



SVĚT

SVĚT HOTEL

H&G

SVĚT GASTRO

únor-březen
2017

www.svethg.cz

ČERSTVÉ RYBY

**Jak poznat kvalitní
rybu, kde ji koupit
a nenaletět**

Čistota s úsměvem

profesionální úklid a čištění

Star[®]



www.everstar.cz
— since 1991 —

LACHIM *komplexní
hygiena+ zásobování*

WWW.VT-VOTRUBEC.CZ
V&T
CHRANĚNÁ PRACOVNÍ DÍLNA
VRCHLABÍ

hygo **Trend**[®]
dodávky pro úklid a hygienu komplexně

HYGOSERVIS[®]
člen skupiny HYGOTREND
WWW.HYGOSERVISBRNO.CZ



Videmann
komplexní řešení úklidu a čištění

Vážení čtenáři, titulek u našeho hlavního tématu je Veni, ryby, vici – vtipná přesmyčka slavného citátu Veni, vidi, vici, tedy Přišel jsem, viděl jsem, zvítězil jsem. Protože ten, kdo v restauraci nabízí čerstvou rybu, prostě dnes opravdu vítězí. Je to znak toho, že to s gastronomií myslí vážně a umí věnovat dost svého času a péče. Protože sehnat čerstvou rybu není žádná lehká a také levná záležitost, jak se dočtete v našem hlavním tématu na stranách 24 až 27. Čerstvá ryba a mořské plody jsou potažmo jeden z trendů, který bude podle Světa H&G určovat gastronomii v Česku v roce 2017.

Tím dalším trendem je pak párování – čehokoli s čímkoli. Sommeliéri učí už dlouho, jaké jídlo se hodí k vínu či pivu, to není nic nového. Jenže trendy je teď gastronomický styl fusioncuisine, který tradiční regionální kuchyni ozvláštňuje porcí exotiky a českou gastronomii kombinuje třeba s kuchyní francouzskou, mexickou nebo italskou. Nebo s úplně šilnými věcmi. Například v restaurantu Field v Praze můžete dostat vejce přímo v hnízdě. „Naším

cílem je klást důraz na zajímavé snoubení chutí – například kombinace sladkého, kyselého, teplého, studeného v jednom pokrmu. To podtrhne celkový funny koncept restaurace. Důležitá pro nás ovšem není jenom chuť pokrmu, ale i jeho prezentace. Moderní foodstyling je nedílnou součástí vnímání jednotlivých chodů – dříve než ústa jedí oči,“ říká Radek Kašpárek, šéfkuchař restaurace. Foodstyling, třetí trend roku 2017.

A nakonec tu máme ještě jeden rozmáhající se trend a ten nás baví nejvíce. Za nejlepším jídlem se už dávno nejezdí pouze do hlavních měst. Příkladem budiž Penzion v Polích, který se nachází v Malých Čičovicích nedaleko Kladna. Nebo legendární Klokočná velkého milovníka klasické české kuchyně Jaroslava Sapíka. Pouze po telefonické domluvě a v časech kdy chce on sám vařit svým hostům i Rémi Decroix. Ve staré chalupě v Horních Dubenkách. „I uprostřed lesů na Vysočině může žít francouzská gastronomie,“ říká šéfkuchař Bistrot de Papa, který utekl z Francie a nakonec i z Prahy, kde vedl úspěšný podnik.



Holeček

PETR HOLEČEK
šéfredaktor

Cover story

Proč máme na titulce ryby? Ještě před pár lety byla čerstvá mořská ryba předraženou a téměř nedostupnou surovinou, kterou si mohlo dovolit jen pár nejlepších podniků v Česku. Dnes je to povinnost pro každý slušný podnik. Spousta restaurátorů si nechává vozit ryby a plody moře přímo na objednávku - v noci je rybáři chytí, ráno je naloží třeba v Terstu do dodávky a večer se z nich vaří v kuchyni. Čtete naše téma o tom, jak vypadá cesta ryby z moře až na stůl v Česku.



Nepřehlédněte!

NEWS Osobnosti z branže sdělují novinky	10
TECHNOLOGIE Sestavili jsme kuchyni snů	16
ROZHOVOR Rozjeli levandulové kavárny	18
REPORTÁŽ Jak to chodí v cukrováru	20
TÉMA Kupujte ověřené ryby	24
TECHNOLOGIE Jiný povrch, jiná čistící chemie	30
AUTO Projeli jsme nový Volkswagen Amarok	34
SVĚT BARMANŮ Oficiální časopis CBA	35

Nezapomeňte!

Na stranách 41 a 42 ve Světě barmanů opět naleznete čtyři stránky skript Molekulární mixologie Achima Šípla. Vystříhnete si je, udělejte dírkovačkou dírkou a založte si je do šanonu. Odebírejte další čísla Světa H&G, protože další strany těchto skript vysvětlujících taje barmanské mixologie budou následovat!

IMPRESSUM

VYDAVATEL: 1. Press Real Group, spol. s r.o. - vydavatel B2B a zájmových titulů Svět H&G® | Svět horeca® | Svět obchodu | Svět barmanů | Svět 55plus | Government revue, IČO: 28459971, DIČ: CZ28459971 **ADRESA:** Těšnov 5, 110 00 Praha 1, tel.: + 420 257 219 241, fax: + 420 284 686 187, www.svethg.cz **OBCHODNÍ ŘEDITELKA:** Jaroslava Chudá | chuda@lprg.cz **ŠÉFREDAKTOR:** Petr Holeček | holecek@lprg.cz **REDAKCE:** Jan Černý, Libor Hruška, Marina Odvárková, Roman Peterka, Honza Švácha, Jasmina Novosadová | redakce@lprg.cz **PŘÍJEM INZERCE:** Jaroslava Chudá | e-mail: chuda@lprg.cz, tel.: +420 776 591 940, **Martin Kolesár** | tel.: +420 724 990 646, e-mail: kolesar@lprg.cz, **Ladislava Zaklová** | tel.: +420 604 917 068, e-mail: zaklova@lprg.cz **PŘÍJEM INZERCE - ZAHRANIČÍ:** Janie Durand | durandjanie@wanadoo.fr | tel.: 0033 (6) 11 72 90 19 **PŘEDPLATNÉ:** roční předplatné 8 vydání: (4x magazín Svět H&G + 4x noviny Svět horeca): 660 Kč včetně DPH | Bezplatná infolinka: 800 300 302 | e-mail: postabo.prstc@cpost.cz | adresa: Postservis, odd. předplatného | Poděbradská 39, 190 00 Praha 9 | www.periodik.cz **AUTORIZACE:** MK ČR E 19468 | ISSN 2336-7784

Redakci nevyžádané rukopisy, fotografie a kresby se nevracejí. Za věcnou správnost textů a obsah článků odpovídají autoři. Texty podepsané zkratkou -pr- jsou komerčním sdělením, za text a obsah inzerátů odpovídají zadavatelé. Zveřejněné příspěvky nemusejí vyjadřovat názor redakce. Publikování nebo šíření jakéhokoli materiálu z časopisu či týdeního zpravodajství bez písemného souhlasu vydavatele je zakázáno. Vydavatel si vyhrazuje právo publikované materiály zveřejnit na internetu.

PARTNERI
REDAKCE:



PŘIDEJTE SE K NÁM NA FACEBOOKU
Sledujte novinky, soutěže a akce!



@SvetGastroHotel



**DAVID
KUKLA**
zakladatel
sítě
Sklizeno

Co odpovědět?

Často se mě někdo ptá, zda se v Česku zlepšuje přístup k jídlu, zda je kvalita pro zákazníky důležitější, než když jsme začínali někdy před 6 lety. Co odpovědět?

Ano, situace je lepší, čím dál tím více lidí chce kvalitní produkty, i když jsou dražší, vědí, co je to vůbec kvalitní produkt, bohužel je ale často problém je v té záplavě prázdných marketingových hesel najít. Zákazníci teď obecně více chtějí české produkty a vyhledávají je. Bohužel to vědí i velcí výrobci a využívají toho ne ve výrobě, ale především v marketingu. Všechny ty selské instantní polévky, výrobky dle údajně staletých receptur babiček, dědečků, strýčků a předků, farmářského másla, slané pochutiny a další se množí na pultech supermarketů mnohem víc, než opravdu kvalitní české produkty.

Všude přibýlo výrobků propagovaných jako české, restauratěři lákají na českou kuchyni a podle sloganů přibýlo i poctivých, farmářských a tradičních restaurací a potravin. Bohužel došlo ale spíše k tomu, že se degradovala slova, která na kvalitu poukazují a zákazník teď musí být ještě obezřetnější než dříve.

Jak tedy dát zákazníkovi vědět, že vy tato slova berete vážně a nejsou to od vás jen plané sliby? Nepoužívejte je nebo alespoň nenaduzívejte, ale přesvědčte ho svou nabídkou. Restaurace hodně o svém přístupu řekne už zajímavou nabídkou v nápojovém lístku - od přírodních limonád až po malá moravská vinařství a podobně. Jídelníček, který je krátký, rozumně sezónní a nejsou v něm chyby, řekne o kvalitě také mnohem více, než když na jeho první stranu napíšete „vaříme jen z čerstvých a poctivých potravin“. A otěz u potravin - složení potraviny je klíčové a zákazníka spíše naštve, když budete slibovat farmářskou kvalitu (ať je to, co je to), a pak ve složení zjistí, že palmový tuk je zjevně také farmářský.

Zákazníci, kteří dbají na kvalitu, jsou věrní, ale musíte je přesvědčit tím, že nebudete překrucovat fakta a nebudete je testovat, jestli jsou dost pozorní. Právě proto ve Sklizeno vybíráme potraviny, které směji na pult podle námi stanoveného kodexu a ne podle názvů a značek. Zakotvili jsme do něj poměrně přísná pravidla toho, co ne/smí která potravina obsahovat, jakým složkám se úplně vyhýbáme, jaké technologie se směji při výrobě používat a podobně. Celý kodex máme na webu všem dostupný a je na zákazníkovi rozhodnout, zda mu naše laťka kvality stanovená právě kodexem vyhovuje. Pokud ano, už složení nemusí kontrolovat na žádné naší potraviny. Důvěru zkrátka budujeme maximální transparentností a spolehlivostí.

David Kukla

Vůbec poprvé měli zájemci o autentickou italskou gastronomii možnost naučit se novým postupům v přípravě pokrmů s šéfkuchařem Robertem Carcangiu. Na svůj původ je rodák z italského Piemontu velmi hrdý a v moderní podobě ho převádí do gastronomického umění. Italský šéfkuchař představil inovativní recepty, které si připravil speciálně pro workshop v pražské MAKRO Akademii, největším kulinářském studiu ve střední Evropě. „Pro pražský kurz jsem vytvořil recepty, které jsem ještě nikde neprezentoval. Je to tedy jejich premiéra,“ představil svoji práci Carcangiu.



V lednu UGO otevřelo svůj první Freshbar v prostoru čerpací stanice. Nově si zákazníci na cestě autem mohou dát zdravé občerstvení na čerpací stanici Benzina na Jižní spojnici v pražských Záběhlicích. Pro UGO jde o pilotní projekt zdravého občerstvení pro motoristy. Pokud se osvědčí, UGO chce rozšířit počet Freshbarů na důležitých dopravních komunikacích, kde se kvalitního občerstvení zpravidla nedostává.



První lednový víkend se v rodinné atmosféře Zichoveckého pivovaru a Továrny Slaný uskutečnil 2. ročník mezinárodní pивní degustační soutěže World Beer Idol. Celkem bylo uděleno 7 zlatých, 11 stříbrných a 19 bronzových medailí. Nejvíce ocenění, konkrétně dvě stříbrné a pět bronzových medailí, si odváží bavorský pivovar Schwarzbrau, následovaný pivovarem Pravda Beer Theatre z ukrajinského Lvova, vedeným americkým sládkem Cory McGuinessem. Z českých pivovarů na zlaté ocenění dosáhlo pšeničné pivo z náchodského Primátora. Celkovým vítězem napříč kategoriemi se stal tmavý slák s více než 10 % alkoholu, Imperial Russian Stout ze španělského pivovaru Arriaca.



Cose dělo na parties i v kuchyních

Máme oči všude! Gastronomie, to nejsou jenom krásně nastrojené porce vynikajícího jídla. Ale také lidé, které to jídlo vytvářejí.

Jejich šéfové, kteří nakupují suroviny a majitelé podniků, co se v neposlední řadě starají o propagaci. Celý svět segmentu

HORECA žije jednou velkou párty a reklamou. My jsme se snažili zachytit to nejpodstatnější, co se za poslední dobu událo. Jsme s vámi, posílejte nám vaše fotky!



Hotely Hilton Prague a Hilton Prague Old Town uspořádaly 21. prosince již dvacátý ročník tradičního vánočního charitativního koncertu. O sváteční atmosféru se postarala Moravská filharmonie Olomouc a Bohemia Voice kvartet s dirigentem Debashishem Chaudhurim, nechyběly ani koledy v podání mezinárodního ženského sboru Viva Voce. Šéfkuchař hotelu Hilton Prague Franco Luise (na snímku) překvapil hosty nejen výtečnou večeří po koncertě, ale i sólovým vystoupením za doprovodu orchestru.



Na havajském ostrově Oahu vznikne superluxusní hotel Atlantis Ko Olina, který se stane součástí již existující sítě hotelů, jejíž vlajková loď, resort Atlantis The Palm, vyrostla na uměle vybudovaném ostrově v Dubaji (na snímku). Atlantis Ko Olina, v překladu „Místo pro radost“ se zhruba 800 luxusními pokoji, bude oslavou havajského přírodního, kulturního a architektonického dědictví. Vedle ohromujícího výhledu na nedaleké laguny a privátních pláží s alabastrovým pískem, nabídne hotelový resort také rozlehlé soukromé zahrady, bezpočet bazénů, plážový klub, luxusní butiky, spa s řadou inovativních terapií, fitness centrum, ale také neuvěřitelné gastronomické zážitky připravené světovými šéfkuchaři a pestré vyžití pro ty nejmenší. Malí návštěvníci se mohou těšit na kulinární lekce, zahradničení nebo exotický podmořský svět.



Karlovarské minerální vody získaly prestižní ocenění za nejlepší ochucenou minerálku. Na 13. celosvětovém kongresu výrobců balených vod (Global Bottled Water Congress), který se konal v Praze, převzal ocenění generální ředitel KMV Alessandro Pasquale. Návštěvníci také za doprovodu generálního ředitele Karlovarských minerálních vod Alessandra Pasqualeho navštívili stáčírnu minerálních vod Mattoni v Kyselce, kde se seznámili s českými trendy a inovacemi.

INZERCE

MAVA spol. s r.o.
Sovova 1291/5
703 00 Ostrava-Vítkovice
Tel/FAX: 596 783 360



- moderní technologie
- komplexní dodávky na klíč
- poradenská činnost
- optimalizace stávajících kuchyní
- virtuální vaření

www.mava-t.cz

www.granuldisk-cs.cz



Bořek Svoboda,
šéf Zámeckého vinařství Bzenec

Nejlepším vínem je Ryzlink vlašský 2015 z Bzence!

Zástupci Národního vinařského centra, Svazu vinařů a hodnotící komise vyhlásili 8. prosince ve Valticích absolutního Šampiona Salonu vín – národní soutěže vín 2017, nejvyšší a největší soutěže vín v Česku.

Šampionem, tedy nejlepším vínem České republiky pro rok 2017, se stal Ryzlink vlašský 2015, pozdní sběr, řady Collection 1508 Reservé ze Zámeckého vinařství Bzenec. Hrozny pochází ze Slovácké vinařské podoblasti, obce Hovorany, trati Zádňá díly. Jedná se o starou vinici z roku 1980.

Šampion Salonu vín – národní soutěže vín 2017 uspěl v konkurenci 2 020 moravských a českých vín přihlášených do soutěže. „Jedná se o víno zlatavé barvy se zelenkavými odlesky, s vůní grepové pecky a mandlí ukazující na výbornou vyžralost hroznů. Chuť je příjemně minerální se širokým začátkem i středem a střední perzistencí. Dochuť pomerančové kůry, tónů medu a vlašských ořechů naznačují velký potenciál tohoto vína,“ přiblížil nejlepší víno Bořek Svoboda, ředitel Zámeckého vinařství Bzenec.

Palec nahoru / palec dolů

Dokonale nedokonalé Tesco

V rámci boje proti plýtvání potravinami rozšířil řetězec Tesco od 24. ledna výběr ovoce a zeleniny o nové produkty. V 50 obchodech Tesco ve střední Evropě a ve 12 obchodech v Česku budou nyní v nabídce jablka, mrkve, řepa a brambory, které jsou dokonale nedokonalé - tvarem nebo velikostí neodpovídají specifikacím, ale kvalitou ano. Produkty s logem Perfectly Imperfect budou nabízeny se slevou kolem 20 procent.



Čechům vadí vnucující se prodejci

Sběr osobních údajů o zákazníkovi, pronásledující reklamy na internetu či prodejci vnucující zboží jsou jedny z nejčastějších věcí, které Čechům při nakupování vadí. Dvě třetiny lidí raději nakupují podle svého, pouze necelá třetina nakupujících uvítá, když se jí v obchodě prodejce aktivně věnuje a nabídne zboží či služby na míru. Vyplývá to z průzkumu společnosti Mastercard u příležitosti vyhlášení soutěže Mastercard Obchodník roku 2016.

„Český zákazník má tendenci spíše chránit své soukromí a neposkytovat o sobě obchodníkům, zejména těm velkým, příliš mnoho informací,“ říká Josef Machala, Mastercard Rewards Program Leader.





Ukažte se!

Výzva! Sdílejte s námi vaše kulinářské umění, ukažte, jaké služby umíte nabízet hostům, pochlubte se svým hotelovým pokojem. Sdílejte fotku na síti Instagram, přidejte k ní hashtag #svethg a ty nejkreativnější snímky zveřejníme v této nové rubrice. Těšíme se na fotky!

Teď se ale podívejte, čím v poslední době na Instagramu žil mladý kuchař Martin Škoda (@martin_skoda), autor kuchařek Škoda nevařit.



Babičky pro mě vždycky byly velkou inspirací (nejen) v kuchyni, proto jsem si je taky ve druhé kuchařce pozval a na oplátku jim uvařil jejich oblíbenou klasiku po mém (...)



Jedna z nejlepších věcí, kterou jsem za poslední dva týdny v Indonésii ochutnal, je rozhodně zdejší

ší satay alias kousky grilovaného marinovaného masa na špízu s (arašídovou) omáčkou (...)



Hodně dlouho jsem chtěl vyrazit rybařit přímo na oceán a teď na Lomboku se mi to konečně povedlo. Domluvili jsme se s vyhlášeným místním rybářem a v šest ráno jsme mohli začít (...)



