GASTRO & HOTEL

PROFI REVUE

LISTOPAD – PROSINEC 2021 • www.gastroahotel.cz

Umělá inteligence ve službách HORECA

Ryby nejen na Vánoce

Dětský zákazník výhoda, nebo pohroma?

Chlebíček legenda studené kuchyně

JAKÝ BUDE ROK PLNÝ DVOJEK?

9 771803 585001

PF
2022

GASTRO & HOTEL PROFI REVUE
listopad/
prosinec 2021

REDAKCE
Hošťálkova 704/10, 169 00 Praha 6

VYDAVATEL
DILESTA PRODUCTION, s.r.o.

EDITORKA
Ema Pellarová
pellarova@gastroahotel.cz

INZERCE
Diana Marková, +420 603 433 320
markova@gatroahotel.cz,
dimark@email.cz

KOREKTURY
Stáňa Krejčová, +420 604 129 448
krejcova@gastroahotel.cz

SPOLUPRACOVNÍCI REDAKCE
Gabriela Bartošová, Branko Černý,
Kateřina Fišerová, Lenka Kabeláčová,
Ondřej Kocman, Petr Pražák,
Olga Vomáčková

DESIGN
Lenka Chybová
chybova@gastroahotel.cz

VÝROBA
Print Production s.r.o., Nádražní 3,
150 00 Praha 5

DISTRIBUCE
Postservis, Poděbradská 39,
109 00 Praha 9

Objednání předplatného na:
info@gastroahotel.cz
www.gastroahotel/predplatne

Gastro&Hotel profi revue
vychází 6x ročně.

MK ČR E 18532
ISSN 1803-585X

Vydavatel neodpovídá
za věcný obsah inzerátů.

Fotografie:
archiv firem a Shutterstock

Profesní partneři

Najdete nás také na
www.facebook.com/gastroahotel
instagram.com/gastroahotel

MILÉ ČTENÁŘKY, MILÍ ČTENÁŘI,

za okny padá první sníh a my máme pro nás všechny jednoduché přání – ať ve zdraví prožijeme nadcházející rok plný dvojek!

Diana, Stáňa, Ema a Lenka

Za spolupráci a podporu v letošním nelehkém roce děkujeme všem partnerům a profesním organizacím a do nového roku přejeme hodně zdraví, pracovních úspěchů a spokojených zákazníků.

OBSAH

listopad/
prosinec 2021

3 kdo je kdo

4 novinky a veletrhy

6 téma
Bude rok plný dvojek konečně šťastný a veselý?

12 hotel a gastro
Nové trendy: Děti v hotelu nebo restauraci

16 legislativa
Rizika dětských atrakcí

18 soutěže
Zúčastnit se je stejně důležité, jako vyhrát!

20 Znáte Český Gastronomický Institut?

22 novinky
Umělá inteligence, máme se těšit nebo bát?

26 rozhovor
David Hanousek: Česká klasika stále letí

28 technologie
Dokonale čisté nádobí téměř bez práce

34 sezona
Ryby nejen na vánočním stole

38 Legendy studené kuchyně

44 Připravte se na měsíc rostlinné stravy

48 na sladko
Šárka Divácká: Nás to baví, ať se s námi baví i zákazníci!

51 gastro a víno
Sladké vinné potěšení

54 Korek, uzávěr na šroub nebo česká skleněnka?

56 gastro a nápoje
Nápoje pro zahřátí a slavnostní drinky na svátky

Zbyněk Kovář

Nově povede společnost The Coca-Cola Company v ČR/SR. Na svém novém působišti uplatní dlouholeté a bohaté zkušenosti z nápojového odvětví. V minulosti například pracoval 16 let na různých pozicích pro pivovary Staropramen. Jeho cílem je upevnit pozici The Coca-Cola Company jako lídra trhu, dál společnost rozvíjet a hledat nové růstové příležitosti pro značky Coca-Cola, Kinley, Fanta, Sprite, Natura a další. „Post covidová doba a současná demografická struktura naší společnosti přináší kdysi nevídané dynamické posuny v chování spotřebitelů, zákazníků i naší konkurence. The Coca-Cola Company je ve svém oboru lídrem trhu v Česku a směřuje k tomuto postavení i na Slovensku. Udělám maximum pro to, abychom chytře reagovali na změny a aby se naše společnost dále rozvíjela a rostla. Díky špičkovým produktům, širokému portfoliu značek, ale především skvělému týmu zaměstnanců k tomu má ty nejlepší předpoklady," říká Zbyněk Kovář.

Monika Mrštinová

Po ukončení studia několik let působila v marketingovém oddělení ve společnosti zabývající se prodejem výpočetní techniky. Po mateřské dovolené hledala pracovní uplatnění bez nutnosti vzdálenějšího dojíždění a nastoupila do a. s. VEBA v Broumově. V té době ještě vůbec netušila, že jí broumovská textilka natolik přiroste k srdci, že v ní trvale „zakotví". VEBA je tradičním českým výrobcem žakárských bavlněných tkanin. Ve svém výrobkovém portfoliu má vedle oděvních tkanin také textil pro domácnost a hotelovou sféru – damaškové ložní povlečení, ubrusy a froté výrobky. VEBA má také vlastní hotelový resort s wellness a kongresovým centrem. V a. s. VEBA začínala v týmu personálního oddělení, následně postoupila na pozici asistentky vedení společnosti, ve které vlastně působí dodnes. „Asistentská" práce je velmi rozmanitá a zahrnuje mimo jiné také činnosti v oblasti komunikace a PR. Se změnami ve vedení firmy postupně získává tento post i další nové výzvy a v současné době nově zastřešuje i marketingové oddělení.

Richard Mück

Po dokončení gastronomického vzdělání započal svou životní cestu gastronomií nejdříve na Valašsku a poté se přesunul do Prahy. Na své cestě vyzkoušel všechny pozice, na kterých se dá v restauraci pracovat, až nakonec zakotvil na 12 let v pozici manažera. Prošel několika koncepty a získával zkušenosti například v restauracích Le Cafe Colonial, Belgique restaurant nebo Pilsnerka Národní a došel k závěru, že nezáleží na pozici, ale na odhodlání, slušnosti a poctivosti. A také to, že je nutné mít kromě schopného týmu lidí i dobře vybavenou provozovnu zařízením, které práci lidem zrychlí a hlavně usnadní. Před rokem se rozhodl zúročit své dlouholeté zkušenosti a začal na pozici Sales Manager firmy FAGOR, jejíž zařízení znal dobře ze své praxe.

Markéta Pavelková

Společnost Coca-Cola HBC má novou HR ředitelku pro Česko a Slovensko. Působí v oblasti HR téměř 15 let. Svoji profesní kariéru zahájila po dokončení studia filologie na Univerzitě Pardubice v přední technologické společnosti Delphi, která se zabývá především vývojem a dodávkami komponentů pro automobilový průmysl. Následně pět let pracovala jako HR manažerka v centrále maloobchodního řetězce Ahold, kde mimo jiné připravovala a zaváděla nové leadership programy pro pobočkové týmy a podílela se na integraci zaměstnanců po významné akvizici 49 provozoven společnosti Interspar. Do společnosti Coca-Cola HBC přišla po pěti letech ve velkoobchodní společnosti Makro Cash & Carry, kde na pozici HR ředitelky pro Česko a Slovensko hrála zásadní roli při řízení kulturní transformace firmy v souladu s novou firemní strategií, cíli a hodnotami. Vedla také redesign komerčních oddělení s cílem zajistit náležitou pozornost a zaměření se na potřeby zákazníků. Zrealizovala kreativní řešení a zajistila tak včasný nábor 500 zaměstnanců do nově vybudovaného distribučního centra v Praze. Pod jejím vedením se Makro stalo v Česku třikrát po sobě zaměstnavatelem roku v kategorii retailu.

TEXT: STÁŇA KREJČOVÁ / FOTO: ARCHIV

VELETRHY

HORECAVA

KDY: 10.–13. 1. 2022
KDE: Amsterdam

Mezinárodní odborný veletrh hotelnictví a cateringu.
www.horecava.nl

DANUBIUS GASTRO / GASTROPACK / EXPOSHOP

KDY: 26.–29. 1. 2022
KDE: Bratislava

Mezinárodní veletrh gastronomie, technologické novinky pro hotely, restaurace, kavárny a vending.
www.incheba.sk

MORAVSKÝ POHÁR 2022

KDY: 18.–19. 1. 2022
KDE: Střední škola hotelová a služeb Kroměříž
19. ročník soutěže cukrářských dovedností pořádaný ve spolupráci s AKC ČR pobočkou Brno a hlavním partnerem soutěže IREKS ENZYMA.
www.akc.cz.

AMBIENTE

KDY: 11. – 15. 2. 2022
KDE: Frankfurt nad Mohanem

Mezinárodní veletrh spotřebního zboží pro hotelnictví, pohostinství a catering.
mesefrankfurt.com

ZLATO Z CHILE PRO VÍNO VOC

Mezi zástupci českých vinařství, kteří se historicky poprvé zúčastnili mezinárodní soutěže Catad'Or World Wine Awards, zazářili také vinaři ze Znojemska. Velkou zlatou medailí Gran Oro byl v konkurenci téměř tisíce vín ze šestnácti zemí oceněn Ryzlink rýnský VOC 2020 z Vinařství Piálek & Jäger. A jak vítězné víno charakterizují jeho tvůrci? „Svěží a dlouhý ryzlink s dominující meruňkou, krásnou mineralitou a pevnou kyselinkou, plný, s nekonečnou dochutí a šťavnatostí," shodují se vinaři Kamil Piálek a Jaroslav Jäger.

NEJSTARŠÍ PALÍRNA V EVROPĚ ROZŠIŘUJE SVOU ZNAČKU HEFFRON O DVA RUMY A DVA OCHUCENÉ ELIXÍRY

Pro milovníky rumů přichází s Heffronem 5YO Rum, který zrál v sudech po americkém bourbonu. Velmi jemný pětiletý rum se vyznačuje výraznými dřevitými tóny s dozvuky tropického ovoce. Heffron 10YO Rum zraje 10 let v pečlivě vybraných sudech po sherry, bourbonu a koňaku. Tento ušlechtilý destilát karamelové barvy v sobě ukrývá vyváženou paletu chuťových tónů a vůní. Oba budou nejlépe chutnat při pokojové teplotě. Pro příznivce sladších chutí vznikly novinky Heffron Coffee, která je tvořena spojením kvalitního panamského rumu a čerstvě pražené kávy, a Heffron Coconut se svěží chutí kokosů z oblasti Karibiku. Vyznavači přirozeně nasládlé chuti ocení pro rum typické dřevité tóny a příjemný hřejivý závěr. Heffron Coffee i Heffron Coconut budou chutnat jak samotné, tak například v koktejlech.

Svým příběhem i názvem odkazuje značka Heffron na československé legionáře bojující za svobodu, z nichž některé právě loď Heffron přepravila skrz Panamský průplav zpět do vlasti. Palírna U Zeleného stromu tak vzdává hold československým legiím v Rusku, které podnikly po skončení války nedobrovolnou cestu kolem světa, aby se legionáři mohli vrátit domů.

VITAMINOVÁ BOMBA

Česká značka kvalitních rostlinných produktů SINEA vítá chladné dny 100% přírodními nealkoholickými shoty. Ocení je ti, kteří hledají zdravější alternativy energy drinků. SINEA shoty uvádí ve čtyřech výrazných příchutích.

SALERNO – NOVÝ KUCHAŘSKÝ SLIM RONDON

Firma ALTREVA, která je největším výrobcem pracovních oděvů v České republice, přichází na trh s novinkou. V novém kuchařském rondonu se propojují jak zkušenosti, tak nové trendy. Osvědčené provedení kuchařského rondonu s funkční síťovinou jsme nyní připravili v novém projmutém střihu. Tento střih nejen zdůrazní linii postavy, ale zároveň přitom zakryje partie, na které nechcete upozorňovat. Rondon tohoto střihu dokáže vytvořit jak formální, tak lehce sportovní až ležérní outfit. Kuchařský rondon nabízíme v provedení se stojáčkem, rukávovou a náprsní kapsou. Speciální péči jsme věnovali výběru materiálu, je použita směs, kde 50 % tvoří lyocell. Lyocell je přírodní vlákno nové generace. Jedná se o přelom ve výrobě textilií, nadmíru šetrný k životnímu prostředí. Je to měkký, jemný materiál, na omak velmi příjemný. Vyniká svou prodyšností, lehkostí a je chladivý. Překvapí také vysokou pevností. Díky svému organickému původu má termoregulační a antibakteriální vlastnosti.

SLUŠNÉ ČÍSLO, SLUŠNÉ NEALKO

Novinka pivovaru Ferdinand má vyváženou a osvěžující chuť a aroma s nádechem citrusu. Kořeněná vůně vzniká díky studenému chmelení odrůdami Kazbek a Mosaic. Nealkoholický ležák, vařený pro Univerzitu Karlovu, navazuje na svého předchůdce, čtrnáctku Pěkný číslo. A dokazuje, že spojení inovativních postupů a tradičních metod výroby piva může vést k překvapivým výsledkům. **www.slusnecislo.cz**

INZERCE

2020 BUDE ROK PLNÝ DVOJEK

konečně šťastný a veselý?

ZAČÁTEK LETOŠNÍHO ROKU NEBYL PRÁVĚ VESELÝ. KONEC JARA PŘINESL LEPŠÍ ZPRÁVY A V LÉTĚ JSME PLULI NA VLNĚ OPATRNÉ POHODY. JENŽE PŘIŠEL PODZIM A ZNOVU STEJNĚ JAKO LONI SPADLA KLEC.

Rostou počty nakažených a nemocných, ale naštěstí také očkovaných, a tak je naděje, že při aktuálních opatřeních by restaurace a hotely nemusely zůstat prázdné. Jak zvládaly podniky v oblasti gastronomie, ubytování a cestovního ruchu včetně léčebných lázní propady a naděje letošního roku? A co přinese ten příští? Zástupcům několika organizací, které zastřešují tento segment, jsme položili následující otázky:

1. **Považujete letošní rok v rámci segmentu hotelů, restaurací, lázní a cestovního ruchu za přelomový?**
2. **Změnilo se myšlení a chování lidí, kteří podnikají a pracují v této oblasti?**
3. **V čem je jiné chování hostů?**
4. **Co očekáváte v příštím roce?**

Ing. Václav Stárek,
prezident Asociace hotelů a restaurací ČR

1. V současné době je jen těžko hodnotit, zda tento rok bude v cestovním ruchu přelomový a v jakém směru. Zatím se opět zhoršuje epidemická situace a vše vypadá, že provozovatele hotelů a restaurací čeká další těžké období. Máme za sebou celkem 13 měsíců uzavírání provozů a po poměrně slibném startu v létě se opět blížíme do situace, kdy klesá počet hostů jak v restauracích, tak v ubytovacích zařízeních. Přitom ještě v září vypadalo vše poměrně slibně, a i obsazenost ubytovacích zařízeních ve městech se mírně zvyšovala. Problémem u ubytovacích služeb je průměrná cena, která se dramaticky propadá. V Praze zaznamenali počátkem roku historicky nejnižší cenu na disponibilní pokoj, a to necelých šest euro. V současné době se pohybuje někde kolem 13 €. To je dramatický propad proti výkonům před pandemií. Restaurace i v letošním roce budou mít tržby o téměř 50 % nižší než v roce 2019. Stále doufáme, že přelom nastane v příštím roce, ale vše je opravdu nyní spíše věštba z křišťálové koule. Na druhou stranu máme šanci některé věci začít dělat jinak. Každá krize je zároveň příležitostí.

2. Myslím, že všichni prokázali, že jsou skutečně hrdinové. Mám na mysli, že prokázali svou houževnatost, schopnost se rychle přizpůsobovat i velmi nepříznivým podmínkám v podnikání a v mnoha případech i kreativitu. Maximálně se snažili také udržet své zaměstnance, i když to často bylo opravdu těžké. Za nás patří díky také všem, kdo po celou dobu podporovali a nadále podporují činnost naší organizace a naše aktivity, kdy se snažíme sjednotit společná stanoviska a kroky. A to není vždy zcela snadné jak pro nás, tak pro naše členy.

3. Chování zákazníků se změnilo poměrně rychle a znatelně. Tato doba ještě více akcelerovala trend rezervací a nákupu na poslední chvíli, což poměrně značně komplikuje jakékoliv odhady a prognózy. Výrazně se posílila online komunikace se zákazníkem, a to i v restauracích, což je pozitivní. Na druhou stranu až třetina hostů se nyní domnívá, že jim návštěvu restaurace plně nahradí domácí setkávání. Na venkově posílily „garážové a zahradní party", což je až likvidační pro venkovské hospůdky, ale v závěru i pro restaurace, zaměřené na gastronomii. Posiluje význam domácího cestovního ruchu a do budoucna bude mít myslím stále větší potenciál. Lidé se pořád trochu obávají společných setkání, což je riziko i z pohledu sociologického.

4. Věříme, že se již objeví světlo na konci tunelu, protože jsme optimisté. Ale v každém případě očekáváme, že se konečně začnou bořit bariéry pro cestování, využívání služeb a postupně se vrátíme do normálního života.

→

Ing. Luboš Kastner, člen představenstva AMSP ČR, garant projektu Moje restaurace, spolumajitel a provozovatel několika restaurací v Plzni a v Praze

1. Byl to rok naprosto unikátní v mnoha negativních úhlech. Ale našlo se, jako za každé krize, mnoho nových, zajímavých pozitiv, a na ty je třeba se soustředit. Viděli jsme mnoho vítězů. Byli to ti, kteří nadávali nejméně a nejvíce se snažili přijít s novinkami a řešeními, jak hosta zaujmout a jak udržet tržby a své zaměstnance. Mnoho zaměstnanců z gastra odešlo, ale ti, kteří měli dobrý vztah se svým zaměstnavatelem, který se jim snažil vytvořit dobré podmínky, ti měli po lockdownech daleko lepší rozjezd. Ti, kteří vymysleli nové věci a situaci se přizpůsobili, byli schopni generovat prostředky na udržení svého podnikání. Ti, kteří nebyli schopni se změnit, ti měli problémy největší. Největší šrám si z krize odnesli zaměstnanci v gastronomii, chyběla jim jistota. Ale i covid ukázal, že toto řemeslo nezmizí, a jakmile lockdowny končí, český host se chce vrátit k perfektnímu pivu a jídlu s přáteli, protože to žádný obývák, ani garáž nemůže vynahradit. Růst nákladů se projevil ve viditelném zdražování. To problém je, ale zároveň je to i naděje do budoucna, že z české gastronomie nebude nejlevnější hospoda Evropy, ale důstojná a profi evropská gastronomie, která má cenu, která bude odrážet náklady.

2. Změnilo se v momentě, kdy přicházely lockdowny. Překvapivě bylo dost hospodských a restauratérů, kteří neměli své podnikání precizně zanalyzované. Začali najednou řešit, jak uřídit výsledovku, kde ztrácejí hodnotu a jak dělat svá rozhodnutí, která místo emocí budou postavena na datech. Proto covid naučil mnoho hospodských data využívat a řídit byznys profesionálně. Ukázalo se také, že ten, kdo je schopen své zaměstnance nejen zaplatit, ale i rozvíjet a chovat se k nim zodpovědně, ten má dnes daleko lepší pozici. Pro zaměstnance je to jen a jen pozitivní vývoj.

3. Host vnímá situaci, a i pandemie ho naučila jíst zdravěji. Proto vidím velký trend ve flexitariánství, vegetariánství. Lidé více přemýšlejí o kvalitě jídla, a i o kvalitě toho, kdo jim gastronomickou službu nabízí. S růstem cen budou více své peníze arbitrovat. Proto očekávám, že se posílí zejména dva směry. Jeden je větší posun k prémiovým zážitkům, možná i k prémiovým každodenním restauracím. A druhý trend bude čistě o ceně. Kde to bude nejlevnější, tam to bude též úspěšné, a tam host bude abdikovat na kvalitu. Kdo zůstane někde uprostřed, ten bude mít problémy největší, protože nebude schopen těmto trendům přiměřeně konkurovat.

4. Očekávám zejména posílení konceptů, které přinášejí kvalitu. Ve všech ohledech, nejen v kvalitě jídla a pití, ale i v přístupu k zaměstnancům a místní komunitě. Host bude do gastronomie chodit méně, ale bude muset díky zdražování utratit více. Čekám, že se v gastronomii konečně citelněji odehraje to, po čem mnozí gastronomové volali už dlouho. Že se zostří konkurenční situace založená na profesionalitě, a nikoliv založená na nekalosti či vychytralosti.

Miroslav Kubec, prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR, generální ředitel Resortu Reitenberger

1. Určitě to byl další krizový rok, kdy se situace v jeho průběhu ve vztahu ke covidu různě měnila, ale bohužel ne tak, aby se zklidnil pohled lidí na gastronomii, a to jak uživatelů, tak provozovatelů. Situace je natolik těžká, že lidé, kteří v gastronomii pracují, se nechtějí vracet, nevidí jistotu. A bohužel i současný vývoj nevěstí nic veselého. Pro nás jako profesní organizaci to znamená, hledat nové cesty, jak lidi v tomto oboru podpořit. To je náš největší cíl, ukázat, jak je náš obor krásný i přesto, že je hodně náročný. Snažíme se oslovovat možné uchazeče již na základních školách, prezentovat jim skvělé kuchaře, jejich úspěchy. Další věc, která pro nás v tomto roce byla zlomová, je nově zvolené představenstvo. Zredukovali jsme počet lidí v představenstvu na 4 plus moje pozice, a k tomu jsme přijali na pozici manažera Tomáše Poppa. Už nyní je vidět, že tento krok přináší své ovoce, oslovují nás noví partneři, nabízejí podporu a spolupráci, a tím máme větší šanci pro gastronomii zase víc udělat.

2. Já to nechci nijak hodnotit, ale vytváří se hned několik skupin a každý se snaží prosadit své představy. Chci doplnit jen to, že nejdůležitější je důslednost a zodpovědnost, což nám v mnoha případech chybí.

3. Myslím si, že chutě našich hostů se primárně nezměnily. A chování? Osobně si myslím, že v tomto směru se změnilo hodně. Ti, kteří chtějí naše služby, se stávají náročnějšími a požadují za vynaložené a stále se navyšující ceny odpovídající výkon. A je to dobře, protože nás to nutí neustále přicházet s něčím novým a ukazovat, jak to dělat jinak a lépe. Určitě je potřeba zmínit, že z mého pohledu už se nikdy nevrátíme do režimu bez dodávání jídel domů, mimo restauraci.

4. Možná bych spíše řekl, co si přeji. Aby se celá situace začala zklidňovat, abychom měli prostor ke kvalitní gastronomii. Tomu pomůže, když budeme všichni zodpovědní. →

Certifikát **Czech Specials** budou mít i cukrárny!

Každý úspěšný projekt se musí dále rozvíjet. Není tomu jinak ani u projektu Czech Specials, který až do letošního roku certifikoval pouze restaurace, které dobře vaří českou kuchyni v tradiční i moderní formě.

Od nového roku budou mít možnost cukrárny, a to včetně cukráren hotelových, a také kavárny, které svým hostům nabízejí české cukrářské výrobky v tradiční i moderní formě, zažádat o certifikaci Czech Specials. Podmínkou pro certifikaci je mít vždy v nabídce minimálně 3 české cukrářské výrobky ve vysoké kvalitě. Vybrané cukrářské výrobky Czech Specials jsou již nyní na webových stránkách **www.czechspecials.cz**.

Od ledna 2022 na těchto stránkách najdou zájemci o certifikaci i veškeré podmínky a postup při certifikaci. Naleznou zde i elektronickou žádost o certifikaci. Po jejím vyplnění a uhrazení certifikačního poplatku je navštíví kontrolor a provede degustaci výrobků. Kontroloři jsou zkušení cukráři a kuchaři. Pokud kontrolor shledá vše v pořádku, získá cukrárna certifikát s platností na 3 roky a bude zařazena do marketingových aktivit na podporu projektu Czech Specials.
Cílem tohoto projektu je zvýšení povědomí o regionální gastronomii České republiky doma i v zahraničí a také marketingová podpora cukráren a kaváren, které nabízejí typické české zákusky a tím pomáhají k zachování tohoto národního kulturního bohatství. Cukrárny, které se do projektu přihlásí, mají tak možnost se více zviditelnit a do svých provozoven přilákat více tuzemských i zahraničních zákazníků.

Ochutnejte Česko!

