘE (1,8)

Poměrně velký přístroj. Peče nejlepší chléb z testu. Vybaven dávkovačem ingrediencí a hnětacím hákem na žitný chléb. Dobré zpracování. Chléb i samotná pečicí nádoba se snadno vyjmají. Symboly a struktura menu jsou nejasné, pekárna nemá průzor.

**PANASONIC SD-254**

cena: 3240 Kč

DOBŘE (1,8)

Téměř totožný s modelem SD 255, pouze bez dávkovače ingrediencí. Shodné hodnocení.

**FAGOR PAN-850**

cena: 2210 Kč

DOBŘE (2,0)

Pekárna disponuje dvěma hnětacími háky, má seznam programů a kontrolku. Je dodávána s háčky na vyjímání hnětacích háků z upečeného chleba. Ovládací panel je příliš lesklý.

**CLATRONIC BBA 2865**

cena: 1990 Kč

DOBŘE (2,1)

Přístroj s dvěma hnětacími háky. Dodávaný s háčky na vyjímání hnětacích háků z upečeného chleba. Tlačítka ovládání jsou příliš lesklá. Úchytky víka příliš malé a hlavní vypínač nevhodně umístěn naspodu přístroje.

**CLATRONIC BBA 2605**

cena: 1430 Kč

DOBŘE (2,1)

Hlavními nedostatky jsou lesklá ovládací tlačítka a nevhodně umístěný, hůře viditelný displej. Má velký průzor umožňující sledování průběhu pečení, kontrolky a seznam programů.

**MOULINEX HOME BREAD****INOX OW300001**

cena: 2280 Kč

DOBŘE (2,1)

Ovládací prvky příliš lesklé a zdiřka pro otvírání víka příliš malá. Nerezový povrch se hůře udržuje. Nemá popisky programů, pouze symboly, ty však nejsou zcela jasné.

**MOULINEX HOME BREAD****XXL OW500030**

cena: 2320 Kč

DOBŘE (2,2)

Velká pekárna s dvěma hnětacími háky. Součástí dodávky je háček k vyjímání hnětacích háků z upečeného chleba. Symboly (zelené tečky) na ovládání jsou nejasné. Dodávaná obšírná kuchařka je spíše matoucí.

**LIDL / BIFINETT KH 1171**

cena: 1110 Kč

DOBŘE (2,5)

Přístroj je čas od času k dostání v diskontním řetězci Lidl. Má dva hnětací háky, háček k vyjímání hnětacích háků z upečeného chleba. Seznam programů uvedený na ovládacím panelu. Nejasné symboly ovládání.

**DOMO B3970**

cena: 1630 Kč

DOBŘE (2,5)

Pekárna je hůře konstrukčně zpracovaná (jednotlivé díly „nesedí“). Dodávaná s háčkem na vyjímání hnětacích háků. Na ovládání je uveden seznam programů. Ovládací prvky jsou příliš lesklé.

**MORPHY RICHARDS****48268**

cena: 2480 Kč

DOBŘE (2,5)

Pekárna má kromě obvyklých funkcí i sklopný hnětací hák. Seznam programů je vyobrazen na ovládacím panelu. Nerezový povrch se hůře udržuje.

**MOULINEX****HOME BREAD XXL****BAGUETTE OW500331**

cena: 3170 Kč

DOBŘE (2,5)

Velký přístroj vybavený dvěma hnětacími háky. Má speciální program pro pečení baget a pekáčky na pečení čtyř baget a příslušenství (mašlovačka, nakrajovačka). Vybaven háčkem na vyjímání hnětacích háků. Nekvalitně zpracovaná ovládací tlačítka.



TRISTAR BM-4582

cena: 2890 Kč

USPOKOJIVĚ (2,6)

Dva hnětací háky. Zpracování přístroje je poněkud subtilnější. Na ovládacím panelu jsou názvy programů a součástí vybavení je háček na vyjímání hnětacích háků. Příliš lesklé ovládací prvky. K pekárně nebyly dodány žádné recepty.