Na vaření mě asi ze všeho nejvíce baví poznávat chutě, kombinace a ingredience, které zatím neznám (...). Neskutečný vývar, rýže, nudle, zdejší arašidy, koriandr, limetka, chilli, vejce (...)

Výrobek čísla

Club Añejo Especial

Novinka na trhu Havana Club Añejo Especial prochází na Kubě dvojnásobným zráním. Vyniká výraznou chutí s nádechem vanilky a karamelu, jemným náznakem tabáku, skořice a pomerančových slupek a lehce přechází do dřevitých tónů. Nazlátlá tekutina voní po koření, pomerančích a květinách. Směs melasy, kvasnic a nejčistší vody se nechává několik dní fermentovat a poté se destiluje v kolonách, čímž vzniká „ohnivá voda“. Po destilaci prochází fázemi zrání, směšování a výběru a stává se z ní rumová báze, která je následně smíchána s čerstvým destilátem z cukrové třtiny. A tak vzniká čerstvý rum. Nejhezčí fáze, které se říká „poslední dotyk“, však přichází až na konec. Správný rum musí totiž dostatečně dlouho zrát. A během zrání je potřeba mu věnovat péči v podobě míchání. Havana Club Añejo Especial zraje v sudech z mladého bílého dubu, které mu umožňují dýchat. A protože více je vždycky lépe, nechává se zrát dvakrát tak dlouho.

-red-



INZERCE

Hledáte kvalifikovaný PERSONÁL?



**JOB
INZERCE**
již od
2 500 Kč!

Inzercí v titulech
Svět H&G, Svět HORECA
oslovíte management a personál
hotelů, restaurací, barů, kaváren
v ČR i na Slovensku.

PŘÍJEM INZERCE:

Jaroslava Chudá

gsm: +420 776 591 940

e-mail: chuda@1prg.cz

Hotelové novinky 2017

Hotely musejí nabídnout víc než zavedené služby

Jaký je hotelový byznys? Jedním z přívlastků by mohlo být slovo odolný. Dokazuje to třeba japonský hotel Hoshi Ryokan, který funguje nepřetržitě téměř 1300 let a po pět desítek generací ho provozuje stejná rodina. I přes svou odolnost a tradici musí ale hotelnictví reagovat na neustále se měnící byznysové prostředí, ať už se jedná o globální trendy, nové ekonomické modely nebo lokální legislativní změny.

Tématem posledních let je rozvoj sdílené ekonomiky, která se výrazně projevuje vedle dopravy právě v segmentu ubytování a nabízí alternativu ke klasickým hotelům. Pro většinu z těch, kteří tímto způsobem využívají služby v oblasti krátkodobého ubytování, je jedním z hlavních důvodů cena k poměru k poskytnuté službě. Například v průzkumu společností IFOP a AlittleMarket.com zaměřeném na sdílenou ekonomiku ve Francii, zmínilo nižší cenu jako rozhodující faktor 80 procent dotazovaných. Dále často uváděli také chuť zažít něco nového, chovat se více ekologicky nebo mít větší kontakt s lidmi. To jsou oblasti, na které se mohou zaměřit i hoteliéři.

„Zavedené služby, spolehlivost a stálost, které nabízejí tradiční hotely, zůstanou pro řadu hostů nenahraditelné. Zároveň ale musejí hoteliéři poskytnout ještě něco navíc, aby oslovili i další zákazníky. Tím něčím navíc musí být prvotřídní servis a prostředí, protože jen postel na úspěch v ubytovací branži nestačí,“ říká Gorjan Lazarov, generální ředitel hotelové sítě OREA HOTELS & RESORTS. „Hotely se nyní ucházejí o přízeň dvou skupin klientů – stávajících hostů i těch, kteří zatím dávají při svých cestách přednost jiným možnostem ubytování. Musejí tedy nabídnout kombinaci komfortu, precizního servisu, inovací i rozum-

né cenové politiky. Jsme přesvědčeni, že lze jít dopředu, aniž by za to klienti připláceli. I to je jedním z důvodů, proč nebude ani jeden z 15 hotelů našeho řetězce v roce 2017 zdražovat,“ dodává.

Ke zřetelným trendům současnosti patří digitalizace, kdy se aktivní komunikace se zákazníky a promyšlené využívání marketingových prostředků na webových stránkách, sociálních sítích nebo pomocí aplikací stává nezbytností. Kromě zákaznického komfortu zároveň poskytuje digitalizace hotelům o zákaznických množstvích dat, jejichž analýzou lze služby přáním klientů přizpůsobit, ještě více je personalizovat, a umocnit tak zážitek, který si hosté z pobytu odnesou a pro který se budou znovu vracet.

Další oblastí, která bude hrát při výběru ubytování pro zákazníky stále více podstatnou roli, je bezpečnost. Nejen Evropané si uvědomují nárůst hrozeb, kterým v dnešním světě čelí. Zajistit svým hostům bezpečného útočiště a zároveň těmito opatřeními nenarušit atmosféru, je pro hotely jednou z priorit posledních let. Loňský průzkum American Hotel & Lodging Association například ukázal, že bezpečnostní opatření výrazně posilují – v roce 2016 mělo 86 procent členů asociace lobby svých hotelů vybavené bezpečnostními kamerami. V roce 2012 to přitom bylo pouze 58 procent hotelů. ●



České hotely jsou populárnější než portugalské nebo řecké

Ubytovací zařízení v České republice patří k nejvyhledávanějším mezi uživateli stránek HotelsCombined ve 24 zemích východní Evropy, Pobaltí a Ruska. Během letošního léta se mezi cestovateli z těchto zemí stalo oblíbenější destinací pouze Thajsko a Chorvatsko. Pražské hotely byly dokonce rezervované častěji než hotely ve Varšavě, Budapešti, Berlíně, Barceloně nebo Římě. Vyhledávač HotelsCombined měsíčně používá více než 30 milionů cestovatelů po celém světě. V České republice nyní HotelsCombined zavádí ocenění kvality s názvem Recognition of Excellence, které je určeno hotelům, s nimiž byli hosté mimořádně spokojeni. Cenu už dostaly například Boutique Hotel Seven Days v Praze nebo Gourmet Hotel Villa Patriot v Mariánských lázních.

Ocenění Recognition of Excellence získávají hotely na základě přísných kritérií. Využitím metavyhledávací technologie a patentovaného algoritmu HotelsCombined shromažďuje, analyzuje a řadí miliony zákaznických recenzí a tvoří ucelený přehled o více než 800 000 hotelích po celém světě. Mezi další oceněné patří například Hotel Romance Puškin v Karlových Varech, Hotel Vaka v Brně a AGH Hotel v Rožnově pod Radhoštěm.

„Jsme velmi rádi, že spolupracujeme s hotely v České republice, protože si řada z nich tuto cenu zaslouží. Naším cílem je poskytovat lidem nástroje pro ulehčení jejich života a myslíme si, že je potřeba uznávat a oceňovat různé typy ubytování,“ říká Paulina Królikowska, manažerka HotelsCombined. „Co odlišuje Recognition of Excellence, je unikátní způsob, jakým jsou informace získávány a analyzovány, kdy se vše odvíjí od návštěvníků a jejich zkušeností s daným ubytováním,“ dodává Paulina Królikowska. ●

Hotelová skupina AccorHotels představí svou síť hostelů Jo&Joe

Hotelová skupina AccorHotels bude mít svou vlastní značku hostelů Jo&Joe. Nová značka znamená pro skupinu vstup do vysoce růstového sektoru ubytování pro mladé a je odpovědí na konkurenci firem jako je například portál Airbnb. První ubytovací zařízení se mají otevřít v roce 2018 v Paříži a Bordeaux. Další plánuje skupina ve Varšavě, Budapešti, Riu de Janiero a Sao Paulu. Do roku 2020 by mělo vzniknout celkem padesát hostelů Jo&Joe v populárních destinacích.

Značka Jo&Joe je vytvořena tak, aby vyhovovala lidem ve věku



20 až 30 let a všem, kteří ocení sdílení, spontánnost a zkušenosti. Značka hostelů doplní portfolio skupiny levnějších značek, mezi které patří například řetězec ibis.

Hostely Jo&Joe budou nabízet designové ubytování neotřelého stylu, ale také například piva z malých pivovarů, kurzy jógy nebo hudební vystoupení, ale také tipy na cestování či kutilské dílny. Cena za noc bude začínat na 25 eurech (cca 680 Kč) za postel.

Všechny hotely by také měly být umístěny poblíž MHD v daných městech a ne dále než 15 minut z centra. ●

Průzkum: Na co nás obchodníci lákají do prodejen?

Táhne maso a alkohol

Titulní strany letáků říkají, Kdo jsme a jaké máme chutě – největším tahákem jsou pivo a kuřecí řízky. Obchodní řetězce se snaží zákazníky do prodejen nalákat především pomocí akčních nabídek masa a alkoholu, zejména piva. Reagují tak na poptávku zákazníků, pro které jsou slevy na oblíbené produkty velkým lákadlem.

TEXT: ČESKÁ DISTRIBUČNÍ PRO SVĚT H&G

Tyto potraviny se tak častěji než jiné vyskytují na titulních stranách slevových letáků. V průběhu osmnáctimesíčního sledovaného období bylo analyzováno 575 titulních stran letáků, které obsahovaly 3584 produktů. Téměř na polovině titulních stran se objevilo pivo a drůbeží maso a na přibližně třetině vepřové maso. Do určité míry toto zjištění definuje typické české chutě. Vyplyvá to z analýzy, kterou připravila společnost Česká distribuční na základě letákových slevových akcí obchodních řetězců (Lidl, hypermarket Albert, Globus, hypermarket Tesco, Kaufland, Billa, Penny Market).

„Titulní strany slevových letáků hrají z pohledu obchodníků důležitou roli. Jsou totiž nejefektivnější cestou, jak spotřebitele zaujmout a dostat ho do prodejny. Proto je velmi důležité nabídnout na tomto exkluzivním prostoru zákazníkovi něco, co ho zajímá a na co bude ochotný reagovat. Titulní strany slevových letáků jsou proto jakýmsi lakmusovým papírkem chutí českého spotřebitele,“ uvádí ředitel České distribuční Petr Sikora.

Alkohol a maso na špici

Když se podrobněji podíváme na zastoupení produktů v kategorii alkohol, vidíme, že suverénně nejčastěji se objevuje pivo (275). To platí i obecně. Je totiž produktem s největším výskytem na titulních stranách. Celkově byl každý třináctý produkt právě pivo. O poznání méně, ale i přesto s vysokým zastoupením, byly promovány různé druhy lihovin, které se objevily 125krát. Z alkoholických nápojů obchody lákaly ještě na víno, to se vyskytlo v 81 případech.

Kategorii masa jednoznačně vévodí drůbež (282) až za ní je potom vepřové (167). Roli Popelky hraje rybí maso, které se na titulní straně objevilo jen 12krát. Velkým lákadlem pro české spotřebitele, jsou kuřecí prsní řízky, protože je obchodníci na nejcennější prostor letáků umístili 150krát.

„To, jaké zboží se objeví na titulní straně letáku, ovlivňuje také sociodemografický status zákazníka. Podle příjmu, věku, místa bydliště a dalších ukazatelů lze s dnešními analytickými nástroji poměrně přesně určit, na jaký typ produktů bude konkrétní skupina zákazníků nejlépe reagovat a titulní strana se jim tak může přizpůsobit. V České republice jsou technologie a možnosti segmentace oproti zahraničí na vysoké úrovni a nebude trvat dlouho, kdy se to začne výrazně projevovat v komunikaci obchodníků.“ popsal budoucnost v oblasti tvorby letáků Petr Sikora.

Zdravého v top 10 po málu

Až třetí místo co do počtu výskytů obsadilo ovoce (227). Musíme ale sečíst všech čtrnáct zastoupených druhů. Samostatně by totiž i nejčastěji promované banány (50) byly až na rozmezí druhů a třetí desítky žebříčku.

Obecně lze říct, že pro prodejce je pravděpodobně výhodnější lákat na méně zdravé potraviny, tedy že lidem přijde atraktivnější sleva na čokoládu než na mrkev. Zelenina se totiž nedostala ani do top 10 a se 101 výskyty představuje jen 2,82 % nabídky na titulních stranách. Zeleninou číslo jedna se stala rajčata (38). Mezi deset největších taháků celkem se naopak dostaly ještě káva (196), sýry (185), slazené nápoje (180), mléko (153), uzeniny (149), čokoláda (147) a máslo (119).

Kromě potravin se na titulních stranách objevovaly i jiné produkty, a to celkem 377krát. Nejčastěji šlo o drogistické zboží. Obchodníci na titulní strany dávali nejvíce prací prášek (73), toaletní papír (52) a dětské plenky (35). ●



O průzkumu

Analýzu titulních stran slevových letáků provedla společnost Česká distribuční, která je největším distributorem reklamních letáků v Česku. Zdrojem informací bylo 575 titulních stran letáků, na kterých supermarketové propagovaly 3 584 produktů.

Top 10

zboží	počet výskytů	poměrzastoupení
Maso	486	13,56%
Alkohol	481	13,42%
Ovoce	227	6,33%
Káva	196	5,47%
Sýry	185	5,16%
Slazené nápoje	180	5,02%
Mléko	153	4,27%
Uzeniny	149	4,16%
Čokoláda	147	4,10%
Máslo	119	3,32%

Zajímavá zjištění

Na základě získaných dat sice nelze zcela určit oblíbenost jednotlivých produktů, ale spíše to, na jaké výrobky se prodejci vyplatí zákazníky do obchodu nalákat. I tak ale naznačují chutě Čechů. V analýze lze přitom vysledovat i řadu zajímavostí:

- Ze slazených nápojů bylo 68 % kolových.
- V porovnání kávy a čaje vede káva 196:7.
- Zákazníci lépe slyší na akční máslo než na margarín (119:34).
- Své výsadní postavení potvrdili psi – krmivo pro ně se objevilo 33krát, pro kočky jen 4krát.
- Základní kategorie potravin, jakou je pečivo, byla na titulní straně zastoupena jen 58krát.
- Tropické ovoce se objevovalo výrazně více než to z našich zeměpisných šířek. Jablka (11) byla až sedmým nejčastějším ovocem. Před nimi byly kromě banánů jak mandarinky (34), tak pomeranče (32).
- Zajímavý je také souboj o nejpropagovanější přílohu. Ten vyhrály těstoviny (24) před rýží (14) a bramborami (10).

Co je u nás nového

Tato rubrika se ptá osmi lidí z oboru horeka a hospitality na to, co je u nich v podniku nového. Pokud chcete i vy sdělit našim čtenářům svoje rady, přiblížit jim novinky a ukázat trendy, pošlete komentář se svou fotkou na email holeccek@1prg.cz!

Leonardo Di Clemente,
šéfkuchař hotelu Four Seasons v Praze



Den sv. Valentýna již tradičně patří všem zamilovaným, kteří chtějí svým milovaným věnovat zvláštní péči a pozornost. Four Seasons Hotel Prague je ideálním romantickým místem se speciální valentýnskou nabídkou a to i v mé restauraci CottoCrudo. Nabízíme v romantické atmosféře při svíčkách a s kulisou Pražského hradu speciální menu Romeo a Julie inspirované benátskou kuchyní, která zahrnuje tradiční pokrmy regionu Veneto, nechybí Baccala ravioli s čekankovou omáčkou a polentovými hranolkami.

Herbert Hintner,
michelinský kuchař z Jižního Tyrolska



Vlednu jsem opět navštívil Prahu, kdy jsem v restauraci V Zátíší připravoval čtyřa a pětichodový menu. Lidé mohli ochutnat ravioli z jihotyrolského chlebového těsta plněné tvarohem a špekovým máslem, vepřové Cinta Senese s topinamburem s černými lanýži a mandlovou brokolicí. Jednotlivé chody jsme párovali s víny z jihotyrolského vinařství Schreckbichl Colterenzio, které v Česku zastupuje Vino Markuzzi.

Jakub Mitro,
šéfkuchař Café-Restaurantu hotelu Quisisana Palace



Jsem nový šéfkuchař Café-Restaurantu hotelu Quisisana Palace v Karlových Varech. Už během studia jsem se naučil, že hostům nejvíce chutná jídlo připravené z čerstvých a nejlépe lokálních surovin. Ve svých 32 letech se můžu opřít o zkušenosti z restaurací jako Villa Dvorana, Opera ve Spa resortu Sanssouci, Nostalgie v Zámečku Doubí a z dalších restaurací v luxusních karlovarských hotelích. Ze všech mě nejvíce ovlivnil kuchařský pobyt ve vyhlášené restauraci Zlatá Praha v hotelu InterContinental Prague a setkání se španělskou kuchyní během pracovní zkušenosti v hotelu Sa Marina na Mallorce.

Tomasz Rogacz,
ředitel McDonald's ČR a SR



Tržby McDonald's v Česku meziročně vzrostly o 200 milionů na 4,6 miliardy korun. Značný podíl na růstu má snídaňové menu z českých vajec, osvědčily se i samoobslužné kiosky. Poměr českých surovin v portfoliu držíme již od předloňska na cca 30 %. McDonald's tak dlouhodobě podporuje české a slovenské dodavatele surovin. Češi doma již tolik nesnídají. Ráno tak u nás oceňují nejen skvělou kvalitu našich produktů, zejména z vajec od českých dodavatelů, ale také naši usměvavou obsluhu, na kterou jsme obzvláště pyšní.

Kinga Sieradzka,
ředitelka společnosti Tetra Pak Polsko & Danube



Byla jsem jmenována ředitelkou společnosti Tetra Pak Polsko & Danube, který zahrnuje Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko. Ve společnosti Tetra Pak už ale pracuji již 22 let. Během své kariéry jsem zastávala různé manažerské pozice v řadě evropských zemí, a to včetně Polska, Švýcarska a Řecka. Vracím se po působení ve Švýcarsku, kde jsem se věnovala největším globálním zákazníkům společnosti Tetra Pak. Tetra Pak se nadále musí soustředit na to, aby svým zákazníkům poskytoval inovativní a individuálně přizpůsobená řešení, která jim pomohou k růstu v dnešním náročném obchodním prostředí.

Ho Kwon Ping,
výkonný předseda resortů Banyan Tree



Skupina AccorHotels investovala do partnerství s našimi asijskými resorty a lázněmi Banyan Tree. Tato dohoda není přelomová pouze pro nás, ale je také novinkou pro globální pohostinství. V současné době dochází často k uzavírání partnerství

mezi velkými hotelovými společnostmi, ale existuje také řada menších globálních hráčů, často se jedná o rodinné firmy, které také hledají vhodné partnery pro spolupráci. Naše strategické spojení se skupinou AccorHotels nám umožňuje zůstat nezávislou společností, ale zároveň nám pomůže s růstem naší značky po celém světě.

