

Představujeme držitele regionální značky Kvalita z Hlinecka (díl první)



Certifikovaný výrobek: Hlinecký chléb z přírodního kvasu

Výrobce: Pekařství Vacek

Hlinecký chléb je řemeslný chléb vyráběný klasickým přírodním způsobem, tzn. třístupňovým vedením kvasu, dle staré pekařské receptury, tak jak to dělali naši předci bez použití chemie, umělých kvasů nebo droždí. Z tohoto důvodu kváskový chléb vydrží déle čerstvý než kvasnicový, má vysokou kvalitu, je voňavější a velmi zdravý. Chlebu dodá také svoji typickou vůni a chuť pečení ve zděné parní peci, do které se chléb vkládá ručně pekařskou lopatou. Je vyroben z české mouky pšeničné a žitné, vody, přírodního kvasu, soli a kmínu.

Chléb z přírodního kvasu na rozdíl od chleba z droždí dlouho kyne, díky němuž způsobuje přirozenou fermentaci, během které jsou natráveny sacharidy a bílkoviny, a proto je výrazně lépe stravitelný a obsažené minerální látky lépe využitelné. Také je zdrojem vitamínů řady B a vlákniny.

V současné době je v Čechách málo pekáren, které pečou chléb tradičním způsobem, neboť výroba těmito postupy je drahá a není tak zisková jako výroba chleba s použitím droždí.

Chléb je vyráběn v Pekařství Vacek od roku 1990. Prodáván je od pondělka do soboty ve vlastní prodejně už od brzkých ranních hodin po upečení. Chléb je možné si zakoupit přímo v provozovnách hlineckých pekáren.

A dále v prodejnách: Jednota COOP Hlinsko, Řeznictví u Švandů, Řeznictví Novák, Potraviny Navrátilová, Potraviny Rytych Ann, Potraviny Daniel nebo v Občerstvení Bistro Duo A).

Podrobné údaje o jednotlivých certifikovaných výrobcích a službách naleznete na www.mashlinecko.cz v záložce Kvalita z Hlinecka

Hana Rouhová, MAS Hlinecko