Czech Specials

TEXT: CZECH SPECIALS / FOTO: CZECH SPECIALS

Ing. Jan Herget, Ph.D., ředitel agentury CzechTourism

1. Není to jen letošní rok. Vše začalo už v březnu loňského roku. Nejen cestovní ruch, i když toho se to dotklo nejrazantněji, ale všechna odvětví musela začít přemýšlet úplně jinak. Brutálně se zvýšil tlak na rychlost a schopnost se adaptovat na neustálé změny.
Covid změnil v cestovním ruchu naprosto vše. Ekonomice chybí zahraniční turisté, díky pomalu se obnovujícím leteckým spojením zcela vypadly vzdálené trhy, z trhu mizí jak firmy, tak zaměstnanci, protože v cestovním ruchu nemají jistoty. To vše jsou oblasti, ve kterých agentura může pomoci. Snažíme se pružně reagovat na situaci na trzích a spouštíme marketingové kampaně, pomáháme při vyjednávání leteckých spojení i při tlaku na znovuvydávání víz, ať pro turisty nebo pro naše pracovní kolegy ze zahraničí. Na druhé straně se ukázala i pozitiva. Díky covidu jsme výrazně urychlili digitalizaci agentury. Od adekvátního vybavení zaměstnanců na práci z domova, přesunutí velké části schůzek, ale třeba i mezinárodních workshopů, do online prostředí, až po přechod našich marketingových aktivit téměř výhradně do digitálu. Pokud mohu mluvit za agenturu CzechTourism, tak se nám podařilo posílit cestovatelský portál Kudyznudy, kterému neustále stoupá návštěvnost. Díky přechodu na takzvaný dynamický nákupní systém bylo možné také urychlit spouštění marketingových kampaní v zahraničí. Ty spouštíme dle potřeby tam, odkud k nám podle aktuálních restrikcí mohou zavítat turisté.
Společně s naším zřizovatelem (Ministerstvem pro místní rozvoj ČR) jsme také začali pracovat na dvou digitálních projektech eTurista a GDS (Globální distribuční systém) pro soustředění nabídky a prodej zážitků a služeb na jednom místě. eTurista v praxi sníží administrativní zátěž podnikatelům v cestovním ruchu, přinese data o turistech v České republice v reálném čase a usnadní výběr místních poplatků. GDS vytvoří internetové tržiště zážitků a služeb pro potenciální zákazníky, které usnadní turistům plánování, rezervaci a například i koupi vstupenek. Jejich spuštění je plánováno na rok 2024.
2. Ano, už jsem o tom mluvil. Nejistota v cestovním ruchu přinesla nedostatek pracovních sil a ruku v ruce s tím i zvýšené platové požadavky zaměstnanců v cestovním ruchu. To do budoucna vidím jako velké riziko. Cestovní ruch přináší dlouhodobě do veřejných financí více než 125 miliard korun každý rok a stát si v sektoru cestovního ruchu nemůže dovolit dlouhodobý výpadek. A bez proškolených a spokojených zaměstnanců nemůžete poskytovat kvalitní služby, na kterých cestovní ruch stojí. Pozitivní stránkou je v podstatě nutnost digitalizace a zavádění inovací. Krásným příkladem mohou být online check-in na recepci nebo objednání jídla prostřednictvím QR kódů. Jestli mě něco spolehlivě rozčílí, tak je to fronta při check-inu nebo dlouhé čekání na obsluhu v restauraci.
Díky covidu se v Česku objevily nové startupy, které pomocí digitalizace umožňují bezkontaktní obsluhu prostřednictvím mobilních telefonů. To dává pracovníkům v cestovním ruchu více času a prostoru soustředit se na práci s vyšší přidanou hodnotou než přepisování občanek do sešitu. Tady vidím obrovský potenciál.
3. Souvisí to s tím, proč přikládáme takovou důležitost digitalizaci. Zahraniční i domácí turisté upřednostňují možnost nacházet informace online, ideálně na jednom místě, s fungujícími odkazy a kontakty.
4. Já pevně věřím, že dojde k návratu do normálu. Na květen máme ohlášené hned dvě přímé linky z USA a doufám, že brzy budou následovat i další, třeba z Asie. Země, které jsou na cestovním ruchu závislé jako třeba Chorvatsko nebo Kanárské ostrovy, dokázaly jasná opatření zavést již letos a pevně se jich drží. Takže moje přání je, aby i Česká republika patřila mezi země s transparentními a dopředu jasnými pravidly, a to včetně cestování malých dětí. Nechtěl bych, abychom byli každý rok překvapeni znovu a znovu.

MUDr. Eduard Bláha, prezident Svazu léčebných lázní ČR, generální ředitel Léčebných lázní Jáchymov

1. Letošní rok ne, ale celé covidové období ano. Zásadně se změnilo složení klientely. Téměř zmizela klientela ze zahraničí, kterou ani rostoucí zájem domácích hostů nedokáže nahradit. Hlavně na západě Čech. Obor také díky opakovaným omezením ztratil spoustu zaměstnanců. Především v podpůrných gastronomických službách, ale chybí i zdravotníci, fyzioterapeuti, maséři, sestry a také lékaři. V jejich případě ale covid spíše jen obnažil problém, který je dlouhodobý. Do práce se totiž nevrátila řada do té doby pracujících důchodců. Pozitivní ale je, že roste zájem populace pečovat o své zdraví a lázně objevují i mladší kategorie hostů z Česka. Ti nyní hledají spíše wellness, přes který domácí lázně objeví. Dnes pomohou lázním vytvořit druhý pilíř nabídky a pro budoucnost poznají jejich léčebný přínos.
2. To úplně ne. Respektive se proměna jejich myšlení moc neliší od změn patrných v celé populaci. Ztratila se jim řada jistot. Nejpatrnější je po opakovaných uzávěrách u zaměstnanců pracujících v gastronomické a ubytovací části lázní. Jejich odchody mimo obor jsou největším problémem pro budoucnost.
3. Všichni, kteří lázně řídí, musí reagovat na měnící složení, očekávání i chování klientely. Hosté rezervují na poslední chvíli, ale současně roste poptávka po preventivních pobytech, a jak už jsem zmínil, lázně objevují mladší hosté včetně rodin s dětmi. Pro ně se lázně stávají alternativou pro tuzemskou dovolenou. Léčebnou péči nevyužívají, ale dopřávají si nejrůznější relaxační procedury.
4. Bude to těžký rok, ale věřím v postupnou stabilizaci provozu. Cizinci se sice ještě v potřebných počtech nevrátí, pokud vůbec někdy, ale už neočekáváme střídání uzavírek s rozjezdy, což nám umožní lépe plánovat. Růst na objemy roku 2019 ale čekat nelze.

TEXT: OLGA VOMÁČKOVÁ / FOTO: ARCHIV

NET Production

Váš partner pro online propagaci

Tvorba webů
nejen pro gastronomii a hotely

Focení
prostor, jídel i nápojů

Firemní videa
prezentační, návody, recepty

Potřebujete pomoci s marketingem?

604 960 790
info@netproduction.cz

www.netproduction.cz

NOVÝ TREND:

Děti v hotelu nebo restauraci

PANDEMIE ZNAČNĚ ZAMÍCHALA SE STRUKTUROU HOSTŮ. RODINY S DĚTMI STÁLE VÍCE VYHLEDÁVAJÍ DOMÁCÍ DESTINACE A NUTNO ŘÍCI, ŽE JSOU TO VELMI LOAJÁLNÍ HOSTÉ, KTEŘÍ DOVOLENOU V ČESKU NEBEROU NUTNĚ JAKO LEVNOU DOVOLENOU.

Jsou ale děti v hotelech a restauracích starost nebo radost? A co vlastně znamená dobře pečovat o dětského zákazníka?

Co všechno rodiny s dětmi ocení

Dobrá péče o děti v hotelech a restauracích znamená spokojenost nejen dětských klientů, ale i jejich rodičů, kteří se pak rádi vrací. A k tomu nestačí jen mít na jídelním lístku tři dětská jídla alá špagety, smažák s bramborem a řízek s hranolky.

Spokojenost rodin se odvíjí například od schopnosti přizpůsobit svůj podnik tak, aby bylo kam umístit dětský kočárek, aby bylo možné usadit dítě u stolu do čisté vysoké stoličky, aby se jídlo v restauraci podávalo na dětských talířcích s dětskými příbory a třeba i bryndáčkem, aby bylo maminkám k dispozici klidné místo na kojení, na toaletách byl přebalovací pult a u umyvadla stupátko. To jsou drobné detaily, na kterých ale stojí celkový dojem z místa.

Co děti potřebují, si nejlépe představí ti, kteří sami děti mají. *„Když jsme se před lety začali s kolegy zamýšlet, co pro děti a jejich rodiče zlepšit, čerpali jsme hodně ze zkušeností z pobytů v různých ubytovacích zařízeních s našimi vlastními dětmi,“* potvrzuje **Pavel Bednář** z krkonošského hotelu Horizont, který nabízí řadu dětských balíčků. Mezi nedávné patřil například pobyt „Halloween na horách“, který zahrnoval karneval, rodinné „dýňodlabání“ a různé animační programy.

Herna a pískoviště už nestačí

Dětská herna nebo venku pískoviště – to je vlastně jenom základ. Odlišit se znamená nabízet něco navíc, co je unikátní a neopakovatelné.

V krkonošském hotelu Horizont například vymysleli vlastního hotelového maskota Peciho, který u dětí slaví velký úspěch. Podle něj si pak v chráněné dílně nechali vyrobit plyšáky, taštičky na dobroty nebo polštářky, které dostávají malí hosté během svého pobytu jako dárky do postýlky.

Pražské hotely Hilton zase nabízejí speciální pobyty pro rodiny s dětmi za zvýhodněnou cenu. Součástí jejich balíčků je pak i řada výhod, jako je například rodinné vstupné do ZOO Praha, poukaz na nákup v hračkářství Hamleys, hodinová plavba po Vltavě a podobně.

V hotelu Horizont vymysleli vlastního hotelového maskota Peciho.

Děti jsou tak spokojené, jak spokojení jsou jejich rodiče

Vendula Kučerová z marketingového oddělení Slováckého dvora říká, že dobrou strategií, která se jim v jejich rekreačním areálu vyplácí, je nabízet společně s dětskými aktivitami i program a zábavu pro rodiče. A naopak u aktivit pro dospělé pak vždy myslí také na děti, pro které připravují například animační program.

Slovácký dvůr je na podobné aktivity skvěle zařízen. *„Kromě lanového parku a dětského hřiště nabízíme i víceúčelové hřiště s umělým povrchem, beachvolejbalové hřiště nebo minigolf. Zvlášť v letní sezoně organizujeme pro děti řadu akcí a programů s animátory, takže o děti je na půl dne postaráno a rodiče si mohou v klidu odpočinout a dát kávu."* V samotném areálu je tak široké vyžití pro rodiny s dětmi, že pokud hosté nechtějí, nemusejí vůbec brány areálu opouštět.

Že se pestrá nabídka vyplatí, potvrzuje i Pavel Bednář z Horizontu, kde kromě klasického dětského koutku, herny a venkovního hřiště nabízejí dětem možnost zahrát si stolní tenis, kuželky nebo se sportovně vyřádit na Xboxu.

Hotel těží také ze své polohy: *„V zimní sezoně je v hotelu k dispozici kancelář lyžařské školy a přímo u hotelu je sjezdovka ideální k výuce lyžování. A k tomu samozřejmě patří také možnost vypůjčit si dětské lyžařské vybavení v naší hotelové půjčovně. V hlavní letní a zimní sezoně je pak připraven každodenní dětský animační program, v rámci něhož děti tvoří, pečou, prožijí den bez rodičů, hledají poklad nebo oslavují narozeniny našeho maskota Peciho."*

A to se vyplatí

Věnovat pozornost dětem se vyplatí vždy, i když třeba ne prvoplánově. Jak říká Vendula Kučerová ze Slováckého dvora: *„Na dětském zákazníkovi nikdy nevyděláte a my to ani nemáme v plánu. Ale s dítětem přijede i rodič. V sezoně pořádáme každou neděli rodinná odpoledne, dětské diskotéky, v týdnu zase animační programy, to děláme pro návštěvníky zadarmo, rodič u nás udělá útratu a my mu něco dáváme na oplátku jako bonus."*

Pavel Bednář z Horizontu tuto skutečnost rozvíjí ještě dál: *„Z našeho pohledu si tím vychováváme věrné hosty, protože věříme, že když je dítěti někde dobře, rádo se tam vrací. Nejprve s rodiči, potom přijede samo jako dospělé. Když má své vlastní děti, chce jim ukázat místa, kde mu bylo dobře, a nakonec jako prarodič přiveze svoje vnoučata. A tak stále dokola. Vzhledem k tomu, že na hotelu pracuji již opravdu dlouho, můžu tento koloběh vzniku stálých věrných hostů jen potvrdit."*

Je to hlavně o lidech

Pokud se místo orientuje na děti, je naprosto stěžejní personál. Pavel Bednář to potvrzuje: *„Mít zázemí je jedna věc, ale vlídný personál, který nerozhodí to, když dítě vylije limonádu na stůl nebo se občas*

→

plete pod nohama, je k nezaplacení. A takový personál si vychovat a udržet se nám daří. Myslím, že je to jedna z věcí, které nás odlišují od ostatních hotelů."

Zaměřovat pozornost na animátory doporučuje Vendula Kučerová ze Slováckého dvora: *„Naši hlavní animátoři mají pedagogické vzdělání a především to s dětmi opravdu umějí. Děti chodí z programu rozjařené a nadšené."*

Jak o sobě dát vědět, aneb razítko na to

Pokud je vaše místo přátelské pro rodiny s dětmi, lze ho označit certifikátem „Baby-Friendly", který se v České republice uděluje od roku 2012. Razítko je pro rodiny dobrým orientačním bodem.

Jak to funguje? V první fázi podnik vyplní online dotazník, který zjišťuje, jaké má zaměření a jakým dětským vybavením disponuje. V druhé fázi ověřují stav přímo na místě inspektoři. Vše je odstupňováno podle toho, o jaký podnik se jedná a co si ze své pozice může dovolit.

Podniky pak získávají certifikát podle šíře vybavení a množství poskytovaných služeb ve třech kategoriích: bronz, stříbro a zlato. Každý rok zástupci organizace certifikovaný rozsah služeb znovu ověřují. V případě změny portfolia poskytovaných služeb se certifikát posunuje směrem nahoru, popřípadě dolů. Roční náklady na certifikát nejsou nijak závratné a pohybují se kolem 2000 Kč.

Adults Only

Orientace na rodiny s dětmi ale nemusí být trend, který ladí se zaměřením každého zařízení. Toho, že jsou děti rušivým elementem, si jsou vědomi všichni námi oslovení provozovatelé. A právě proto se také někde rozhodli dětské hosty naopak neubytovávat či neobsluhovat a vystavět na této skutečnosti svou konkurenční výhodu.

Zákaz pobytu dětí v podniku ovšem české zákony chápou jako diskriminaci. Precedentním rozsudkem v této oblasti bylo rozhodnutí Nejvyššího správního soudu (NSS) v případu hoteliéra a restauratéra Milana Janků z Mladé Boleslavi. Soud tehdy shledal obecný zákaz vstupu dětí do jeho restaurace bez objektivního zdůvodnění jako diskriminační *(více viz legislativa)*.

Zároveň ale také naznačil cestu, kterou se mohou provozovatelé dát. Ospravedlnitelným důvodem by podle NSS bylo například stavební řešení, které neumožňuje bezpečný a volný pohyb dětí či rodičů s kočárkem, případně povaha poskytovaných služeb.

Například jizerskohorský hotel Premier neubytovává děti mladší deseti let a i když za tento přístup zaplatil pokutu 5000 Kč, stále si svou strategii obhajuje. Na stránkách hotelu najdete výčet odůvodnění, jako například že se v hotelu nenachází žádný dětský koutek, postýlky a jiné dětské vybavení, nepodává se dětské menu, v hotelu jsou příkré schody bez výtahu a podobně.

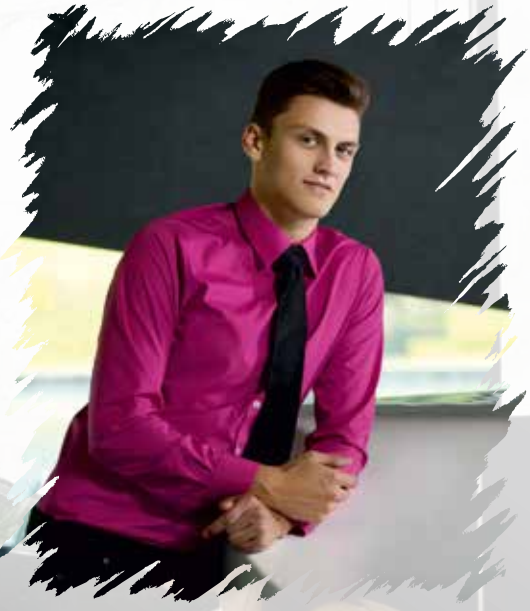
Ubytovávat děti odmítají také ve wellness hotelu V nebi v Jizerských horách. I když za to už zaplatili pokutu, na svých webových stránkách stále inzerují: *„Náš hotel je zcela nevhodný pro pobyt dětí do 18 let."* ●

TIPY PRO HOTELY

Nemusíte mít zrovna bazén s tobogánem, abyste pro rodiny s dětmi byli atraktivní. Tady je pár tipů, jak právě tuto cílovou skupinu zaujmout:

- ***Upravte si web** tak, aby byl na první pohled přitažlivý: ukazujte rodinné balíčky, zdůrazněte dětské vybavení, vypište dětské atrakce a tipy na aktivity ve vašem okolí, uzpůsobte stránky k používání na mobilních zařízeních*
- ***Spolupracujte s dětskými podniky v okolí** a nabízejte například vstupenky za zvýhodněné ceny, prohlídky po městě uzpůsobené dětem, plavby po řece, návštěvy ZOO*
- ***Organizujte aktivity zaměřené na děti.** S minimálními náklady můžete kromě oblíbené minidiskotéky uspořádat třeba pyžamovou party, která bude zahrnovat promítání pohádek, exkurzi kuchyně spojenou s pleněním hotelové ledničky, kurzy vaření*
- ***Vyškolte personál** tak, aby byl připravený rychle reagovat na potřeby rodin s dětmi*
- ***Dejte o sobě víc vědět:** zaregistrujte se na portálu explorio.cz, který se zaměřuje na vyhledávání dovolené pro rodiny s dětmi, nebo získejte certifikát Baby-Friendly*

TEXT: GABRIELA BARTOŠOVÁ / FOTO: ARCHIV, HOTEL HORIZONT A BABY FRIENDLY CERTIFICATE



www.eshop.altreva.cz

Kuchařský rondon Slim Fit

ALTREVA
MORE THAN WORKWEAR

- Vyštíhlený rondon se stojáčkem, rukávovou a náprsní kapsou
- Strečový materiál umožňuje pohodlný pohyb
- Funkční síťovina v zadní části

RIZIKA dětských atrakcí

POSTAVENÍ DĚTÍ PŘI PROVOZOVÁNÍ PODNIKU SE Z PRÁVNÍHO HLEDISKA PODOBÁ SITUACI, KDY ANTIČTÍ MOŘEPLAVCI PROPLOUVALI MEZI MOŘSKÝMI OBLUDAMI SKYLLOU A CHARYBDOU.

Na jedné straně dětem zpravidla do podniku vstup zakazovat nelze. Pokud ale dítě do podniku vstoupí a něco se mu stane nebo samo něco provede, může být postižen i sám provozovatel.

Zákaz vstupu dětí je považován za diskriminaci

Na problematiku postavení dětí v podniku lze pohlížet z několika rovin. Nejpodstatnější rovina spočívá patrně v otázce, jaké jsou základní povinnosti provozovatele vůči dětem, jaké hrozí právní postihy a zda tyto postihy hrozí provozovatelům, rodičům nebo samotným dětem.

Úvodem je vhodné říct, že problémy spojené s přítomností dětí většinou nelze řešit tím, že by provozovatel dětem paušálně zakázal vstup anebo by jejich vstup umožnil pouze v doprovodu rodičů.

K takovému kroku totiž v minulosti jistý provozovatel restaurace a hotelu přistoupil, když na dveře umístil nápis: „Vstup pouze pro dospělé a děti od 6 let v doprovodu rodičů.“ Následovala kontrola ze strany České obchodní inspekce, která takové jednání považovala za diskriminaci spotřebitelů do 18 let věku a dále za diskriminaci rodičů, kteří mají potomky mladší 6 let. Provozovateli proto udělila pokutu ve výši 10 000 Kč.

Případ se dostal až před Nejvyšší správní soud a ten se postavil na stranu České obchodní inspekce. Konkrétně Nejvyšší správní soud konstatoval, že omezení vstupu dětí je sice obecně možné, ale musí k tomu existovat obhajitelný důvod, tj. omezení vstupu dětí musí mít určitý legitimní cíl a současně musí tohoto cíle dosahovat přiměřenými prostředky. Omezení vstupu dětí do provozovny je proto před-

stavitelné například tehdy, pokud by její stavební řešení neumožňovalo zajištění odpovídající úrovně bezpečnosti, nebo tehdy, pokud by v provozovně byl distribuován výhradně sortiment, jehož prodej je dětem zakázán, případně tehdy, pokud by provozovna byla určena výhradně k ubytování seniorů s tím, že při nabízení služeb je kladen důraz na zajištění naprosto tichého a klidného prostředí.

Jinak je ale třeba volit mírnější prostředky, než je paušální omezení všech dětí a rodičů. Například lze vykázat ty konkrétní děti, které ruší ostatní hosty, popřípadě ohledně kterých lze mít v tomto směru důvodné obavy vzhledem k jejich chování.

Dohled odpovědné osoby

Z druhé strany ale platí, že i přítomnost dětí v podniku v sobě skrývá svá vlastní (a zpravidla vyšší) rizika. A tato rizika se ještě zvyšují v případech, kdy se v podniku nacházejí speciální prostory určené právě pro děti, jako je typicky dětský koutek nebo dětské hřiště.

V souvislosti s přítomností dětí je třeba se zaměřit na dva klíčové problémy. Kdo bude nad dětmi dohlížet, aby neublížily sobě ani jiným, a v jakém technickém stavu se případné atrakce nacházejí.

Pokud jde o otázku dohledu, tak obecně platí, že za újmu dítěti i za újmu, kterou způsobilo samotné dítě, odpovídá (alespoň částečně) ten, kdo nad dítětem zanedbal náležitý dohled. Tato osoba může odpovídat samostatně, ale i společně s dítětem, které újmu způsobilo. Podmínkou spoluzodpovědnosti dítěte přitom je, aby vzhledem ke svému vývoji bylo schopno ovládnout své jednání a posoudit jeho následky.

I v případě spoluzodpovědnosti dítěte se však bude odpovědnost zpravidla uplatňovat vůči dospělému, který zanedbal dohled. V této souvislosti je třeba respektovat fakt, že přístup českých soudů je značně ochranářský. To je dáno patrně i psychologickým hlediskem dané věci. Soudce se totiž vždy nachází v pozici generála po bitvě, pro kterého je snadné vidět, co všechno šlo udělat lépe, aby k újmě nedošlo. Naproti tomu skutečnost, že reálně přijatá opatření již tak výrazně minimalizovala riziko újmy (což by šlo doložit např. tím, že řadu let k žádné obdobné újmě nedošlo), nemusí stačit. Coby řečený generál po bitvě totiž soudce tenduje k závěru, že kdyby opatření byla dostatečná, tak by přece k újmě nedošlo.

Z hlediska provozovatele je proto bezpečnější, aby povinnost dohledu zůstala rodičům nebo jinému doprovodu příslušných dětí, čemuž by podnik měl být přizpůsoben. Lze proto doporučit zejména umístění upozornění typu „hlídejte si své děti" a současně zajistit, aby rodiče měli reálnou možnost děti hlídat (například umístit dětské koutky a hřiště tak, aby se nacházely v zorném poli rodičů).

Je ale třeba upozornit, že žádná opatření nemohou sama o sobě vést k tomu, že se provozovatel zcela zbaví odpovědnosti. V této oblasti je totiž české právo značně flexibilní a zajištění dohledu vyžaduje od každého, kdo jej dobrovolně převzal nebo k němu byl podle okolností povinen. O dobrovolné převzetí může jít například tehdy, kdy provozovatel zajistí hlídání dětských atrakcí vlastním personálem. O nutnost zajistit dohled vzhledem k okolnostem případu by pak mohlo jít například tehdy, kdy se v podniku pohybuje malé osamocené dítě, u kterého lze předpokládat, že se rodičům ztratilo.

Technický stav dětských atrakcí

V neposlední řadě je třeba upozornit, že pokud provozovatel připraví dětské atrakce, tak odpovídá za jejich technický stav. Pokud by se proto dítě na provozované atrakci zranilo (například proto, že by daná atrakce měla ostré hrany, nebo by si v ní dítě skřípnulo ruku nebo nohu, případně by atrakce nebyla dostatečně zajištěná, tudíž by na dítě spadla), tak je pravděpodobné, že za následky bude odpovídat provozovatel dané atrakce.

Odpovědnosti by se provozovatel mohl zprostit tehdy, pokud by konkrétně prokázal, že aktivně vynakládal veškerou péči, kterou lze rozumně požadovat, aby k nehodě nedošlo. Taková péče typicky spočívá v kontrole, zda je příslušná atrakce vyrobena a provozována v souladu s příslušnými technickými normami.