Jerry Wolfe,
CEO a zakladatel společnosti Vivanda



Chůť rozhoduje o volbě! Výzkum mezi spotřebiteli ukazuje, že pro výběr jídla jsou prioritní chuťové preference, a že spotřebitelé mají zájem o personalizovaná doporučení zohledňující právě jejich individuální chuť. SAP a Vivanda proto společně přináší řešení pro personalizaci nabídky v potravinovém a nápojovém průmyslu a ukazují tak, že digitalizovat lze i chuť. Využíváme k tomu pokročilou analýzu dat, práci s kontextem a hlavně rozsáhlou databázi chutí. Technologie FlavorPrint mapuje 16 000 aromatických látek, 33 chuťových kategorií a 17 textur, včetně nutričních charakteristik.

Patrik Dojčinovič,
komerční ředitel společnosti Tesco pro region střední Evropy



Jakožto prodejce potravin s dvěma sty obchody po celé České republice si uvědomujeme, že máme možnost plýtvání potravinami pozitivně ovlivnit, nedokážeme jej však vyřešit sami. Rozhodli jsme se proto uspořádat odbornou konferenci a prostřednictvím ní oslovit další významné partnery, se kterými budeme moci spolupracovat na přípravě strategického plánu pro boj s tímto závažným celospolečenským problémem. Proto jsme ve spolupráci s platformou pro odpovědné podnikání v ČR, Byznysem pro společnost, v rámci konference Žádné jídlo nazmar vyzvali k vytvoření pracovní skupiny, která by se na toto téma detailněji zaměřila. ●



Navštivte nás I6-I9.2.2017 na veletrhu
TOP GASTRO & HOTEL
VÝSTAVIŠTE PRAHA - Holešovice, levé křídlo 68
Těšíme se na Vaši návštěvu.

Péče nás inspiruje!

Véba

Výsledky trivago Awards 2017

Nejlepší hotely v České republice

Hotelový vyhledávač trivago.cz uveřejnil výsledky trivago Awards 2017. Na základě více než 175 milionů uživatelských hodnocení sestavil žebříčky hotelů a ostatních ubytovacích zařízení s nejlepší reputací v České republice. Tento rok byla ubytovací zařízení hodnocena v rámci 5 kategorií: 3hvězdičkové, 4hvězdičkové, 5hvězdičkové hotely, alternativní ubytování a na základě poměru cena / výkon.

TEXT: SVĚT H&G

Zatímco v trivagem oceněných kategoriích 4hvězdičkové a 5hvězdičkové hotely se mezi 10 nejlepšími nachází vždy devět z nich v Praze, mezi 3* hotely je to pouze jeden – Hotel Cloister Inn. Do kategorie alternativního ubytování byla zahrnuta ubytovací zařízení, která se neřadí mezi hotely – například tedy penziony, obsluhované apartmány a Bed & Breakfast.

„Na ocenění společnosti trivago.cz jsme nesmírně hrdí. Pociť je to o to lepší, že se uděluje výhradně na základě dobrého dojmu, který jsme udělali na hosty, kteří u nás byli ubytováni a líbilo se jim u nás,” říká Gabriela Pavlišťová, obchodní ředitelka Hotelu Pod Věží, který zvítězil v kategorii 4* hotelů.

Johannes Thomas, výkonný ředitel trivago: „Shromáždili jsme a zanalyzovali více než 175 milionů hotelových recenzí z webových stránek po celém světě. To nám dává dobrý přehled zejména o tom, v čem jaké hotely vynikají.” Thomas dodává: „trivago Awards jsou vyjádřením ocenění hoteliérů, kteří svým hostům poskytují mimořádný zážitek. S velkým potěšením a zároven hrdostí chceme tyto úspěchy ocenit.”

Metodika soutěže

Data pro hodnocení hotelů / ubytovacích zařízení v jednotlivých kategoriích jsou převzata z trivago Rating Indexu (tRI) – ten je sestavený



Vítězem kategorie 4* hotely s nejlepší reputací se stal boutique Hotel Pod Věží v centru Prahy.

FOTO: HOTEL POD VĚŽÍ

na základě více než 175 milionů uživatelských recenzí po celém internetu a je tak spolehlivým zdrojem hodnocení ubytovacích zařízení. Tento algoritmus, založený na osvědčeném matematickém přístupu, je použit k vytvoření 100 bodové indexu, který je denně aktualizován. Jedná se o nestranný, srozumitelný a transparentní ukazatel. Více o indexu tRI naleznete zde. Pro trivago Awards 2017 byla vzata v potaz ubytovací zařízení s minimálně 20 recenzemi. Data pro kategorii cena / výkon byla získána na základě sémantické analýzy, během níž byla analyzována hodnocení

hostů za účelem určení těch ubytovacích zařízení, kde hosty nejvíce zaujal tento aspekt.

Služba trivago, založená v roce 2005 v německém Düsseldorfu, je největší hotelový vyhledávač. Posláním trivago je „být pro cestovatele prvním a nezávislým zdrojem informací při hledání ideálního hotelu za tu nejlepší cenu”. Ke 30. září 2016 porovnálo trivago nabídky 1,3 milionu hotelů na více než 200 rezervačních stránkách ve více než 190 zemích. V současnosti je v provozu 55 mezinárodních platform a aplikací ve 33 jazykových verzích. ●

Nejlepší ubytování v kategorii cena / výkon v České republice

Pořadí	Ubytovací zařízení	Město	Kraj	Skóre
1	Arcadia Residence	Praha	Hlavní město Praha	94,56
2	Hostel One Prague	Praha	Hlavní město Praha	94,28
3	The Madhouse Prague	Praha	Hlavní město Praha	93,93
4	Aparthotel City 5	Praha	Hlavní město Praha	93,75
5	Adam&Eva Hostel Prague	Praha	Hlavní město Praha	93,20
6	Petržská Hostel & Apartments	Praha	Hlavní město Praha	92,91
7	Hostel Postel	Český Krumlov	Jihočeský	92,73
8	Hotel General	Praha	Hlavní město Praha	92,23
9	Krumlov House	Český Krumlov	Jihočeský	92,13
10	Czech Inn	Praha	Hlavní město Praha	91,98

ZDROJ: TRIVAGOCZ

Novinky ze světa

Průvodce po velkých restauracích: kulinární top adresy v Německu



Co se děje na gastronomické scéně v Německu? Jaké jsou nejlepší restaurace? Dochází k nějakým změnám v pořadí? Který z nováčků vyšplhal do předních pozic? Na tyto otázky odpovídá seznam nejlepších restaurací 2017, který vydává firma Gerolstein. Zvláštností Gerolsteinského seznamu je, že umožňuje přehled o celé německé špičkové gastronomii a neomezuje se jen na nejlepších 200 restaurací. Zahrnuje celkem 4 075 restaurací, které otestovali profesionálové a které doporučují průvodci po restauracích pro rok 2017. Gerolsteinský seznam se nabízí ve formě knihy nebo aplikace App Restaurant Bestenliste zdarma a je pomocníkem při objevování nejlepších restaurací po celém Německu.

Už samotný pohled na dvacet předních restaurací naznačuje, jak rozmanitou gastronomickou zemí Německo je. Ty nejlepší z nejlepších se nacházejí ve všech částech země: v metropolích jako je Berlín, Hamburk, Mnichov a Lipsko, ale stejně tak i v menších městech a na venkově. První místo si uhájila opět Schwarzwaldstube (Baiersbronn). Aqua (Wolfsburg) se umístila na 2. místě před gourmet restaurantem Vendôme (Ber-



Schwarzwaldstube,
Baiersbronn

gisch Gladbach). O 4. místo se dělí se stejným počtem bodů Sonora (Dreis) a gourmet restaurant Überfahrt (Rottach-Egern). Mezi nejlepších dvacet restaurací se dostali tři nováčci. The Table Kevin Fehling (Hamburg) získal mezi nováčky nejvyšší ocenění - 14. místo (2016: 59. místo), Söl'ring Hof (Rantum/Sylt) postoupil z 23. místa na 17. místo

a Dallmayr (Mnichov) z 25. místa na 20. místo.

Jih Německa se v počtu významných restaurací umístil na předních místech. Sedm spolkových průvodců po restauracích doporučilo 818 badensko-württemberských a 802 bavorských restaurací, na 3. místě se umístilo Severní Porýní – Vestfálsko (678) a na 4. místě Porýní-Falc (363).

Jako nejsilnější z nových spolkových zemí se umístilo Sasko (118 restaurací), Meklenbursko – Přední Pomořansko (108). V Berlíně mají hosté na výběr mezi 172 oceněnými restauracemi. Mezi celkem 4 075 největšími předními restauracemi se oproti roku 2016 objevilo 370 nováčků. Michelin ve svém aktuálním vydání doporučuje 129 nových restaurací. **-JAS-**

McDonald's: globální tržby za rok 2016

Koncern McDonald's, Oak Brook ohlásil nárůst tržeb za rok 2016 o 3,8 % (2015: +1,5 %), přestože návštěvnost hostů klesla o 0,3 %. Celková výše celosvětových tržeb za rok 2016 činila 85 mld. USD (69,7 mld. připadlo na tržby franšizových partnerů, 15,3 mld. na restaurace ve vlastní režii), po očištění o vliv měnových kurzů vzrostly o 5 %. Čtvrtý kvartál přinesl v USA lehký pokles. Celkově to však byl velmi pozitivní rok. Konsolidované tržby mateřské společnosti za rok 2016 dosáhly výše

24,6 mld. USD, z toho v restauracích ve vlastní režii 15,3 mld. USD, tržby z licencí 9,2 mld. USD. Po odečtení kursových rozdílů byl růst nulový. Na operační příjmy připadlo 7,4 mld. USD. Zhruba polovina zisku (3,76 mld. USD) pochází z amerického trhu. Ke konci roku 2016 provozoval gastronomický gigant po celém světě 36 899 restaurací, o 374 víc oproti roku 2015. Po-

kles tržeb mateřské společnosti lze v první řadě přičíst zrychlenému re-frančizingu. Oproti tomu se zisk za rok 2016 zvýšil o 8 % (po odečtení měnových výkyvů o 11%). Na americkém trhu se tržby zvýšily o 1,7 % na stávající plochu, přestože počet hostů klesl o 2,1 %.

Velká Británie, Kanada, Austrálie, Německo a Francie zaznamenaly růst tržeb o 3,4 %, zvýšení návštěvnosti o 1,5 %. K celkovému

zisku (7,7 mld. USD) přispěly po USA největším dílem právě tyto rozhodující trhy 2,8 mld. USD, nejvíc Velká Británie a Kanada. Na rozvíjejících se trzích v Číně, Rusku, Itálii a Španělsku vzrostly tržby o 2,8 % navzdory poklesu návštěvnosti o 0,8 %. Zisk dosáhl výše 1,05 mld. USD (po očištění o vliv měnových kurzů + 29 %). Na nových trzích v Japonsku, Brazílii apod. byl zaznamenán nárůst tržeb 10 % a návštěvnost vzrostla o 1,9 %. Zisk dosáhl výše 88 mil. USD. **-JAS-**



Tržnice v Rotterdamu designovou ikonou

Na historickém místě v Binnenrotte, poblíž stanice Blaak a trhu pod širým nebem byla v roce 2014 postavena první krytá tržnice v Holandsku – Markthal, kterou projektoval architekt Winy Maas ve spolupráci s architektonickým studiem MVRDV z Rotterdamu. Unikátní je nejen svým podkovitým tvarem a rozměry, ale i způsobem využití stavby. Kombinuje obytnou budovu nad tržnicí s čerstvými potravinami, prodejními stánky, restauracemi, supermarketem a podzemním parkovištěm. Je umístěna v historickém centru s různými architektonickými styly a je dostupná všemi dopravními prostředky. Železniční stanice Blaak je přímo u budovy a slouží i jako stanice metra, autobusů a tramvají. V podzemním parkovišti je k dispozici 1 200 parkovacích míst. Obrovský trh v přízemí je svou šířkou, výškou a barevně pestrým interiérem skutečnou pastvou pro oči. Vysoká klenba



s gigantickými malbami malířů Arna Coenena a Iris Roskamové znázorňuje „roh hojnosti“ s motivy ovoce, zeleniny, ryb, chleba, květin i věže blízkého kostela Laurenskerk. Dílo je vytvořeno 3D tiskem na jednotlivé hliníkové panely, které k sobě byly složeny jako puzzle. Pro tržnici je klíčová rozmanitost. Stánky, restaurace a obchody s potravinami včetně

bio řeznictví nabízejí různé produkty různých cenových úrovní. Některé gastro obchody s restaurací mají střešní terasu, aby zákazníkům poskytly větší výhled. Hala se stala magnetem pro turisty. Pro prodejce je tržnice místem s reprezentační hodnotou a možností, jak v jejích kulisách propagovat zboží a testovat nové koncepty obchodu. **-JAS-**

Metro Group: slabý start do nového obchodního roku

V prvním čtvrtletí obchodního roku 2016/17 zůstaly tržby firmy Metro Cash & Carry ve výši 8 mld. EUR (- 0,1%) na téměř stejné úrovni jako v předchozím roce. Po očištění o prodejní plochu v meziočném srovnání lehce vzrostly o 0,7 %. Celkové tržby skupiny ve výši 17 mld. EUR nedosáhly na tržby v předchozím roce (17,1 mld. EUR). Tržby klesly v Německu, Belgii a Holandsku kvůli náročnému tržnímu prostředí a probíhající transformaci, zahrnující rozdělení na jednu skupinu velkoobchodu a potravin a na druhou skupinu soustředěnou na spotřební elektroniku. Prognóza pro obchodní rok 2016/17 předpokládá lehký růst tržeb. **-JAS-**

Prezentace veletrhu TOP Gastro & Hotel Holešovické výstaviště otevře brány příznivcům gastronomie a hotelnictví

Již 11. ročník tradičního veletrhu Top Gastro & Hotel se na pražském holešovickém výstavišti představí návštěvníkům v termínu 16. – 19. února 2017 a záštitu mu poskytlo Ministerstvo zemědělství.

Tato gastronomická událost je u nás jednou z nejatraktivnějších akcí ve svém oboru, což dokazuje také letošní účast více než 172 vystavovatelů nejen z České republiky, ale celého světa, například Belgie, USA, Jižní Koreje, Itálie nebo například exotického Thajska.

Veletrh svým návštěvníkům nabídne nejnovější tuzemské i mezinárodní trendy v oblasti gastronomie & hotelnictví či rozmanitý sortiment vystavovatelů, kteří jsou rozděleni do tří hlavních zón: hotelové a restaurační zařízení, distributoři alkoholických i nealkoholických nápojů a top café / bar.

Celá atmosféra bude podkreslena bohatým doprovodným programem. Zapojit se mohou hosté do školy vyřezávání ovoce a zeleniny pod taktovkou mistrů v tomto oboru nebo fandit profesionálům v barmanských show, které pořádá partner veletrhu, Česká barmanská asociace.

Souběžně s výstavou Top Gastro & Hotel proběhne také 26. ročník střešního veletrhu cestovního ruchu Holiday World, který je nejvýznamnější výstavou svého druhu nejen v České republice, ale celé střední Evropě.

Více informací o veletrzích se dozvíte na www.top-gastro.cz nebo na www.holiday-world.cz. **-PR-**



Novinky ve vybavení profesionálních kuchyní

Kuchyně snů

Oslovili jsme firmy vyrábějící nebo prodávající profesionální kuchyňské spotřebiče, aby nám ukázaly svoje vlajkové lodě. Z výrobků jsme sestavili pomyslnou kuchyni snů. Podívejte se, co dnes technika všechno dokáže. A také kolik stojí.

TEXT: PETR HOLEČEK

Průchozí myčka CLASSEQ Hydro 857

Pro různé stupně znečištění nabízí dva mycí programy s délkou trvání 1,5 a 3 minuty. Tím lze docílit výborných výsledků i u odolného znečištění. Mycí program se spouští automaticky dovržením krytu (haubny). Díky velkorysému zásuvnému výšce 410 mm mohou být v myčce Hydro 857 umyty gastro nádoby a kuchyňské nádobí. Myčku lze (a to také v rohovém provedení) zabudovat ke stolům a tím zajistit vyšší mycí výkon a současně vyhovující pracovní podmínky.

Cena: 74 900 Kč bez DPH,
www.classeq.cz



Pultová nerezová mraznička Vestfrost HF 506

Pultová mraznička s plným víkem v nerezovém provedení, je vybavena zámkem a osvětlením chladicího prostoru, statické chlazení, dělicí přepážka, odtok vody, kontrolní dioda – přívod elektrické energie, chod kompresoru, chladivo R600a, napětí 230 V / 50 Hz, objem: 464 l, příkon: 190 W, mrazicí kapacita: 21 kg / 24 hod, chladivo: R 134a / 0,106 kg, vnější rozměry Š x H x V: 156 x 69,5 x 85 cm.

Cena: 16 080 Kč bez DPH, www.nosreti.cz



Parní konvektomat Retigo Blue Vision 611 s holdomatem

Nejvyšší modelová řada konvektomatů Retigo Vision. Ovládání probíhá přes dotykový panel. Všechny modely jsou v základní sestavě vybavené funkcemi automatického mytí a Easy Cooking, klapkou pro odvod páry a čtyřbodovou teplotní sondou. Velikost 611 je ideální pro provozy s kapacitou 51-150 jídel denně. Rozměr gastronádob je GN 1/1 (530x325 mm). K velikosti 611 je možné přikoupit široké příslušenství – různé druhy nerezových podstavců, digestoř Vision Vent,

apod. Model 611 lze postavit do sestavy s dalším konvektomatem či regenerátorem (udržovací skříní). Systém vývinu páry je nástřikový nebo bojlerový. Tepelným zdrojem je elektrina nebo plyn. Ideální je v kombinaci s holdomatem. Při teplotě 65 – 75°C dokážete za pomoci hold-o-matu udržovat nejrozličnější druhy masa po dlouhou dobu teplé a připravené k okamžitému servírování.

Cena: 188 750 až 214 750 Kč bez DPH (záleží na typu), holdomat s teplotní sondou je za 88 900 Kč bez DPH, www.retigo.cz

FOTO: ARCHIV FIREM

INZERCE

VISION

NOVÉ PARNÍ KONVEKTOMATY RETIGO VISION
NA TOP GASTRU



16. – 19. 2. 2017

Výstaviště Incheba Expo Praha-Holešovice
Pavilon LK | Stánek 65 | www.retigo.cz

retigo®



Univerzální zařízení na vaření VarioCooking Center Multificiency 112L

Díky oběma svým nádobám nabízí toto zařízení nejvyšší míru flexibility jak ve výrobě, tak i v oblasti à la carte a díky svému vysokému objemu (50 litrů) současně poskytuje dostatek plochy na pečení a kapacity na vaření i v době největšího provozu. Ergonomicky optimalizovaná výška dna nádoby mimoto usnadňuje dlouhé procesy restování na rozdíl od stejně velkých nebo větších sklopných pánví nebo multifunkčních varných zařízení.