**SEVERIN BM 3986**

cena: 1870 Kč

USPOKOJIVĚ (2,6)

Vybavena dvěma hnětacími háky a háčkem na jejich vyjímání. Pečící nádoba se obtížně vyndává, malý je i úchyt víka pekárně; to navíc trpí špatným zpracováním závěsu. Hlavní vypínač je nevhodně umístěn vzadu. Nejasné symboly ovládacího panelu.

**ARIETE / SINGER 121**

cena: 1550 Kč

USPOKOJIVĚ (2,7)

Pekárna trpí velice špatným zpracováním a hrubým povrchem, který se obtížně čistí. Nejasné symboly ovládacího panelu. Špatně řešené víko.

**TAURUS MY BREAD**

cena: 1990 Kč

USPOKOJIVĚ (3,1)

Pekárna má velký průzor umožňující kontrolu přípravy. Nejasné symboly ovládacího panelu. V průběhu zátěžových zkoušek došlo k přehřátí motoru. Nekvalitní vnitřní povrch pečící nádoby.

**SEVERIN BM 3983**

cena: 1640 Kč

DOSTATEČNĚ (3,8)

Nejasné symboly ovládacího panelu. V průběhu zátěžových zkoušek došlo k poškození součástek pohánějících hnětací háky a pekárna přestala pracovat. Kvalita vnitřního povrchu pečící nádoby je pouze »dostatečná«.

**FEJETON**

Voňavá láska

Láska prochází žaludkem a každý to ví, akorát si to možná odmítá přiznat, poněvadž to nevypadá moc poeticky. Už můj děda si to potvrdil, když dva roky škemral o Anežku s kytkou v ruce, až jí jednou místo růží přinesl čerstvě upečený buček – a rázem byla ruka v nohavici, jak se trefně říká u nás v kraji.

Mým žaludkem také procházela láska velice často a nemusela mít jako doprovod buček, u mě to vždycky vyhrál chléb. Čerstvě upečený chléb, abych to vyjádřil přesně. Na ten by mě utáhla i hrbatá tělocvikářka.

Tenkrát ještě ve vesnici fungovala pekárna a v ní usměvavý pan Průcha s promaštěnou plátěnou čepicí a dvěma dcerami, přitažlivými jako housičky právě vytažené z pece. Té starší, zrzavé a pihovaté, jsem se líbil já, mladší, blondatá a modrooká, se zase líbila mně, takže tady vznikala jistý drobný problém, který jsem ovšem řešil s diplomatickou bravurou, to znamená, že jsem kličkoval jako zajíc. Vy byste taky kličkovali, kdybyste přitom drželi v ruce voňavý krajíc od pana Průchy, někdy i s máslem od paní Průchové, která by mimochodem taky stála za hřích.

A tak jsem seděl v teploučké kuchyni, která přiléhala k pekárně, ukusoval chleba, přijímal významné pohledy od starší dcery a vrhal ještě významnější po té mladší a pan Průcha, který to neviděl, nebo nechtěl vidět, mi vyprávěl o kvásku, o povodni, o zámecké hrobce a o spoustě dalších věcí. Kvůli němu jsem dospěl k názoru, že pekaři jsou muži moudří,

vzdělaní a rozšafní. O mnoho let později mi to potvrdil nejnámější český pekař, který chtěl zrušit letní čas a kandidoval kvůli tomu na prezidenta. Vypili jsme pár voděk a on mi vědecky zdůvodnil, proč české rohlíky nemůžou vydržet křupavé do druhého dne. Přátelé, kvůli zde panujícímu atmosférickému tlaku! Detaily jsem zapomněl.

To se ví, že z toho nic nebylo. Po pekařských dcerách (ale ne kvůli nim) mi zůstala jen svíravá a věčně neukojitelná láska k čerstvě upečenému, teplému, pomoučněnému chlebu s kmínem a křupavou kůrkou. A jakkoliv miluju elektrické spotřebiče, domácí pekárna mě neoslovila – a to na mě taky zkoušela vrhat významné pohledy. Jo, ochutnal jsem výrobky z jejích útrob, běžné i s nejrůznějšími extravagantními příchutěmi, žaludek to akceptoval, ale srdce se přitom ani nezachvělo. Natož aby se usmálo. Jestli chcete, tak si domácí pekárnu chleba kupte, ale domů mi to nenoste, bylo by to zbytečné.