Souhrnně pak platí, že nedostatečný dohled či nedostatečný technický stav mohou vést zejména ke vzniku povinnosti zaplatit poškozenému náhradu újmy. Nedostatečný technický stav atrakcí může dále vést k uložení zákazu jejich provozu. A v obou případech hrozí v krajním případě i trestní řízení.

Lze proto shrnout, že právní řád klade na ochranu dětí rozsáhlé požadavky a pro provozovatele může být náročné všem vyhovět. Zaměřit by se ale měli především na prevenci, která minimalizuje riziko dětských úrazů.

Autoři působí v pražské advokátní kanceláři, která poskytuje právní služby české i zahraniční klientele. Kancelář je aktivní v širokém spektru oblastí, zejména v oblasti práva obchodních korporací, občanském právu, trestním právu, správním právu nebo v oblasti práva veřejných zakázek včetně zastupování veřejných zadavatelů. www.kochman.cz.

TEXT: JUDR. ONDŘEJ KOCHMAN, MGR. PETR PRAŽÁK, WWW.KOCHMAN.CZ / FOTO: ARCHIV

Zúčastnit se je stejně důležité, jako VYHRÁT!

JEDNÍM Z NEJPOVOLANĚJŠÍCH LIDÍ, KTEŘÍ MOHOU VYPRÁVĚT O ÚČASTI V MEZINÁRODNÍCH KUCHAŘSKÝCH A CUKRÁŘSKÝCH SOUTĚŽÍCH, JE MANAŽER ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ TOMÁŠ POPP.

V roce 2016 převzal Tomáš vedení Národního týmu kuchařů a cukrářů. O dva roky později s ním vyhrál světovou soutěž v Singapuru a v tom samém roce obsadili osmé místo na Světovém poháru v Lucembursku v konkurenci více než třiceti týmů z celého světa.

Jaké nejprestižnější soutěže pořádá a plánuje vaše asociace?
Na květen 2022 plánujeme soutěže Kuchař roku, Cukrář roku a Gastro junior. Všechny uvidíte na Bidfood Expo v Letňanech. Za zmínku stojí i naše tradiční soutěže – Nejlepší kuchařka/kuchař ve veřejném stravování a Český kapr. Soutěž kuchařů a kuchařek ve veřejném stravování proběhla koncem října v Makro akademii.

Jak velký je zájem a jaké pokroky vidíte v práci našich kuchařů a cukrářů za poslední roky?
Posun je rozhodně v připravenosti soutěžících. Mají dobře rozmyšleno, co budou předvádět a využívají všechny dostupné technologie. Ohromný krok dopředu nastal v cukrařině. Vidíme, že tento obor je teď hodně v kurzu.

Pořádá Asociace kuchařů a cukrářů také mezinárodní soutěže?
Jsme součástí Světové asociace kuchařů, a tím pádem máme zhruba jednou za čtyři roky možnost uvádět evropské kolo soutěže Global Chefs Challenge. Naposledy jsme ji pořádali v roce 2017.

Motivujete české cukráře a kuchaře k účasti v zahraničních soutěžích?
Rozhodně ano. Kuchař roku má vždy možnost zúčastnit se soutěže Global Chefs Challenge. Stejně tak Cukrář roku se může zúčastnit obdoby v cukrářské variantě. Naše Národní týmy kuchařů a cukrářů AKC ČR se pravidelně účastní všech světových soutěží pořádaných Světovou asociací kuchařů.

Jak těžké je přihlásit se do takových soutěží?
Složité to není. Pokud se někdo obrátí na Asociaci kuchařů a cukrářů, pomůžeme mu. Umíme ho propojit i s dalšími národními organizacemi v dalších evropských státech. I tam se pořádají zajímavé, i když spíš lokální soutěže.

Jak velkou šanci na dobré umístění mají podle vás naši kuchaři/cukráři v mezinárodních soutěžích?
Pokud věnují dostatečný čas tréninku, šanci mají velkou. Ale najít čas na trénování není jednoduché. V současné době, kdy máte méně kuchařů na práci, je náročné najít prostor na trénování do soutěží. Navíc je to také poměrně náročné finančně. Mezinárodní soutěž přijde zhruba na sto tisíc korun (trénování, suroviny na tréninky, speciální inventář, doprava, startovné, ubytování…). Národnímu týmu kuchařů a cukrářů vyjde například kuchařská olympiáda na zhruba pět set tisíc korun.

Je na vašem webu k dispozici přehled soutěží pořádaných u nás a třeba těch nejdůležitějších v zahraničí? Mohl byste poradit i nějaký zahraniční web, na kterém by se daly soutěže dohledat?
Na webu **www.akc.cz** v kalendáři akcí soutěže zájemci najdou. Momentálně připravujeme nový web, který bude přehlednější. Přehled mezinárodních soutěží najdete na **www.worldchefs.org/events/**.

NEJPRESTIŽNĚJŠÍ ZAHRANIČNÍ SOUTĚŽE

GLOBAL CHEFS CHALLENGE
Do soutěže se hlásí nejlepší kuchaři a cukráři z celého světa, aby předvedli své zkušenosti a schopnost přizpůsobit se různých zadáním. Tato soutěž zahrnuje také Global Pastry Chefs Challenge, která je určená pro mistry cukráře a Global Young Chefs Challenge pro mladé nadějné kuchaře.
Do soutěže jsou doporučováni vítězní kuchaři z celého světa, kteří uspějí v obdobných soutěžích, jako je u nás například Kuchař roku. Porota hodnotí plnění zadaných kritérií, nejdůležitější je samozřejmě vzhled a chuť pokrmu. Přihlíží se také k tomu, aby aranž jídla vyžadovala co nejmenší námahu. Letošní ročník soutěže byl pořadateli přesunut na konec května příštího roku, bude se konat v rámci Worldchefs Congress & Expo v Abú Dhabi.

GLOBAL YOUNG CHEFS CHALLENGE – CENA HANSE BUESCHKENSE
V této prestižní soutěži se hledají talenty mezi světovými kuchaři narozenými po 1. lednu 1995. Odměnou pro výherce je Cena Hanse Bueschkense, bývalého prezidenta organizace Worldchefs. Ten je známý svou podporou programů pro mladé lidi, snahou podnítit v nich lásku k vaření a motivací k povolání kuchaře.

GLOBAL PASTRY CHEFS CHALLENGE
Soutěžící mají za úkol prokázat, že splňují požadavky moderní cukrařiny, svým uměním dovedou oslovit všech pět smyslů a zároveň musejí ukázat znalost nejmodernější techniky přípravy a zpracování produktů, stejně tak jako všestrannost.
TIP: *Pro šéfkuchaře existují různé placené semináře, na kterých se dozví potřebné informace a hráčské taktiky, a mají díky tomu větší šanci na výhru.*

THE BOCUSE D'OR
Tato celosvětová soutěž, která patří mezi nejprestižnější kulinářské soutěže na světě, se koná každým druhým rokem ve francouzském Lyonu. Jméno získala po slavném francouzském kuchaři, Paulu Bocusovi z Lyonu, známém pro jeho vysoké standardy kvality v jeho restauracích a inovativní postupy ve vaření. Její první ročník proběhl již roku 1983, od roku 2005 se pořádají celosvětová vyřazovací kola na pěti kontinentech, jejichž vítězové měří své kulinářské síly v Lyonu. Celosvětová vyřazovací kola letos probíhají již od listopadu. Proběhnou v Polsku, Švýcarsku, Dánsku, Belgii, Francii, Finsku a Chorvatsku. Česká republika se této soutěže neúčastní.

FOOD & HOTEL CHINA INTERNATIONAL – CULINARY ARTS YOUNG CHEF ONLINE COMPETITION
Soutěž je určená všem mladým talentovaným kuchařům z celého světa, kteří díky ní zažijí inspirativní soutěžní klání, posunou se ve svých znalostech a schopnostech a předvedou svoje umění na mezinárodní scéně. Účastníci i vítězové obdrží digitální odznak organizace Worldchef, kterým se mohou pochlubit na svých sociálních sítích. Podmínka účasti je věk kuchařů pod 25 let, účastník je do soutěže zapsán po zaplacení poplatku 20 euro. Tento rok proběhla soutěž v listopadu.

INTERNATIONAL EXHIBITION OF CULINARY ART
Tato soutěž je pro svou prestiž přezdívána Olympijskými hrami gastronomického umění, koná se (stejně jako Olympijské hry), vždy jednou za čtyři roky a účastní se jí velké množství týmů z celého světa. Založili ji čtyři němečtí šéfkuchaři v roce 1896 s úmyslem rozšířit povědomí o německé kuchyni do celého světa a zároveň načerpat inspiraci ze zahraniční gastronomie. V soutěži se utkává několik kategorií: národní týmy, juniorské národní týmy, regionální týmy, cateringové týmy, tým armádních kuchařů a samostatní umělci, kteří předvádějí jedlé umění a sochy ze zeleniny, másla nebo čokolády. Další kolo bude roku 2024 v německém Stuttgartu.

CULINARY WORLD CUP
Soutěž Culinary World Cup se pořádá každé čtyři roky v Lucemburku. Propojuje různé gastronomické profese, aby tak oslavila kulinářské umění. Účastní se jí soutěžící z pěti kontinentů. Její součástí je veletrh určený profesionálům v gastronomii. Na soutěži v roce 2018 získal náš talentovaný mladý kuchař Vojtěch Petržela dvě zlaté medaile za carving a byl vyhlášen absolutním vítězem.

SKY DELIGHT AWARDS – INTERNATIONAL CULINARY COMPETITION
V této unikátní soutěži pořádané od roku 2017 soupeří šéfkuchaři leteckých cateringových společností. Úkolem je předvést své nejlepší umění a připravit na palubě letadla národní pokrmy podle tradičních receptů. Cílem soutěže je mimo jiné předání zkušeností mezi profesionály a úprava tradičních receptů tak, aby se mohly podávat cestujícím na palubě letadla.

SAN PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION
Tato mezinárodní soutěž chce vyzdvihnout mladé nadějné kuchaře, kteří mají potenciál pozitivně ovlivnit smýšlení naší společnosti díky jídlu. Účastníci musejí být schopni komunikovat své vlastní originální nápady na přípravu pokrmů.

TEXT: KATEŘINA FIŠEROVÁ / FOTO: ARCHIV

ZNÁTE Český Gastronomický Institut?

NA NAŠI GASTRONOMICKOU SCÉNU VSTOUPIL PŘED ROKEM. SDRUŽUJE PROFESIONÁLY Z OBORU A JEHO CÍLEM JE ROZVÍJET OBLAST PODNIKÁNÍ, EKONOMIKY, VZDĚLÁVÁNÍ, ZDRAVÍ A KULTURY. TATO TÉMATA ŘEŠÍ S AKTIVNÍMI PARTNERY A SPOLEČNĚ MAJÍ ZA CÍL FORMOVAT CELÉ GASTRO ODVĚTVÍ A JEHO PROFESIONÁLNÍ STANDARDY.

Ať už jste majitelé hotelů, restaurací, ředitelé hotelových škol nebo gastronomičtí fanoušci, institut nabízí mnoho způsobů, jak se v oboru či zálibě rozvíjet. Můžete se zapojit do tematických Gastro skupin a sdílet své zkušenosti s dalšími profesionály v oboru. Budete přizváni k účastni na moderovaných digitálních eventech na různá témata. Získáte podporu pro své podnikání a exkluzivní přístup k datům, statistikám a analýzám spojeným s gastronomií. Na konkrétní přínosy Českého Gastronomickém Institutu jsme se zeptali **Filipa Sajlera**, jednoho ze zakladatelů projektu.

Jaký byl první impuls ke vzniku Českého Gastronomického Institutu?
Potřeba poskytnout gastronomii jednotný hlas a profesionální platformu přišla už před pár lety a jen akcelerovala díky covidu. Se spoluzakladateli **Lubošem Kastnerem, Jirkou Roithem a Petrem Lupínkem** jsme se rozhodli zúročit své zkušenosti, dostatek nápadů a energie k realizaci trvalé a dlouhodobé změny.

Čeho chcete v rámci institutu dosáhnout?
Chceme vytvářet prostředí, ve kterém se podnikatelům a dodavatelům dobře podniká, zaměstnancům dobře pracuje a máme spokojené hosty. Chceme moderní gastronomii a spolupráci se všemi obory, s kterými můžeme spolupracovat. V pandemii se jasně ukázalo, že jen díky koordinaci, například mezi námi, Apronem, Hospodářskou komorou a dalšími, jsme dokázali bránit naše hřiště.

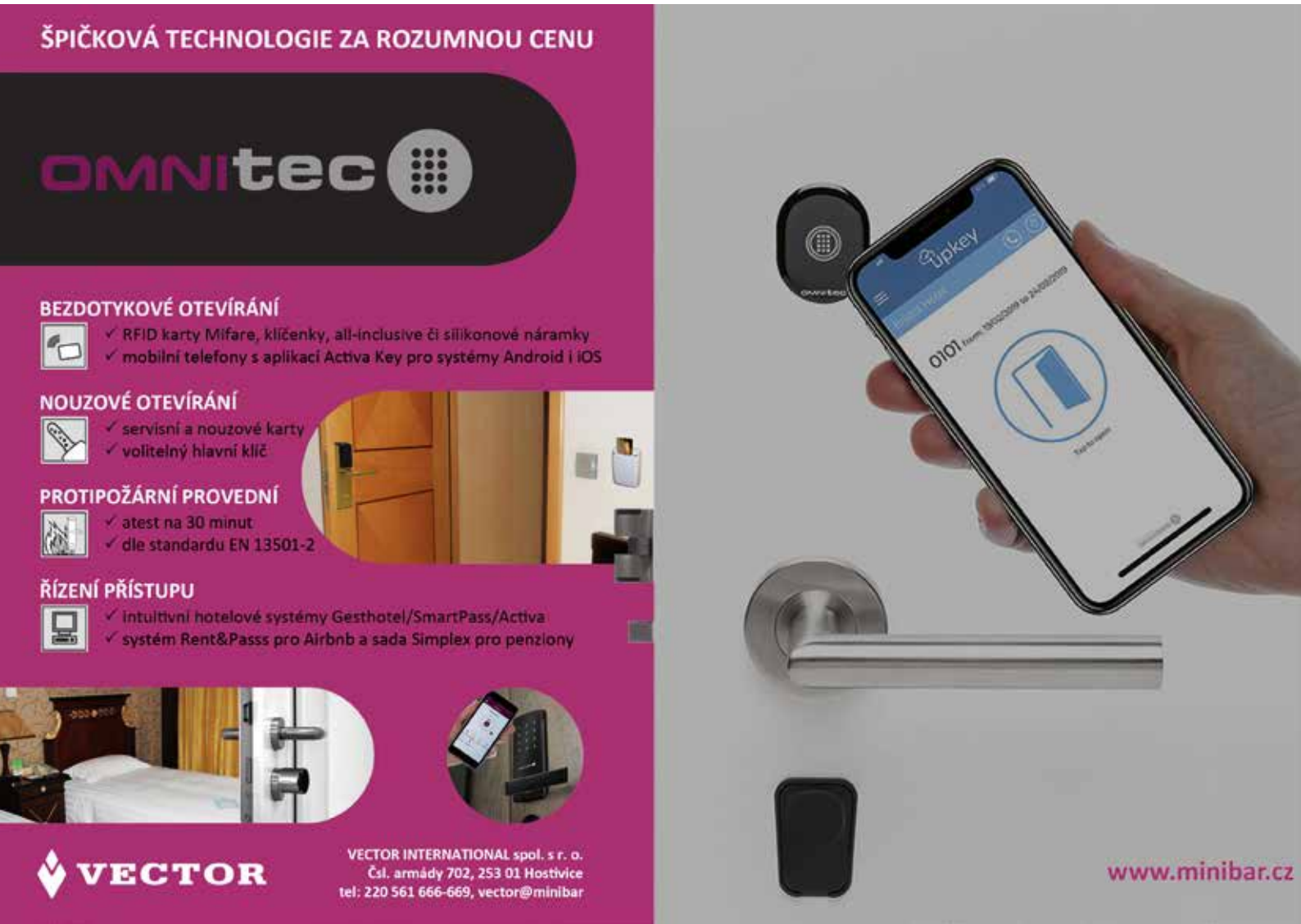
Jeden z bodů vašeho programu je změna ve školním stravování. Můžete popsat, jaké kroky podnikáte?
Spolu se Státním zdravotním ústavem jsme vytvořili pilotní projekt Máme to na talíři a není nám to jedno, ve kterém se nám podařilo posadit k jednomu stolu všechny odborníky a instituce, kterých se téma školního stravování týká. Scházíme se u našeho kulatého stolu Zdraví. Společně s odborníky nastavujeme standardy kvality pro suroviny, přípravu jídel, personál, přístrojové vybavení a komunikaci se zákazníkem. Protože dítě nemá být rukojmí systému, ale opravdový zákazník. Vážíme si toho, že s námi na tomto projektu aktivně pracuje i Ministerstvo školství a získali jsme záštitu ministra zdravotnictví, který našim aktivitám velmi fandí. Je to běh na dlouhou trať, ale my jsme připraveni pracovat.

V rámci institutu nabízíte placené členství, proč by se měli stát členy právě majitelé restaurací, hotelů, lázní?
Obrovským benefitem pro naše členy je pozice, kterou jsme si vybudovali naší činností v době pandemie. Díky naší platformě kulatých stolů nám naši členové mohou předkládat témata, která je tíží. My jsme schopni je rozpracovat a začít je řešit na příslušných místech. Chceme lepší gastronomii, lepší podnikatelské prostředí, dlouhodobou vizi a profesionalitu, proto bojujeme #ZAGASTRO.

Český Gastronomický Institut

TEXT: KATEŘINA FIŠEROVÁ / FOTO: ČESKÝ GASTRONOMICKÝ INSTITUT

INZERCE



UMĚLÁ INTELIGENCE
máme se těšit nebo bát?

JAKO KONCEPT EXISTOVALA UMĚLÁ INTELIGENCE UŽ V 50. LETECH 20. STOLETÍ. V POSLEDNÍM DESETILETÍ PROŠLA OBROVSKÝM VÝVOJEM AŽ DO FÁZE, ŽE ZAČALA BÝT POUŽITELNÁ V PRAXI.

Stále je před námi ale spousta let zkoušení a praxe, testování, jestli a do jaké míry zákazníci umělou inteligenci ve službách přijmou nebo v jaké situaci by už raději komunikovali s živým člověkem.

Někdy o ní ani nevíme

Možná už ji kolem sebe ani nevnímáme, ale je tu s námi stále intenzivněji. Umělá inteligence za nás pracuje dnem i nocí, zjednodušuje nám každodenní činnosti, a když se nám nechce přemýšlet, ani to už dělat nemusíme, dokáže myslet za nás a všechno nám napovědět, stačí ji vyvolat podobně jako džina z lahve. Chtě nechtě ji přes svůj práh musí v menší nebo větší míře pustit každé odvětví, když chce obstát v konkurenci. Kouzelné slovíčko dnešní doby je totiž PERSONALIZACE, a té lze dosáhnout pouze zapojením chytrých technologií. Narážíme na ni na každém kroku a náš obor není výjimkou.

Ve službách HoReCa

Jak může být umělá inteligence prospěšná v hotelech? Oproti lidem je schopná pracovat nonstop a relativně bez chyb. Dokáže ušetřit čas personálu, který se může věnovat něčemu jinému, a stejně tak zákazníkovi, kterému ušetří třeba nutnost postávat ve frontě, umí poskytovat stále stejně dobrý servis, na který se může zákazník spolehnout. Právě na kvalitě servisu stojí a padá reputace hotelů a restaurací. A v tomto ohledu nabízí umělá

inteligence nekonečné možnosti. Jen si vezměte, kolik informací už teď víte o vašich hostech a jaké další možnosti se nabízejí, abyste o nich zjistili mnohem víc. Potom už stačí zadat data do systému a hostovi ušít jeho pobyt na míru. Kde všude lze ještě na umělou inteligenci v hotelech narazit?

Služby zákazníkům

Pokud host potřebuje vyřešit nějaký jednoduchý problém, může mu v tom pomoci právě robot. Prvního takového elektronického krasavce začal využívat hotel Hilton a jeho jméno je Connie (podle zakladatele hotelu, Conrada Hiltona). Přesné odpovědi na vaše otázky dostanete bez dlouhého čekání a také tam je moment překvapení – kdy se vám poštěstí pohovořit s robotem… Connie mění svou barvu očí podle toho, jakou emoci potřebuje předat, když mluví, používá gesta. Snaží se hostu maximálně přizpůsobit a čím víc s hostem mluví, tím lépe jí to jde.

K podobnému účelu se dají využít také informační elektronické panely, které ale už nikoho nepřekvapí a kvůli dotykové obrazovce se hůře udržují v čistotě, zvlášť v dnešní době zvýšených hygienických standardů.

V České republice začal úplně první robot vítat hosty v pražském hotelu Pyramida v roce 2018. Pepper je sympatický pomocník hostů, seznámí je s hotelovými službami a dá jim tipy na zajímavá místa v Praze, která by si neměli nechat ujít. Robot měří metr dvacet a váží 28 kg. Má v sobě zabudovány dvě HD kamery, čtyři mikrofony, 3D senzor, dotykové senzory na rukou a nohou a tři nárazníkové senzory.

Analýza dat

Umělá inteligence dokáže efektně a rychle zpracovat data získaná od hostů nebo potenciálních zákazníků a využít je tam, kde je potřeba. Díky tomu může například hotel vylepšit konkrétní služby a reagovat na aktuální trendy. Může například zjistit, které rádio hosté nejčastěji poslouchají a nastavit ho jako defaultní. Stejně tak se dají sledovat naplánované konference v okolí či významná sportovní utkání a reagovat na to upravením cen ubytování. Tento systém je také používaný v letecké dopravě. Lze také nastavit automatické stahování hodnocení vašeho ubytování hosty ze serverů, jako je Tripadvisor a podobných. Z toho se dá například zjistit, jestli hosté preferují podávání hotelové snídaně nebo večeře a upravit nabídku podle poptávky. Britský hotel Dorchester Collection díky sběru dat zjistil, že velké procento lidí žádá úpravy nabídky jejich snídaňového menu. Díky této zkušenosti hotel zrušil pevné snídaňové menu a hosté si sami mohou objednat snídani na míru.

Systém propojení dat

Pokud ubytovací zařízení nabízí mnoho doplňkových služeb s nutností rezervace, orientaci v nich usnadní aplikace, ve které hosté uvidí obsazenost jednotlivých stanovišť a najdou možnost okamžité rezervace. Zvolené akce systém hostům vždy připomene.

Chatbot a Voicebot

Tito chytří průvodci, kteří jsou už součástí mnoha e-shopů, pomáhají v orientaci na webu a dokážou zodpovědět základní otázky zákazníků. Na voicebota můžete mluvit a lze ho naprogramovat tak, že i on bude odpovídat lidským hlasem. Popovídat si s ním lze i po telefonu. Postavičku obou robotů si necháte od grafika navrhnout tak, aby korespondovala s image vaší firmy. Tito elektroničtí pomocníci mohou hosta provést celou rezervací pobytu. Když otevřete web ubytování, na kterém je aktivní chatbotový překladač, systém rozpozná, z jaké země pocházíte a přeloží web do vašeho jazyka.

JAKÉ JSOU VÝHODY A NEVÝHODY ROBOTŮ:

+ *roboti se neunaví*
+ *pracují konzistentně bez přestávky*
+ *jsou rychlejší než lidé*
+ *nedělají lidské chyby*
+ *nedávají najevo unuděnost ani jiné negativní emoce*
+ *mohou dělat práce, které lidé nejsou ochotni nebo nejsou schopni vykonávat*
– *mohou způsobit nezaměstnanost (odpadá výplata robotovi, ale jeho vstupní a provozní náklady jsou vysoké)*
– *neumějí jednat v situacích mimo své naprogramování*

Robotické zavazadlo Travelmate

Vynález, který potěší všechny, kdo se na svých cestách nechtějí vláčet s těžkými kufry. Toto chytré zavazadlo nepotřebuje, aby ho někdo poponášel, vystačí si samo a bude vás sledovat jako pejsek. Má v sobě zabudovaný antikolizní systém a dokáže se otáčet o 360°. K dostání je již od 750 dolarů.

Robot jako komorník

Užití robotů nezná mezí, v ubytovacích zařízeních mohou hostům posloužit jako moderní komorníci, odnést jim zavazadlo nebo je navigovat až do pokoje. Hudba blízké budoucnosti bude možnost inteligentní konverzace s roboty a s tím spojená možnost svěřit se jim se vším, co hosta trápí a nemá možnost to říct nikomu jinému. →

Má šanci na úspěch hotel, ve kterém je celý personál nahrazen roboty?