Zatímco se v jedné nádobě vaří těstoviny, v druhé se připravují steaky. Další kapacitu zajišťuje funkce vaření přes noc, která bez nutnosti sledování umožňuje přes noc přípravu pečení nebo fondů. Integrovaný inteligentní řídicí systém zajišťuje dokonalé výsledky vaření. Nudle jsou na konci doby přípravy automaticky vyjmuty z vody, zařízení se samo přihlásí, když je potřeba obrátit minutky, a reguluje teplotu s přesností na sekundy, takže tekutiny nikdy nepřetečou a pokrm se nepřipalí.

Cena: od 300 000 Kč bez DPH (ceny se liší dle specifikace), www.frima-online.com

Plynový sporák s otevřenými hořáky, talem a troubou Fagor CGF9-121-I

Sporák z řady 900. Dva otevřené hořáky (4 kW a 8 kW) s bezpečnostním ventilem a termočlánky, věčný plamínek pro zapalování, litinové rošty a hořáky, rozměr roštu 425 x 350 mm, sběrný táč pro zachycení tuků, pevný tál o výkonu 11000 kcal/hod a s rozměrem 840 x 695, litinový, pálené cihly zajišťující rovnoměrné rozložení teploty, piezoelektrické zapalování, vyjímatelný kruh o průměru 260 mm, trouba pro GN 2/1 nerez, hořák z nerez oceli, výkon 800 kcal/hod, věčný plamínek a termočlánek, termostatické ovládání (130 až 350 °C) a neutrální skříňka.

Cena: 107 000 Kč bez DPH, www.fagorgastro.cz



Multifunkční šoker NEO

NEO je víceúčelové zařízení nahrazující několik jednotlivých přístrojů: šoker, udržovací skříň pro NT vaření a kynárnu. Má přednastavené režimy zchlazování/zmrazování, udržování, NT vaření, rozmrazování, kynutí a možnost kombinování režimů: NT vaření – zchlazení/zamrazení, NT vaření – HOLD, akustická signalizace konce procesu, odložený start a možnost vytvoření vlastních programů. Šoker má výkon zchlazení: 25kg/90 min. (dle produktu) a výkon zmrazení: 16kg/240 min. (dle produktu). Má teplotní vyhřívanou vpichovou sondu a automatický přechod do cyklu konzervace (udržování teploty).

Udržování/NT vaření má nastavení teploty od 30-130°C. Stroj má 7" barevný LCD-TFT display, vnitřní lehce vyjmutelné vsuny 9 x 1/1 GN (rozteč 60 mm), komoru z nerez oceli AISIS 304 s hygienickými zaoblenými rohy, ta je přizpůsobena pro snadné čištění a odvod kondenzátu do sběrné nádoby.

Cena od 224 000 Kč bez DPH, www.gamaholding.cz

INZERCE

FAGOR 

KOMPLETNÍ TECHNOLOGIE
DO PROFESIONÁLNÍ KUCHYNĚ

www.fagorgastro.cz





Lukáš Drlík

- pěstitel levandule v Bezděkově a provozovatel Levandulových kaváren
- působil mimo jiné jako ředitel Sport & Relax areálu Božehov, provozní manažer Relax & sport resortu Dolní Morava nebo jako číšník na zaoceánských a říčních lodích
- absolvent SOUp Jeseník (zakončená maturitní zkouškou) a SOU Litovel (obor kuchař-číšník)

Levandulový byznys

Lukáš Drlík začínal jako číšník na zaoceánských a říčních lodích, dnes spolu s přítelkyní Veronikou v Bezděkově na Hané pěstuje levanduli. Provozují i dvě levandulové kavárny – v Lukášově rodném Zábřehu a na zámku v Čechách pod Kosířem. Zeptali jsme se, jak se jim s tímto specifickým konceptem daří a čím chystají lákat další potenciální zákazníky.

TEXT: LIBOR HRUŠKA

Proč zrovna levandule? Levandule je úžasná bylinka, která je skvělá už na poli. Vytváří nádherné panorama a přitom hezky voní. Při zpracování je také radost s levandulí pracovat, neustále vás doprovází ta krásná vůně a o blahodárných účincích levandule již bylo popsáno mnoho listů.

Vaši první fialovou kavárnu jste otevřeli v Zábřehu na Moravě. Není na malém městě problém s tak specifickým konceptem?

Na jednu stranu s tím problémem je, větší města mají nejenom více potenciálních návštěvníků, ale také zde mají lidé úplně jinou morálku a chodit do kaváren je pro ně mnohem přirozenější než pro lidi na malém městě. My toho ale nelitujeme a jsme rádi, že jsme jako patrioti mohli přinést do Zábřehu něco nového a jedinečného v celé České republice, za čím teď lidé ze všech koutů naší země jezdí.

Jak dlouho kavárna funguje? Museli jste už dělat nějaké ústupky zákazníkům, zjistili jste například, že nějaká levandulová lahůdka neláká tolik, jak jste si původně představovali?

Kavárnu jsme otevřeli 1. května 2015 a byl to křest ohněm, v tento den se totiž na náměstí, kde kavárnu provozujeme, konal pravidelný hojně navštěvovaný jarmark, takže si umíte představit, že o zákazníky jsme nouzi neměli. Neustále vymýšlíme nové dezerty a pochutiny s levandulí. Někam se levandule hodí dobře

a recept si necháme a dále na něm pracujeme, někdy se naopak nehodí vůbec a od takové myšlenky okamžitě upouštíme.

Co všechno v kavárně nabízíte?

Základem je asi náš sirup, ze kterého děláme v létě limonádu a v zimě jej třeba přidáváme do našeho speciálního levandulového punče. Přidáváme jej také do kávy a děláme tak například levandulové cappuccino. Dále pečeme dezerty jako levandulovou bábovku nebo levandulový cheesecake a připravujeme malé kanapky třeba s levandulovým máslem, kozím sýrem a brusinkami. Děláme si také vlastní levandulovou zmrzlinu. Část naší levandule přidáváme také do kosmetiky nebo dekorativních předmětů.

O co je největší zájem?

Nedá se to tak úplně říci, u nás je to tak, že co je s levandulí, je prostě zajímavé a lidé to prostě chtějí ochutnat nebo si koupit. Ale nejpopulárnější je asi naše levandulová bábovka, kterou podáváme se šlehačkou a vanilkovou zmrzlinou.

A váš osobní favorit?

Já mám rád levanduli v koupeli a také v naší Bezděkovské čajové směsi. Mimo levandule totiž na statku pěstujeme také měsíček, chřpu, meduňku a mátu, samozřejmě vše BIO. Když bylinky namícháme a zalijeme horkou vodou, připravíme si perfektní bylinkový čaj.

Vaší výhodou je, že jste z oboru na rozdíl od mnoha kaváreníků-nadšenců bez praxe a bez vzdělání. Kde jste pracoval předtím?

Jednu z nejlepších škol jsem dostal už při práci na zaoceánských nebo říčních lodích na Západě, kde jsem zjistil, jak by asi tak služby měly vypadat. Manažerské zkušenosti jsem asi nejlépe posbíral od kolegů na Dolní Moravě.

Proč jste se rozhodl začít podnikat na vlastní pěst?

Sešlo se více důvodů naráz, ale každopádně to byl trochu risk, který se zatím snad vyplácí. Největší motivací byl fakt, že mě práce na statku moc bavila, ale kvůli pracovnímu vytížení na ni nebylo moc času, a proto jsme se s přítelkyní Verčou rozhodli, že to změníme a zkusíme dělat to, co nás baví.

Přítelkyně je také z oboru? Jak máte práci rozdělenou?

Ona není tak úplně z oboru, vystudovala fakultu životního prostředí a na rozdíl ode mne se může pochlubit vysokoškolským titulem. Vždycky jí ale byla práce v přírodě blízka, a tak se dobře doplňujeme při práci jak na statku, tak na kavárně.

V roce 2016 jste otevřeli další kavárnu na zámku v Čechách pod Kosířem. Proč zrovna tam? Jak na ni reagují návštěvníci zámku?

No, bylo to tak, že nás oslovil přímo kastelán, že dokončují rekonstrukci zámku a jelikož u nás v zábřežské kavárně byl a koncept se mu líbil, tak nám řekl, že by byl rád, kdybychom podobnou kavárnu otevřeli také u nich na zámku. Jelikož se nám zámek a zahrady k němu přilehly moc líbili, tak jsme neodolali a nabídku přijali. Návštěvníci vesměs reagovali pozitivně, i když v této souvislosti musím přiznat, že koncept může být sebelepší, ale větší část vždy stojí na lidech, tedy zaměstnancích. A s tím jsme zase tak úplně štěstí v letošní sezóně neměli.

Jak se podniká na zámku? Předpokládám, že jste omezeni třeba otevírací dobou, do interiéru vám mluví památkáři.

Není to zase tak špatné, vše konzultujeme s panem kastelánem, a protože se jedná o velice – jak bych tak řekl – „open mind“ osobu, tak vše probíhalo hladce. Jistá omezení přicházela pouze v případech konání svatebních obřadů.

Mnoho provozovatelů kaváren dnes také kočuje po farmářských trzích a jiných akcích. Co vy? Je to pro Vás důležitá část příjmů, nebo je to spíš dobrá propagace vašich kamenných provozoven?

Ano u nás je to stejné, rádi se na podobných akcích prezentujeme. A přesně jak se ptáte, je to spíše skvělá prezentace našich kamenných provozů než prostor pro nějaký větší business.

Jaké máte plány do budoucna?

Nejvíce plánů máme tady v Bezděkově, kde chystáme dostavět altán přímo na poli s kuchyní a zde připravovat levandulová degustační menu, také malá kavárna by zde měla již brzo být společně s malým krámkem a levandulovou expozicí. Myslíme také na levandulové svatební obřadní místo a spoustu dalších novinek. ●





Navštívili jsme legendární cukrovar v Dobrušce

Jak to chodí v cukrovaru

V době, kdy Václav Klement s Václavem Laurinem zakládali na periférii Mladé Boleslavi svou dílnu (původně na výrobu bicyklů), fungoval cukrovar v nedaleké Dobrušce už přes šedesát let. A funguje dodnes, poslední cukrovarnická kampaň měla pořadové číslo 186.

TEXT: LIBOR HRUŠKA

Jak se z hlíny zašpiněných bulv svážených do Dobrušky z polabských řepných polí stane sněhobílý cukr, se během kampaně, která odstartovala v polovině září, na vlastní oči mohl přesvědčit každý, kdo chtěl. Cukrovar patří pod skupinu Tereos TTD totiž otevřel své brány a pořádal prohlídky areálu pro širokou veřejnost. Areálu, který je bez přehánění městem ve městě – továrna je totiž nejen největším cukrovarem v Česku, ale rovněž největším producentem v rámci nových členských států Evropské unie. V cukrovaru narazíte mimo jiné i vápenku, dvě sila, chladicí věže a velké sedimentační nádrže. Od roku 2004 tu funguje také lihovar.

Hlína se vrací na pole

Vápenka v cukrovaru? Ano, vápno se používá v té části provozu, kdy se surová šťáva získá-

ná extrakcí z cukrové řepy čistí pomocí vápna a oxidu uhličitého. Tím dojde k oddělení nečistot ze surové šťávy a ta se tím vyčistí na zhruba 93 %. Nečistoty spolu s vápnem se oddělí od šťávy filtrací. Tím vznikne cukrovarnické vápené hnojivo nazývané šama a cukerná šťáva. Tato šťáva se zahušťuje, několikrát krystalizuje a nakonec rafinuje. Tímto postupem potom vznikne bílý rafinovaný cukr, který ale vápno samozřejmě neobsahuje.

To ale trochu předbíháme, přivezená řepa se nejprve musí vyprat ve vodě a nařezat na řízky, pak teprve přichází na řadu extrakce cukru z řepných řízků. Mimochodem, právě první fáze výroby vysvětluje, proč musí velkou část plochy zabírat zmiňované sedimentační nádrže. Ty slouží k uskladnění vody během cukrovarnické kampaně a po ní. „Vodu si sem přivezeme přímo v cukrové řepě, která obsahuje přibližně 75 %

vody. Tato voda pak slouží ve výrobním procesu k vyprání cukrové řepy od hlíny, kterou je řepa znečištěná z polí,“ říká Jakub Hradilský, tiskový mluvčí mluvčí společnosti Tereos TTD. Hlína se v nádržích usadí, voda se následně v čistícíce odpadních vod vyčistí a ve vysoké kvalitě se vypustí do vodoteče. „Lze tak říci, že cukrovar vlastně vyrábí vodu. Sedimentační nádrže se po vypuštění nechají vyschnout tak, aby do nich mohla vjet těžká technika, a usazená hlína se z nich vytěží. Po přeschnutí na deponiích se vrací zpět na pole nebo k rekultivaci krajiny. Jde totiž o mimořádně kvalitní a žádanou zeminu. Vypouštění a těžení usazovacích nádrží probíhá každý rok v létě tak, aby byly připravené na další kampaň.“

Cukr, palivo i krmivo pro skot

Za necelé čtyři měsíce cukrovarnické kampaně se v Dobrušce vyrobí zhruba 180 000 tun cukru, kampaň začíná po prázdninách a trvá až 130 dní. Když přičteme produkci cukrovaru v Českém Meziříčí, který rovněž spadá pod Tereos TTD, zjistíme, že společnost ročně vyrobí přibližně 300 000 tun cukru. Z tohoto množství je 60 % určeno pro český trh a 40 % se vyvážá do zemí Evropské unie a mimo EU. Mezi další produkty při zpracování řepy patří pitný líh, bioethanol, bioplyn, fermentační plyn CO₂, pa-



Jak se cukr dělí podle velikosti zrna?

CUKR KRYSTAL

Obsahuje nejméně 70 % cukru o velikosti krystalů 0,4 - 2,0 mm.

CUKR KRUPICE

Obsahuje nejméně 70 % krystalů 0,16 - 0,8 a max 5 % nad 1 mm.

CUKR MOUČKA

Vyrábí se mletím krystalů cukru na velikost menší než 0,4 mm (min 95 % částic cukru).

Jak přesně se vyrábí cukr moučka?

Cukr moučka se vyrábí na cukerném mlýnu, kde dochází k drcení krystalů cukru. Mlýn musí být opatřen zařízením, které zabrání případné možnosti výbuchu, protože cukerný prach je vysoce hořlavý a výbušný. V případě požadavků pro delší skladování cukru moučka je možné do cukru přidávat protihrudkující látky a ž do výše 3 %. Jedná se o druh bramborového škrobu.

ZDROJ: WWW.CUKROVARYTTDCZ

livo E85, z vysušených řízků navíc v Dobrušce dělají pelety pro krmení skotu. Řepa je tak sto procentně zpracovaná a provoz nevytváří prakticky žádné odpady. K úsporám ekonomickým i ekologickým přispělo postavení lihovaru ve stejném areálu. Lihovar totiž využívá produkty i odpad z cukrovaru, oba provozy navíc sdílí vytápění, velkou část ze 120 zaměstnanců a doplňují se i v časovém vytížení v průběhu roku. Řepu totiž nelze skladovat a cukrová kampaň nemůže trvat déle než do konce ledna kvůli problémům s uskladněním bulv. Po zbytek roku proto funguje zejména lihovar.

Napoleonova kontinentální blokáda

V Čechách dnes fungují pouze dva cukrovary, na Moravě jich je pět. Před sto lety jich přitom v Českých zemích byly rozesety stovky a tuzemské cukrovarnictví bylo světovým pojmem. Všechno to vlastně nepřímo způsobil Napoleon Bonaparte, kvůli jím vyhlášené kontinentální blokádě se do Evropy nesmělo dovážet luxusní zboží vyráběné v zámorí, mimo jiné i třtinový cukr. Ceny cukru se okamžitě ztrojnásobily a evropští výrobci museli začít experimentovat s různými náhražkami. Venkovští kutilové zkoušeli javorovou a březovou mízu, mrkev, brambory nebo vinnou révou, největší úspěchy ale slavili s cukrovou řepou, která se už od časů Marie Terezie pěstovala jako krmivo pro dobytek.

Po císařově pádu Evropu opět zaplavil kvalitní třtinový cukr z Ameriky a propagátoři řepy měli u nás na pár let utrum. Rakouští nacionalisté vnímali řepu jako „francouzský výmysl“, a tak se zuby nehty bránili jejímu pěstování.

Z ekonomických důvodů se ale řepa přesto prosadila. V Dobrušce byl cukrovar založen na výzvu knížete Karla Anselma Thurn-Taxisa v roce 1831 v prostorách neobydleného zámku vynikajícím cukrovarníkem Karlem Weinrichem. V první kampani bylo zpracováno asi 616 tun řepy. Dobrušický závod tak patří mezi nejstarší činné řepné cukrovary nejenom v Evropě, ale i ve světě. Jako takový je jediným závodem, jehož řídicí, výrobní a pomocné provozy jsou stále umístěny v původních historických budovách.

Slavná minulost, optimistická budoucnost

Dobrušický cukrovar společně se semčickou šlechtitelskou stanicí je možno považovat za mekku českých cukrovarníků a řepářů, kteří se buď celoživotně upsalí mateřskému podniku, nebo dosáhli výrazných profesních úspěchů v českých zemích či ve světě. Dobrušický cukrovar dohromady s rafinerií cukru v Ústí nad Labem tvořil základ silného koncernu Ústecká rafinerie cukru, kam patřil od roku 1923. Rozšířil tak zejména zahraniční odbytiště pro svoje výrobky. Proslul výrobou kubesů – speciálně vařených a sekaných kostek cukru s nezaměnitelným trpytem. Kubesy byly žádaným artiklem i u panovnických a šlechtických dvorů po celé Evropě. V roce 2017 končí kvóty na produkci cukru v Evropské unii, na což jsou v Dobrušce připraveni a větrí příležitost k částečné expanzi.

Se slavnou minulostí továrny seznámí návštěvníky i muzeum cukrovarnictví, lihovarnictví a řepářství sídlící v historických hospodářských budovách. Díky němu se nenápadná středočeská obec stává stále oblíbenější turistickou destinací. ●

Pytloun Grand Hotel Imperial

Designový hotelový šperk ve městě pod Ještědem

Designové pokoje v libereckém Pytloun Grand Hotel Imperial jsou galerií soudobého českého designu. Každý z 36 designových pokojů navrhl jiný přední český architekt, designér či studio a každý pokoj má tak svou unikátní atmosféru.

TEXT: SVĚT H&G

Hotel Imperial v Liberci byl postaven ve 20. letech minulého století jako konstruktivistická stavba s prvky art deco. V 80. letech prošel nechvalně proslulou „renovací“, která pohřbila téměř vše z jeho prvorepublikového kouzla. Po sametové revoluci navíc budova řadu let chátrala a záchranou se jí stalo až to, že ji koupil liberecký hoteliér Lukáš Pytloun. Po rozsáhlé rekonstrukci bylo na podzim roku 2015 otevřeno prvních 67 standardních pokojů Superior a novou podobu dostala i známá restaurace Zlatý Kohout. Design interiérů je dílem renomovaného studia Vrtiška. Žák. První noc v 67 standardních pokojích byla hostům nabídnuta ve veřejné on-line aukci, která se setkala s pozitivními ohlasy a jejíž vítězšek putoval na dobročinné účely.