Naproti tomu nedaleko od místa, kde pekl pan Průcha s těmi dcerami, zrekonstruovali jednu původní malou pekárnu a tam mají chleba! Sliny se mi sbíhají už tři a půl kilometru před vesnicí, a kdybyste mě viděli, jak hltám! To byste se styděli i za mne.

Vrhl jsem významný pohled na lepu pekařinku, co mi tam prodala pecen a ona se usmála a povídá mile: Co čučíte, dědo?

Vůbec mi to nevadilo.

● Zdeněk ROSENBAUM



Do myčky nel!

Je překvapivé, že v době, kdy se myčka nádobí stává standardem vybavení běžné domácnosti, je pouhý jeden přístroj, a to Tristar BM-4582, vybaven příslušenstvím, které je možné umývat v myčce. U ostatních je to buď vysloveně zakázáno, nebo se o tom návody nezmiňují, takže je mytí v myčce na vlastní nebezpečí (a hádky s prodejcem, pokud by příslušenství pekárny náhodou mycí proces nevydrželo). Samozřejmě, že do myčky patří pouze pečicí nádoba a hnětací háky, nikoliv elektrické části pekárny.

Kromě „mytelnosti“ byla hodnocena obsluha jako taková, tedy vše od zapnutí a programování pekárny, přes nasazování pečicí formy a hnětacích háků až po vyjímání upečeného chleba. To může být u některých přístrojů poněkud problematické. Při čištění mají pak výhodu pekárny s plastovým šasi, to se udržuje výrazně lépe než nerezové opláštění.

Plastový kryt pekárny Fagor PAN-850 a Tristar BM-4582 se v průběhu testu vlivem vysokých teplot místy zbarvil do žluta. Povrch některých přístrojů se také v průběhu pečení velmi zahřívá. Nejvyšších teplot dosahují pekárny zpravidla na povrchu průzoru ve víku; u nejhůře izolovaných pekárnách v testu se zde teploty pohybovaly kolem 100 °C.

Pekárna na rok?

Všechny modely jsme podrobili zátěžovým testům. Již dříve se ukázalo, že životnost



jednotlivých součástí je kamenem úrazu pekáren. Nejhorší přístroje v testu „odešly“ po méně než 400 cyklech buď na ulomení hnětacího háku, nebo na závadu motoru. Za předpokladu, že byste pekli každý den, by taková pekárna vydržela jen něco málo přes rok. Taková životnost je přeci jen trochu krátká. Pokud pekárna vydržela až do horní hranice 700 pečících cyklů, byla poté vyhodnocena míra opotřebení jejich součástí. Často se zvýšeně obrušuje místo dotyku hnětacího háku a pečicí formy; toto opotřebení je také součástí hodnocení životnosti, stejně jako životnost nepřilnavého vnitřního povrchu pečicí nádoby.



Jestli lze najít nějaký racionální důvod pro současný boom prodeje domácích pekáren a růstu zájmu spotřebitelů upéci si doma „svůj“ vlastní chléb, pak je to zejména skutečnost, že domácí chleba je zcela čerstvý, vonící a daleko více působí na svého budoucího konzumenta senzoricky. To je ale tak zřejmé všechno...

Potravin v prášku

Domácí chléb vyrobený z poměrně široké nabídky chlebových směsí na tuzemském trhu samozřejmě trpí všemi neduhy, které se potravin „z prášku“ týkají. To znamená především absencí stopových prv-

Chléb

ků, celé škály enzymů a řadou ne vždy ještě za současného stavu poznání identifikovatelných látek, které by bylo možno nazvat „přírozeným pojivem“ základních látek, z nichž se chléb ze skutečné mouky, vody, tuku a kvásku skládá.

Právě kvásek – původně nezbytná součást klasické výroby chleba, je přítom ingrediencí, která dává chlebu nejdůležitější pozitivní nutriční vlastnosti, především pak podpora peristaltiky střev, čili zlepšení trávení.