Henn na Hotel v japonském Nagasaki byl prvním ubytovacím zařízením na světě, ve kterém v roce 2015 všechny zaměstnance nahradilo 243 robotů. Díky tomu se dostal do Guinessovy knihy rekordů, úsměv na tváři ale majitelům nevydržel dlouho. Brzy se zjistilo, že tento nápad předběhl svou dobu, protože umělá inteligence se sice zlepšuje mílovými skoky, ale začne sloužit teprve tehdy, až se doladí všechny detaily.

Roboti měli problémy se skenováním cestovních dokladů, často musel přijít někdo z lidského personálu a pomoci jim. Jeden robot si například pletl chrápání hosta s hlasovým příkazem a budil ho, aby mu dotaz zopakoval. Robotičtí komorníci, kteří nosili hostům zavazadla do pokojů, měli problém dostat se do dveří a zavazadla občas poničili. Další roboti nebyli schopni porozumět hostům s přízvukem, jiní zase hostům neporadili dostatečně s vyhledáním spoje nebo turistické atrakce. Experiment selhal a část robotů byla nahrazena lidmi. Prezident řetězce hotelů Hideo Sawada, který je velkým fanouškem robotů, po experimentu řekl, že při používání robotů zjistíte, že nemusejí být všude a někde jsou spíš na obtíž.

Již o čtyři roky později byl v Číně otevřen FlyZOO Hotel, který téměř plně ovládá umělá inteligence. Hosté se v hotelu ubytují a pohybují na základě rozpoznání obličejů. Do hotelu jsou vpuštěni po předložení dokladu totožnosti robotovi. Ten si zároveň zapamatuje jejich obličeje. Díky tomu je systém pustí do jednotlivých částí hotelu a také otevře dveře jejich pokoje.

Boom chytrých technologií s sebou také přináší jednu velkou otázku, a tou je dostatečné zabezpečení osobních údajů. Z toho důvodu letos Brusel přišel s návrhem první regulace umělé inteligence, a to v omezení rozpoznávání obličejů. Schválení návrhu prý ale může trvat roky.

Chytré pokoje

Host může ovládat zařízení pokoje, aniž by vstal z postele, přes aplikaci ve svém telefonu nebo tabletu: rozsvěcení a zhasínání všech světel, roztažení záclon, klimatizaci, teplotu v pokoji, přivolání pokojové služby. Samozřejmostí je zapnutí televize, nastavit se také dá možnost personalizovaného výběru hudby či placené filmotéky. Hlasové ovládání je také možné, a to díky Amazonu Echo, zařízení, které reaguje na zvuk. První, kdo tuto technologii využil, byl majitel luxusního hotelu Wynn v Las Vegas, který ji v roce 2016 nainstaloval do svých 4748 hotelových pokojů jako něco „navíc". Mezi prvními, kdo této novince otevřely dveře, byl také Clarion Hotel Amaranten ve Švédsku.

Eko pokoje

Potřeba šetřit zdroje a zabraňovat plýtvání je stále větší a spousta hostů již hledá ubytování, kde se klade důraz na udržitelnost. Chytré technologie mohou navíc pomoci ušetřit peníze, například pomocí různých detektorů. Když se v pokoji svítí a venku se rozednívá, světla se automaticky ztlumí.

Interaktivní chytré mapy v hotelích

Další pomocnou a zároveň zábavnou věcí pro hotelové hosty, případně cestující na letištích, je interaktivní nástěnná mapa propojená s aplikací v telefonu. Když na ni telefon namíříte, dozvíte se aktuální informace o místních turistických atrakcích nebo zajímavých místech, stejně tak otevírací doby restaurací, muzeí atd.

Nahrazení klasických klíčů

Je jen otázka času, kdy budou hosté ještě dostávat k hotelovým pokojům klíče. Jako alternativa se sice někde používají plastové karty, ty ale nepatří mezi příliš oblíbené, jejich magnetický pruh se dá naklonovat a navíc jsou neekologické a nehygiencké. Jako další možnost přichází v úvahu mobilní hotelový klíč, jehož první verze spatřila světlo světa již před deseti lety. V současné době má více než milion hotelů nějakou verzi zámku, která podporuje digitální klíč vygenerovaný mobilním telefonem. Pokud je v jednom pokoji ubytováno několik osob, některé hotely povolí instalaci klíče pouze do jednoho mobilního zařízení a ostatní členové dostanou karty. A jak odemykání mobilem funguje? Předpokladem je instalace hotelové aplikace.

Některé aplikace otevřou pokoj po kliknutí na tlačítko v telefonu, u jiných stačí mobil přiložit k zámku.

Otevírání pokojových dveří mobilem má ale několik háčků. Systém musí být dobře zabezpečený, aby se do něj nedostali hackeři a neměli šanci vytvořit si náhradní klíč. Aplikace, které si hosté stahují, musí zaručovat bezpečnost. Hosté se nesmí bát, že bude kvůli ní jejich telefon ohrožen nebo ho zapomenut v pokoji, což se ale stává málokdy.

Místo klasické recepce systém Mews

Richard Walter, zakladatel českého startupu, sklízí úspěchy u nás i ve světě se svojí aplikací na správu rezervací, check-inů a dalších požadavků. Hosté si mohou rezervovat hotel, zaplatit ho, registrovat se na místě a objednat služby během pobytu. Systém dokáže analýzou uložených objednávek celého řetězce hotelů navrhnout úspory a také tvorbu nových cen. Místo, kde byla recepce, může hotel nově využít pro zatraktivnění pobytu hostů. Třeba v jednom holandském hotelu udělali z recepce tetovací salon.

TEXT: KATEŘINA FIŠEROVÁ / FOTO: TRAVELMATE, OREA HOTELS & RESORTS A ARCHIV

INZERCE

KOMPLEXNÍ NABÍDKA TV KANÁLŮ V RŮZNÝCH JAZYCÍCH

ČESKÁ KLASIKA stále letí

UČIL SE NEJEN VE SKVĚLÉ KUCHYNI SVÉ MAMINKY, ALE TAKÉ OD ROMANA PAULUSE. DNES LIBOR HANOUSEK ROZMAZLUJE SVÉ HOSTY V RESTAURACI BOHÉM, KTERÁ JE SOUČÁSTÍ LITOMYŠLSKÉHO HOTELU APLAUS. NEJRADĚJI VAŘÍ TĚSTOVINY A JEHO NEJVĚTŠÍ ODMĚNOU JE, KDYŽ ZÁKAZNÍK ODCHÁZÍ SPOKOJENÝ.

V gastronomii se pohybujete od devadesátých let. Jak se podle vás změnila česká kuchyně?
Od devadesátých let je vývoj v české gastronomii značný. Celý obor se velice rychle vyvíjí k lepšímu. Největší změnou posledních let je podle mého návrat k tradičním receptům, technologiím, postupům a úctě k surovině samotné.

Co vás nasměrovalo do kuchyně?
Už od dětství jsem v kuchyni pomáhal mamince, ona vařila pro sedmičlennou rodinu. Tehdy jsem odkoukal, jak vařila polévky: posbírala na zahradě veškeré ingredience a vzniklo výborné jídlo. Odmala mě lákala vůně jednotlivých surovin a k jídlu samotnému jsem měl vřelý vztah.

Po vyučení jste se přesunul do Prahy, konkrétně do někdejšího hotelu Atrium.

Dá se říct, že to pro vás byla nejlepší možná zkušenost?
Jakákoliv praxe a nabírání zkušeností ještě v době studií jsou velice důležité a významné. Praxe absolvovaná v dobách studií mi velice pomohla dostat se právě do zmiňovaného hotelu Atrium v Praze. Protože to pro mne byla první pracovní zkušenost, považuji ji za jednu z těch významnějších. Díky tříleté zkušenosti v Atriu se mi otevřely dveře do velkého světa vaření. Po třech letech se naskytla možnost stát se součástí hotelu Hilton Prague a vařit a nabírat zkušenosti od jedněch z nejlepších kuchařů, kteří v té době u nás byli.

Jak vzpomínáte na spolupráci s Romanem Paulusem, s nímž jste měl možnost pracovat téměř tři roky?
S Romanem Paulusem jsem se setkal v hotelu Hilton Prague. Pracovali jsme spolu v restauraci CZECHOUSE GRILL & ROTISSERIE. Roman měl již v té době zkušenosti ze zahraničí a předával je všem v týmu, včetně mě. Jednou ze surovin, se kterou dodnes pracuji, a naučil mě s ní pracovat právě Roman, jsou foie gras.

Co vás přimělo vrátit se do Litomyšle?
Litomyšl pro mě byla vždy domovem a rodným krajem. Proto jakmile se objevila možnost vařit v nově budovaném čtyřhvězdičkovém hotelu Aplaus a být součástí něčeho nového, nezaváhal jsem ani na chvíli.

V současné době kralujete v kuchyni restaurace Bohém, která je součástí právě tohoto hotelu. Jak byste charakterizoval vaši kuchyni?
Kuchyně restaurace Bohém souzní s konceptem samotného hotelu Aplaus, kde se protíná moderní pojetí s tradičními hodnotami. Při sestavování jídelního lístku nikdy neopomeneme slavnou litomyšlskou rodačku M. D. Rettigovou, která už za svého působení předběhla dobu a byla průkopnicí moderní gastronomie.

Mají její recepty šanci zabodovat i dneska?
Z kuchařky M. D. Rettigové čerpáme hlavně inspiraci, protože doba jde dopředu, jak jsem již zmiňoval.

Pstruzi z litomyšlských sádek nebo svíčková jsou oblíbenými položkami, dá se říci i taháky vašeho jídelního lístku...
Ano, klasické pokrmy české kuchyně stále táhnou a patří mezi nejvyhledávanější. Dnešní trend gastronomie se mění, proto si ale myslím, že tradiční poctivá kuchyně a zavedený koncept je dobré udržet.

Ve vaší restauraci občas i kulinářsky cestujete, například Thajskem či Španělskem. Jak jsou tyto dny mezi hosty oblíbené?
Hosté, kteří nás navštěvují pravidelně, tyto výlety vítají. Jak už jsem zmínil, české pokrmy jsou stálicí a sázkou na jistotu, bez těchto speciálních akcí si ale také nedovedu naši restauraci představit.

Váš jídelní lístek není dlouhý, ale o to je rozmanitější. Jak často jej obměňujete?
Jídelní lístek obměňujeme dvakrát do roka, vždy na letní a na zimní sezonu.

Vánoční svátky jsou nadohled, budete je trávit v restauraci, nebo v pohodě a klidu v kruhu rodinném?
Vánoční svátky trávím pravidelně bez práce. V našem hotelu je tradicí, že se hotel včetně restaurace den před Štědrým dnem uzavírá a znovu se scházíme na novoroční brunch. Je to takový benefit pro nás zaměstnance za celoroční práci, abychom si svátky mohli užít v klidu a pokoji.

Jak bude vypadat vánoční tabule u vás doma?
Ke štědrovečerní tabuli si nedovedu představit nic jiného než klasiku většiny českých domácností. Proto i u mě bude kapr v trojobalu s bramborovým salátem. Obvykle však rodinu překvapím nějakým zajímavým předkrmem.

Třeba šneky? Vařila je už M. D. Rettigová a k Vánocům vysloveně patří.
Máte pravdu, šneci jsou nedílnou součástí kuchařky M. D. Rettigové, proto je také máme zařazené v našem jídelním lístku a označené jako Czech Specials.

Co byste popřál české kuchyni do příštího roku?
Aby se dále posouvala správným směrem a především ji všichni dělali s úctou. Aby se mladí nebáli gastronomie, věnovali se jí a tradici české kuchyně udrželi a rozvíjeli.

TEXT: STÁŇA KREJČOVÁ / FOTO: ARCHIV

DOKONALE ČISTÉ NÁDOBÍ

téměř bez práce

JAK VÍ KAŽDÝ PROVOZOVATEL VELKÉHO I MALÉHO GASTRO PODNIKU, BEZ ČISTÉHO NÁDOBÍ SE PROSTĚ NEDÁ FUNGOVAT. ZVLÁŠŤ V DNEŠNÍ DOBĚ NEZBYTNÉ HYGIENICKÉ NEZÁVADNOSTI. JAK VYBRAT KVALITNÍ PROFESIONÁLNÍ MYČKU, KTERÁ VYHOVÍ SOUČASNÝM POŽADAVKŮM?

PRŮCHOZÍ MYČKA FAGOR AD-125 ECO MÁ ŠIROKOU ŠKÁLU MYCÍCH PROGRAMŮ.

Dobám, kdy se nádobí v restauraci mylo ručně, dávno odzvonilo. Důvodem není jen hygiena, ale také finanční náklady na pracovní sílu a samozřejmě rychlost a efektivita mycího procesu. Každý provozovatel má při výběru mycích technologií do svého podniku pochopitelně odlišné představy a požadavky. A nezřídka chce něco jiného, než co ve skutečnosti potřebuje. *„Naše zákazníky bych podle jejich požadavků rozdělil do tří skupin. Část z nich preferuje top vybavení myček novými technologiemi, druhá vyžaduje co nejlepší poměr cena–výkon a třetí skupina jde vyloženě po ceně. Proto není překvapením, že jedním z největších bestsellerů je pro naše zákazníky nejjednodušší a nejlevnější model,"* říká **Richard Mück**, Sales Manager společnosti Fagor Gastro CZ.

Jenže právě sázka na nejnižší cenu může být cestou do pekla, jak naznačuje již okřídlený citát: *„Nejsem tak bohatý, abych si mohl kupovat levné věci."* Jeho autorem je zřejmě věhlasný bankéř baron Rothschild, ale s oblibou ho prý říkával také opěvovaný český podnikatel Tomáš Baťa. Oba věděli, o čem mluví, o čemž svědčí jejich obří obchodní úspěchy.

Cena rozhodně není všechno

Nákup nejlevnějšího výrobku se může vymstít hned v několika směrech. Obvykle ve vyšších provozních nákladech, nižší efektivitě a pomalejších cyklech mytí, v nižší životnosti výrobku a obvykle i ve vyšších nákladech na údržbu a servis. Což se v součtu může výrazně prodražit a zkomplikovat každodenní provoz restaurace. Rozumnější přístup tedy zřejmě volí první dvě zmíněné skupiny provozovatelů gastro podniků, které nelpí jenom na nejnižší ceně a záleží jim na zásadnějších faktorech.

„Tito zákazníci kladou důraz na výbavu, jako jsou zabudované dávkovače mycí a oplachové chemie, odpadové a oplachové čerpadlo, program samočištění myčky, rekuperace páry nebo zabudovaný změkčovač vody. A berou vyšší cenu jako investici do zrychlení a ulehčení práce svých zaměstnanců," vysvětluje Richard Mück z Fagoru. Dražší modely profesionálních mycích systémů nabízejí kvalitnější materiály a technické zpracování přístroje, širší variabilitu mycích programů i vyšší rychlost mycích cyklů a efektivitu mycího procesu. Rozšířená výbava a sofistikované funkce usnadňují nejen používání myčky, ale i její čištění a celkovou údržbu. A často přinášejí významnou úsporu ve spotřebě vody a elektřiny, což je v dnešní době naprosto zásadní.

Snížená spotřeba energií a vody

„Trend úspory energií i vody byl firmou Winterhalter nastaven již před několika lety. Některé série myček třeba disponují už v základním provedení technologií zpětného získávání tepla z odpadní vody. Výměník tepla tedy využívá tepelnou energii odpadní vody k ohřevu studené přitékající vody. Dále lze myčku volitelně vybavit zpětným získáváním tepla z odpadních par EnergyPlus či magnetickým pohonem oplachových ramen, čímž se šetří voda spotřebovaná na oplach. Účinnost těchto systémů se stále vyvíjí a zdokonaluje," informuje marketingový a obchodní manažer společnosti Winterhalter Gastronom **Ing. Luboš Šimunič**.

Také vývojářský tým Fagoru neustále pracuje na inovacích, které snižují spotřebu myček. Pro úsporu energie, lepší izolační vlastnosti a tišší chod přístroje je většina modelů dvouplášťových, a to včetně dvířek. *„Všechny vyráběné modely* →

jsou vybaveny elektronickými programátory, které dávají strojům možnost servisního nastavení podle přání zákazníka, například změnu teplot či délku programu. Vývojem došlo k zredukovaní velikosti mycí vany, což přináší významnou úsporu vody, mycích detergentů i elektrické energie. Modely, jejichž součástí je systém rekuperace páry HRS, eliminují množství zbytkové páry," popisuje Richard Mück. Pára vznikající během oplachového cyklu je zachycována, kondenzována a využívána k předehřívání vstupní vody. Díky zachycování páry tak lze ušetřit až 40 % energie, není nutné instalovat odsávací digestoř a zároveň se tím výrazně zlepší prostředí v kuchyni. Před dvěma lety přišel Fagor i s novými modely pásových myček, které výrazně snížily jak spotřebu vody, tak energií, a to u některých typů až o polovinu.

Mytím proti patogenům a virům

Podle Luboše Šimuniče zákazníci firmy Winterhalter Gastronom aktuálně kladou obrovský důraz na kvalitní a hygienický mycí výsledek. Nejen kvůli odstranění zbytků jídel, ale rovněž případných bakterií a dalších patogenů, což je v době celosvětové pandemie covidu naprosto nezbytné. *„Všechny naše myčky disponují hygienickými certifikáty podle DIN Spec 10534. To znamená, že je mytí v přístrojích Winterhalter hygienicky bezpečné. Mycí podmínky v našich strojích odstraňují kromě nečistot, jako je tuk, škrob a bílkoviny, také potenciálně patogenní viry, k nimž patří kromě covidu také chřipkové a další viry,"* vysvětluje obchodní manažer.

I společnost Fagor chápe, že hygiena a likvidace patogenů je dnes prioritou, proto jsou již dvě produktové řady vybaveny atmosférickým bojlerem s oplachovým čerpadlem, které zajišťují stálou teplotu oplachové vody na 85 °C a konstantní oplachový tlak. *„Naše myčky Generace E-VO přinášejí vysoký mycí účinek s maximální hygienickou čistotou nádobí a pracovního prostředí. Teplota vody při mytí je standardně přednastavena na 60 °C a teplota oplachové vody na 85 °C, u skla pak 65 °C. Všechny modely jsou navíc osazeny protizpětným ventilem, který při náhodném poklesu tlaku vody ve vodovodním řádu brání její kontaminaci vodou z myčky,"* popisuje Richard Mück. Někteří výrobci nabízejí i myčky s lékařskou certifikací, které zaručují stejnou úroveň sanitace a dezinfekce nádobí, jakou dosahují přístroje užívané ve zdravotnických zařízeních. Pořízení myčky, jež vyhovuje nejvyšším standardům hygienické nezávadnosti a bezpečnost pro zákazníky i pracovníky, ovšem často vyžaduje vyšší vstupní investici. Například společnost Winterhalter se provozovatelům snaží situaci usnadnit a těm, kteří nechtějí slevit z požadavku na vysokou kvalitu mytí, ale zároveň nemohou investovat potřebnou částku na nákup kvalitního profesionálního zařízení, proto nabízí platební model Pay Per Wash. *„Zákazník dostane k dispozici myčku, mycí prostředky a servis myčky. A za tuto službu platí pouze tehdy, když myje, tedy za mycí cyklus,"* doplňuje Luboš Šimunič.

Šetrnější výroba i recyklace

Důležitým hlediskem při výběru myčky je v poslední době také ekologická udržitelnost, což se týká hlavně mycích prostředků. Šetrné detergenty, tedy mycí prostředky do myček, nesou značku Ecolabel, což je označení vydávané a kontrolované Evropskou unií. Tato eko značka zaručuje, že prostředky plní stanovené normy z hlediska vlivu na životní prostředí. Klasické mycí prostředky často obsahují škodlivé fosfáty, zatímco detergenty s označením Ecolabel jsou bez fosfátů, tedy mnohem ekologičtější. *„Výrobky s tímto značením mají snížený dopad na životní prostředí po celou dobu jejich životního cyklu. Kromě těchto mycích prostředků nabízíme i prostředek, který je naprosto ekologický a použitelný i v biologických úpravnách odpadních vod,"* upozorňuje Luboš Šimunič z Winterhalteru. Ekologické hledisko se však týká i výroby a životního cyklu myček, výrobci proto v posledních letech řeší, jak nastavit výrobní, distribuční a recyklační procesy tak, aby byly k planetě co nejvíce šetrné. *„V naší modelové řadě E-VO přinášíme 50% zlepšení možnosti recyklace na-*

hrazením materiálů na výrobu za efektivnější a ekologicky vhodnější oproti starším řadám myček," tvrdí Richard Mück. A je pravděpodobné, že do budoucna se bude proces výroby a recyklace stále více zdokonalovat, a to nejen pod tlakem evropských úřadů, ale také samotných zákazníků.

Nejnovější technologie

Stejně jako v případě dalších gastronomických přístrojů a zařízení také vývoj myček nádobí ovlivňuje technologická revoluce. Nejmodernější myčky lze například ovládat přes dotykové displeje s intuitivním ovládáním nebo je připojit na internet, což umožňuje jejich kontrolu přes počítač nebo mobilní telefon. *„Již standardně nabízíme připojení myčky pomocí LAN a WLAN do internetové sítě, tuto funkci nazýváme Connected Wash. To znamená, že majitel myčky může buď přes internetové rozhraní nebo v aplikaci na mobilním telefonu sledovat aktuální stav myčky, její spotřebu, případné poruchy a podobně,"* poukazuje Luboš Šimunič.

Rozvoj nových technologií a materiálů je vidět třeba i v novém dotykovém displeji, který lze obsluhovat v rukavicích a vykazuje mechanickou odolnost IK7. Zákazníci podle něj oceňují hlavně intuitivní ovládání a komunikaci v českém jazyce, což dokáže snížit riziko případného poškození myčky ze strany personálu. Některé tunelové myčky disponují rovněž fotobuňkou, která po vložení nádobí uvede myčku do chodu a další čidlo pohyblivý pás zastaví ve chvíli, kdy nádobí dorazí na konec mycí linky. Celý proces je díky tomu maximálně automatizovaný a pro obsluhu výrazně zjednodušený. To vše přináší nižší náklady na provoz myčky a celkově vyšší hospodárnost. A také nižší náročnost na využití lidské síly, takže restaurace dnes mohou mít k dispozici dokonale čisté nádobí téměř bez práce.

Každý rok nějaká novinka

Vývoj profesionálních mycích technologií jde neustále kupředu a je možná jen otázkou času, kdy se do mytí zapojí také roboti. Výrobci myček přicházejí každým rokem s inovacemi. Někteří z nich představili novinky na nedávném gastro veletrhu HOST v italském Miláně. *„V průběhu letošního roku jsme zařadili do nabídky modely 3. generace myček E-V0, které ještě vylepšily uživatelský komfort. U těchto strojů jsme upustili od dřívějších mechanických programátorů a nahradili je elektronickými. Mimo jiné jsme nové myčky prezentovali právě na veletrhu HOST,"* prozradil Richard Mück. Příští rok se firma chystá otevřít nový showroom, kde se zákazníci budou moci seznámit s celým sortimentem značky Fagor. Budou moci prohlédnout a vyzkoušet třeba konvektomaty, varné technologie, šokové zchlazovače nebo chladicí stoly a skříně.

Společnost Winterhalter zase začíná rozvíjet stále sílící ekologický trend, který se projevuje také v pomalu se rozjíždějícím systému mytí vratných plastových kelímků. *„Tento systém mytí se skládá z myčky, koše na kelímky a ze speciálně vyvinuté chemie. Nový trend, který je v souladu se sílícím důrazem na ekologii, se díky pandemii covid-19 trochu zpomalil, ale věříme že má budoucnost a bude se dále rozvíjet,"* uzavírá Luboš Šimunič. V oblasti mycích technologií se stále něco děje a kdoví, jaké novinky se objeví příští rok...

→

INZERCE

ambiente
the show
11. – 15. 2. 2022
FRANKFURT NAD MOHANEM

GLOBALLY UNITED

Ambiente nabízí široký pohled na celý trh spotřebního zboží. Tato platforma pro obor hotelnictví, pohostinství a cateringu nabízí expertní znalosti, rozmanité produkty a aktuální trendy.
AMBIENTE. OPĚT. ŽIVĚ.

Nové digitální funkce pro podporu obchodu.
Informace a vstupenky:
ambiente.messefrankfurt.com/horeca
Tel. +420 233 355 246
info@czechrepublic.messefrankfurt.com

horeca

messe frankfurt

JAK VYBRAT IDEÁLNÍ MYČKU PRO VAŠI PROVOZOVNU

Na trhu existuje velké množství myček nádobí a může být velmi složité se v nich zorientovat a vybrat variantu, která bude odpovídat všem požadavkům provozovny.

Pro zjednodušení lze komerční myčky rozdělit do tří kategorií. Tou základní jsou podpultové myčky, které se dají umístit pod pult a díky prostorové úspornosti jsou ideální pro kavárny, cukrárny či malé restaurace, které nejsou příliš vytížené.