Na jaře 2016 byla následně otevřena a představena první řada 19 designových pokojů a v červnu pak druhá (celkem 36 originálních designových pokojů). V rámci České republiky i celé Evropy se jedná o zcela ojedinělý projekt – každý z pokojů vytvořil jeden renomovaný architekt, designér či architektonické studio a v celkovém úhrnu tak „východní křídlo“ Pytloun Grand Hotelu Imperial tvoří jakousi galerii soudobého českého interiérového designu. Mezi autory pokojů patří například Chybík+Kristof Architects, Bořek Šípek, David Vávra, Michal Kunc, Petr Stolín, Vít Janečka či Ivo Prokel. Část architektů je členem sdružení Czech Deco Team, které celý projekt rekonstrukce GHI od počátku podporuje, ať už výběrem architektů či dodávkami části vybavení designových pokojů.

Lustr od Maxima

Nepřehlédnutelnou dominantou hotelového lobby je lustr, jehož designérem je Maxim Velčovský,

designér a umělecký ředitel Lasvitu, který při návrhu vycházel z původního lustru – pěti koulí na jedné tyči. The cloud je plastika z 98 opálových koulí, které mají různou intenzitu zabarvení, a jen 36 z nich svítí, přitom působí dojmem, že svítí všechny.

„Podmínkou spolupráce s jednotlivými architekty bylo, že každý rok musí pokoj obnovit. Například v Jizerském pokoji Davida Vávry je rám, ve kterém se budou měnit architektova startovní čísla z Jizerské padesátky. Hotel tak bude žít,“ popisuje majitel hotelu Lukáš Pytloun.

Podoba jednotlivých pokojů je opravdu rozmanitá a hosté si tak mohou vybrat podle svého vkusu, momentální nálady, nebo třeba oblíbené barvy. Pokoje některých architektů přenesou hosty mimo realitu a doslova je vtáhnou do svého příběhu. V jednom z pokojů se například ocitnou v americkém Hollywoodu, jiný zase evokuje dojem, že tráví noc v loveckém záměčku, kde mají nad postelí vystavené trofeje z úspěšného lovu. Některé pokoje svým stylem přímo vybízejí k romantickým pobytům pro zamilované páry. Jiné pokoje zase upřednostňují jednoduchý minimalistický styl, případně využívají prvky industriálních interiérů. Najdete zde například pokoj, který je s koupelnou propojen posuvnou tahokovovou stěnou a fototapeta na stěně vás pocitově přenesne na střešku hotelu Imperial. Další pokoj je vyzdoben fotografií pořízenou z věže Severočeského muzea v roce 1930. Snímek odkazuje na nejlepší éru Liberce, kdy byl druhým největším městem v republice a kdy vznikl Hotel Imperial.

Kombinace barev i nálad

Pokud máte rádi hravost a výrazné grafické prvky, pak vás zaujmou pokoje založené na kombinaci bílé barvy a černé řezané grafiky, či po-

UAXdesign, Radek Leskovjan



Lavande, Lukáš Čapka



Linie světla, Ivo Prokel



Graphic, Michal Kunc





Vádí, Markéta Šafferová



Analepse 118, Studio Skubb



White Box, Michal Kunc



On the Roof, Vít Janečka

Majitel hotelu
Lukáš Pytloun

koj, kterému dominuje stěna plná kreslených obrázků z dílny studia UAX. Hravý je i pokoj s názvem Kompozice 319, který vychází ze stejnojmenného obrazu malíře Pieta Mondriana. V některých pokojích může být pro hosty zajímavé i jen pouhé koukání do stropu. V jednom z pokojů na něm můžete studovat mapu Liberce, zatímco na jiném najdete na stropě úryvky různých knih v několika světových jazycích.

Část pokojů je svým designem přímo spjatá s geniem loci Liberce a jeho okolím. V jednom z nich například mohou hosté spát přímo pod Ještědským hřebenem, který tvoří čelo postele. To je navíc večer nasvícené LED pásky, jejichž barvu si mohou sami nastavovat a tím zcela měnit atmosféru celého pokoje. Stejný světelný efekt je využit i v dalším pokoji, kde LED pásky procházejí nejen celým stropem, ale i stěnou a pokoj tedy získává různé barevné podoby.

Trocha historie ...

Hotel Imperial byl postaven ve 20. letech 20. století podle projektu architekta Pavla Zeha na zakázku hoteliéra a kavárníka Franze Fiedlera. Původní konstruktivistická stavba s prvky art deco byla v té době jednou z dominant města Liberce. V 80. letech však prošla nechvalně proslulou „renovací“, která přinejmenším v ubytovací části pohrbila téměř vše z prvo-republikového kouzla, jež svým designem hotel nabízel. Nadále však zůstával vyhledávaným místem konání tanečních zábav nebo diskoték, na něž jejich tehdejší návštěvníci dodnes vzpomínají. Pojmy jako snack bar Zlatý kohout nebo restaurace Staročeská jizba pak zůstávají v paměti Liberečanů nadále živé. Od roku 2009 byl hotel uzavřen a rychle chátral.

... a zpátky do budoucnosti

Před dvěma lety si majitel a investor Lukáš Pytloun a autoři celého projektu předsevzali, že se rekonstrukcí hotelu pokusí navázat na prvo-republikovou tradici vysokého standardu ubytovacích služeb a rovněž nabídnou stylové prostředí, v němž bude radost pobývat a jež bude návštěvníkům poskytovat potěchu oka i případnou inspiraci. Autoři zastávají názor, že hotel by měl poskytovat nejen nejvyšší možné pohodlí a kvalitu služeb, ale měl by rovněž zprostředkovat estetický zážitek srovnatelný – s lehkou nadsázkou – s návštěvou galerie. Převážná část hotelu je nyní dokončena, včetně restaurace

Zlatý kohout s nabídkou moderní české i světové gastronomie, kavárny Café Imperial a kongresových nebo zasedacích prostor.

„Tím jsme však zdaleka neskončili a spousta práce je stále před námi. V současné době chystáme pro naše hosty a pro veřejnost venkovní terasu v zadním traktu hotelu, která účelně propojí restauraci Zlatý kohout a Café Imperial a nabídne tak příjemné oddychové prostředí pro hosty i kolemjdoucí,“ popisuje Lukáš Pytloun a dodává: „Do budoucna pak plánujeme zbudování wellness centra a luxusních apartmá na střeše hotelu s jedinečným výhledem na Ještěd. V dalším plánu na příští rok je pak kompletní rekonstrukce někdejší vyhlášené restaurace s pivnicí Staročeská jizba a vybudování vlastního pivovaru, se kterým bude propojená. Pivovar bude od kongresového sálu oddělen skleněnou příčkou, která hostům a návštěvníkům umožní sledovat proces výroby pív.“

Moderní technologie

Hotel však není „jen“ o designu, je prvním hotelem na světě, jehož pokoje se budou otevírat QR kódem, třetím hotelem na světě s využitím technologie Bluetooth 4 a hotelem se sofistikovaným řešením energií. V GHI funguje systém rekuperace, kdy teplá voda ze sprch a umyvadel odevzdává teplo studené vodě a ta se dohřívá pouze 20 KW tepelným čerpadlem, aby získala potřebnou teplotu. Ke splachování WC se používá zbytková voda ze sprch. Veškeré osvětlení v hotelových pokojích i na chodbách je LED, čímž se spotřeba energie oproti původnímu hotelu snížila o 80 %. Hoteloví hosté si také budou moci vypůjčit např. elektrokola, nebo v zimě speciální designové imperiálské lyže.

„Myšlenka QR kódů se odvíjela od mého projektu v Číně. In Box, tak zvaný kontejnerový hotel, se dá se lehkou převážet, můžete jej postavit i na bizarních místech, nemá recepci, host nedostává ani neodevzdává klíč od pokoje. Přemýšlel jsem, jak vyřešit, aby se kterýkoli host Imperialu dostal dovnitř. Právě pomocí QR kódu, který může obdržet mailem a vytisknout si jej, nebo jej ukáže na displeji telefonu. QR kód je zobrazitelný na jakémkoli zařízení, snímaný kamerou. Jakmile máte rezervaci, dostanete se do aplikace, a pokoj můžete ovládat. Pokoje lze rezervovat jen na stránkách hotelu, kde je i nejnižší cena,“ říká Lukáš Pytloun. ●

Jak a kde v Česku nakupovat čerstvé ryby

Veni, ryby, vici

Co se mořských ryb a plodů moře týče, není už česká gastronomie za popelku. I k nám do vnitrozemí se několikrát týdně zaváží čerstvé zboží z evropských rybářských center i ze zámoří. Co bychom o čerstvých rybách měli vědět? Jak podle etikety poznat ryby ulovené na volném moři od těch z farem a čeho dalšího si všimnout při jejich nákupu?

TEXT: LIBOR HRUŠKA, PETR HOLEČEK, JASMÍNA NOVOSADOVÁ

Na jídelníčku by podle výživových specialistů neměly chybět, přesto se jim mnoho Čechů zatím stále spíše vyhýbá. Řeč je o mořských rybách a plodech moře. Kolem jejich využití v gastronomii se vytvořilo mnoho mýtů a polopravd, se kterými prodejci a restauratři musejí bojovat. Pořád se kupříkladu najde dost lidí, kteří budou tvrdit, že u nás ve střední Evropě nikdy nepůjde koupit stejně kvalitní suroviny jako v přímořských státech. V Madridu, ze kterého je to na nejbližší středomořské pobřeží přes 350 kilometrů a do rybářských center na severu země ještě dál, by je ale zpochybňovat tamní „pescado“ nebo „mariscos“ a jejich kvalitu ani nenapadlo.

Logistický oříšek

Dostat rybu z rybářské lodi na pulty obchodů je, pravda, jednou z největších výzev potravinářské logistiky. Zboží, které se rychle kazí, se musí přepravovat při vysoké vlhkosti vzduchu při teplotě blízké bodu mrazu překryté ledem. Více než na vzdálenosti od moře ale záleží na poptávce a velikosti trhu. Ten byl v případě Česka dlouho ustulý, začíná se ale postupně dávat do pohybu.

Například do restaurace Bruxx, která na pražských Vinohradech svým hostům nabízí belgické speciality, jezdí auto s nákladem čerstvých slávek, třikrát týdně, velkoobchodní Makro mají dodávky čerstvého sortimentu pětikrát do týdne. Než se ryby a mořské plody dostanou na pulty prodejen, projdou v Česku specializovanou rybí platformou. Čerstvý sortiment se sem zaváží především z Norska, Řecka, Itálie, Francie, Nizozemska nebo Dánska, ryby pocházejí i ze Severní Ameriky, jihovýchodní Asie nebo Afriky. Společnost Makro nabízí ve svých prodejnách více než 40 druhů čerstvých ryb a mořských plodů.

Sortiment je částečně podmíněn sezonou, počasím, aktuální celosvětovou poptávkou a dalšími faktory. 80 % nabídky tvoří mořské ryby, 11 % pak ryby sladkovodní, zbytek různě exotičtější a měkkýši. Výše zmiňovaná speciální rybí platforma v Česku má také vivárium pro živé humry.

Z farmy nebo volného lovu

I prodejci čerstvých mořských ryb musejí přihlížet k sezónnosti. Nabídku ovlivňují lovné sezony jednotlivých druhů. Exotické ryby, tuňák či mečoun jsou k dispozici celoročně s výjimkou letních měsíců, druhy jako treska či makrela se loví pouze několikrát v roce. Provozovatelům restaurací se doporučuje nastudovat si podrobný přehled sezonnosti jednotlivých druhů, který jim pomůže při sestavování dlouhodobého menu.

Jak pro zákazníky na prodejnách, tak pro hosty restaurací může být důležitým vodítkem při nákupu informace, zda se jedná o ryby volně lovené (W, zkratka pro wild catch), nebo o zvířata pocházející z farem (F, zkratka pro farming). Z etiket se lze dočíst i další doplňující informace, u volně lovených ryb se jedná

o zprávu, jak byly vytaženy z vody, od klasického háčku a vlasce až po vlečné sítě tažené po dně. U ryb z farem etikety například informují, zda šlo o otevřenou akvakulturu nebo o chov v klecích, podobně jako na platech vajec.

Neméně důležitou je informace o původu zvířete. Food and Agriculture Organization, tedy Organizace pro potraviny a zemědělství při OSN, která se zabývá i podporou a rozvojem regulovaného a ekologicky šetrného způsobu rybolovu a akvakultury, rozlišuje 19 různých rybolovných oblastí, které jsou opatřeny mezinárodně platným názvem a číslem. Některé z nich jsou dále rozděleny do menších podoblastí. U ryb z farem se neuvádí oblast, ale země původu.

Jak poznat dobrou rybu

Ryby můžeme koupit čerstvé (celé, kuchaře nebo filetované). Takové nesmí být nikdy „vylepšené“ žádnými konzervanty nebo nadopované vodou. Podle předního českého televizního kuchařského guru Zdeňka Pohlreicha, který tématu věnoval jeden ze svých pořadů, je nezbytné při výběru nejprve zhodnotit rybu vizuálně. U celých má být podle Pohlreicha kůže lesklá s výraznou pigmentací, vypouklé oko, červená žábra, pevná a pružná svalovina. Filety musejí být kompaktní, nevybledlé. Obojí bez zápachu, ryba má být cítit „mořem“, nikoliv rybinou! Šupiny musí být neporušené, stejně tak i kůže (s výjimkou řezu, pokud je ryba vykuchaná). Čerstvá ryba je pokrytá slizem. Nejlepší je kupovat ji celou a nechat si ji přímo nafiltovat. Kvalitní obchodníci pak v neposlední řadě kontrolují produkty na přítomnost parazitů a vybrané produkty nechávají testovat na přítomnost těžkých kovů, například z lososů se odebírají stěry.

U mořských plodů je jakýkoliv zápach nepřijatelný, pootevřené mušle se po poklepání musejí zavřít. Pokud jsou jejich lastury poškozené, nemilosrdně vyhodit. Stejně pokud se po uvaření škeble neotevře – do koše s ní bez jakýchkoli výčitek.

Slávky z Dánska třikrát týdně

Jedním z tuzemských profesionálů, kteří musí neustále sledovat kvalitu a čerstvost plodů moře a ryb, je Jan Pípal, šéfkuchař pražských restaurací Bruxx a Vinohradský parlament. Především v „belgickém“ Bruxxu by to bez plodů moře zkrátka nešlo. Hvězdou jídelního lístku jsou slávky dovážené do Prahy z dánské oblasti Isefjord. V restauraci Bruxx je připravují v pikantní rajčatové omáčce nebo třeba s červenou curry pastou, zázvorem, arašidovým olejem, kokosovým mlékem, koriandrem a infuzí z citronové šťávy, také se šalotkou, řapíkatým celerem, suchým bílým vínem a petrželovou natí či s česnekem, karotkou, slaninou, šalotkou, rajčaty, pivem Hoegaarden White, crème fraiche, hořčicí, černým pepřem a petrželovou natí.

Do Česka se slávky vozí třikrát týdně, v pondělí, ve středu a v pátek, klíčové totiž je, aby se do Prahy

Co se kontroluje? Pružnost masa, vzhled očí i správné etiketování

V Makru probíhá kontrola kvality minimálně ve třech fázích. Zprvu je to kontrola dodavatele, pak kontrola zakoupených ryb na specializované platformě v Česku a nakonec průběžné kontroly přímo na prodejnách, které provádějí certifikovaní rybáři. Nejdůležitějšími kritérii jsou vzhled ryby, pružnost masa, vzhled očí, barva žáber a vůně. Ověřuje se rovněž způsob balení, dostatek ledu nebo správné etiketování.

Tučné vs. netučné

V závislosti na druhu ryb je odlišně vysoký obsah tuku. Losos, úhoř a makrela patří například s více než 10 procenty na 100 gramů k takzvaným tučným rybám. Treska obecná, treska skvrnitá a jazyk obecný mají oproti tomu podíl tuku nižší než 3 procenta na 100 gramů a řadí se tedy mezi netučné ryby. Samozřejmě že příslušná hodnota se mění v závislosti na věku zvířete, ročním období a charakteru rybolovné oblasti.

Aha!

Pescado znamená španělsky ryba. Mariscos zase mořské plody. Španěle si potrpí na čerstvost ryb, proto v pondělí málokdy narazíte na místního obyvatele, který by si rybu tento den v restauraci objednal. Lokální rybáři totiž v neděli nevyplouvají na moře a restaurace tak v pondělí postrádají čerstvé úlovky. Najdete je v každém jídelním lístku po celém Španělsku, v pobřežních oblastech jsou však nejcennější.

Pojem **akvakultura** značí cílevědomé, plánované obhospodařování vodních ploch s cílem docílit dlouhodobě stálých výnosů vodní fauny a flory. Významu nabývá akvakulturní technologie koncem 20. století v důsledku částečně drastického snížení výnosů tradičního rybolovu.

Jozef Schmidt: Čerstvost ryb je nesmírně důležitá



V restauraci hotelu Century Old Town Prague v pražské ulici Na Poříčí působí šéfkuchař Jozef Schmidt teprve od počátku letošního roku. My s ním mluvíme po zhruba týdnu stráveném v novém rondonu. Do hotelové restaurace dodávají mořské ryby a mořské plody společnosti Bidfood a Food & Friends. „Jako šéfkuchař můžu do výběru produktů aktivně zasahovat, snažím se zboží vždy prohlédnout a vybírat si. Sezónní menu sestavuji podle nabídky na trhu a vhodnosti ryb k ostatním sezónním ingrediencím,“ říká Schmidt. Mořské ryby a mořské plody jsou na jídelním lístku hotelu zastoupeny asi z dvaceti procent. „Pro mě je nesmírně důležitá čerstvost ryb. Co se upravy týče, doporučuji maximálně medium nebo mi cuit,“ dodává. Termín mi cuit pochází z francouzštiny a znamená napůl uvařený. Díky zvláštnímu způsobu přípravy je rybí maso neuvěřitelně šťavnaté a má vynikající strukturu.

vždy dostaly naprosto čerstvé a ve vynikající kondici. „Jedna dodávka znamená tak 150 až 250 kilogramů slávek,“ říká šéfkuchař Jan Pípal s tím, že ideálně by se měli mořští mlži zpracovat během tří dnů. Slávky jsou z vody vyloveny neporušené, ještě živé, a při optimálních podmínkách nepředstavuje ani transport do střední Evropy žádný vážnější problém. „Jen zhruba pět procent slávek bývá prasklých a ty musíme vyhodit,“ vysvětluje Pípal. Pokud se ale otálí, problematických kusů přibývá.

