Setkání v České Lípě 23.11.2013 bylo opět skvělé, letos pořádané už po dvanácté

Pohostinnost v prostorách Jizerských pekáren s.r.o. v České Lípě byla tradičně vysoce kvalitní. Letos příšlo asi 80 návštěvníků, o které se postarali jak zaměstnanci pekárny, tak jeden z hlavních iniciátorů všech setkání Ing. Máška, předseda a zakladatel Klubu celiaků v České Lípě. Klub má 33 členů a jejich další každoroční akce jsou pořádány společně s českolipskými diabetiky.

Všechny návštěvníky uvítal za Jizerské pekárny pan Petr Dušák a ředitel Ing. Petr Kozák. Následovaly jednotlivé přednášky Ing. Dany Gabrovské Ph.D. z VÚPP, MUDr. Ivy Hoffmanové z 2.int.kliniky FNKV a 3.LF UK v Praze a presentace Všeobecné zdravotní pojišťovny ČR. VZP zvýšila věkovou hranici pro studenty z 18-ti let na 26 let, kterým poskytuje příspěvek 1/4letně po předložení účtů za bezlepkové potraviny v celkové roční výši 6.000,- Kč. Dále proběhlo představení domova dětí a mládeže DDM Liberty, jehož ředitelka paní Netolická ve spolupráci s Klubem celiaků ČL a VZP chtějí zahájit v  prostorech DDM projekt pro maminky s malými dětmi na bezlepkové dietě. Informace o této akci budeme šířit i na našem webu www.celiak.cz.

Pořadatel Jizerské pekárny prostřednictvím pana Petra Dušáka předvedl a vysvětlil loňské a letošní novinky. Snad nejzajímavější jsou žemle nebo malé chleby či bagetky balené v pečících sáčcích. Jejich funkce je úžasná – mohou se rozpéci i v „kontaminované“ troubě spolu s jinými potravinami např. ve školní kuchyni, na výletě, prostě kdekoli.

Jizerské pekárny jako náš největší domácí výrobce bezlepkových pekárenských výrobků nabízený sortiment stále vylepšuje a zdokonaluje. To dokázala osobně pěkně presentovat paní Kamila Krajčíková, autorka bezlepkové kuchařky. Profesí zdravotní sestra se pustila do popisu jak co nejjednodušším způsobem vařit, péct a smažit z Jizerky (bezlepkové mouky). A dle připravené ochutnávky velice zdařile – mě snad nejvíce oslovily její úžasné vdolečky (koblížky).

Na přestávku byl připraven bohatý raut – uzeniny z Globusu a pečivo z Jizerských pekáren. Jde o další aktivitu, kterou Jizerské pekárny nabízejí. Na jejich webových stránkách je možné objednat, catering pro bezlepkovou dietu – co si vymyslíte a domluvíte, to jsou schopni poskytnout a zajistit.

Do České Lípy jezdím pravidelně a mohu upřímně říci, že mě spolupráce s Klubem celiaků ČL a s Jizerskými pekárnami opravdu těší.

V Praze 29.11.2013 Ing. Eliška Dufková