Pro střední a větší provozovny jsou vhodnější tzv. průchozí (průběžné) myčky, které jsou sice náročnější na prostor, ale dokážou se postarat o výrazně vyšší množství nádobí včetně mytí rozměrnějšího nádobí, jako jsou třeba tácy, podnosy či velké hrnce. Lze je doplnit také dalším příslušenstvím, jako jsou mycí stoly s dřezem pro předmytí a odkládací stoly, což usnadňuje obsluhu.

Třetí kategorií jsou tunelové myčky s posuvným pásem, k nimž lze připojit i přídavné moduly pro oplach či sušení nádobí. Jsou optimální pro největší gastronomické provozy, protože se jedná o rozměrná zařízení s vysokými pořizovacími náklady. Kromě toho existují i samostatné myčky na černé nádobí či na sklo.

Při výběru myčky do gastro provozu je vždy důležité vyhodnotit, co provozovatel od přístroje požaduje a kolik nádobí by měl každý den umývat. Od toho se odvíjí výběr základního typu myčky – podpultové, průchozí či tunelové.

Mezi zásadní faktory kromě nákladů na pořízení patří prostorové možnosti dané provozovny, spotřeba elektřiny, vody a mycích prostředků, složitost ovládání, její funkce, mycí programy a hlavně výsledná kvalita mytí. Zásadní roli hraje tvrdost vody, protože ta způsobuje usazování vodního kamene, což kvalitu mytí snižuje a může způsobit poškození přístroje. Pokud je voda příliš tvrdá, je nutné opatřit přívod vody změkčovačem, aby nemohla myčku poškodit.

Pro praktické využívání myčky je klíčová kvalita servisu, jinak může při technických závadách dojít k tomu, že je myčka na delší dobu vyřazena z provozu. Proto je důležité si předem také zjistit, jaký má dodavatel zákaznické reference.

Když si zákazník ujasní potřeby a požadavky, tak nezaškodí oslovit více prodejců s konkrétní poptávkou. Zákazník by si měl myčku nechat vždy předvést, osobně přístroj vyzkoušet a ujistit se, jestli je spokojen s kvalitou mytí, funkčností a hlučností myčky, ovládáním apod. Seriózní prodejce by měl klientovi přesně vysvětlit způsob ovládání a čištění zařízení a doporučit vhodné mycí prostředky. A hlavně mu zaručit rychlý a kvalitní servis, bez něhož se žádná provozovna v důsledku neobejde. ●

TEXT: LENKA KABELÁČOVÁ / FOTO: ARCHIV

Systém Testo Saveris Food

Můžete nový digitální systém s certifikací HACCP představit?
Je to prostě papírová příručka kvality převedená do digitální formy. Jedná se o ucelený systém, který spojuje všechny údaje o kvalitě a měření v jednom místě.

Jaké výhody přinese zákazníkům?
Systém výrazně zefektivní a zjednoduší práci a implementaci HACCP. Jednoduše vede zaměstnance restaurace jednotlivými kroky včetně nápravných opatření. Už nejsou potřeba žádné papírové záznamy o provedených kontrolách. Ve všech provozovnách je stejná verze příručky kvality, která je kdykoliv centrálně adaptovatelná a ihned přístupná pro auditory. Je zde minimální šance k chybě lidského faktoru, každý krok „checklistu“ je digitálně podepsán. Úkoly mohou být spojené s měřením teplot na příjmu zboží, ve skladech, hotových pokrmech a také například kvality fritovacího oleje. Do příručky lze implementovat také neměřené kontrolní body, kdy pracovník do tabletu potvrdí splnění daného úkolu. Alarmy o překročení mezních hodnot, nebo třeba otevřených dveří ve skladu se nastaví individuálně podle požadavků zákazníka a jsou zpětně reportovatelné. S přesnými měřicími přístroji, jejich kalibracemi a servisem má od roku 1957 Testo dlouholeté zkušenosti a jejich propojení do celkového HACCP certifikovaného systému byl logický krok ve vývoji.

Nabízíte školení pro ty, kteří si nejsou příliš jistí při používání systému Testo Saveris Food?
Ano, samozřejmě nabízíme, bez toho by nebyl systém kompletní. Vše začne konzultací v provozovně, navrhneme měřicí body, stávající příručku kvality zákazníka převedeme do digitální formy a doplníme nápravná opatření. Následně nainstalujeme a dodáme veškeré potřebné měření: odolný tablet, kalibrované záznamníky teplot, sondy na měření kvality fritovacího oleje, teplotu grilů, vpichové sondy na maso, teploměry na kontrolu příjmu zboží. Celý systém pak v bezplatném pilotním provozu společně odladíme, vyškolíme uživatele a manažery kvality, aby pro ně práce s daty byla jednoduchá a efektivní. Díky vlastní akreditované kalibrační laboratoři a autorizovanému servisu je naše služba skutečně komplexní a na klíč.

Je tento systém už v provozu? Kde konkrétně a jaké máte první reakce?
Ano, tento systém je například již více než 3 roky v provozu ve všech restauracích McDonald’s v Čechách a na Slovensku. Zdigitalizovali jsme jejich vlastní příručku kvality, provedli instalaci, staráme se o záruční i pozáruční servis, aktualizace softwaru a kalibrace měřicích zařízení. Jsme pravidelně v kontaktu s restauracemi i manažerem kvality a ihned řešíme požadavky. Mohu potvrdit, že Food Safety je v McDonald’s vysoká priorita a jsme rádi, že jsme jeho součástí.

TEXT: ING. MARTIN SCHLÖGL, ředitel společnosti Testo Česká republika

testo Saveris Food

Komplexní řešení pro bezpečnost potravin.

Objevte bezproblémový, digitální systém s certifikací HACCP s dokonale sladěným hardwarem, softwarem a službami pro nepřetržité plnění požadavků moderní gastronomie.

Testo Česká republika
Jinonická 80,
158 00 Praha 5
tel.: 222 266 700,
e-mail: info@testo.cz
www.testo.cz

RYBY
nejen na vánočním stole

DŮVODŮ, PROČ HOSTŮM SERVÍROVAT RYBY, JE HNED NĚKOLIK. JSOU ZDRAVÉ, LEHKÉ A CHUTNÉ. JSOU VYNIKAJÍCÍ POTRAVINOU, BOHUŽEL VŠAK SNADNO PODLÉHAJÍ ZKÁZE, TAKŽE TEPELNĚ UPRAVENÉ SE MUSÍ IHNED KONZUMOVAT. DOBRÁ ZPRÁVA JE, ŽE SE STÁVAJÍ STÁLE ČASTĚJŠÍ SOUČÁSTÍ JÍDELNÍCH LÍSTKŮ RESTAURACÍ.

Pravidelná konzumace ryb, ať sladkovodních či mořských, obecně prospívá lidskému zdraví. Rybí maso obsahuje okolo 14–18 % bílkovin, 0,5–16 % tuku, esenciální aminokyseliny i mastné kyseliny. Maso mořských ryb je bohaté na minerální látky, zejména zinek, jod, hořčík a další. Z vitaminů je zastoupen zejména vitamin A a D, dále pak vitaminy skupiny B. Ideální četnost konzumace ryb u dospělého člověka je 2× týdně.

Jak poznat rybu čerstvou

Čerstvé ryby jsou vynikající pochoutkou. Bohužel je to specialita podléhající rychlé zkáze. Na co si dát pozor při jejím nákupu? Mezi základní znaky čerstvosti ryb patří barva žaber. Ta musejí být tmavě červená bez slizu či pěny. Kůže by měla být výrazně lesklá a na těle ryby napjatá. Oči nejsou zakalené, jsou vypouklé, mají ohraničené zornice. Po doteku prstu by neměl zůstat ve svalovině důlek, prohlubeň by se měla hned vyrovnat.

POLÉVKA S RYBAMI A MOŘSKÝMI PLODY

podle **Romana Pauluse**, šéfkuchaře, Lobster Catering

INGREDIENCE (na 4 porce): ● extra panenský olivový olej ● 4 stroužky česneku ● 2 cibule ● 50 g mrkve ● 50 g pórku ● 1 fenykl ● 1 snítka tymiánu ● 5 zralých rajčat ● 100 ml suchého bílého vína ● sůl ● pepř ● špetka šafránu ● 750 ml silného rybího vývaru ● 1 bobkový list ● 500 g ryb (losos, mořský vlk, pražma) ● 4 krevety ● 100 g mušlí slávek ● máta na ozdobu

POSTUP: Do mixovací nádoby nalijeme trochu olivového oleje, přidáme celé stroužky česneku, cibuli, mrkev, pórek a fenykl nakrájené na větší kusy, tymián, krátce rozmixujeme a poté orestujeme. Přidáme oloupaná rajčata nakrájená na větší kusy, zamícháme a přilijeme bílé víno. Osolíme, opepříme, přidáme šafrán, podlijeme vývarem, přidáme bobkový list a nechte 5–8 minut mírně táhnout. Ryby a mořské plody osolíme, opepříme, pokapeme olivovým olejem, vložíme do parního nástavce a necháme nad založenou polévkou uvařit v páře. Do hotové polévky vložíme uvařené ryby a ozdobíme snítkou máty. Podáváme nejlépe s opečenou česnekovou bagetou.

Jak je čistit a uchovávat

Nejprve odřízněte všechny ploutve a rybu zbavte šupin, pak ji vykuchejte a odstraňte žábry. Pod tekoucí vodu ji omyjte, důkladně očistěte vevnitř i na povrchu, a pokud ji nebudete ihned upravovat, uložte ji do chladničky, do hermeticky uzavřené nádoby (pokud možno skleněné), kde ji můžete uchovávat, maximálně však dva dny.

Jak je upravovat

Z hlediska kulinářského zpracování nabízejí ryby všestranné možnosti. Dají se vařit v aromatickém vývaru se zeleninou a vínem či mlékem (kambala či jeseter), ve vodě s bílým vínem (mořský okoun, pražma, mořský jazyk), v páře, dusit (velké ryby vcelku – tuňák, mečoun), péct v troubě (větší kusy ryb), na grilu a pánvi (filety či menší kousky ryb), v soli (úprava vhodná pro ryby všech druhů), smažit obalené v mouce, ve strouhance či těstíčku (malé rybky – sardelky či filety), připravovat v pergamenu (celé kusy či filety). Rybě sluší krátká úprava, pokud byste ji upravovali příliš dlouho, byla by suchá a tuhá. Ryba je hotová, jakmile je oko neprůhledně bílé, maso jemné, na pohled mléčně zbarvené a jde snadno uvolnit od kosti.

→

Ryby lze i marinovat

K marinování je vhodný jeseter, losos nebo sardelky. Nakrájejte je na plátky, potřete zálivkou z citronové šťávy, oleje a soli a nechte několik minut odpočinout. Velké kusy, zbavené kůže a vykostěné, posypejte hrubou solí, cukrem a bylinkami a nechte odležet v chladu alespoň 8 až 12 hodin.

Jaké sladkovodní ryby patří u nás k nejoblíbenějším?

V Česku se ze sladkovodních ryb konzumuje nejvíce kapr, což je zásluha jednoho jediného dne v roce – Štědrého večera. Kapr se hodí hlavně na smažení a pečení. S velikým odstupem přicházejí na řadu lososové ryby, jako je pstruh, který je vhodným ke všem kuchyňským úpravám včetně grilování a uzení, či siven americký, u nás nepůvodní druh, poprvé byl dovezen v roce 1883. Má výborné lahůdkové maso, je především skvělý pečený, uzený a grilovaný, dá se však také smažit, dusit i vařit. Stále oblíbenější se stávají dravé ryby, jako jsou štika obecná s masem sice trochu sušším, ale jemným a téměř bez kostí, candát obecný s bílým, pevným, velmi kvalitním masem, neobsahujícím moc kostí, či sumec velký s tučným a velmi chutný masem. Občas se objeví i okoun s libovým masem, které je chutné, jasně bílé. Okoun je výborný smažený, obalený ve strouhance či v mouce a dozlatova osmažený na másle. Výtečný je také v rizotu.

Vyhledávanými rybami se také stal amur, jehož maso je chutné, bílé a dietní, tolstolobik, u nás nepůvodní druh, plůdek byl dovezen v roce 1965. Jeho maso je bílé, jemné, je vhodný pro všechny úpravy a také uzení. Výborný je do rybích karbanátků nebo pro přípravu na paprice s bylinkami či na víně.

Ceviche z pražmy královské s koriandrem, limetkovým dresinkem, melounem cantaloupe, avokádovou pěnou a kaviárem osetra

podle **Pavla Sapíka**, šéfkuchaře restaurace Terasa U Zlaté studně

INGREDIENCE (na 4 porce): ● 200 g očištěné pražmy královské ● 120 g melounu Cantaloupe ● koriandr ● chilli ● šťáva z půlky limetky ● olivový lej ● sůl ● pepř ● citronová kůra ● 1 avokádo ● citronový curt ● limetkový gel ● kaviár Osetra

POSTUP: Pražmu a meloun nakrájíme na malé kostičky. Přidáme koriandr, chilli papričky dle chuti, limetkovou kůru a šťávu. Osolíme, opepříme, přidáme olivový olej. Vše smícháme a natlačíme do tvořítka. Zdobíme avokádovou pěnou, kaviárem, limetkovým gelem a citronovým curtem. Dozdobíme jedlými květy.

Ceviche

Rybí delikatesa, která se připravuje ze syrového rybího masa, hojně zalitého šťávou z limetek a doplněného cibulí, papričkami chilli a rajčaty. Čerstvá ryba se v citrusovém nálevu vlastně „uvaří“. Oblíbená je v Latinské Americe, Chile nebo Peru. Pokrm ceviche se připravuje jako lehká svačina, předkrm nebo salát. Jídlo je tak populární, že v Peru se 28. červen oslavuje jako Den ceviche.

Vůně moří a oceánů na sváteční tabuli

Obliba mořských ryb a plodů moře o nás sloupá. Důvodem může kromě jiného být také to, že lidé hodně cestují a na svých cestách ochutnávají skvěle upravené a hlavně čerstvé mořské živočichy. A totéž si chtějí po návratu domů dopřát i v našich restauracích. Dobrou zprávou je, že se objevují nové restaurace, které se přímo na tyto suroviny zaměřují. Dovážejí je čerstvé, a i některé větší obchodní řetězce je mají ve své nabídce.

Mořské ryby a plody moře už nejsou nedostupné, pochopitelně se zohledněním sezony. Můžete je vašim hostům dopřávat častěji a Vánoce a silvestr jsou obdobím, které k různým variacím pokrmů z masa moře přímo vybízí.

Pět nejžádanějších mořských ryb

Začněme **tuňákem**, jehož maso je poměrně tučné, šťavnaté a má ořechovou chuť. Umožňuje dokonce konzumaci za syrova. Proto se často používá na japonskou specialitu suši a sašimi. Tepelná úprava tuňáka se podobě úpravě nejkvalitnějšího hovězího na bifteky – maso může být propečené málo, do růžova, středně apod., ale doba přípravy by každopádně měla být krátká. Tuňák příjemně ladí s olivovým olejem, citronovou šťávou, barevným pepřem a čerstvými bylinkami. Vhodnou přílohou je čerstvá a grilovaná zelenina. Zapíjejte alsaským ryzlinkem či ryzlinkem rýnským nebo vlašským.

Další vyhledávanou mořskou rybou je **treska tmavá**. Má velmi aromatické, pevné a libové maso, které je zasyrova šedočervené a bledne až po tepelné úpravě. Chuť masa vynikne při smažení, často se však také udí a lze ho využít i na závity a špízy. Mohla by být i alternativou vánočního smaženého kapra. Vyzkoušejte pošírovanou tresku s bramborami na loupačku a česnekovou majonézou. Jemnou chuť ryby dobře doplní výraznější příloha – kořeněná červená a černá čočka, zeleninové pyré či pikantní kuskus.

Pražma královská má bílé a chutné maso, které potěší i tím, že neobsahuje mnoho drobných kostí. Ty jsou naopak větší a snadno se odstraňují. Pražmu lze použít v celku i ve formě filet. Maso lze jednoduše opéct na pánvi či v troubě, kdy si vystačíte pouze se solí, olejem a citronovou šťávou. Pražma je ovšem také optimální ke grilování. Podávat ji můžete jednoduše se zeleninou a bramborami (například šťouchanými). Výtečná je ovšem také v kombinaci třeba s lilkem.

Mořský vlk neboli mořský okoun patří k nejlepším a nejoblíbenějším mořským rybám. Má velmi jemné bílé maso, které je aromatické a obsahuje málo kostí. Stačí mu jednoduché dochucení, při kterém nejlépe vynikne jeho delikátní chuť. Vsaďte na klasickou kombinaci citron – česnek – bylinky – a hosté se budou cítit jako na dovolené ve Středomoří.

Pětici oblíbených mořských ryb uzavírá **mořský jazyk**, vyhledávaný pro své lahodné, bílé, kvalitní maso. Znalci ryb považují tuto rybu za jednu z nejchutnějších. Hodí se ke smažení, pečení, dušení nebo vaření v páře. K této ušlechtilé rybě volte také vznešeně elegantní bílé víno –ať už to bude ryzlink, sylvánské, burgundské bílé nebo chardonnay.

„Svatá trojice“ – Humr, krevety, ústřice

O tyto zástupce mořských plodů je mezi hosty největší zájem. **Humr**, označovaný také jako král moře, má velmi jemné maso. Rychle se ale kazí, proto by měl být spotřebován co nejrychleji. Klasicky se vaří celý v zeleninovém či kuřecím vývaru. Doba vaření záleží na jeho velikosti, neměla by však přesáhnout 12 minut. Vařené humry lze podávat celé, ale maso lze také péct či grilovat. Humr se často se podává s různými typy máslových omáček, holandskou nebo s olivovým olejem ochuceným chilli, česnekem nebo zázvorem. Kombinuje se i s ovocem – s čatní nebo salsou z manga a ananasu. Obecně se humří maso nejlépe snoubí s máslem, česnekem, citronem, čerstvými bylinkami, šafránem, smetanou či s bílým vínem.

HUMR SE TĚŠÍ POVĚSTI VYNIKAJÍCÍ LAHŮDKY.

Z **krevet** můžete vyčarovat nepřeberné množství skvělých pokrmů. Krevety jsou nejen skvělé, jde zároveň i o úžasný zdroj živin s minimem kalorií. Velmi rychle se kazí, proto je potřeba je co nejdříve spotřebovat. Jejich příprava zabere jen pár minut. Kromě populárního krevetového koktejlu je lze vařit, péct, smažit, zapékat nebo grilovat. Můžete je rovněž přidat do polévek, salátů, případně je udělat k těstovinám.

Ústřicím se přisuzují afrodiziakální účiny a pro oslavy konce roku, doplněné sklenkou šampaňského, se dokonale hodí. Kromě celé řady tělu prospěných látek – jódu, hořčíku, vápníku, železa, fosforu – obsahují vysoké množství proteinů a jsou proto považovány za jedno z nejdietnějších jídel. Neobsahují žádný tuk a mají nulové kalorie. Obvykle se podávají syrové, doprovází je rozkrojený citron nebo octová zálivka. Ta se připravuje z ovocného octa, jemně nakrájené šalotky a čerstvě umletého pepře. Ne každému hostu však syrové chutnají. V tom případě nabídněte ústřice tepelně upravené. Skvělé jsou zapečené s máslem, strouhankou a šalotkou. Kombinovat se mohou i s česnekem, smetanou, vejci, zeleninou. Dobrou volbou jsou také pikantní dresinky a jemné omáčky, například holandská nebo vinná.

TEXT: STÁŇA KREJČOVÁ / FOTO: ARCHIV A TEREZA VALNÍČKOVÁ

LEGENDY studené kuchyně

OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK NÁS PROVÁZÍ JIŽ VÍCE NEŽ STO LET A JE STÁLE OBLÍBENÝ I V DOBĚ, KDY JE NA TRHU ŠIROKÁ NABÍDKA RŮZNÝCH SENDVIČŮ A OBLOŽENÝCH BAGET. I ON PROCHÁZÍ PROMĚNOU ČASU V ZÁVISLOSTI NA ŽIVOTNÍM STYLU A OBLÍBENOSTI SUROVIN.

Chlebíček se šunkou

(0808 podle Norem studené kuchyně z roku 1958)

Norma (na 100 kusů):

- 1900 g šunka
- 2000 g vlašský salát (norma č. 0514)
- 480 g vejce čerstvá
- 1000 g okurky sterilisované (bez nálevu)
- 100 g zelená petrželová nať
- 2000 g bílá veka

7100 g váha hotových chlebíčků

71 g váha 1 chlebíčku

Výrobní postup: Bílá veka se nakrájí šikmým řezem na stejnoměrné krajíčky, které se potřou vlašským salátem a přikryjí šunkou na slabé plátky krájenou. Z jednoho malého plátku šunky se může připravit kornoutek, do kterého se vloží lžička vlašského salátu a ozdobí větvičkou zelené petrželové natě. Chlebíček se dále zdobí vějířkem sladkokyselé okurky a plátkem natvrdo vařeného vajíčka.

Dáte si chlebíček?

Původ vzniku obloženého chlebíčku je do jisté míry podobný tomu, jak se zrodil sendvič. Dalo by se říct, že to byly hlad a zároveň neochota se jídlem příliš obtěžovat. Lord Sandwich požádal svého sluhu, aby mu ke kartám podal kus masa vložený mezi dva chleby. Malíři Janu Skramlíkovi zase vadilo neustále odbíhat pro malé kanapky, a tak požádal pražského lahůdkáře Jana Paukerta, u kterého pracoval na výmalbě vinárny, o něco většího, tak na dvě tři zakousnutí. A obložený chlebíček byl na světě. Ten původní byl s nakrájeným rybím masem a sardelovým očkem. A chutnal nejenom Skramlíkovi, ale později i hostům vyhlášeného pražského lahůdkářství a nabídka obložených chlebíčků se postupně rozšiřovala. Chlebíčky brzy nabízeli i ostatní lahůdkáři ve větších městech.

Čas dokázal, že vynález obloženého chlebíčku byl skutečně přelomový. Prvorepublikoká lahůdkářství zanikla, ale chlebíček se z pultů neztratil. K Paukertovi, i když původní majitelé museli odejít na venkov a jejich podnik byl znárodněn, se na chlebíčky chodilo dál.

Byla a je to tvořivá práce

Podle **Jiřího Eichnera**, předsedy Staré gardy kuchařů a cukrářů ČR existují určitá pravidla pro výrobu chlebíčků. *„Má být rychlý na přípravu, být laciný, nemá být velký a ani příliš mnoho surovin na jednom chlebíčku není ku prospěchu. Na začátku se ponejvíce dělaly chlebíčky se šunkou nebo jinou uzeninou, s matesem, uzenou rybou. Podkladem bylo máslo, nejdříve kvalitní domácí, které se nechalo změknout," vzpomíná nad starými kuchařkami. „Později, po roce 1948, se vyrábělo takzvané mazací máslo. To se dělalo tak, že se do něj šleháním přidávala teplá voda. Také suroviny se přidávaly a vymýšlely se různé varianty, někdy zvláštní, ale vždy musely ladit chutí k sobě."*

Ale vraťme se o krok zpátky, k podkladu, na který se mazalo máslo nebo majonézové či jiné pomazánky. *„Na začátku se chlebíčky připravovaly většinou z francouzských baget. Pak se vymyslela bílá veka. Tvary chlebíčků zůstaly dlouhou dobu malé, oválné. Většinou se z veky dělalo 20 kusů chlebíčků. Přibližně kolem roku 1985 se chlebíčky začaly dělat i na tmavém chlebu a vekách z různých druhů mouky. Opouští se* →

Víte, že?

Od roku 1951, kdy byly vydány Normy studené kuchyně, se zdobilo většinou okurkou, petrželkou, sterilizovanou kapií, rajčetem, vařeným vajíčkem, bylinkami.

Normy obsahovaly 103 druhů chlebíčků. Masové, salátové, rybí, vegetariánské, s olejovkami, sardelovým očkem, s uzeninou, s vajíčkem.

Váha jednoho chlebíčku podle norem byla 60–90 g.

i klasický kulatý tvar, chlebíčky se krájejí hodně na šikmo, tím je chlebíček delší, je potřeba více surovin a je tedy i dražší. Ale je prostě jiná doba, jiná práce, jiné peníze i cena výrobku. Co se ale nemění je to, že výroba obložených chlebíčků byla a je tvořivá práce," dodává Jiří Eichner.

Chlebíčky v Evropě

Obložený chlebíček, tak jak se dělá u nás, je opravdu jedinečný. Přesto i v evropských zemích existují chuťovky do ruky na dvě tři kousnutí.

Podobné našim chlebíčkům jsou například italské crostini. Menší kolečka nakrájená z bílé bagety, většinou opečená, ale i bez opečení, s pomazánkou z hrášku nebo bílých fazolí, a to vše posypané šalvějí. O něco více kousnutí nabízí toskánská bruschetta. Venkovský chléb, opečený po obou stranách, štědře pokapaný kvalitním olivovým olejem, obložený grilovaným chřestem nebo jinou grilovanou zeleninou, mladým pórkem, jarní cibulkou, mladým česnekem, a navrch posypaný mořskou solí.