Největší zájem o slávky, ústřice a další mořské plody bývá v Bruxxu před Vánocemi, v listopadu a prosinci, což je doba, kdy lidé obecně vyrážejí více do restaurací. Přímořská kuchyně je tu ale na jídelním lístku celoročně, nemohou na něm chybět ani mořské ryby, jako je mořský vlk nebo treska. Šéfkuchař Jan Pípal je připravuje vždy čerstvé, část z nich pochází z farem, část byla ulovena na volném moři.

Jak na mušle

Živé mušle zpracujte od zakoupení co nejdříve. Podléhají rychlé zkáze. Nenechávejte je sedět v čerstvé vodě nebo přímo v ledu z čerstvé vody. Lastury mušlí se mohou přirozeně samy od sebe otevřít nebo se jenom pootvírat, což ovšem neznamená, že musí být zkažené či mrtvé. Jemné poklepnutí obvykle zapříčiní, že se mušle za chvíli/ihned uzavře. Avšak jestli nereaguje, musí se zahodit! Je také dobré zahodit všechny naštipnuté, nebo jinak rozbité lastury mušlí. Další známkou, že mušle jsou živé, je jejich svěží mořská vůně. Po uvaření je ihned podávejte. A jak se jí? Jedna mušle se vyprázdní ze své lastury a potom se používá jako pinzeta na vyjídání dalších. Mušlím sluší bílé víno, česnek, petrželka. Pokud chcete být styloví, tak je stejně jako v Belgii podávejte s hranolky, majonézou a listovým salátem. Pro klid na duši se doporučuje délka vaření/napařování minimálně 5 minut při 60°C. Nikdy nezmrazujte živé mušle.

Boj s ústřicí

Za velkou delikatesu platí ústřice. Většinou si je specializované tuzemské restaurace (jako například pražský Zdenek's Oyster Bar) samy dovážejí nebo nechávají dovážet od lokálních zahraničních producentů. Pro otevírání ústřic je zapotřebí speciální nůž s krátkým a silným ostrým a kroužková ocelová rukavice nebo utěrka. Ústřice se otevře rozlomením lastury a řezem skrz sval. Po odstranění vrchní chlopně ji držte vodorovně, aby se nevyklásla. Otevřené ústřice pokládejte na drcený led. Nikdy je neukládejte do vody. Živou ústřici poznáte tak, že je její lastura pevně uzavřená. Ústřice s pootevřenou lasturou může způsobit otravu! Každý druh má svou jedinečnou chuť, která se odvíjí od místa, kvality a složení vody, kde jsou chované/žijí. Nejtýpčtějším způsobem podávání je zasyrova. Jen lehce pokapané citronem a s bílým pepřem.

Fousatá potvůrka

Krevety jsou z komerčního hlediska nejdůležitějšími koryši a lze z nich připravit nepřeberné množství výtečných pokrmů. Někteří stále tápou, jak potvůrku oloupat. Nejprve ji odlomte hlavu, poté prsty otevřete krunýř a jednotlivé články oloupejte – ocásek nechejte, protože při jídle se za něj dobře drží. Nakonec nařizněte hřbet a vyjměte tmavé střívko. Jejich příprava zabere jen pár minut. K ochucení se ideálně hodí máslo, citron, česnek a čerstvé bylinky, např. petržel, koriandr či kopr. Dobrou volbou jsou také pikantní omáčky (chilli, rybí či sójová). Vařené výborně chutnají v polévkách.

Jsou zdravé?

Zajímavé je, že je třeba sledovat nezávadnost i ryb ulovených v Česku. Následkem znečištění, kdy mohou být vodní toky a rybníky kontaminovány odpadní vodou z jímek či kanalizace, obsahem

Nejprodávanější ryby v Česku



KAPR OBEČNÝ

K jeho plusům patří, že ho koupíte čerstvého a je krmen přirozenou potravou, na druhou stranu, někteří lidé odmítají jeho bahnitou příchuť.

Cena: od 80 Kč/kg v živém stavu, za filety 250 Kč/kg



LOSOS OBEČNÝ

Ideální pro děti, je nabízen bez kostí, lepší chuť než u kapra. Je to však docela tučná ryba a jeho cena kvůli oblíbenosti roste.

Cena: 400 Kč/kg filetů



PSTRUH DUHOVÝ

Koupíte ho také jako čerstvého, chová se v Česku, mezi nejlepší patří ty dovážené z Turecka. Je méně tučný, ten chovaný v zemích EU může chutnat po bahně.

Cena: od 150 Kč/kg v živém stavu, za filety 300 Kč/kg



PRAŽMA KRÁLOVSKÁ

Dodává se zejména z Chorvatska, maso je tučnější, ale chutné. Kvůli zkosené hlavě vznikají problémy při filetování.

Cena: od 250 Kč/kg v živém stavu, za filety 400 Kč/kg



VLK MOŘSKÝ

Také z Chorvatska, má drobnější kosti, které jsou nebezpečné zejména pro děti.

Cena: od 250 Kč/kg v živém stavu, za filety 400 Kč/kg



CANDÁT

Maso má netučné a jemnou chuť, v Česku je k dostání jen velmi omezeně a pouze od října do prosince, pozor na hluboce zmrazené kusky z Ruska a Kazachstánu.

Cena: za filety od 400 Kč/kg



PANGASIUS

Nemá kosti, neutrální chuť, cenově dostupná. Maso nemá rybí strukturu, což ovlivňuje vzhled na talíři. Někteří spotřebitelé kritizují intenzivní faremní chov. Prodává se často zmrazený.

Cena: od 120 Kč/kg



TILÁPIE

Zmrazený konkurent pangase, má výraznější chuť a hezčí barvu. Vhodný pro děti, škoda že nejde koupit v Česku v čerstvém stavu.

Cena: od 150 Kč/kg



TRESKA ALJAŠSKÁ

Nejde koupit čerstvá, jen zmrazená, často dvakrát. Netučná chutná ryba, výrobce do ní ale může přidávat vodu nebo různé další látky, které v ní mají vodu udržet.

Cena: od 180 Kč/kg



MOŘSKÁ ŠTIKA KANADSKÁ

Velmi chutná ryba, nejde koupit jako čerstvá. Lze ji u nás koupit v dobré kvalitě, kdy je pouze jednou zmrazená a bez přidané vody.

Cena: od 200 Kč/kg

hnojišť nebo ropnými produkty, může totiž dojít k poškození zdraví ryb či až otrávení.

Posoudit, zda jsou ryby zdravé, popřípadě je naděje na jejich záchranu, mohou zkušený rybáři a inspektoři krajských veterinárních správ. Pro první posouzení může posloužit jednoduchá pomůcka, zda u ryb funguje únikový reflex, popřípadě obranný reflex anebo reflex ocasní. „Zdravé ryby jsou od přírody plaché, to znamená, že na každý zevní podnět, jako je pohyb kolem nádrže nebo řeky, stín dopadající na hladinu nebo prudké osvětlení, reagují tak, že rychle hledají možnost úniku do bezpečí. Obranný reflex lze pozorovat tehdy, pokud jsou vyloveny. Prudce se zmítají, snaží se vyskočit a dostat se zpět do vodního prostředí. Druhy s hadovitým tělem, jako například úhoř, se vlnivým pohybem snaží dostat také zpět do vody. A ocasní reflex spočívá v tom, že je-li ryba držena na boku, tak ocas směřuje šikmo vzhůru a ocasní ploutev je vějířovitě rozevřená,“ říká Josef Duben, mluvčí Státní veterinární správy. Není-li tomu tak, tedy, nesnaží-li se ryby uniknout, anebo mají-li ocas pokleslý, není něco v pořádku. Pak je na místě příčinu změny zdravotního stavu zjistit.

Riziko jménem butterfish

Povinnosti se vážou k máslové rybě. Její prodejci mají povinnosti upozornit na možná rizika. Takto označované ryby z čeledi Gempylidae mohou totiž způsobit konzumentům nepříjemné zažívací problémy. Jejich prodej je povolen, distributor má však povinnost upozornit na možnost vzniku uvedených rizik spotřebitele. Pod zmiňovaným názvem butterfish se ve světě prodává několik různých druhů ryb z různých čeledí. K této problematice neexistují statistiky, nicméně dle zkušeností veterinářů se v ČR nejčastěji pod tímto obchodním názvem skrývá pamakrela temná (*Lepidocybium flavobrunneum*).

Konzumace této ryby, podobně jako příbuzného druhu pamakrela olejnatá (*Ruvettus pretiosus*), známá jako oilfish, může způsobit zažívací potíže. Ty se projevují zejména typickým žlutooranžovým olejovitým průjmem. Způsobuje ho sůl organické kyseliny neboli ester, který lidský organismus není schopen metabolizovat. V některých zemích světa je kvůli zmiňovaným možným komplikacím prodej této ryby zakázán. V EU je povolen, je však spojen s informační povinností prodejce.

Údaje o maximální možné doporučené množství konzumované ryby se různí. Toto množství neupravuje žádný závazný předpis. Nejčastěji se uvádí jako „bezpečné“ množství 130 až 150 gramů ryby. Nezávazně doporučováno bývá také nepřipravovat rybu na tuku, neboť tuk zvyšuje projímavé účinky esteru.

Pozor na rozmraženky

Zákazníci se mohou poměrně často setkat ve specializovaných obchodech či zvláštních pultech velkých obchodů se zajímavou nabídkou – ryb sladkovodních nebo mořských či různých plodů moře položených na drceném ledu.

Zákazník předpokládá, že jde o ryby čerstvé, které byly dovezeny chlazené, ale nemusí tomu tak být. Pracovníci státního veterinárního dozoru se již setkali s případem, že takto byly nabízeny ryby rozmražené. To samozřejmě možné je, ale jen za splnění patřičných podmínek.

Veterinární předpisy to říkají jasně a i stanovisko Evropské komise je jasné: není to proti legislativě, ovšem za podmínky, že rozmražené ryby nesmějí být označeny jako čerstvé. Jednalo by se o klamání spotřebitele. Ryba po rozmražení, stejně jako ryba čerstvá, musí být udržována při teplotě blízké teplotě tání ledu, tedy na ledu.

Pokud si zákazník není jist, zda „pochopil“ nabídku ryb, udělá dobře, když si vyžádá informace od prodejce, popřípadě informuje hygieniky. ●



Povinnosti se vážou k máslové rybě. Její prodejci mají povinnosti upozornit na možná rizika.



Jan Kratina, Bidfood

Máme odborníky na nákup

„Čerstvé ryby k nám od našich dodavatelů z rybích trhů a aukcí přijíždějí několikrát týdně,“ říká Jan Kratina ze společnosti Bidfood. Ta zásobuje české restaurace už 25 let.

Odkud firma Bidfood nakupuje ryby a mořské plody?

Společnost Bidfood dováží ryby a mořské plody v podstatě z celého světa - lososy z Norska, pražmy a mořské vlky z Chorvatska, tuňáky z Malediv, slávky z Dánska či Nového Zélandu nebo třeba krevety z Vietnamu. Ryby nakupujeme vždy tam, kde je zaručena jejich čerstvost a zároveň kvalita.

Jak často pro ně jezdíte do ciziny?

Čerstvé ryby k nám od našich dodavatelů z rybích trhů a aukcí přijíždějí několikrát týdně, většinou třikrát, aby byla zaručena jejich naprostá čerstvost. Pokud

se ale jedná o exotické ryby jako barakudy, kanice či red snappery, přilétají k nám jen jednou týdně a jsou ihned distribuovány k zákazníkům.

Jaké provozy nejčastěji zavázíte?

Naši odběratelé jsou velice rozmanití - od nejlepších restaurací, které si u nás objednávají speciální exotické ryby či řezy nejvyšší kvality až po normální restaurace. V neposlední řadě jsou tu také institucionální jídelny jako firmy, nemocnice, menzy a školy. Tam zavázíme převážně zmrazené ryby. I ty jsou ve vysoké kvalitě s minimálním podílem vody - jedná se pouze o glazování, které chrání maso.

Co je předností vaší nabídky a jaké sledujete trendy v této oblasti?

Naší předností v nabídce ryb je to, že se na světovém rybím trhu pohybujeme již 25 let. Máme svoje erudované odborníky pro nákup ryb a po celém světě síť kontaktů a ověřených dodavatelů, kteří nám dodávají čerstvé a kvalitní zboží. Jsme schopni sehnat celého tuňáka, mečouna nebo třeba jesetera. Pak dostává venkovní grilování pro hosty úplně jiné grády, to mi věřte! Také se snažíme být co nejbližší našim zákazníkům a proto za nimi jezdíme se speciálními distribučními auty Fresh Fish Service, ze kterých si zákazníci mohou nakoupit jako na trhu - co se jim líbí to si koupí - žádná objednávka, žádné čekání. ●



Co potřebují cukráři ke své práci?

Cukrářské nádobíčko

Cukrařina je náročné řemeslo a v rukou některých cukrářů se přibližuje výtvarnému umění. Šikovný cukrář dokáže z marcipánu, modelovací hmoty, čokolády a glazury vytvořit takřka cokoli, co si jen lidská fantazie dokáže vymyslet, bez kvalitních surovin a pomůcek to ale nejde.

TEXT: ROMAN PETERKA



Pláty a korpusy

Schopnost přípravy dortového korpusu patří k základní výbavě každého profesionálního cukráře. Korpusy lze ale nakoupit i hotové – a získat tak hotový základ pro výrobu vlastních dortů. Stejně tak lze nakoupit i hotové piškotové pláty.

Kdo sází na vlastní výrobu korpusů, musí být opatrný především v prvních fázích výroby. Vejce, která jsou základní surovinou k výrobě, je nutné před šleháním nechat odležet při pokojové teplotě, případně (velmi opatrně) lehce ohřát teplým vzduchem.

Něco na potažení

K potahování dortů se používá nejčastěji fondán, který se svou tvárností podobá marcipánu, je ale o poznání levnější. Zatímco u marcipánu jsou základem loupané, rozdrčené sladké mandle a cukr, v případě fondánu jde o hustý cukrový sirup (rozvar), který se našleháváním a třením mění v cukrářskou potahovací hmotu. Pro potřeby profesionální výroby se kupuje hotový. K nejprodávanějším průmyslově vyráběným potahovacím hmotám patří maďarský fondán K2, který je obohacen i o mandlové aroma. Jde o bílou potahovací hmotu, která se dobře modeluje a zároveň ji lze dobře barvit gelovými, tekutými i rozpustnými práškovými barvami. Z hmoty se tvarují květy, krajky, figurky, lístky, lemy, figurky a mnohé další zdobné prvky, které dobře drží. Vzhled potažené plochy dortu lze snadno pozměnit za pomoci otiskovacích podložek. Jde o plastové fólie s vystouplým dekorem, který se otiskne do modelovací hmoty.

Bez lepidla to nejde

K uchycení různých figurek a dalších ozdobných prvků na dorty slouží jedlá lepidla, jejichž základem je voda a karboxymethylcelulóza. V potravinářství se toto aditivum (s označením E466) pou-

žívá k zahušťování (např. pudinků) a ke stabilizaci emulzí. Je považována za bezpečnou, v běžných dávkách nevykazuje žádné nežádoucí účinky.

Vyrobít zmrzlinu

K sortimentu cukráren patří i zmrzlina. Pro výrobu klasické hard (kopečkové) zmrzliny se používají výrobky zmrzliny, v nichž po vložení zmrzlinové směsi dochází k zmrazení celé dávky najednou. Po nalití připravené směsi do výrobku dochází nejprve k pasterizaci, která zajistí likvidaci choroboplodných zárodků, pasterizovaná směs se v případě kombinovaného výrobku, který zvládá všechny fáze výroby hard zmrzliny, přepustí z pasterizátoru přímo do výrobků, kde projde šokovým chlazením – z teploty více než 80°C je během pár minut ochlazená na 4°C. Za neustálého míchání se pak směs ve výrobku dále zchlazuje. Následuje hnětení zmrzliny, v této fázi se do směsi váže také vzduch, jehož obsah ve směsi může tvořit v závislosti na hnětení od 20 do 40 procent. Následuje fáze srážení, která zajišťuje delší trvanlivost zmrzliny a extrakce. Poté je nutné celou vaničku zmrzliny do šokového chlazení, kde se povrch zmrzliny „zatáhne“, což zabrání vzduchu ve zmrzlině vázat na sebe další vlhkost (což by vedlo k tvorbě nežádoucích ledových krystalů ve zmrzlině).

Chladicí a mrazicí vitríny

Většina cukrářských výrobků vyžaduje uchování v chladu – v případě zmrzlin i v mrazu. Doporučuje se dát přednost vitrínám s dvojítmým větráním, které zajistí větší stálost teploty uvnitř vitríny. Levné chladicí a mrazicí pultové vitríny často nezvládnou udržet požadovanou teplotu, zvláště tehdy, když se venku začne ruť na teploměru šplhat přes hranici 25 °C, mají problém „stíhat“ vše uchladiť. Pro správnou funkci chladicí vitríny je také důležité její umístění. Teplota okolí totiž provoz vitríny hodně ovlivňuje. ●

- úklidová technika
- profesionální chemie
- sanitární zařízení
- hygienické potřeby

Gastrolinie & Hotelservis

Gastrolinie



Prostředky pro gastronomii



Hotelservis



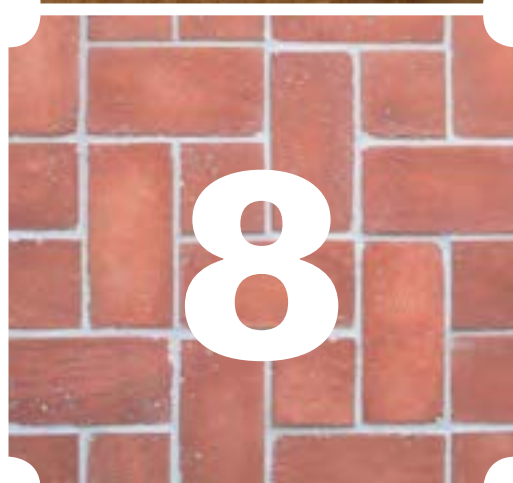
Pobočky: PRAHA - BRNO - OSTRAVA - HRADEC KRÁLOVÉ - PLZEŇ - ČESKÉ BUDĚJOVICE - BRATISLAVA

Jaké čističe se hodí na různé povrchy

Jiný kraj, jiná podlaha

Úklidoví pracovníci mají dnes k dispozici nepřeberné množství pomůcek a účinných čisticích prostředků – zároveň se ale setkávají s různorodými typy povrchů. A každý z nich vyžaduje trochu jinou péči. Při používání čisticích prostředků bez potřebných znalostí se pak snadno může stát, že zvolený prostředek povrch sice vyčistí, zároveň ho však také nevratně poškodí. Přinášíme proto recepty na ošetření nejčastějších typů podlahových krytin – protože čistota začíná od podlahy.