Samozřejmě je tím mině klasický žitný kvásek, ne jeho prášková obdoba. A samozřejmě je klasický kvásek nenahraditelný ani při použití droždí. Ačkoli je většina spotřebitelské veřejnosti přesvědčena, že v současné době již průmyslové pekárny kvásek nepoužívají, není to tak úplně pravda. Skutečně, řada výrobců nahrazuje kvásek různými práškovými přípravky, neboť to zlevňuje náklady na výrobu, přesto je ale celá řada pekáren, které kvásek stále používají – mimo jiné jde o průmyslové pekárny z Vysokého Mýta, Tanvaldu, Teplic, Janova, Ústí nad Labem, České Lípy či o pražskou pekárnu Michle.

Chlebová buchta

Domácí pekárna také plnohodnotně nahradí klasickou pekárenskou pec a veškeré procesy, které při klasickém pečení chleba vznikají. Výsledkem domácího



■ VYBRÁNO, ZKOUŠENO, HODNOCENO

V testu: 19 domácích pekáren

Ceny: v maloobchodní síti v prosinci 2008

■ Podíl skupin zkoušek na celkovém hodnocení

Kvalita upečeného chleba 40 %, doba pečení 5 %, spotřeba elektrické energie 15 %, obsluha 15 %, konstrukce a životnost 20 %, teplota povrchu a elektrická bezpečnost 5 %

■ Kvalita upečeného chleba

Pekly se dva druhy chleba. Běžný světlý chléb a celozrnný chléb. Pět speciálně vyškolených degustátorů posuzovalo pod vedením specialisty vychladlé chleby z hlediska tvaru, hnědého zbarvení, kůrky, nakynutí/střídky, chuti a pocitu v ústech. U programů se sledovala délka pečení a spotřeba elektrické energie.

■ Obsluha

Pět laiků posuzovalo návod k obsluze a užívání a pracovalo se všemi testovanými přístroji. Při nastavování a obsluze se zejména zaměřovali na popisky, čitelnost displeje, prvky nastavení, otvírání přístroje, nasazování

pečicí formy na chleba a hnětení těsta. Dále hodnotili vyjímání chleba a hnětacích háků, čištění (pečicí formy, hnětacích háků, víka a vnitřního prostoru pekárny).

■ Konstrukce a životnost

Dlouhodobá zátěžová zkouška hnětením se sestávala ze 700 pečících cyklů. Povrchová úprava formy na pečení a hnětacích háků se testovala s pomocí speciálního kombinovaného přístroje pro testování povrchové úpravy ve smyslu normy DIN EN ISO 1518. Pět laiků posuzovalo pod odborným vedením provedení jednotlivých přístrojů, a to stejnoměrnost povrchu, případné ostré hrany, stabilitu a funkci závěsu na víku přístroje.

■ Teplota povrchu a elektrická bezpečnost

Při ověřování elektrické bezpečnosti se vycházelo z norem DIN EN 60 355-1 a EN 60 355-2-14. Horké dotykové plochy: 5 minut před ukončením pečení se měřila teplota na obslužných prvcích, rukojeti, průzorech, plášti přístroje, a rovněž na větracích šterbinách.



CHLEBOVÝ KVÁSEK

si může každý vyrobit sám. Potřebujeme k tomu žitnou mouku a vodu. Z obou složek vytvoříme kašovitou hmotu, kterou zakryjeme utěrkou, ubrouskem či jiným materiálem zabezpečujícím prostupnost vzduchu a necháme ji po dobu dvou dnů na teplém místě (kolem 30 a více stupňů Celsia). Kvalitu kvásku poté zjistíme sensoricky, čichem – připomíná-li jeho vůně čerstvý chléb, je vše v pořádku, připomíná-li vůně spíše ocet (kvásek zkysl na kvas), není vhodné jej pro pečení chleba použít.



Samotné pečení není žádný problém, pokud spotřebitel postupuje podle návodů uvedených výrobcí domácích pekáren – v zásadě jde o to nasypat do pekárnky v pravý čas směs na pečení chleba a nastavit příslušný program. Důležitá je zejména doba pečení, tam je možné se od příslušných doporučení mírně odchýlit tak, aby výsledný výrobek odpovídal individuálním požadavkům spotřebitele.