Svou variantu obloženého chlebíčku mají v severských zemích. Pokud vás napadá u nás oblíbený švédský chlebíček se šunkou, jste vedle. Toast skagen, který dostanete ve švédských restauracích, se mu nepodobá ani trochu. Na do zlatova opečeném toastu nenajdete uzeninu, ale drobné krevetky, smíchané s majonézou, hořčicí a nasekaným koprem. Navrch je do tvaru vejce uspořádaný lososový kaviár. Dozdobeno snítkou kopru a citronem se podává jako předkrm.

Výživnou variantu chlebíčků najdeme v Norsku. Jejich smørrebrød se běžně podávají studené v době oběda. Základem je plátek žitného chleba potřený máslem a bohatě obložený dostupnými místními surovinami. Velmi často jsou to různé ryby a produkty z nich. Oblíbenou oblohou je hovězí, sobí nebo losí maso a také sýry. Hojně se používají omáčky na bázi majonézy, zdobí se koprem, kysanou zeleninou, u sýrové oblohy ovocem a ořechy.

Aktuální chlebíčkové trendy

Zeptali jsme se **Jitky Medřické**, šéfkuchařky a manažerky pražského Bistra Sisters.

O jaké chlebíčky je největší zájem?

Na klasické vece patří k nejoblíbenějším šunkový a rostbífový, který je ale u nás trochu jiný než obvykle. Vedle klasických chlebíčků se snažíme reagovat na aktuální trend zájmu o zdravou výživu. Zákazníci si oblíbili například vajíčkový chlebíček na žitném chlebu, poptávka je i po chlebíčku s červenou řepou a sýrem. Vyrábíme chlebíčky vegetariánské, bezlepkové, bezlaktózové. Pečeme si vlastní chleba z bramborového těsta. Zdravější verze často láká i tím, že je barevnější, protože se používají suroviny, jako je řepa, dýně, avokádo, čerstvý hrášek. Vedle chuti je to krásný zážitek i pro oko.

Jak často obměňujete nabídku?

Podle našich zkušeností není dobré nabídku příliš často obměňovat, v základní nabídce máme dvanáct druhů a přidáváme buď chlebíček měsíce, nebo vyrobený pro zvláštní příležitost, například Valentinský. Než dáme do prodeje nový chlebíček, prochází testováním. Zrealizuji nápad, vyzkouším na reakcích kolegů, pokud projde, dáme do prodeje a čekáme na odezvu zákazníků.

Myslíte si, že studená kuchyně by si zasloužila samostatný studijní obor?

Každý kuchař by měl zvládnout základy studené kuchyně. Ale vzhledem k tomu, že je poměrně náročná, za mě by nebylo od věci mít samostatný učební obor. Ve studené kuchyni pracujete s produkty úplně jinak. Když něco uděláte špatně, neexistuje možnost to napravit a musíte to dělat celé znovu.

Celerový chlebíček s rostbífem

INGREDIENCE (na 40 kusů):

Rostbíf: ● 1 kg hovězí roštěné ● 100 g dijonské hořčice ● 100 ml worcester omáčky ● 10 g soli ● 2 g pepře ● 5 g cukru

Celerový salát: ● 500 g celerové bulvy ● 100 g eidamu ● 50 g jablka ● 50 g kyselých okurek ● 2 polévkové lžíce zakysané smetany ● 5 polévkových lžic majonézy ● žlutá kari pasta ● sůl ● pepř ● cukr

ROSTBÍF: Všechny suroviny smícháme na pastu. Maso odblaníme a vložíme do pasty na 24 hodin. Pečeme na 70 °C cca 45 minut, nebo na jehlu 52 °C.

CELEROVÝ SALÁT: Celer, jablko, eidam a okurky nastrouháme na jemném struhadle. Kari pastu orestujeme a přidáme do nastrouhaných surovin. Přidáme zakysanou smetanu, majonézu a dochutíme solí, cukrem a pepřem.

Na bílou veku navrstvíme celerový salát, poklademe rostbífem a dozdobíme smaženou cibulkou, čerstvým křenem, majonézou a řeřichou.

BRAMBOROVÝ SALÁT

Zatímco historie obloženého chlebíčku je jasná, to, jak vznikl bramborový salát, se přesně neví. V Čechách se objevil poprvé v roce 1924, kdy ho Marie Janků Sandterová zařadila do své Knihy rozpočtů a kuchařských předpisů. Neobsahoval ale kořenovou zeleninu ani majonézu. Mnohem více se podobal bramborovému salátu, jak se dodnes připravuje v Rakousku.

To potvrzuje i Jiří Eichner ze Staré gardy kuchařů a cukrářů ČR. *„Bramborový salát, v podobě, v jaké se dnes většinou objevuje na vánočním stole, byl na počátku 20. století jiný. Řídil se hlavně podle rakouské kuchyně. Byl z teplých brambor, které se nakrájely na plátky, na ně krájená cibule a okurky. Přeléval se dresinkem ze slanečků, oleje, soli, octa, mletého pepře. Lehce se promíchal a nechal odležet. Tak se do brambor dostaly všechny chutě."*

Bramborový salát, který se dnes nejčastěji objevuje ve štědrovečerním menu, se podobá tomu, který vymyslel Lucien Olivier. Ruský kuchař belgicko-francouzského původu provozoval v polovině 19. století v centru Moskvy luxusní restauraci. Pro své bohaté zákazníky připravoval speciální pokrm z vařených brambor, majonézy, vařených vajec, kyselých okurek a drahých přísad, jako byly křepelky, aspik, raci, uzený jazyk a také kaviár. Zvlášť pečlivě tajil recept na přípravu majonézy. Když zemřel, odešla jeho rodina z Ruska a recept odnesla s sebou. Původní receptura se během doby měnila v závislosti na dostupnosti a ceně surovin. Dodnes se

BRAMBOROVÝ SALÁT S MAYONNAISOU

- Uvař brambory, oloupej je, rozkrájej na kolečka, a ještě za tepla je osol a polij trochou polévky;
- pak je promíchej s octem, trochou oleje a několika lžícemi mayonnaisy (vidličkami).

→

Víte, že?

Brambory jsou zdrojem vlákniny, která přispívá k pocitu sytosti. Jsou bohaté na minerály, vitaminy, bílkoviny a jsou téměř bez tuku. Jejich nutriční hodnota spočívá především v obsahu vitaminů C, B6 a minerálních látek. Uvádí se, že jedna brambora obsahuje tolik draslíku jako tři banány dohromady.

ale pro tento typ bramborového salátu používá v zemích západní Evropy název „ruský salát".

Majonéza se v Čechách do salátu začala přidávat někdy kolem roku 1925. Svědčí o tom například i třetí vydání Velké vzorné kuchařky z roku 1926. Ze stejné kuchařky si pro inspiraci dovolím uvést i další recept.

„Ze zeleniny se do salátu nejprve přidával jen celer. Mrkev a petržel se začala přidávat od třicátých let minulého století," říká Jiří Eichner. Přísady bramborového salátu se měnily také podle ročních období. *„Jarní byl s kořenovou zeleninou, hráškem, spojený zakysanou smetanou. Na podzim byl oblíbený bramborový salát s ryzci. Zimní varianta obsahovala červenou řepu, okurky a zálivku ze smetany,"* dodává milovník starých kuchařek. Dodnes připravovaný a nejznámější bramborový salát s majonézou se u nás rozšířil teprve v polovině minulého století.

Dnes se v souvislosti se zdravým životním stylem znovu vracíme k odlehčeným variantám typu vídeňského bramborového salátu. Připravuje se se zálivkou ze silného hovězího vývaru svařeného s octem, hořčicí, solí a pepřem, která se opatrně promíchá s ještě horkými, oloupanými bramborami, nakrájenými na plátky a s pokrájenou šalotkou. K tomuto salátu, jak vám jej naservírují ve Vídni například u Figlmüllera, neodmyslitelně patří vedle řízku také salát z polníčku.

I samotní kuchaři ale o Vánocích preferují klasický bramborový salát s majonézou. V odlehčené variantě je možné místo majonézy použít zakysanou smetanu smíchanou s jogurtem.

Bramborový salát podle Bistra Sisters

Ingredience (na 6–8 porcí): ● 1 kg brambor ● 300 g kořenové zeleniny ● 150 g kyselých okurek ● 150 g gothajského salámu ● 150 g majonézy ● polévková lžíce plnotučné hořčice ● sůl ● pepř

Postup: Brambory uvaříme na loupačku, zbavíme slupek a nakrájíme na kostičky, stejně jako kyselé okurky a salám. Zeleninu nakrájenou také na kostičky uvaříme ve sladkokyselém láku. Všechny suroviny promícháme a salát necháme vychladit

Bramborový salát, slanečkem zdobený

● Uvař brambory, za tepla je oloupej a na koláčky rozkrájej; rozkrájej též na drobounko půl cibulky, přidej ji k brambůrkům a smíchej je s octem, olejem a solí.

● Oloupej míšeňská jablíčka, rozkrájej je na malé kostky, rozetři mlíčí ze slanečka s olejem, octem a vlož rozkrájená jablka do něho.

● Uvař několik vajec na tvrdo, a žloutky i bílky, každé o sobě zvlášť na drobounko usekej.

● Polož misku na vrstvu bramborů, posyp je upravenými jablky, dej na ně opět brambory a zas na ně jablka; urovnej je do kopečku, udělej okolky, jeden z usekaných bílků a druhý ze žloutků. Stáhni a rozpůliž slanečka, vyber z něho kosti, rozkrájej ho na kousky a ozdob jimi salát. ●

TEXT: OLGA VOMÁČKOVÁ / FOTO: ARCHIV A BISTRO SISTERS

Televize, která vám zachutná

Mňam TV

imnam.cz

imnam.cz

Připravte se na MĚSÍC ROSTLINNÉ KUCHYNĚ

LEDEN JE SPOJEN S DOBROVOLNÝM OMEZOVÁNÍM ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ, JAKO JE MASO, MLÉČNÉ VÝROBKY ČI VEJCE. NA TENTO TREND LETOS CÍLÍ I KAMPAŇ PROVEG VEGGIE CHALLENGE.

Je tedy velmi pravděpodobné, že se v lednu zvýší zájem o rostlinná jídla či nápoje. Významně narůstá počet lidí, kteří experimentují s alternativami živočišných produktů, ať už kvůli zdraví, ochraně životního prostředí či podmínkám zvířat ve velkochovech.

Buďte připraveni

Podle nedávného průzkumu FMCG Gurus pro ProVeg Česko se flexitariánsky stravuje již přibližně čtvrtina populace. V lednu lidé zkouší měsíc bez masa a dalších živočišných produktů a poptávka po čistě rostlinných pokrmech může významně stoupnout. Nenechte se zaskočit a překvapte ty, kteří do vašeho podniku zavítají.

Vhodné je připravit každý den alespoň jedno jídlo, které bude čistě rostlinné, anebo bude možné ho snadno upravit tak, aby v něm nebyly žádné živočišné produkty. Tak si lidé, kteří preferují rostlinnou stravu, snadno zvyknou, že u vás neskončí u hranolek s kečupem.

Vařit můžete z klasických ingrediencí, jako jsou luštěniny nebo tofu, ale můžete také využít příležitosti Veggie Challenge a vyzkoušet nejrůznější alternativy masa, které jsou dnes již dostupné ve většině supermarketů a seženete je také v gastro balení. Ve svých receptech pak snadno nahradíte mleté maso za rostlinné mleté, hovězí burger za veggie burger, klobásu za veganskou klobásu a tak dále. Zamyslete se však i nad dalšími živočišnými ingrediencemi, které jsou součástí pokrmů – pozor na majonézu, vývar, rybí omáčku, smetanu, vejce v trojobalu či dokonce sádlo. Všechny ingredience lze snadno nahradit za rostlinné.

Ani kavárny nemusejí přijít zkrátka

Nejen po dobu trvání lednové výzvy by mělo dnes již být samozřejmostí nabídnout ke kávě alternativu mléka vhodnou pro každého, kdo se vyhýbá konvenčním mléčným produktům. V současnosti je už dostupnost a kvalita rostlinných nápojů na mnohem vyšší úrovni a moderní kavárny běžně nabízejí hned několik alternativ. Kromě sójového mléka se stále větší oblibě těší rostlinné nápoje z ovsa, mandlí, kokosu či hrachu. Vyzkoušejte například mléko ovesné v baristické kvalitě, které má neutrální nasládlou chuť a nejnižší ekologickou stopu.

Pokud chcete opravdu překvapit, nabídněte ke kávě také rostlinný dezert. Bábovku a další moučníky snadno upečete i bez vajec, stačí je prostě vynechat, anebo nahradit lžící jablečného pyré či sójového jogurtu. Ne vždy je však zapotřebí péct, vyzkoušejte dezerty ve skleničce, které jsou nejen jednoduché na přípravu, ale též lahodící oku. Můžete v nich vrstvit nejrůznější suroviny, jako jsou nalámané

Kešu paštika

INGREDIENCE (na 6 porcí): ● 150 g kešu ořechů ● 150 g uzeného tofu ● 1 nadrobno nakrájená červená cibule ● 2 lžíce lahůdkového droždí ● 1 lžíce tamari ● ¼–½ hrnku vody ● 1 lžíce olivového oleje ● sůl ● pepř ● tymián, sušené brusinky ● žitný chléb k podávání

POSTUP: Na rozehřáté pánvi s olejem osmažíme cibuli do hněda. Přidáme tamari, na kostky nakrájené tofu a kešu ořechy a ještě několik minut opékáme. Ochutíme solí a pepřem. Směs dáme do mixéru, přisypeme lahůdkové droždí a vlijeme ¼ hrnku vody. Mixujeme do hladka a v případě potřeby přilijeme více vody. Podáváme s žitným chlebem a ozdobíme čerstvým tymiánem a sušenými brusinkami.

Tofu v pikantní marinádě

INGREDIENCE (na 4 porce): ● 2 balení tofu natural

PIKANTNÍ MARINÁDA: ● 4 lžíce sójové omáčky ● 3 lžíce oblíbeného sirupu nebo cukru ● 1 lžíce kvalitní chilli omáčky ● 2 lžíce olivového oleje ● 2 lžíce citronové šťávy ● 1 rozmačkaný česnek ● ½ lžičky uzené mleté papriky

POSTUP: Plátky tofu zbaveného vody naložíme do marinády alespoň na dvě hodiny, nejlépe však přes noc. Poté grilujeme. Podáváme se zeleninovým salátem či pečeným bramborem.

PIVNÍ MARINÁDA NA TOFU: ● 2 dcl piva ● 80 ml barbecue omáčky ● kousek strouhaného čerstvého zázvoru ● ½ středně velké cibule nakrájené na plátky ● 3 stroužky rozmačkaného česneku

POSTUP: Plátky tofu zbaveného vody naložíme do marinády alespoň na dvě hodiny. Poté můžeme grilovat.

veganské sušenky, čerstvé ovoce, ovocné pyré či pražené oříšky. Místo tvarohu použijte krém z kešu oříšků nebo zakysanou veganskou smetanu, kterou dnes již seženete v supermarketu.

Jak to prodat?

Nebojte se rostlinná jídla správně inzerovat a prodat. Dejte o změně jídelníčku vědět svým hostům prostřednictvím sociálních sítí. V menu je umístěte mezi ostatní jídla a přidejte označení, že jde o rostlinné pokrmy. Je to lepší, než je umístit do samostatné nabídky veganských nebo bezmasých jídel, někteří hosté by je (ke své škodě) mohli považovat za speciální pokrmy určené výhradně pro vegany a vegetariány.

K atraktivitě pokrmu pomohou různé přívlastky, které nutně neodkazují na bezmasý původ, může jít například o zdůraznění původu. Kubánská polévka z černých fazolí se bude prodávat lépe než veganská polévka z černých fazolí. Zdůraznit můžete také chutnost, používejte slova jako jemné, sladké, krémové, čerstvé či křupavé. Pokud se jídla volí dopředu pomocí zařízení, umístěte rostlinné jídlo hned na první místo, což zvýší jeho prodejnost.

Sicilská caponata s fazolemi

INGREDIENCE (na 3 porce): ● 2 středně velké lilky ● 1 červená nadrobno nakrájená cibule ● 2 lžíce kaparů ● 4 rajčata nakrájené na kostky ● 1 hrnek uvařených bílých fazolí ● ¼ hrnku oliv ● 3 stroužky najemno nakrájeného česneku ● 3 lžíce vinného octa ● 1 svazek čerstvé petrželové natě ● 1 lžička oregana 2 lžíce olivového oleje ● sůl, pepř ● plátky žitného chleba

POSTUP: Lilek nakrájíme na větší kousky (přibližně čtyři cm), osolíme a opékáme na rozehřáté pánvi s olivovým olejem přibližně 10 minut dozlatova. Poté přidáme cibuli, česnek a oregano. Vaříme další tři minuty a poté přidáme kapary, olivy a ocet. Povaříme a vmícháme fazole a rajčata. Vaříme přibližně 15 minut, dokud se tekutina nevstřebá. Ochutíme solí a pepřem a dle chuti i octem a přimícháme nakrájenou petrželovou nať. Podáváme s žitným chlebem. →

FRANCOUZSKÝ TOAST S ARAŠÍDOVÝM MÁSLEM

INGREDIENCE (na 2 porce):

- ½ hrnku rostlinného mléka
- ½ hrnku rostlinné smetany
- ¼ hrnku kukuřičného škrobu
- 2 lžíce cukru nebo sirupu
- 1 lžička skořice
- vanilka
- špetka černé soli
- rostlinné máslo
- toustový chleba
- arašídové máslo
- banán
- moučkový cukr

POSTUP: V míse vyšleháme smetanu, mléko, škrob, cukr, skořici, vanilku a černou sůl. V této směsi obalujeme plátky toustového chleba, které opečeme na rozehřáté pánvi s rostlinným máslem. Podáváme s arašídovým máslem, plátky banánu a posypané moučkovým cukrem.

ŠPAGETY S OMÁČKOU Z ČERVENÉ ČOČKY

INGREDIENCE (na 5 porcí):
- 1 balení špaget
- 150 g červené čočky
- 200 g žampionů nakrájených nadrobno
- 700 g drcených rajčat
- 2 středně velké nastrouhané mrkve
- 1 středně velká cibule nakrájená nadrobno
- 3 stroužky rozmačkaného česneku
- 2 dcl zeleninového vývaru
- olivový olej
- sůl
- pepř
- sušený tymián a oregano

POSTUP: Špagety uvaříme podle návodu. Čočku propláchneme a přecedíme. Na rozehřáté pánvi s olivovým olejem orestujeme cibuli, česnek a žampiony dozlatova. Přidáme mrkev, bylinky, sůl a pepř. Restujeme přibližně dvě minuty a přidáme rajčata a vývar. Poté přidáme čočku a vaříme do změknutí. V případě potřeby podlijeme vodou nebo vývarem.

LAHODNÝ ČOKOLÁDOVÝ CHEESECAKE

INGREDIENCE (na 12 porcí):
- 250 g rostlinných sušenek
- 125 g rostlinného másla
- 450 g tofu natural
- 250 ml sójové smetany
- 100 g hořké čokolády
- 2 lžíce kakaa
- 1 lžíce kukuřičného škrobu
- 180 g cukru
- šťáva ze 2 citronů
- špetka soli

Poleva:
- 100 g hořké čokolády
- 2 lžíce kokosového oleje

POSTUP: Sušenky rozdrtíme a smícháme s máslem. Těsto vmačkáme do formy a dáme na 10 minut do trouby rozehřáté na 180 °C. 100 g čokolády rozpustíme ve vodní lázni a rozmixujeme s ostatními surovinami. Směs nalijeme na sušenkový základ. Pečeme přibližně 30 minut. Vychladlý cheesecake polijeme čokoládovou polevou, kterou připravíme z čokolády a kokosového oleje. Ozdobíme čerstvým ovocem nebo čokoládovými hoblinami.

ProVeg je organizace zvyšující povědomí o potravinách s cílem snížit celosvětovou spotřebu živočišných produktů o 50 % do roku 2040. Naší vizí je svět, kde si každý vybírá lahodné a zdravé jídlo, které je dobré pro všechny lidi, zvířata a naši planetu. Více informací o možnostech spolupráce najdete na ***www.proveg.com/cz/horeca****.*

TEXT: EVA HEMMEROVÁ / FOTO: PROVEG ČESKO

Ochutnejte ČESKO

Z ARCHEOLOGICKÝCH NÁLEZŮ JE JASNÉ, ŽE VLAŠSKÉ I LÍSKOVÉ OŘECHY SE JEDLY VELMI HOJNĚ UŽ V NEOLITU. LIDÉ SICE TENKRÁT NEVĚDĚLI, ŽE OBSAHUJÍ PROSPĚŠNÉ NENASYCENÉ MASTNÉ KYSELINY, VĚDĚLI ALE TO, ŽE JSOU CHUTNÉ A ŽE JIM PROSPÍVAJÍ.

Hlavně omega3 mastné kyseliny, vitamin E, B1 a B6 a vysoký obsah proteinů jsou prospěšné pro naše tělo i ducha. Také léčitelé například na vlašský ořech nedají dopustit, má protizánětlivé účinky, hlavně v oblasti cév, pomáhá snižovat vysoký tlak i vysoký cholesterol.

Vlašský ořech patří již od pradávna i do české kuchyně. Najdeme ho v receptech teplé kuchyně, velmi dobře se snoubí se sýry i zvěřinou, je důležitou součástí nádivek. Ve sladkých hlavních jídlech jsou mleté ořechy vynikající náplní, používají se v taštičkách z bramborového i nudlového těsta. Mletými ořechy se sypou vařené široké nudle, obalují se v nich ovocné knedlíky.

Daleko větší využití má vlašský ořech a také lískový ořech v české cukrařině. Je důležitou součástí těst na rolády, na dortové korpusy i na bábovky. Ořechovou nádivkou se plní rohlíčky i koláče, vynikající jsou i ořechové řezy. Nelze zapomenout ani na ořechy v tekuté podobě, ořechový likér dodnes připravuje mnoho domácností a je vynikající do kávy.

Protože je doba předvánoční, nelze opomenout i nezastupitelnou roli ořechů ve vánočním cukroví. Dnes vám představíme jemné ořechové sušenky, které mají i svůj příběh.

Náš první prezident T. G. Masaryk byl známý svojí střídmostí, miloval prostá vesnická jídla. Na Vánoce však rád hřešil tím, že si pochutnával na vánočním cukroví, ale vyžadoval, aby na míse s pečivem vždy byl jeden určitý druh. Na jeho žádost se proto každé Vánoce pekly speciální sušenky s vlašskými ořechy, které dělávala jeho maminka. Zkuste je letos upéct i vy, jsou jednoduché a jejich příprava je velmi rychlá.

MASARYKOVY VÁNOČNÍ SUŠENKY

INGREDIENCE (na 4 porce):

- 180 g vlašských (nebo lískových) ořechů
- 300 g hladké mouky
- 100 g cukru moučka
- 200 g másla
- 1 žloutek
- cukr moučka a vanilkový cukr na obalení

POSTUP: Ořechy namočíme na 2 hodiny do vlažné vody, aby změkly. Pak je nahrubo nasekáme a smícháme s ostatními surovinami a vypracujeme těsto. Z těsta vyválíme několik válečků o průměru cca 4 cm. Zabalíme je do potravinářské fólie a dáme do ledničky ztuhnout, nejlépe přes noc (spěcháme-li, stačí dát těsto na ½ hodiny do mrazáku). Z válečků krájíme půl centimetru široká kolečka, dáme na plech a pečeme do růžova při 170 °C. Ještě teplé obalíme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým cukrem. Dají se konzumovat ihned, ale krátké rozležení jim určitě prospěje.

TEXT: CZECH SPECIALS / FOTO: IVAR LEIDUS

NÁS TO BAVÍ, ať se s námi baví i zákazníci!

ŠÁRKA DIVÁCKÁ SE ZE SAMOUKA VYPRACOVALA NA UZNÁVANOU KRÁLOVNU DORTŮ A VLASTNÍ NAVŠTĚVOVANOU CUKRÁRNU V BRNĚ S NÁZVEM SORRY – PEČEME JINAK.

Vystudovala jste dopravní průmyslovku, pak jste zamířila na Univerzitu obrany. Co bylo impulsem, že jste se nakonec dala na pečení?

Moje první vzpomínky spojené s jídlem jsou, jak dělám s maminkou marmeládu. Odmalička mě bavilo pečení. Občas se stane, že člověk se pustí do něčeho, co po pár letech opustí. Ale všechno se děje z nějakého důvodu. Takže místo abych se už dávno živila tím, co vlastně miluju odmalička, tak jsem šla k svému vytouženému cíli velkou oklikou. Dlouho mi trvalo, než mi došlo, že bych se mohla cukrařinou živit.