TEXT: **ROMAN PETERKA**



1. Vstupní zóny

„Je třeba pamatovat na to, že 70 % nečistot, nacházejících se v daném objektu je přinášeno na obuvi přicházejících osob. Správný systém rohožek dokáže minimalizovat množství mechanických nečistot ve formě prachu, písku a bláta,“ upozorňuje Miroslav Janů z firmy Merida. Ideální je koncept tzv. třízónového čištění: Před vstupem by měla být použita hrubá rohož, která dokáže odstranit z podrážek ty nejhrubší nečistoty jako sníh a bláto. Druhá zóna by měla být jemnější, aby dokázala pojmout malé kamínky. Závěrečná vnitřní rohož by měla být textilní, aby dokázala absorbovat vlhkost, která na botách hosta ještě zůstala.

2. Dřevo

U dřevěných podlah obecně platí, že nemají moc rády vlhkost. „Kromě toho nelze použít práškové prostředky s většími zrnky, protože mohou poškrábat podlahu,“ říká Miroslav Janů z firmy Merida. Každodenní čištění dřevěných podlah by mělo být prováděno suchou cestou, tzn. zametáním nebo vysáváním s nádstavcem na hladké povrchy. „Samozřejmě i vlhký úklid je nezbytný, provádíme ho ale pomocí dobře vyždímaného mopu a vhodného čistícího prostředku, který by měl mít pH neutrální,“ dodává Veronika Hrbáčková z firmy Everstar. „Na tyto typy podlah nikdy nepoužíváme agresivní chemické prostředky, tedy kyselé nebo silně zásadité. Na ošetřování běžně používaných typů dřevěných podlah se nejvíce osvědčily prostředky obsahující mýdlovou složku, pokud se jedná o dřevěné povrchy s ochranným tvrdým lakem, mohou se použít neutrální tenzidové prostředky v nízkých koncentracích,“ radí odborníci z firmy Alfa Classic. Volba prostředku závisí také na tom, čím je dřevěná podlaha chráněna – zda voskem, lakem nebo olejem.

3. Laminát

Jako podstatně levnější alternativa k dřevěným podlahám se dnes stále více uplatňují podlahy laminátové. Jsou relativně odolné proti mechanickému poškození, jak ale doporučují odborníci z firmy Alfa Classic, pro jejich ošetřování je vhodné používat mopy nebo jemnější pady, v žádném případě drsné. „Ideální je použít mop z mikrovlákna, který lze využít na stírání na sucho a na vlhko,“ podotýká Miroslav Janů z firmy Merida. „Pro laminátovou podlahu jsou velmi nevhodné prostředky, které vytvářejí ochranný film na povrchu (mýdlový čistič, laky, vosky). Nesnažte se uvedenou podlahovou krytinu čistit agresivní chemií, párou nebo abrazivními písky,“ uvádí k volbě prostředků pro tento typ podlah Veronika Hrbáčková z Everstar.

4. PVC

Povrchy z PVC, jako jsou lino či marmoleum, jsou na poměrně nenáročné. I tady je však nutná opatrnost. „Tyto povrchy jsou poměrně náchylné na mechanické poškození. Ve vytvořených rýhách či škrábancích se potom soustřeďují nečistoty, které se obtížněji čistí, a celkový vzhled

povrchu je nelesklý. Často se proto tyto povrchy ošetřují ochrannými prostředky, např. metalickými vosky. Ty se však nanášejí až po základním hloubkovém ošetření, při kterém se odstraní zbytky předcházející ochranné vrstvy,“ radí odborníci z firmy Alfa Classic. Ochranná vrstva z vosků chrání PVC proti ztrátě lesku a usazování nečistot, nechrání ho ale proti mechanickému poškození. PVC také neprospívá dlouhodobé působení vlhkosti. „Proto nenechávejte vodu na povrchu dlouho a vždy linoleum vytřete do sucha,“ radí Veronika Hrbáčková z firmy Everstar. Z čistících prostředků výrobci doporučují detergenty s pH neutrálním nebo mírně alkalickým.

5. Korkové podlahy

Specifickým materiálem používaným jako podlahová krytina je korek. Korkové podlahy jsou většinou vícevrstvé, vyznačují se výbornými i zvukově izolačními vlastnostmi vytváření pocit příjemně měkkého došlapu. Pokládají se do prostor, které mají být dobře zvukově izolované a zároveň se v nich nepředpokládá, že budou vystaveny příliš velkému tlakovému zatížení. Údržba je podobná jako u laminátových podlah – nepoužívat agresivní prostředky a používat co nejméně vody. „Nejlépe čistit mopem a neutrálním prostředkem v co největším zředění,“ radí zástupci firmy Alfa Classic.

6. Betonové podlahy

Betonové podlahy už dávno nejsou vyhrazeny jen pro průmyslové prostory, jako jsou výrobní haly nebo sklady. Jsou jednoduché na údržbu, důležitou zásadou je nepoužívat k jejich očištění případně kyselé čistící prostředky nebo organická rozpouštědla – hrozí pak narušení struktury povrchu. „Pokud jde o běžné každodenní znečištění, sáhne po prostředku s pH neutrálním. Pokud se nacházíme v průmyslovém objektu, kde se velmi často setkáváme se stopy olejů, rozhodně použijeme prostředky alkalické,“ radí Veronika Hrbáčková z firmy Everstar.

7. Epoxidové a akrylátové podlahy

Tam, kde je nutné, aby podlahy byly odolné proti vysoké zátěži (třeba i v podobě působení agresivnějších chemikálií) a zároveň snadno omyvatelné, se uplatňují tzv. průmyslové lité podlahy z epoxidových a polyuretanových pryskyřic. Dříve bývaly doménou průmyslových objektů, jako jsou sklady či výrobní provozy. V současnosti však pronikají i do komerčních interiérů, včetně restaurací či hotelů. Mohou tvořit např. součást kuchyňských bloků nebo zázemí objektů stravovacích a ubytovacích prostor. „Materiál, ze kterého je podlaha vyrobená, je vodotěsný, odolný vůči chemickým vlivům, solím, olejům, kyselinám a čistícím prostředkům. Vyžadují minimální údržbu, snadno se čistí vysátím nebo omýváním. Jistou výhodou je i to, že se na nich netvoří plísňe a nedrží bakterie,“ říká k tomu Veronika Hrbáč-

ková z firmy Everstar. Podle odborníků z firmy Alfa Classic lze při ošetření těchto povrchů použít i agresivnější čistící prostředky. „Doporučeny jsou přípravky s neutrálním až lehce alkalickým pH, raději nepoužívat kyselé přípravky,“ podotýká Miroslav Janů z firmy Merida.

8. Dlažba

Dlažba je nejrozšířenějším materiálem pro povrchy podlah v kuchyních či na chodbách. Jde o velmi odolný povrch, který snese prakticky všechny druhy čistících a dezinfekčních prostředků. Čištění dlažby závisí na stavu povrchu a také na povrchové úpravě dlažby. „Podle stavu lze používat kyselé i zásadité přípravky, včetně volby metody čištění – ruční, strojové, tlakové, párou atd.,“ radí Miroslav Janů z firmy Merida. „Pokud se jde o zašpinění továrenského typu např. mastnoty, sáhne po prostředku alkalickém. S dlažbou a obklady se setkáváme i v umývárenských a sanitární oblasti, kde se běžně potýkáme se znečištěním od vápenatých a minerálních usazenin. Tady nám jednoduše pomůže pouze přípravek kyselý,“ radí Veronika Hrbáčková z firmy Everstar.

9. Koberce

Koberce patří k nejoblíbenějším podlahovým krytinám. Zároveň mohou ale být lapači prachu a líní roztočů. Tomu, aby to tak nebylo, může zabránit jen pravidelná a správná údržba. Běžná údržba sestává z pravidelného vysávání. Čas od času je ale nezbytné vyčistit koberce skutečně důkladně. Toho lze docílit suchou nebo mokrou cestou. Při tzv. suchém čištění se používají prostředky na bázi pěny nebo prášku, kdy se koberec nejprve důkladně vyluxuje a poté nanese čistící pěna nebo prášek a zapracuje se do povrchu ručním nebo rotačním kartáčem. „Po uplynutí doby potřebné k působení prostředku se koberec opět důkladně vyluxuje,“ vysvětluje Veronika Hrbáčková z firmy Everstar. Při tzv. mokrému nebo také extrakčním čištění vhání čistící stroj (extraktor) do koberce proud teplé vody s čistícím prostředkem a následně vodu ihned vysává zpět do sběrného zásobníku. Metoda je velice účinná – podle firmy Allservices lze tímto způsobem z koberce odstranit až 80 % veškerých nečistot. Používají se při něm prostředky se sníženou pěnovitostí.

10. Sklo

Sklo není úplně typický materiál na podlahy, schody či galerie vytvořené z pochozího skla ale mohou být prvkem, který dodá interiéru na zajímavosti. Pochozí sklo se skládá z několika vrstev skla spojených bezpečnostními foliemi. Podobně jako pro další skleněné plochy i tady platí, že ideální jsou prostředky na bázi alkoholů, které dobře rozpouštějí nečistoty, rychle se odpařují a zajišťují lesklý vzhled povrchu bez šmouh. „Existuje celá řada prostředků, většinou na bázi alkoholů, které se na povrchy aplikují postříkem s následným vytřením do sucha, nebo prostředky k ředění pro mokré úklid skleněných ploch,“ radí odborníci z firmy Alfa Classic. ●

Co musí splňovat ekonomický provoz

Energeticky účinná chladicí technika

Dvacet let poté, co Evropská unie zavedla energetické štítky pro chladicí spotřebiče určené pro domácnost, se označení spotřeby energie rozšířilo i na komerční a profesionální chladicí a mrazicí přístroje. A to jsou dobré zprávy – jak pro životní prostředí, tak pro vaši peněženku!

TEXT: MICHAL STAŠA, PROCOLD

Skladovací chladničky, zmrzlinové mrazničky, minibary, vinotéky a nápojové chladničky jsou součástí základního vybavení každého gastronomického zařízení a hotelového provozu. Pozornost jim však začínáme věnovat, až když nefungují tak, jak mají. A tak se stalo, že ani o energetickou spotřebu tohoto vybavení – a s tím také o náklady na provoz – se až do nynějška nikdo příliš nezajímal. Škoda, protože energeticky účinné spotřebiče snižují vaši spotřebu elektrické energie a díky tomu také méně zatěžují životní prostředí. Samozřejmě není radno zbavovat se stále funkčního přístroje – když vás ale čeká pořízení nového, vyplatí se dobře si při nákupu promyslet následující: Je nápojová chladnička otevřená, nebo ji lze zavřít pomocí víka či dveří? Je zmrzlinová mraznička uzavíratelná? Používá přístroj chladivo šetrné k životnímu prostředí?

Příklad: Karel Huber provozuje hostinec a na chodbě za kuchyní má otevřenou chladicí vitrínu na nápoje o objemu asi 340 litrů, kam jeho personál bez přestání chodí pro nealkoholické nápoje. Vitrína žádné dveře nemá, „protože je to tak jednodušší a rychlejší“. Během osmi let provozu stál spotřebič na energiích už kolem 170 000 Kč. Nedávno si pan Huber najal poradce, který mu měl pomoci najít způsoby, jak by se dalo ušetřit na nákladech za energii. Stačil jeden pohled na chladicí vitrínu a už na seznamu přibýlo „přidat dveře“, vypráví Karel Huber. Když chtěl něco namítnout, ukázal mu poradce nenápadný, téměř neviditelný bílý obléček, který se neustále vznášel kolem vitríny. Pana Hubera přesvědčila jediná věta: „To jsou vaše peníze!“ Nová vitrina spotřebuje za stejnou dobu 60 000 Kč – utěsněné dveře se starají o to, aby chlad zůstal tam, kam patří.



Možnosti, jak ušetřit na energiích, tím ale rozhodně vyčerpány nejsou. Obzvláště energeticky účinná chladicí technika může jednomu podniku ušetřit ještě dalších 30 až 50 procent na nákladech za energie. Vzhledem k život-

nosti chladicí techniky je to několik desítek tisíc korun – za jeden spotřebič!

Existuje ještě další důvod pro přechod na efektivní spotřebiče: Díky lepšímu skladování a konzervaci není třeba vyhazovat tolik zásob, což je další způsob, jakým se dají snížit náklady.

Šetřete jedním pohledem

Závazné celoevropské označování energetické spotřeby by nyní mělo restaurátérům a hoteliérům pomoci zorientovat se při koupi nových produktů. Energetické štítky EU umožňují jedním pohledem porovnat roční spotřebu energie jednotlivých spotřebičů. Štítky mají zajistit, že staré přístroje budou postupně nahrazeny energeticky úspornými modely.

Aby byly produkty porovnatelné a jejich energetická účinnost tak byla zřejmá, jsou skupiny výrobků rozděleny do velikostních tříd. Například pro televize je k zařazení do velikostní třídy směrodatná úhlopříčka obrazovky, u chladniček to je objem. Hodnotící škála spotřebiče dělí podle energetické účinnosti do tříd od A do G, přičemž A je nejlepší třída (nižší nároky na



Tipy pro úsporu

- 1

Nápoje v noci žádné chlazení nepotřebují. Moderní nápojové chladničky se po skončení provozní doby samy automaticky vypnou a postarají se o to, aby byly nápoje příští den v potřebnou dobu opět vychlazené. Díky tomu je možné ušetřit 15 % až 45 %.
- 2

Zmrzlinové mrazničky na noc zakrývejte – snižuje to spotřebu elektřiny! Nejlepší jsou spotřebiče, které se dodávají už s pevně přimontovaným nočním krytem.
- 3

Pořídte si spotřebiče s dveřmi a víky! Tím docílíte největší úspory energie. Uzavíratelné přístroje totiž spotřebovávají třikrát méně elektřiny než neuzavíratelné. Zpravidla je také možné k otevřeným spotřebičům dveře přidat dodatečně. Další výhodou krytých přístrojů je, že produkují méně odpadního tepla, a tím usnadňují klimatizaci místnosti, v níž se nachází.
- 4

V kategorii minibarů jsou zdaleka nejúčinnější přístroje s kompresorovým chlazením. Dosahují energetických tříd A+++ a A++. Senzor přítomnosti nebo časovač zajistí tichý chod po dobu, kdy se v místnosti zdržují hosté. Alternativou k minibaru na každém pokoji jsou energeticky účinné prodejní automaty nebo chladničky na chodbách.
- 5

Vybírejte chladiva šetrná ke klimatu. Přístroje s chladivy, jako jsou R290, R600a nebo R744, se na skleníkovém efektu podílejí jen velmi málo; to znamená, že téměř nepřispívají ke globálnímu oteplování (Global Warming Potential, zkráceně GWP). Hodnota GWP je u chladiv šetrných k životnímu prostředí nižší než 4. Za povšimnutí stojí, že škodlivá chladiva mají naproti tomu hodnotu GWP až 4 000! Od roku 2022 budou taková chladiva zakázána.

Co by měla splňovat ekonomická chladnička

Kategorie	Minimální doporučení
Nápojové chladničky	EEI ≤ 50
Zmrzlinové mrazničky	EEI ≤ 75
Minibary	energetická třída A+
Přístěnné chladicí vitríny	EEI ≤ 50
Mrazáky pro obchod	EEI ≤ 50
Skladovací chladničky pultové a jednodveřové	energetická třída B
Skladovací chladničky dvoudveřové	energetická třída D
Skladovací mrazničky pultové	energetická třída B
Skladovací mrazničky jednodveřové	energetická třída C
Skladovací mrazničky dvoudveřové	energetická třída D
Vinotéky jednozónové	energetická třída A+
Vinotéky vícezónové	energetická třída A

energii) a G nejhorší třída (vyšší nároky). U mnoha produktů se nejlepší kategorie dělí ještě dále na třídy A+ až A+++.

„Je důležité zdůraznit, že spotřebič ještě nemusí být energeticky úsporný jen proto, že na sobě má energetický štítek,“ vysvětluje Michal Staša ze SEVEN, Střediska pro efektivní využívání energie. Spolu s partnery z celé Evropy podporuje iniciativu EU ProCold. Cílem projektu ProCold je zvyšovat mezi výrobci i koncovými zákazníky povědomí o energeticky úsporných spotřebičích a chladivech šetrných k životnímu prostředí. „Vždycky hledejte nejlépe hodnocený produkt, abyste mohli trvale šetřit,“ zní jeho rada pro nákup nového spotřebiče. Ne u každé skupiny produktů a velikostní třídy jsou totiž k dostání spotřebiče s třídou A+++; také minimální standardy se velmi liší. Například dvoudveřové skladovací mrazničky by měly být označeny minimálně třídou D – na trhu je jen málo spotřebičů, které mají hodnocení A. Naproti tomu v produktové skupině minibarů je podíl energeticky úsporných spotřebičů na trhu větší – nejnižší energetická



třída, kterou by se tyto výrobky měly pyšnit, je třída A+.

Jak poznat úspornou komerční chladničku?

Mimo tato kritéria iniciativa ProCold dbá také na využití chladiv, která nejsou hrozbou pro životní prostředí. Dnes se již nepoužívají chladiva ničící ozónovou vrstvu, ale mnoho chladiv je významnými skleníkovými plyny, tedy značně přispívají ke globálnímu oteplování. Iniciativa ProCold doporučuje využití chladiv s nízkým indexem GWP, především chladiva R290, R600a a R744.

Na internetových stránkách www.usporiespotrebice.cz v sekci „komerční chladničky“ je v jednotlivých kategoriích seznam produktů, které splňují výše uvedená kritéria a které využívají pouze přírodní chladiva. Tyto úsporné komerční chladničky a mrazničky jsou dostupné na trhu EU. Seznam je doplňován průběžně pouze na základě předem daných kritérií – přijímají se všechny přihlášené produkty, které splňují kritéria výběru. Pokud si nejste jisti současnou spotřebou a možnou úsporou, není problém v rámci projektu provést základní šetření zdarma. ●

Svět H&G testuje

Volkswagen Amarok, šest válců štěstí

Sláva, schopný pick-up od Volkswagenu konečně pohání šestiválec. Redakce Světa H&G vyzkoušela nejsilnější verzi s novým třilitrovým motorem. Jezdili jsme po poli, po ledu, po kopcích a musíme říct: tohle je nezbytnost pro zásobovače horské chaty!

TEXT A FOTO: PETR HOLEČEK



Modernizovaný Volkswagen Amarok V6 přišel na český trh v technicky a vizuálně výrazně přepracované podobě. Nejvýznamnější změna je výkonný a úsporný šestiválcový motor TDI. Přítomnost nového zdroje suverénní hnací síly ale prozrazuje již na první pohled atletičtější příd, doplněná v interiéru novou přístrojovou deskou.