V praxi obecně platí, že rychlejší příprava těsta či rychlejší nebo intenzivnější pečení znamená hutnější a menší chléb. V porovnání s klasickým chlebem, odhlédneme-li od zcela jiného tvaru, který je dán tvarem domácí pekárnky, je domácí chléb o poznání „vlhčí“, neboť voda se při pečení na rozdíl od pecí v pekárnách nemá kam odpařit.

Domácí kontra kupovaný

Na tuzemském trhu je v současné době řada domácích pekáren v cenách zhruba od 1000 do 5500 korun. Platí přitom, že dražší pekárny mají především složitější software, takže je v nich možné upéci širokou škálu pečárenských výrobků, zdaleka nejen chléb. Spočítáme-li náklady na pořízení pekárny, náklady na zakoupené suroviny a cenu za spotřebovanou energii (ta se u jednotlivých modelů může lišit až o jedenapůlnásobek) a porovnáme-li tyto náklady s cenou v obchodech nakupovaného chleba, nedá se říci, že bychom příliš prodělali.

Hlavní prioritou pro rozhodnutí domácí kontra kupovaný chléb je tak především ona v úvodu zmiňovaná čerstvost. Kdo jí dává přednost, měl by o domácí pekárnu uvažovat. Na druhou stranu by neměl již do konce života konzumovat pouze doma upečený chléb, nebo by měl alespoň obměňovat jeho druhy.

● Petr HAVEL

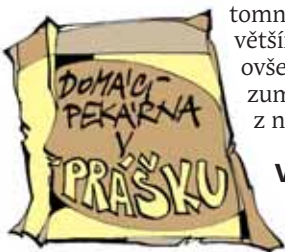
z prášku

pečení je tak vlastně jakási chlebová buchta, jejíž nutriční vlastnosti jsou většinou horší než v případě chlebu zakoupených v tržní síti vyrobených průmyslovými pekárnami. Pravda, pro potřeby domácího pečení lze použít i suroviny v „nepráškovém stavu“. Vyšší kvalitu oproti průmyslovým pekárnám lze nalézt především v oblasti malých, soukromých, obvykle regionálních pekáren s velkým podílem ručičné výroby, ne už tak při domácím pečení.

V této souvislosti je značným paradoxem, že řada spotřebitelů dnes již pečlivě studuje na obalech výrobků množství v potravinách přítomných přídatných látek – „éček“, a celkem správně se při vysoké koncentraci takových látek rozhodne příslušné výrobky nekoupit. I ty pekárny. Jenže v práškových směsích jsou samozřejmě „éčka“ přítomna také, často i ve větším množství, což ovšem některým konzumentům najednou z ničeho nic nevadí.

Výhody domácího pečení

To vše samozřej-



PÁR PRAKTICKÝCH RAD

- Pro úspěšné upečení chleba není rozhodující přesné dodržování množství suroviny uvedených v receptu; různé typy mouk se chovají odlišně.
- Základním poměrem je 350 ml tekutých složek a 500 g pevných složek.
- Lesklého povrchu chleba lze dosáhnout tím, že jej bezprostředně po upečení potřeme vodou.
- Chceme-li se přiblížit vlastnostem klasického chleba, musíme použít žitný kvásek.

mě neznamená, že bychom si doma nemohli v domácích pekárnách svůj chléb upéct. Právě zmiňovaná čerstvost spolu s dobrým pocitem z vlastního teplého a vonícího díla má minimálně pozitivní vliv na atmosféru v domácnosti a nepřímo tak i na naši psychiku. Výhodou domácího pečení je také možnost svobodně si vybrat takovou směs, která bude odpovídat chlebu podle našich požadavků. To je vhodné například pro konzumenty trpící některými nemocemi, které je nutí držet třeba bezlepkovou dietu. V obchodech jsou totiž k dostání i směsi, které jsou pro celiaky vhodné. A také směsi z celozrnných a speciálních mouk, což „prášková“ negativa zase na druhou stranu pozitivně kompenzuje.



ČÍSELNÉ OZNAČENÍ GLUTAMÁTŮ

- E 621 – glutamát sodný
- E 622 – glutamát draselný
- E 624 – glutamát amonný
- E 625 – glutamát hořečnatý
- E 1102 – glukosooxidáza