Tehdy jsem vnímala cukrářské obory jako něco, co je málo prestižní, cukrařina nebyla na takové úrovni. Obě víme, jak se cukrařilo, proto jsem si ani nedokázala představit, že bych se do tohoto oboru pustila. Doma jsem něco zkoušela, postupně začala experimentovat s chutěmi, vlastně jsem se propékala a hledala jsem si svůj rukopis. Zaplať pánbůh, že je cukrařina v současné době tam, kde je. Je to krásné řemeslo a já jsem šťastná, že mohu být jeho součástí.

Před pár lety jste otevřela v Brno cukrárnu SORRY – pečeme jinak. Znamená to, že si u vás klasický větrník, rakvičku či punčák nedám?

Dáte, ale dáte si rakvičku, která bude černá, dáte si punčák, který bude v barvách české trikolory a bude se jmenovat PunCZech, anebo větrník, na kterém bude třeba malý větrníček z jedlého papíru. Musí to ale být něco, co bude lidi bavit. Člověk cosi očekává, ale výsledek ho překvapí, dostane něco úplně jiného. Vždycky u nás dostanete něco, co bude mít náš rukopis, co bude bláznivé, praštěné, co vás dostane do kolen. Vlastně se jedná o takové divadelní představení, kterého jsme součástí, a vy nám pomáháte posunout to dál.

Mají podle vás tradiční české zákusky v cukrařině stále ještě své místo?

Určitě mají. Díky bohu, že jsou tady. Já si myslím, že každá země by měla mít své tradice a měla by si je hýčkat. A to se týká i české cukrařiny. V 90. letech se cukrařina pokazila tím, že se otevřely hranice a trh se otevřel firmám, které nabízely instantní práškové směsi, které se běžně smíchaly s vodou a krém nebo korpus byl na světě. Klasická česká cukrařina utrpěla velkou ránu. Nicméně, v současnosti česká cukrařina díky domácím cukrářům a cukrárnám, které se snaží péct poctivě a těmto směsím se vyhýbat obloukem, znovu získává svůj lesk. Je škoda, že spousta podniků místo másla používá ztužený tuk, umělá aromata a místo čokolády směs ztužených tuků a kakaa. Takové „tradiční" české zákusky podle mě nemají v naší cukrařině co dělat. Hýčkejme si své tradice a dělejme vše tak, jak to dělávaly naše babičky a prababičky.

Dá se odhadnout, kudy se bude v budoucnu cukrařina ubírat?

Vytvářejme si své vlastní trendy, svůj vlastní rukopis, nekopírujme. Spousta známých cukrářů v České republice má samozřejmě svůj rukopis. Za zmínku určitě stojí Vlad Ryasnyy, Helena Fléglová, Petra Stahlová, Lukáš Skála a další. Úžasné je, když cukrařina přesahuje i do jiných oborů. My jsme si to pojmenovali

mezioborová cukrařina a byli bychom rádi, kdyby se tento termín vžil a stal se z něj trend. Vždyť přesah do jiných oborů je vlastně úžasný. Můžete být sýrař, pekař, kuchař, sochař, chocolatier. Do termínu mezioborová cukrařina bych zahrnula i to, že dezertu nebo dortu dáte příběh a vdechnete mu tím život. Dostanete se do myslí lidí, také nás baví mást lidi. Příkladem může být náš staročeský kuba s hříbky a švestkami. Zákazník automaticky očekává, že pokrm obsahující houby bude slaný, ale ačkoliv cheesecake houby obsahuje, chutná sladce. Na začátku našeho procesu, kdy si vaříme kubu, jsme vlastně kuchaři, pak tím, že si připravujeme svoje domácí sýry a mascarpone, jsme sýraři a až na konci procesu výroby dortu se stáváme cukráři. Tak takhle podle nás vypadá mezioborová cukrařina.

Jak vlastně celý proces zrodu nového dortu vypadá? Vás napadne nějaká nezvyklá ingredience a spolu s vaším skvělým týmem ji začnete různě kombinovat?

Když chcete vytvářet dort, musíte se k tomu „projíst", musíte mít chuťovou paměť, strašně moc vám také napoví zvukomalebnost. Pokud řeknu třeba kopr a ostružina, to přímo tahá za uši, nebo kopr a levandule, to už je příliš. To si řeknete, že to nebude fungovat, ale kopr a mučenka – jo, to je něco úplně jiného. Když si to představíte vizuálně, ucítíte to, všechno se spojí a vy víte, že si to sedne. Zkrátka vezmeme surovinu, až ne tak pro cukrařinu typickou, a kombinujeme. Je to o otevřené mysli a chuti experimentovat. Já nemám hranice, můžu si hrát a kombinovat podle libosti.

Kolik času zhruba zabere výroba jednoho dortu?

Když vytváříme nový dezert, tak od té první myšlenky, než se vytvoří celý příběh, počítejme asi měsíc. Někdy to trvá i déle, na medovník jsem vymýšlela recept tři měsíce, ale hodně se přitom naučila a také zapotila. Musela jsem znovu a znovu dolaďovat práci s těstem. Abychom mohli zákazníkům nabídnout extrémně vláčné dorty, tak věřte, že je za tím velký kus práce.

Máte nějaký dort, který je vaší vlajkovou lodí?

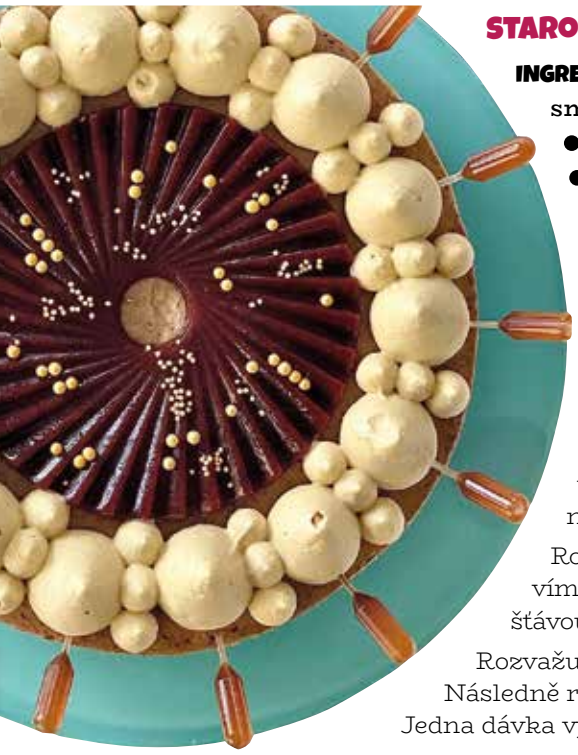
Naším signature dortem je Mechový dort. Původní inspirací mi byly řezy ze špenátu. Od té doby uteklo spoustu času. Dlouhých šestnáct let. V roce 2017 jsem otevřela cukrárnu/kavárnu Sorry – pečeme jinak a Mechový dort se stal okamžitě hitem. Poté následoval pořad MasterChef, kde jsem byla vyzývatelkou, a následně se k nám začali sjíždět lidé z celé České republiky. To velmi pomohlo k odstartování „mechové horečky" a Mechový dort proniká i do různých blogů o pečení, televizních a rozhlasových pořadů, novin a časopisů. Jsem nesmírně šťastná, že jsme byli u zrodu takového fenoménu a doufám, že Mechový dort se stane tradičním zákuskem 21. století a budou se k nám sjíždět lidé i ze zahraničí, stejně jako jezdí lidé do Vídně za dortem pana Franze Sachera.

V čem tkví podle vás úspěch vaší cukrárny?

Já nevím, asi je to možná tím, že se snažíme lidi bavit. Já to nerada zmiňuji, ale strašně dlouho jsem marodila, proto pro mě zdraví a štěstí nejsou jen prázdné fráze. Mezitím, co se hostům připravuje dortík a káva, mohou si u nás složit jeřáby, tento japonský symbol zdraví a štěstí. Svého papírového jeřába si pak pověsí na obrovský železný lustr, aby jim to zdraví a štěstí nikdy neulétlo. To je možná i to, co stojí za úspěchem naší cukrárny. A samozřejmě bez svého úžasného týmu bych tohle vše nemohla dokázat. Ona holčičí sestava osobitých talentů (dnes už k nim patří i jeden muž) má s klienty obrovskou trpělivost, vše jim dokážou nádherně vysvětit. Tak to je takový pel-mel toho, co dělá ten úspěch. Držíme spolu, tvoříme spolu, snažíme se lidem dávat něco ze sebe. Milujeme svoji práci a jenom chceme, aby to lidé sdíleli s námi, aby toho byli součástí.

Blíží se konec roku, co byste si ráda v tom příštím splnila?

Abychom to s mým Sorry týmem vždycky zvládali a abychom drželi pospolu! A hlavně byli šťastní a zdraví.



STAROČESKÝ KUBA JAKO CHEESECAKE

INGREDIENCE (na 3 cheesecaky): ● 2 kg krup ● 1 kg cukru ● 2 litry smetany (35%) ● 150 g sušených hřibů + 600 ml vody na nabobtnání ● 200 g karamelu ● 125 g másla ● 125 sádla ● 50 g škrobu + 100 ml vody ● citronová šťáva 100 ml ● 6 lžiček soli (3 a 3 lžičky) ● 5 lžic oleje

POSTUP: Kroupy propláchneme pětkrát po sobě v tekoucí vodě. Zalijeme vodou, osolíme, přidáme 5 lžic oleje a dáme vařit. Vaříme na mírném plamenu 30 minut, občas promícháme. Tekutinu slijeme, kroupy opět propláchneme. Tentokrát je zalijeme smetanou, přidáme cukr, znovu osolíme a vaříme dalších 35 minut na vyšším plamenu. Mícháme častěji.

Mezitím si necháme v převařené vodě nabobtnat 150 g sušených hřibů. Po zhruba 20 minutách je rozmixujeme v thermomixu na stupni č. 6,5 po dobu 10 s. Čas i stupeň záleží na druhu a velikosti použitých hub. Kousky však musí být viditelné. Houbovou směs i s vodou přidáme ke skoro uvařeným kroupám. Provaříme.

Rozmícháme si škrob s vodou a vlijeme do kroupové směsi. Provaříme. Odstavíme, přidáme máslo, sádlo, karamel *(viz níže)* a dochutíme solí a citronovou šťávou. Vylijeme do gastronádoby, zafrešujeme a necháme vychladnout v šokeru.

Rozvažujeme po 780 g (jedna dávka) do vakuovacích sáčků a vakuujeme. Následně rychle zmrazíme v šokeru a teprve poté skladujeme v mrazicím boxu. Jedna dávka vystačí na tři cheesecaky.

→

KARAMEL

INGREDIENCE (na 3 cheesecaky):
● 2400 g cukru ● 2,4 l smetany
● 720 g másla ● sůl
● citronová šťáva

POSTUP: Karamel připravíme „suchou metodou“, pozvolna na stupni č. 3. Nemícháme! Jen občas lehce protřepeme. Svaříme si smetanu a vlijeme do připraveného karamelu. POZOR! Směs vzkypí. Odvařujeme na stupni č. 1 cca 8 minut. Po částečném prochladnutí přidáme máslo a osolíme dle chuti. Přidáme citronovou šťávu. Karamel vylijeme do gastronádoby, zafrešujeme a vložíme do šokeru. Následně vakuujeme a skladujeme v lednici. Nezapomeňte na odpovídající velikost hrnce.

ŠVESTKY/ŠVESTKOVÝ SVÁR

INGREDIENCE (na 24 cheesecaků):
● 6800 g švestek ● 1 kg cukru
● 40 g skořice ● muškátový oříšek ● 50 ml rumu
● 2 lžičky soli

POSTUP: Švestky odpeckujeme a zasypeme cukrem. Vaříme na stupni č. 8, ze začátku mícháme častěji, ať se švestky nepřipálí. Vaříme, dokud švestky nepustí tekutinu. Dochutíme kořením a solí.

Švestky po částech rozmixujeme v thermomixu. Mixujeme na stupni č. 6, 5 minut 40 sekund. Švestky vylijeme do gastronádoby, zafrešujeme a vychladíme v šokeru. Poté je odvážíme v dávkách po 1300 g a zavakuujeme. Dáme do šokeru a následně zamrazíme. Množství vystačí na cca 24 cheesecaků.

Zmrzlou směs necháme vždy povolit přes noc v lednici.

ŠVESTKOVÝ TOURBILLON

INGREDIENCE (na 6 cheesecaků):
● 1300 g švestkového sváru
● 12 g pektinu ● 20 g cukru
● 30 g želatiny ● citronová šťáva

POSTUP: Pektin smícháme s cukrem a společně se švestkami přivedeme k varu. Přidáme nabobtnalou želatinu ve vodě a citronovou šťávu. Již nevaříme. Nalijeme do formy a necháme zmrznout v šokeru. Následně skladujeme v mrazáku. Množství vystačí na 6 cheesecaků.

DOMÁCÍ POVIDLA

Švestky omyjeme, vypeckujeme a dáme do hrnce. Posypeme je cukrem a zalijeme octem. Necháme 24 hodin uležet. Další den prudce vaříme, než mají ideální konzistenci. Ochutíme je skořicí, muškátovým oříškem, solí a pořádnou dávkou rumu.

DOMÁCÍ MASCARPONE

INGREDIENCE (na 25 cheesecaků):
● 10 l smetany ● citronová šťáva

POSTUP: Smetanu svaříme na 88° C, poté přilijeme citronovou šťávu a necháme zhoustnout. Přecedíme přes plátýnko a necháme do druhého dne odkapat v lednici.

POVIDLOVÁ VRSTVA

INGREDIENCE (na 1 cheesecake):
● 200 g zakysané smetany
● 100 g domácích povidel
● špetka soli

POSTUP: Zakysanou smetanu smícháme s domácími povidly a špetkou soli.

ZÁKLAD CHEESECAKU

INGREDIENCE (na 1 cheesecake):
● 200 g sušenek ● 50 g másla

POSTUP: Smícháme sušenky s rozpuštěným máslem a upěchujeme je do formy.

SÝROVÁ NÁPLŇ

INGREDIENCE (na 1 cheesecake):
● 800 g sýru Philadelphia
● 100–150 g moučkového cukru
● 20 g škrobu ● 4 vejce
● 100 g zakysané smetany
● 150–200 g domácích povidel
● skořice, muškátový oříšek
● citronová šťáva

POSTUP: Suroviny smícháme.

KOŘENĚNÝ ROZVAR (PIPETY)

INGREDIENCE:
● koření (skořice, zázvor, muškátový oříšek, hřebíček, chilli a další – dle chuti)
● cukrový rozvar (svařený cukr s vodou 1:1) ● slivovice

POSTUP: Koření svaříme v již předem připraveném cukrovém rozvaru a smícháme se slivovicí v poměru 1:2 (kořeněný svár: slivovice).

POSTUP VÝROBY CHEESECAKU

Sušenkový základ upěchujeme do formy o průměru 23 cm. Vytvoříme si insert z houbového kuby (výška cca 1,5 cm, průměr 20 cm), který zmrazíme. Položíme na sušenkový základ a přelijeme sýrovou vrstvou.

Pečeme ve vodní lázni, ve statické troubě, cca 1 a 1/2 hod. Začínáme na teplotě cca 150° C a postupně snižujeme.

Po prochladnutí přelijeme povidlovou vrstvou ze zakysané smetany.

Druhý den vyndáme cheesecake z formy a ozdobíme tourbillonem ze švestek. Ušleháme si krém z domácího mascarpone a smetany, obarvíme ho dle fantazie a stříkáme hladkou zdobičkou. Pipety natáhneme směsí z hruškovice a kořeněného sirupu. Doprostřed položíme švestkový tourbillon a ozdobíme zlatými perličkami.

Do každé porce píchneme pipetu. ●

TEXT: STÁŇA KREJČOVÁ / FOTO: LENKA POŽÁROVÁ A ARCHIV ŠÁRKY DIVÁCKÉ

SLADKÉ vinné potěšení

MLSÁTE RÁDI? MNOHO LIDÍ ODPOVÍ, ŽE ANO, ALE DRUHÝM DECHEM DODÁ, ŽE JE TO NEZDRAVÉ. A VÍTE, ŽE MŮŽETE MLSAT I VÍNA? A BUDE TO URČITĚ ZDRAVĚJŠÍ NEŽ CUKROVÁ VATA.

Člověk na sladké myslí poměrně často. Tak proč si nedat cukr maximálně přírodní a svým způsobem i zdravý – hroznový. Sportovci si ho dávají při výkonu k rychlému doplnění energie v prášku nebo tyčince, ale co my ostatní? Není nějaká kulturnější podoba hroznového cukru? Samozřejmě, že je. Nejen kulturnější, ale i velmi elegantní a velmi chutná, bohužel také vzácná a relativně drahá.

Příroda pomáhá

Ano, řeč je o vínech přírodně sladkých. Můžeme si je rozdělit podle technologie jejich vzniku do tří skupin. **Výběr z bobulí** a **výběr z cibéb** vznikají přímo na vinici a liší se jen stupněm zralosti bobulek. Ve výběru z cibéb jsou přezrálé tak, že mají problém udržet se na třapině. Jde vlastně o jakési přírodní cestou vzniklé hrozinky. Velmi často vzniku cibéb napomáhá ušlechtilá plíseň *Botrytis cinerea*, která naruší bobulky a tím dojde k odvodnění. Skvělé je, že bobulku plíseň uzavře, takže se do ní nedostane hniloba. Druhou skupinu tvoří **slámová vína**, kde vinař pomůže zahuštění moštu na extrémně vysokou cukernatost několikaměsíčním sušením hroznů na slámě či na šňůrách. Poslední jsou **vína ledová**. Hrozny se sklízí při dlouhodobém mrazu pod -7 °C. Voda v bobulkách zmrzne a tím se zkoncentruje zbytek šťávy k extrémním cukrům. Důležité ovšem je, aby se lisovaly hrozny ještě zmrzlé. Kvašení těchto velmi sladkých moštů probíhá skutečně pomalu.

Ať už vinař zvolí tu či onu metodu, podstatou je celkové zahuštění šťávy. Nekoncentruje se tedy jen cukr, ale také kyseliny a všechny chuťové i buketní látky. Dobře vyrobené přírodně sladké víno má chuť a vůni až explozivní. Důležité je, aby vysoký zbytkový cukr vyvažovala svěží kyselina a aby se víno mohlo opřít o pevnou strukturu těla. Dříve se vinaři hnali hlavně za množstvím cukru a zastavovali kvašení dříve, dnes už hledají vyvážený stav a celkovou harmonii.

Nebojte se příběhu

Z výše popsaného je patrné, že tato vína nemohou být, vzhledem k množství práce a času navíc, levná. Navíc odvodněním hroznů lze sice získat koncentrovanou šťávu, ale v množství sotva pětinovém. K tomu se mnohdy vinař úrody ani nedočká – plísně, hniloba, špačci či zloději mohou velmi účinně pokazit kýžený úspěch. Cena od 250 do 400 Kč za dvoudecovou lahvičku ledového či slámového vína

vážně není přemrštěná, ovšem jak takové víno nabízet v restauraci a přesvědčit hosta o oprávněnosti ceny?

Pokud bude umět someliér dostatečně napínavě podat příběh slámového či ledového vína, útrapy, rizika a komplikace vinaře, určitě vyvolá v hostech touhu jej ochutnat. Pokud k tomu ještě přidá barvitý popis jeho excelentní vůně a chutě, bude mít téměř vyhráno. I když, možná jen téměř. Budou-li u stolu čtyři hosté, dají si každý sklenku na závěr menu, máme vystaráno. Ovšem co ve chvíli, kdy bude u stolu pouze pár či dokonce osamělá dáma? Vyplatí se rozlévat taková vína? Já myslím, že jednoznačně ano. Rozhodně ne všechna, která jsou na vinné kartě, ale jedno vybrané, možná to s nejnižší nákupní cenou, by po sklence k dispozici být rozhodně mělo. Cena nesmí být přemrštěná – pokud nasadíte standardní marži 200 %, asi moc štěstí nenaděláte.

Na druhé straně jsou lidé toužící po poznání a ochutnání nových věcí a zážitků, které právě ta vaše sklenička může přivést k tomu, že si příště objednají celou lahev. Pro tyto nadšené degustátory a gurmány obecně můžete vyzkoušet ještě další cestu – zařadit tato vína na závěr menu snoubícího pokrmy a vína. Tady je největší příležitost ke kreativitě. Sladká vína totiž lze snoubit s různými styly pokrmů a dokonce ani nemusí být vždy jen digestivem.

Podle výraznosti a kvality přírodně sladkého vína můžete volit i způsob podávání, jeho teplotu a umístění v menu. Jednodušší sladká vína se mohou podávat podchlazená až ke 3 °C, v nachlazených skleničkách. Vína se rozvoní až v ústech po zahřátí na výrazně vyšší teplotu. Sladké víno lze tímto způsobem podávat jako aperitiv, překvapivě třeba v kombinaci s pálivými papričkami jalapeños na tatarském bifteku či carpacciu. Komplikovanější a vznešenější vína jsou nejlepší vychlazená na příjemných 8–10 °C a podávána na závěr menu v kombinaci s vyzrálými sýry, fermentovaným masem či kombinací sýrů a speciálních chutney či marmelád. Velkou chybou by byla kombinace s dezerty – příliš mnoho cukru pohromadě nevytvoří dokonalou harmonii. Ta nejlepší a nejsofistikovanější ledová a slámová vína doporučuji podávat výhradně samostatně. Jsou digestivem i dezertem v jednom a zaslouží si maximální pozornost a soustředění.

Medaile z Moravy

Na jižní Moravě dnes najdete celou řadu vinařů, kteří přírodně sladká vína vyrábějí a dokonce tak dobře, že s nimi získávají velké světové medaile i v místech, která se tváří být rodnou zemí ledových vín. Morava je také plná barvitých vinařských příběhů a navíc je to velmi blízko. Vyrazte s vaším týmem za vinaři, ochutnejte a zařaďte tato vína na své vinné karty. Uvidíte, že nebudete litovat. Přidávám několik zajímavých tipů z letošního hodnocení projektu KRÁL VÍN České republiky, které by pro vás mohly být inspirací.

BOBULE, SLÁMA ČI CIBÉBY?

NOVÉ VINAŘSTVÍ

Cépage Rulandské šedé 2017
výběr z cibéb
Morava, Mikulovská, Nový Přerov, Langewarte
Barva: *svítivě zlatá*
Vůně: *plná, oblá, bohatá, přináší marmelády z letního ovoce a kandované exotické*
Chuť: *široká, výrazná, sladce mámivá, dominuje exotické ovoce ve všech formách*
Archivace: *1–5 let*

ŠLECHTITELSKÁ STANICE VINAŘSKÁ VELKÉ PAVLOVICE

André 2015
slámové víno
Morava, Velkopavlovická, Velké Pavlovice, Nadzahrady
Barva: *cihlová s mosaznými odlesky*
Vůně: *velmi koncentrovaná, expresivní, sušené a kandované červené ovoce, třešňová a višňová marmeláda*
Chuť: *oblá, hladká, bohatá, dokonale navazuje na vůni, přidává medové tóny, perníkové koření a nekonečný závěr*
Archivace: *1–4 roky*

ZNOVÍN ZNOJMO

Tramín červený 2017
výběr z cibéb
Morava, Znojemská, Strachotice, Dívčí vrch
Barva: *sytě slámově zlatá*
Vůně: *velmi koncentrovaná, mnohovrstevná, letní ovoce přechází k exotickému*
Chuť: *excelentní, lákavá, po nástupu marmelád z domácího i exotického ovoce přichází dlouhý závěr se svěží kyselinou*
Archivace: *1–4 roky*

VINAŘSTVÍ MARTIN ŠEBESTA

Ryzlink vlašský & Chardonnay 2015
výběr z cibéb
Morava, Březí, Ořechová hora, Liščí vrch
Barva: *sytě žlutá se zelenými odlesky*
Vůně: *hutná, plná, sladká, plný koš exotického ovoce, dominuje žlutý meloun, šťavnatý závěr*
Archivace: *1–3 roky*

ANNOVINO VINAŘSTVÍ LEDNICE

Rulandské šedé 2018
výběr z cibéb
Morava, Mikulovská, Valtice, U cihelny
Barva: *sytě zlatá*
Vůně: *opulentní, široká, snoubí sušený ananas, kandované broskve a exotické ovoce*
Chuť: *bohatá, výrazně sladká, se všemi tóny buketu, sladkost kandovaného ovoce srovnává živá kyselina*
Archivace: *1–4 roky*

VINAŘSTVÍ KONOPNÝ KOPEC

Muscaris 2020
výběr z bobulí
Morava, Slovácká, Blatnice pod Svatým Antonínkem, Roháče
Barva: *zlatá*
Vůně: *velmi bohatá, mazlivě nasládlá po hroznové a pomerančové marmeládě*
Chuť: *široká, oblá, plná marmelád z vůně, v delším závěru decentní svěží kyselina*
Archivace: *1–2 roky*

VINNÉ SKLEPY LECHOVICE

Frankovka 2015, *slámové víno*
Morava, Znojemská
Barva: *granátová s mosaznými odlesky*
Vůně: *velmi koncentrovaná, expresivní, sušené a kandované červené ovoce, třešňová a višňová marmeláda*
Chuť: *oblá, hladká, bohatá, dokonale navazuje na vůni, přidává horké maliny, perníkové koření a nekonečný závěr*
Archivace: *1–4 roky*

VÍNO LÍPA MIKULOV

Pálava 2019
výběr z bobulí
Morava, Mikulovská, Hlohovec, Šulaperk
Barva: *zelenkavá*
Vůně: *výrazná, plná, aromatická, žlutý meloun, broskev, angrešt*
Chuť: *výrazná, plná, oblá, marmeládově sladká, najdeme vše z vůně*
Archivace: *1–2 roky*

TEXT: BRANKO ČERNÝ / FOTO: ARCHIV A BRANKO ČERNÝ

KOREK, UZÁVĚR NA ŠROUB

nebo česká skleněnka?

KDYŽ JDE O VÍNO, VĚTŠINOU SE ŘEŠÍ OBSAH LAHVE. NA JEHO KVALITU VŠAK MŮŽE MÍT VLIV (ALE TAKÉ NEMUSÍ) TYP UZÁVĚRU. ZKAZILO BY HOSTŮM DOJEM, KDYBY V LUXUSNÍ RESTAURACI ČÍŠNÍK MÍSTO OBŘADNÉHO VYTAŽENÍ KORKU LAHEV ODŠROUBOVAL?

Co kdybyste před zákazníka postavili víno s korunkovým uzávěrem – byl by pohoršený? Uzávěry vína vzbuzují mnoho emocí, proto si zaslouží naši pozornost. Nový průzkum zjistil, co návštěvníci vináren a restaurací preferují.

„Analýza názorů spotřebitelů ukazuje, že z hlediska popularity vede jednoznačně korek, který preferuje 80 % lidí. Patrně vzhledem k praktičnosti je ještě tolerován šroubovací uzávěr (7,4 %), naopak plast nemá rád téměř nikdo. Jedna osmina kupujících uzávěr vůbec neřeší," přibližuje Pavel Mužík, hlavní analytik výzkumné agentury Evalytics, která provedla spotřebitelský průzkum zaměřený na nakupování vína, do kterého se zapojilo 700 lidí. Největší rebel je vzhledem k rozporuplným názorům šroubovací uzávěr, který spatřil světlo světa v šedesátých letech ve Francii. V devadesátých letech pak zachránil Australany v době velkého nedostatku klasických korků, a tak ho vinaři po celém světě začali brát na milost. Krásně to ilustruje příklad z Nového Zélandu, kdy v roce 2001 mělo jen 1 % místních vín šroubovací uzávěr, zatímco v roce 2004 už 70 % z nich.

Pusťte víčko ke slovu

Tuzemští producenti jsou vůči šroubovacímu uzávěru poměrně konzervativní. Podle ankety Vinařské unie, provedené mezi vinaři, se v Česku používá šroubovací uzávěr u necelých 20 % vín. Někteří vinaři pod něj lahvují svoje základní řady vín, jiní využívají téměř dokonalého těsnění, aby s ním uzavřeli vína, která si musejí zachovat svoji lehkost a svěžest (například Sauvignon nebo růžová vína).

Šroubovacího uzávěru se proto bát nemusíte – zvlášť pokud jde o lahve od vinařství, se kterými již máte dobrou zkušenost. Kvalitní producenti totiž volí tento typ uzávěru právě z důvodu zachování charakteristických rysů určitých odrůd a typů vína. Byla by tedy velká chyba automaticky předpokládat, že se jedná o vína nižší kvality.

Přírodní a optimálně prodyšný

Pomocí korku uzavírali své amfory již staří Řekové a Římané. S příchodem dřevěných sudů se od něj na čas upustilo, ale od sedmnáctého století s rozvojem skleněných lahví se opět dostal ke slovu. Korek se získává z dubu korkového, který má silnou kůru, která se odlupuje ve velkých plátech zhruba jednou za deset let. Ten nejkvalitnější korek se vyrábí z jednoho kusu kůry, ale z ekonomických důvodů se přistupuje také k výrobě lisováním z korkové drti. Korek je tedy přírodní obnovitelný zdroj – s životností až dvě stě let může jeden takový strom poskytnout materiál pro tisíce lahví.

Jaká je jeho největší výhoda podle odborníků? „Korek je porézní materiál, a to znamená, že přes něj může víno dýchat a dozrávat. To je opravdu důležité u archivních vín, kdy se na procesu zrání podílí také působení malého množství kyslíku, tedy mikrooxidace. Také je pružný a uvnitř lahve se rozpíná podle toho, je-li v kontaktu s vínem, nebo ne. Proto se archivní vína skladují ve vodorovné pozici, aby byla spodní část ponořená. Díky tomu nevyschne, zůstane elastický a je menší riziko, že se po letech archivace při otevírání rozdrolí," vysvětluje Jan Pánek z online vinotéky Vinozarchivu.cz. Doplňuje také, že i ten nejkvalitnější korek může ztratit pružnost u výjimečných lahví archivovaných po desítky let. Pokud budete takovou lahev otvírat, je jistota použít speciální planžetový otvírák, který se do korku nezavrtá, ale obejme ho, aby se nerozpadl.

KOREK STÁLE PREFERUJE VĚTŠINA ZÁKAZNÍKŮ.

Když korek škodí

Stejně jako může korek vínu prospět, dokáže mu také ublížit. Určitě jste se sami už potkali s vínem, které „mělo korek". Tento úkaz má na svědomí látka TCA (2,4,6-trichloranisol), která vzniká činností parazitické houby napadající korkové dřevo. Její odér se často přirovnává k mokrému kartonu, plísni nebo zatuchlému sklepu. „Ale abychom se korku zastali, tato látka se přenáší všemi přírodními dřevěnými materiály, a tak se do vína může dostat i ze sudu. Ovšem korek má takových zkáz na svědomí nejvíce. Proto je důležitá pečlivá kontrola kvality korku a špičkoví vinaři si úzkostlivě hlídají výběr od ověřených dodavatelů," doplňuje Jan Pánek.

Skleněnka nebo korunka

Když chtěl Němec Dr. Karl Mathais své přátele potěšit těsnícím uzávěrem na víno, který nebude propustný a náchylný k pachům, vymyslel skleněný uzávěr s těsnící gumičkou. Začala jej vyrábět česká sklářská firma Preciosa, která v roce 2011 odkoupila veškerá práva na výrobu a prodej. Dnes je jedinou firmou, která takzvaný vinolok vyrábí a prodává po celém světě. Vlastnostmi se podobá šroubovacímu uzávěru, protože také nechytá pachy z okolí, ale na rozdíl od něj umožňuje konstantní propustnost kyslíku. Vinolok tak umožňuje vínu dozrávání a navíc má jedinečný, moderní design. V Česku ho jako první k uzavření svých vín použilo průkopnické Nové Vinařství.

V některých případech vám bude stačit k otevření vína i klasický pivní otvírák – pokud budete mít v nabídce pét-naty (z francouzského pétillant-naturel), šumivá vína, která přirozeně kvasí v lahvi. Někteří vinaři (zejména z Rakouska či Německa) pod korunku zavírají i svoje mladá nebo stáčená vína určená k rychlé konzumaci. Opět platí, že pokud se v lahvi nachází víno dobrého vinaře, je i použití tohoto typu uzávěru promyšleným krokem. ●

TEXT: WWW.ADDICTS.CZ / FOTO: ARCHIV

NÁPOJE PRO ZAHŘÁTÍ

a slavnostní drinky na svátky

ZIMA SE BLÍŽÍ A S NÍ NEJEN SNÍH A MRÁZ, ALE TAKÉ VÁNOČNÍ A SILVESTROVSKÉ OSLAVY. COŽ JE IDEÁLNÍ PŘÍLEŽITOST NABÍDNOUT HOSTŮM NĚCO PRO ZAHŘÁTÍ ČI SE BLÝSKNOUT SPECIÁLNÍMI SVÁTEČNÝMI DRINKY.

Nemusí se hned jednat o originální signature koktejly, inspirací mohou být i nápady prověřené v praxi. Mnoho gastro podniků si během zimy vystačí se standardním nápojovým lístkem, některé na něj zařadí starou dobrou klasiku ve formě svařeného vína, grogu, punče či vaječného koňaku na svátky. Kreativní restaurace nabízejí atraktivnější varianty alkoholických a nealkoholických drinků pro zahřátí a pro sváteční chvíle.

Například restaurant Piano Nobile v Chateau Mcely, který se v roce 2020 umístil na pátem místě absolutního žebříčku Maurerova výběru restaurací v průvodci Grand Restaurant, každou zimu hostům nabízí jedinečný signature Svatojiřský čaj z devatera kvítí, který se poprvé objevil v nápojovém lístku před patnácti lety a je každým rokem stále více žádaný. Mezi nealkoholickými specialitami nechybí speciální šípkový čaj či šípkový koktejl s masivní dávkou vitaminu C. *„O svátcích se držíme tradičního bílého a červeného svařeného vína, vaječného koňaku a punče. Ale na silvestra vždy mícháme speciální koktejl podle tématu silvestrovského večera. Letos chystáme koktejl z Provence, silvestrovská show bude totiž inspirovaná četnickou sérií s Louisem de Funès ,"* prozradila PR manažerka **Eva Plchová**. Jedinečné koktejly si mohou hosté vychutnat i v průběhu roku. Třeba od 28. října do 17. listopadu restaurace v Chateau Mcely představila nápoj v barvě trikolóry nazvaný „Kde domov můj" na připomenutí významných státních svátků. Během zimy se v nabídce objeví i další nový drink, teplý koktejl na bázi domácího cideru.

Horká čokoláda se špetkou chilli

INGREDIENCE (na 6–8 porcí): ● 100 g tmavé čokolády ● 1 litr mléka ● 500 ml smetany ke šlehání ● krupicový cukr ● 1 lžička mleté skořice ● špetka mleté vanilky ● špetka sušeného mletého chilli ● 2 vejce

POSTUP: Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu. V rendlíku prohřejeme mléko se smetanou a přidáme tři lžíce k čokoládě. Dobře promícháme a vlijeme zbytek mléka se smetanou, podle chuti osladíme a přidáme skořici. V misce prošleháme vejce s vanilkou. Přidáme lžíci čokoládové směsi, prošleháme a pak opatrně a pomalu vmícháme vaječnou směs k čokoládě. Zhruba tři minuty prošleháme nad vodní lázní a ihned podáváme.

Zimní drinky ocení i gurmáni

Luxusní restaurace si většinou zakládají na nabídce prvotřídních vín. Ale jak ukazuje příklad i další vysoce oceňované restaurace V Zátiší, která v Maurerově výběru vloni získala třetí místo v hodnocení expertů, gurmáni mnohdy neodolají ani míchaným nápojům. *„Jsme vinárna, takže v zimě je vždy nejvíc vidět změnu zájmu ve vínech – růžové prakticky nikdo nechce, u bílých vín je vidět přesun k plnějším a robustnějším druhům, a více se pijí vína červená. Podle sezony upravujeme i naši nabídku koktejlů. Letos jsme na podzim a zimu připravili například Švestkový Gin & Tonic. Na dva týdny jsme si naložili vlastní sušené švestky do ginu a z něj připravujeme drink,"* popsal **Juraj Pilát**, Managing Director restaurace V Zátiší. K vánočnímu a silvestrovskému menu podnik hostům nabízí vinné párování s důrazem na lokální vína. Pokud váš podnik nedisponuje sklepem plným exkluzivních značek vín ani nemá geniálního barmana, který pro vaše hosty vytvoří originální signature koktejl na svátky, a přesto chcete nabídnout něco zajímavějšího než klasický svařák, grog anebo punč, může se vám hodit inspirace…

HOSTY POTĚŠÍ NETRADIČNÍ SPOJENÍ MOŠTU A DESTILÁTU.

Opilý mošt i slavnostní koktejly

Jednoduchou a přitom efektivní variantou nápoje pro zahřátí je drink, který je možné nazvat opilým moštem. Základem je horká neředěná jablečná šťáva, do níž se přidávají různé druhy bylinných likérů nebo jiných vhodných destilátů, jak ví dobře každý, kdo v minulých letech navštívil vánoční trhy v moravské metropoli Brno, kde se této sváteční specialitce přezdívá „turbomošt". Při troše fantazie →

a experimentování lze využít i jiné druhy moštu a například ovocných destilátů a snadno a rychle vykouzlit pestrou paletu opilých moštů.

Praktici mohou vyzkoušet slavnostnější druhy nápojů, jako je brusinkovo-mátový punč. Stačí v hrnci smíchat šálek nahrubo natrhaných lístků čerstvé máty se šálkem cukru a kůrou z pomeranče, přidat půlku šálku čerstvě vymačkané pomerančové šťávy a směs přivést k varu, dokud se cukr zcela nerozpustí, potom nechat vychladnout. V punčové míse je zapotřebí smíchat po dvou šálcích vodky, pomerančového likéru a brusinkové šťávy, přidat již připravený pomerančovo-mátový sirup a míchat, dokud se vše nespojí. Před podáváním přilít vychlazenou lahev sektu, přidat zmražené brusinky a sklenice ještě ozdobit lístky čerstvé máty. Výsledkem snahy je patnáct porcí velmi nevšedního punče.

Drink pro dospělé i Santa Clause

Hostům z řad milovníků teplých a sladkých vánočních drinků můžete nabídnout horkou čokoládu pro dospělé alias horký rum s máslem. Pro přípravu čtyř drinků se v hrnci na středním plameni rozpustí šest lžic nesoleného másla, do nějž se vmíchá šálek hnědého cukru a čtvrt šálku medu a směs se zahřívá, dokud se cukr nerozpustí. Pak se přidá lžička mleté skořice, polovina lžičky mletého zázvoru a po čtvrt lžičce mletého hřebíčku a mletého muškátového oříšku, všechno se zahřívá asi pět minut. Poté se vmíchají dva šálky vody a směs se na středním plameni přivede k varu, během zahřívání se promíchává metličkou. Horká směs se odstaví a vmíchá se do ní šálek rumu a čtvrt lžičky vanilkového extraktu. Nápoj se ozdobí tyčinkami skořice.

A do třetice je možné si zaexperimentovat s punčem Santa Clause. V hrnci se smíchá půl šálku vody, půl šálku medu, osm proužků citronové kůry a cca 2,5 cm čerstvého nasekaného zázvoru, potom se směs přivede k varu a vaří se asi 3–4 minuty. Pak se stáhne z ohně, přidá se osm lístků čerstvé máty a nechá se deset minut louhovat. Potom se scedí, aby se odstranila máta a zázvor, přelije do velkého džbánu nebo jiné vhodné nádoby, vmíchá se půl lžičky vanilkového extraktu, čtyři šálky šťávy z granátového jablka, jeden a půl šálku bourbonu a půl šálku citronové šťávy. Nápoj se míchá, dokud se vše nespojí, a poté se nechá vychladit. Před podáváním se doplní led a punč Santa Clause se ještě dolije zhruba litrem zázvorového piva nebo neochucené minerální vody. Do skleniček je možné vložit jadérka granátového jablka a ozdobit lístkem máty. Kdyby chtěl někdo raději drink pro Ježíška, může si dát horké kakao…

Pokud vás žádný z tipů nezaujal a přesto chcete v zimě experimentovat, zkuste se poradit s mistrem Googlem. Ale předtím, než výsledky pokusů nabídnete hostům, tak je důkladně vyzkoušejte na vybrané testovací skupině. Ne vším se trefíte do českého vkusu… ●

Svařák, grog, punč a vaječňák jsou považovány za všeobecně známé, časem mnohokrát provařené nápoje, ale stačí pozměnit ingredience a lze si vychutnat drinky netradičních chutí a vůní. Vyzkoušejte třeba vaječný punč Rompope, který dle legendy vytvořily v 17. století jeptišky v mexickém klášteře Templo de Santa Clara.

ROMPOPE OD VESELÝCH JEPTIŠEK

INGREDIENCE (na 6–8 porcí): ● 6 hrnků plnotučného mléka ● 8 žloutků ● 2 tyčinky skořice ● 1 hrnek bílého rumu ● 1 a ½ hrnku + 2 lžíce krystalového cukru (rozděleno zvlášť) ● 2/3 hrnku blanšírovaných mandlí ● 1 lžička vanilkového extraktu ● oloupaná kůra z 1 citronu (bez bílé dřeně) ● ¼ lžičky jedlé sody

POSTUP: Mandle se 2 lžícemi cukru rozmixujeme na jemnou pastu. Ve velkém hrnci smícháme plnotučné mléko, citronovou kůru, skořici, vanilkový extrakt a jedlou sodu a přivedeme k mírnému varu. Vaříme 15–20 minut, pak odstavíme stranou. Žloutky ušleháme s 1 a ½ hrnku cukru a mandlovou pastou do nadýchané světlé pěny. Z mléka odstraníme skořici a citronovou kůru a za stálého šlehání pomalu přiléváme mléko do žloutkové směsi. Přelijeme zpět do hrnce a za stálého míchání a oškrabování dna a stěn hrnce vaříme na mírném plamenu zhruba 5–7 minut do zhoustnutí. Necháme zcela vychladnout a nakonec vmícháme bílý rum. Rompope můžeme podávat studený na ledu nebo ve studených zimních dnech teplý.

POŘÁDNÝ PUNČ JE ZBRAŇ NA CHMURY.

TEXT: LENKA KABELÁČOVÁ / FOTO: ARCHIV

Rumu se v Česku daří, značka Heffron reaguje rozšířením portfolia

Heffron patří mezi nejúspěšnější produkty Palírny U Zeleného stromu, nejstarší palírny v Evropě. Přesto, že je na trhu poměrně krátce, stal se v loňském roce druhým nejprodávanějším produktem ve své kategorii a v meziročním srovnání nadále roste.

Základem Heffronu Original je 5 let stařený rum z Panamy, který je dopracován podle originální receptury master blendera prostějovské Palírny U Zeleného stromu. Svým příběhem i názvem odkazuje na osud československých legií v Rusku, které podnikly po skončení první světové války nedobrovolnou cestu kolem světa. *„Z přístavu Vladivostok se velká část legionářů vydala přes Tichý oceán do Ameriky, poté jejich cesty vedly nejčastěji vlakem z Vancouveru či San Francisca na východní pobřeží a odtud na starý kontinent. Část z nich jela do Evropy lodí přes Panamský průplav. Jméno Heffron nesla poslední loď, která vezla československé legie právě přes Panamu. A po ní jsme na počest všech legionářů, kteří prokázali neuvěřitelnou statečnost a odhodlání v boji za svobodu a spravedlnost, naši značku Heffron pojmenovali,“* vysvětluje Michal Kučera, brand manažer značky. Heffron Original má lehce nasládlou a výraznou chuť s nádechem vanilky, karamelu a doznívajícími dřevitými tóny. Ty jsou dány pětiletým zráním v sudech z amerického dubu. Má velmi vytříbené aroma, které mimo jiné ovlivňuje tropické podnebí Panamy. *„Heffron vzniká v těsné spolupráci s naší partnerskou palírnou v Panamě, kde ho nechávají zrát v sudech a odkud pak putuje až k nám do Prostějova,“* popisuje Kučera. Heffron má průhledné skleněné lahve, které dávají vyniknout jeho zlatavé barvě. Ty letos prošly spolu s etiketou redesignem a původní Heffron dostal přídomek Original. Receptura, kterou si Češi oblíbili, však zůstala stejná.

Nejstarší palírna v Evropě nyní tuto značku rozšiřuje o čtyři novinky. Reaguje tak na rostoucí oblibu třtinových rumů, u nichž tržby za poslední rok vzrostly o 44 procent. *„Češi patří mezi top pět zemí, kde se kategorie rumů těší nejvyšší oblibě a kde zároveň stále častěji dávají přednost kvalitě před kvantitou. Věříme, že tento trend bude pokračovat i v roce 2022, a značka Heffron dále poroste,“* předpokládá Michal Kučera. S tím, že Češi umí ocenit dobré rumy souhlasí i Pavel Ungr, odborník na rumy z Rumstock.cz. *„Doby, kdy jsme pili destiláty z řepné třtiny a říkali tomu rum, jsou dávno pryč. Češi i Moraváci ukazují, že si umí vybrat kvalitu a stále více požadují kvalitní rumy z cukrové třtiny,“* doplňuje Pavel Ungr. Do novinek v portfoliu značky Heffron proto nyní přibyly dva rumy, pětiletý a desetiletý, a dva ochucené elixíry. „Pro milovníky rumů jsme přišli s Heffronem 5YO Rum, který zrál v pečlivě vybraných sudech po americkém bourbonu. Jde o výrazný a zároveň velmi jemný pětiletý rum. Zkušenější „rumaři“ ocení také ušlechtilý Heffron 10YO Rum, který zraje 10 let v sudech po sherry, bourbonu a koňaku. Pro příznivce sladších chutí máme novinky Heffron Coffee, která je tvořena spojením kvalitního panamského rumu a čerstvě pražené kávy, a Heffron Coconut se svěží chutí kokosů z oblasti Karibiku,“ říká o novinkách Michal Kučera.

Palírna U Zeleného stromu a.s. má ojedinělou historii, která začala již v roce 1518 udělením práva vařit pivo a pálit pálenku domu U Zeleného stromu v Prostějově. Jde o unikát nejen v Česku, ale i v rámci celé Evropy, kde neexistuje palírna s delší historií. Palírna U Zeleného stromu a.s. (též známá podle jednoho ze svých výrobků jako Starorežná Prostějov) je ryze česká firma, která je i bez cizího kapitálu druhým největším výrobcem lihovin v České republice. Mezi nejznámější značky patří Starorežná, Blend 42 Vodka, Heffron či Hanácká vodka a zejména výjimečná česká žitná whisky „Stará žitná myslivecká“. Výrobky firmy jsou oceňovány pro svou chuťovou kvalitu medailemi na významných světových soutěžích a díky tomu firma své značky úspěšně vyváží. S produkty Palírny U Zeleného stromu a.s. se zákazníci mohou setkat v dalších dvaceti zemích pěti kontinentů. Na domácím trhu pak s firmou spolupracují při distribuci svých výrobků značky s nejvyššími společenskými ambicemi, jako jsou Koval, Dictador, NAUD, Pushkin, Berentzen a další.

ZAL. 1518
PALÍRNA
U ZELENÉHO STROMU
PROSTĚJOV

V DALŠÍM VYDÁNÍ si přečtete

gastro a hotel:
- Trendy udržitelného rozvoje

DALŠÍ ČÍSLO VYCHÁZÍ 10. 2. 2022

restaurace:
- Hvězda jménem Michelin
- Hosté s intolerancí na potraviny

sezona:
- Řepa, ředkev, pastiňák

hygiena:
- Důležitý aspekt v provozu

gastro a víno:
- Co očekávat od ročníku 2021?

technologie:
- Varné technologie

BOHEMILK
MLÉKÁRNA OPOČNO 1936

Odlehčený BRAMBOROVÝ SALÁT

Suroviny:

- Brambory
- BOHEMILK Crème fraîche
- Jarní cibulka / šalotka
- Pažitka
- Ředkvičky
- Sůl
- Pepř
- Pesto (bazalkové, pistáciové, ...)
- Kapary

Postup:

1. Brambory oloupeme, uvaříme a nakrájíme na drobné kostičky.
2. V míse vidličkou „rozmícháme“ Crème fraîche a přidáme nakrájené brambory.
3. Ředkvičky nakrájíme na drobné kostičky a přidáme společně s najemno nasekanou jarní cibulkou a pažitkou k ostatním surovinám.
4. Téměř hotový bramborový salát dochutíme solí, pepřem a pestem.
5. Na závěr přidáme pokrájené (nebo celé) kapary.
6. Podáváme jako přílohu k řízkům, klobásám nebo vánočnímu kaprovi.

www.bohemilk.cz

člen skupiny INTERLACTO czech group

NEW

INVEST
IN THE *FUTURE*

Nová řada myček generace E-VO je splněný sen a něco více než jeden další krok kupředu. Je to vskutku jiná a inovativní generace... Revoluční.

Protože generace **E-VO** vychází z jedinečné základní myšlenky: vytvořit jednu konstrukci skříně, která nabízí společné výhody pro tři různé řady:**E-VO ADVANCE, E-VO CONCEPT+** a **E-VO CONCEPT**.

Tyto tři řady pokrývají nejen konkrétní potřeby jednotlivých klientů (restaurace, bary, kavárny, hospody, školy, hotely, atd.), ale nabízejí **inteligentnější produkt, který je zároveň jednodušší** a přináší tak skutečnou revoluci na trhu s myčkami nádobí.

Exkluzivní spotřebič, do kterého dnes investujete, aby vám zítra přinášel zisk.

FAGOR

www.fagorgastro.cz | twitter.com/fagorindustrial