Robustní parťák

„Dosavadní Amarok si během více než šesti let na trhu získal pověst robustního a spolehlivého pomocníka s mnoha praktickými přednostmi pro náročný každodenní provoz na silnicích i v neschůdném terénu,“ říká Jan Procházka, ředitel divize Volkswagen Užitkové vozy společnosti Porsche Česká republika. „Nový Amarok V6 zdědil silné stránky svého předchůdce a přidává k nim ještě více komfortu, bezpečnosti a výkonu v kombinaci s ušlechtilým vzhledem. Díky tomu osloví i zcela nové skupiny zákazníků, kteří dosud dávali přednost vozidlům z kategorie SUV.“

Nový Volkswagen Amarok V6 je nyní na českém trhu nabízen pouze ve verzi Double Cab a s automatickou převodovkou. Vstupní varianta Comfortline, jejíž cena byla stanovena na 980 009 Kč včetně DPH, je poháněna šestiválcovým turbodieselem o výkonu 150 kW/204k.

Hnací síla kultivovaného motoru je přenášena na vozovku prostřednictvím osmistupňové automatické převodovky a pohonu všech kol 4MOTION. Výbavová linie Highline se stejným poháněcím ústrojím vyjde na 1 128 008 Kč. S motorem o výkonu 165 kW/224 k stojí Amarok V6 Highline 1 157 625 Kč. Na vrcholu nabídky stojí Amarok V6 Aventura s výkonem 165 kW/224 k, který lze pořídit za 1 393 990 Kč. Později bude nabídka rozšířena o verzi s výkonem 120 kW/163 k a možnost volby manuální převodovky pro všechny motorizace.

Praktický dřík

S délkou 5,25 metru a šířkou 2,23 metru včetně vnějších zpětných zrcátek splňuje nový Amarok všechno, co zákazníci očekávají od klasického pick-upu. Zároveň si však mohou cestující užít stejný komfort jako v kvalitních osobních vozech, což dokládá například velmi velkorysý prostor pro hlavu i nohy. Na otevřenou ložnou plochu s délkou 1,55 metru a šířkou 1,62 metru lze naložit jednu europaletu a – v závislosti na variantě výbavy – je možné využívat užitečnou hmotnost více než 1 tona. Některé varianty nového modelu Amarok jsou navíc schopné jízdy s přívěsem o hmotnosti až 3,5 tuny.

Rozsáhlá bezpečnostní výbava všech verzí modelu Amarok V6 zahrnuje mimo jiné čelní,

boční a hlavové airbagy a jako novinku multi-kolizní brzdu, která zabrání následným kolizím. Nový informační a zábavní systém může být na přání vybaven systémy a aplikacemi App Connect, Guide & Inform nebo Car Net. Propojení chytrého telefonu s vozidlem prostřednictvím vstupu USB umožňuje ovládat aplikace a funkce telefonu na dotykovém displeji informačního a zábavního systému.

Luxusní offroad

Jednotlivé výbavové linie modelu Amarok mají kola s větším průměrem ráfku, která umocňují suverénní vzhled vozu. U verze Amarok Aventura nalézají uplatnění 20“ kola z lehké slitiny, na přání doplněná systémem sledování tlaku v pneumatikách s metodou přímého měření tlaku. Mezi další prvky výbavy patří zadní kamera, která doplňuje parkovací senzory park-pilotu. Kromě multifunkčního volantu s pádly pro sekvenční řazení, informačního displeje „Premium“, čalounění v kůži Nappa nebo krytů pedálů z ušlechtilé oceli v interiéru dokonale završují vzhled edice Aventura s novým sportovním rámem v barvě karoserie za kabinou také Bi-xenonové světlomety, světlomety LED pro denní svícení, osvětlení registrační značky diodami LED a osvětlení prahových trubek diodami LED. ●

SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

únor-březen 2017



**Jan
Teska**
*Barman
roku 2016*

FOTO: HEMINGWAY BAR

**Co zažili členové CBA
na konferenci v Japonsku**

Čtvrtý díl skript Achima Šipla
**Molekulární mixologie
přímo do ruky**

Jan Teska po celoročním úsilí:

Toto je jediná skutečná světová liga!

Když po závěrečném vyhlášení od organizátorů jako jednu z trofejí obdržel osmnáctiletou whisky Cardhu, ihned ji otevřel a nechal kolovat mezi ostatními soutěžícími. V Českém Krumlově se psal konec listopadu a Jan Teska z pražského Bugsy's baru se právě stal českým Barmanem roku. Triumfoval totiž v závěrečné soutěži této série, která se konala v místním café baru Apotheke.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ



Pod krumlovským zámek poměřilo své síly osm soutěžících, a to dle poměrně zajímavých pravidel soutěže oficiálně pojmenované jako Apotheke Real Bartenders Competition. Účastníci si bázi pro svůj koktejl losovali až na místě (buď Gordon's Gin, Johnnie Walker, Pampero Aniversario nebo Smirnoff Black Label), další suroviny musely pocházet z polic Apotheke, výrobní cena drinku nesměla přesáhnout stokorunu a součástí vystoupení byla i několikaminutová prezentace v angličtině.

Reálnou šanci na zisk Barmana roku měli pouze dva borci ze startovního pole, které na špičce průběžného pořadí dělil pouhý jeden bod. Achim Šipl nakonec v Krumlově skončil třetí, z titulu se tak radoval Jan Teska tvořící drink z rumu Pampero Aniversario.

Drink jako z lékárny

„Potřeboval jsem si vyrobit hned dvě suroviny – ovocnou marmeládu a silně kořeněný likér ze zázvoru, rumu, hřebíčku, kardamomu, limetové kůry, cukru a mandlí, který se v Karibiku s rumem tradičně míchá. Myšlenkou drinku bylo naplno využít potenciál Apotheke, tedy jakési starodávnejší lékárny pracující s bylinkami a kořením. A zároveň se držet tradičního pojetí míchání rumu v Karibiku,“ vysvětluje Jan Teska svůj úspěšný koncept.

Vzniknul tak sladkokyselý koktejl, jehož chuť umocňoval bokem podávaný ananas flambovaný rumem.

Jeho autor ctí myšlenku, že barmanské soutěže sice přinášejí tlak, ale na druhou stranu opravdu nervózní bývá jen ten, kdo se poctivě

nepřipravil. „Drink jsem piloval v noci před soutěží, kdy už většina ostatních spala. Procházel jsem si a trénoval prezentaci... Je potřeba rozložit si dopředu, kde co budete na pracovní desce mít, po čem sáhnete levou rukou a po čem pravou. No, a když si všechno připravíte, stres tím odbouráte,“ tvrdí.

Nad očekávání!

Nejen skvělou organizací, ale i pohostinností ze strany majitele Apotheke Roberta Weisse ocenil v atmosféře předsvátečně nalaďeného Českého Krumlova jeden z porotců soutěže Jan Kuchař, ambassador partnerské značky STOCK.

„Z účastníků mě tradičně zaujal Achim Šipl s inovací v podobě French Press Cold Infusion a dokonalým servisem, a také Tomáš Nyári svou úžasně jednoduchou zářivou kreací. Zvláštní pochvalu si zaslouží Honza Lukas z pořadatelské Apotheke. Jeho koktejl a servis dalece předčily má očekávání. Na barmana, který soutěží sotva rok to bylo opravdu ohromující. Honza Teska se stal vítězem po právu, roste z něj velký barman a moc mu fandím,“ říká Jan Kuchař s tím, že je potřeba vyzdvihnout všechny barmany, kteří investují čas a peníze do svého dalšího rozvoje, k němuž soutěže rozhodně napomáhají.

Zbožiznalství má mezery

Naopak nepříjemně jej překvapily mezery ve zbožiznalství některých soutěžících. Tato disciplína by přitom měla patřit k základnímu vzdělání každého barmana. Skutečně profesionální mixolog přece musí znát produkt, s nímž pracuje...

„Jedním z pilířů dnešního světa spiritů jsou příběhy. Produkty, s nimiž na soutěžích pracujeme, se takřka bez výjimky chlubí zajímavou historií a s ohledem na jejich známost není složité si informace dohledat. O to víc mě překvapila naprostá neznalost faktů i story ohledně produktů. Nejvíce patrné to bylo u vodky Smirnoff Black,“ doplňuje Jan Kuchař.

Hurá do Kodaně

Celá loňská série Barmana roku se skládala ze sedmi soutěžních událostí, Janu Teskovi se podařilo zvítězit hned ve čtyřech z nich. Pražský barman tak bude CBA reprezentovat na říjnovém koktejlovém mistrovství světa IBA v dánské Kodani, a to v kategorii Sparkling Cocktail.

Pro aktuálního českého šampiona to není první soutěžní úspěch, už má za sebou podařená vystoupení a mezinárodní starty v brandových kláních. „Soutěžit v komerčním sektoru je samozřejmě velmi atraktivní, ale abyste uspěl v Barmanovi roku, musíte vyvinout celoroční úsilí. Toto je jediná skutečná světová liga. A proto ji stavím na první místo,“ přiznává Jan Teska, jehož k účasti v sérii CBA motivoval majitel Bugsy's baru Václav Vojíš.

Ostatně barmani z legendárního pražského podniku už mnohokrát prokázali, že patří k české špičce. „Pracujeme jako tým. Nápady a vize přináší každý sám za sebe, ale navzájem si pak hodnotíme chuťový balanc drinků. Na této úrovni už se totiž nedá spoléhat pouze na vlastní pocit,“ uvádí Jan Teska, jenž nedlouho po vyhlášení konečných výsledků na facebooku velmi pozitivně komentoval uplynulý soutěžní



Pod krumlovským zámekem poměřilo své síly osm soutěžících, a to dle poměrně zajímavých pravidel soutěže oficiálně pojmenované jako Apotheke Real Bartenders Competition.



Myšlenkou vítězného drinku Jana Tesky bylo naplno využít potenciál Apotheke, tedy jakési starodávnejší lékárny pracující s bylinkami a kořeními. A zároveň se držet tradičního pojetí míchání rumu v Karibiku.

rok. Už dávno totiž neplatí, že se soutěže CBA řídí zastaralými pravidly a nelogickými požadavky. Jejich komisaři navíc pocházejí z aktuálního barového prostředí.

Sunem se vpřed!

„IBA byla v minulých letech kolegy velmi zatracovaná, protože se nedokáže vyvíjet tak rychle jako již zmíněný komerční sektor. Je třeba si uvědomit, že tato organizace směřuje standardy z celého světa. Evropská mixologie šla poslední dobou progresivně kupředu a my jsme si na tuto úroveň rychle zvykli. Berme tedy tento kontrast s nadhledem a budme hrdí na to, že právě my jsme schopni posouvat řemeslo kupředu,“ vyzývá Jan Teska.

Souhlasí s ním i Jan Kuchař, podle kterého především pražská a brněnská barová scéna nabízí velmi zajímavé podniky, jež se svým protějškem z Londýna nebo Berlína kvalitou vyrovnají. „Pokud nás budu vnímat jako Československo, pak jsme naprostou barovou velmocí. Jména jako Alex Kratěna či Erik Lorincz jsou ve světě bartendingu opravdovým pojmem. Jestli zde skutečně něco chybí, tak jsou to peníze, ať už na straně kupní síly, nebo podniků. Dobrý barman zkrátka často brzy vycestuje do světa a není snadné si jej udržet,“ přemítá Jan Kuchař.

Šampion Jan Teska nezapomněl ocenit ani podporu partnerky, která ho na všech soutěžích po celý rok doprovázela. „Je to naprosto unikátní, byla mi neskutečnou oporou a za to jí děkuji. V životě je pro mě tím nejdůležitějším,“ uzavírá barman. ●

Dvě otázky pro Petra Mitlehnera, vedoucího sekce CBA Czech Mixologist

Jak si seriál soutěží Barman roku svou náročností stojí ve srovnání s brandovými soutěžemi typu Diplomático World Tournament, Chivas Master, Beefeater MIXLDN nebo Diageo World Class?

Myslím si, že je to srovnatelné, přestože nejsme komerční společnost a není tudíž možné soutěž dotovat velkými rozpočty. Z celé série vzejde pouze jeden soutěžící, který může reprezentovat Českou republiku na mistrovství světa, což je otázkou prestiže. Pokud barman vynechá jednu či dvě soutěže, tak zpravidla ztrácí možnost se umístit na vedoucích místech. Seriál je tedy náročný na čas, suroviny a kreativitu. Jsem rád, že Honza Teska ohodnotil soutěže CBA pozitivně, co se týká nejen komisařů, ale i objektivitu. To potřebujeme slyšet.

Jakého výsledku může v Kodani dosáhnout?

Ví, co dělá, a určitě ze sebe vydá maximum. Má na to být na bedně, ale bude to otázkou souhry mnoha faktorů.

Monika Mecová vzpomíná na kongres IBA v Japonsku

Kimono bych každý den nosit nemohla

S Českou barmanskou asociací jezdí na kongresy IBA už devět let. Od roku 2008 tak každoročně pomáhá českým soutěžícím v přípravě na blížící se koktejlové mistrovství světa. Jejím úkolem bývá komunikovat veškeré detaily, zařídit potřebné suroviny od partnerů IBA, sklenice, podklady, registrovat receptury, upřesnit nejasnosti, v místě konání reprezentanty maximálně podpořit. Poslední konferencí mezinárodní barmanské asociace, které se Monika Mecová účastnila, byla ta v japonském Tokiu loni v říjnu. Kromě ní se do země vycházejícího slunce vydalo dalších osm členů CBA.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK, NEPIJUBRECKY.CZ

Jak vypadají přípravy na takovou událost?

Trvají několik týdnů. Mistrovství světa pod hlavičkou IBA (Mezinárodní barmanské asociace) má svá přesně daná pravidla a podmínky. Zatímco naše české soutěže dávají účastníkům volnost a prostor pro kreativitu, světový šampionát je svázán přísnými pravidly jako kategorie drinku, seznam povinných surovin či sklenic. A to v posledních dvou letech došlo k velkým změnám v pravidlech IBA, na čemž má velkou zásluhu i vedení naší asociace. Dřívější pravidla byla hodně konzervativní.

Nás tentokrát reprezentoval v klasické kategorii Milan Zaleš a ve flairu Václav Abraham. Bohužel ani jeden nepostoupil do finálové fáze...

Oba patří mezi naše nejlepší barmany. Strávili jsme spolu spoustu hodin nad výběrem surovin, laděním drinků, přípravou dekorací, technikou přípravou. V tuhé světové konkurenci se jim bohužel nepodařilo dosáhnout na medailové pozice.

Proč?

Svou roli hraje i štěstí a náhoda. Mnoho favorizovaných barmanů sbírajících v posledních letech různá ocenění se v Tokiu neumístilo. Potkalo nás pár technických problémů, na to však musí být účastník mezinárodní soutěže připraven. Nemalý podíl na výsledku má i nervozita, která panovala u většiny soutěžících. Oba naši však odvedli kvalitní výkon a reprezentovali velmi dobře.

Můžete popsat atmosféru soutěže?

Byla opravdu skvělá. Překvapila mne značná účast japonské odborné veřejnosti, kdy v soutěžních dnech kongres navštívilo několik tisíc lidí. Přiznám se, že náš realizační tým mistrovství prožíval trochu hekticky. Nebylo úplně jednoduché najít v obchodech běžné ovoce na dekorace. Některé partnerské firmy IBA měly problém s doručením surovin, tak panoval zmatek. Ale vše jsme vyřešili. Sluší se ještě podotknout, že jsme své zastoupení měli i v komisích. V technické komisi hodnotil práci barmanů prezident CBA Aleš Svojanovský a jakostní komisi vedl bývalý viceprezident CBA Miroslav Černík.

A co mimosoutěžní program kongresu?

Samotný kongres byl úžasný. Ubytování i servis na velmi vysoké úrovni nám poskytl pětihvězdičkový hotel Imperial s velkým kongresovým centrem. Ten je situovaný v tokijské čtvrti Ginza, jež patří mezi nejluxusnější nákupní destinace na světě. Měli jsme možnost zúčastnit se vzdělávacích workshopů pořádaných partnerskými firmami IBA, případně zhlédnout prezentace japonských dovozců alkoholických i nealkoholických produktů.

Do Česka jste se museli vrátit s hromadou gastronomických zážitků.

Bylo jich spousta, každý den něco nového. Za zmínku určitě stojí čtvrtý den kongresu titulovaný jako Japonský den. Patřil japonské národní koktejlové soutěži završené slavnostní pětichodovou večeří, které se zúčastnila více než tisícovka hostů. Obsluha ke každému chodu místo vína servírovala whisky z portfolia destilérie Nikka, hlavního partnera večere. Některé pokrmy dokonce whisky přímo obsahovaly, například omáčka k předkrmu nebo zmrzlina v dezertu. Pořadatelé předvedli skvělý servis. Měli vše do detailu připravené, byla jsem z toho nadšená.

Stihli jste navštívit nějaké koktejlové bary?

To jsme si přece nemohli nechat ujít! Hned při příjezdu nám v hotelu dali seznam podniků v okolí, a že si bylo z čeho vybírat... Navštívili jsme dva a oba byly moc pěkné. Vyzkoušela jsem můj nejoblíbenější drink, Manhattan, který mi barman připravil na japonské whisky a naservíroval ho do skvěle vychlazené sklenice. Jeho práce byla opravdu velmi profesionální. Jen v druhém baru nastal trochu problém, a sice jazyková bariéra.

Tipuji, že Japonsko je nejexotičtější zemí, kterou jste zatím navštívila.

Na to se nedá jednoznačně odpovědět, každopádně jsem tam byla poprvé a moc jsem se na to těšila. Musím říct, že mě země překvapila svou čistotou. Lidé jsou tam navíc k sobě milí, hodní, pomáhají si. Anglicky hovoří málokdo, především na venkově, přesto jsme až na výjimky neměli problém se nějak domluvit. A když se stalo, že nám například v obchodě





nemohli vyhovět, s omluvou se uklonili a pozdravili. Taktéž v šinkansenu se průvodčí při vstupu do vagonu uklonil, všechny pozdravil, a před odchodem z vozu zrovna tak – úklona a pozdrav. Rituál opakoval pokaždé, kdy procházel vlakem. Další zajímavý poznatek mám z cestování metrem. Chybně jsme si koupili zpáteční lístek, načež nás zastavil pracovník podzemky. Zjistil, jaký máme problém, vrátil nám peníze za špatné lístky, my jsme si koupili nové a mohli jsme v pořádku pokračovat dál. Něco takového už se dá nazvat mírným kulturním šokem.

Jaké to je, cestovat slavným šinkansenem?

Úžasný zážitek. Každý vagon je očíslovaný a to stejné číslo máte napsané na peronu, takže přesně víte, kde který vůz zastaví. Na nástupišti stojí fronta spořádaných cestujících, v níž nikdo nikoho nepředbíhá. Vlaky jezdí na sekundu přesně, na tom si tam zakládají. Maximální rychlost soupravy činí až 300 kilometrů za hodinu, jestli se nám jí podařilo dosáhnout, to nevím.

V Japonsku jste zůstali ještě pár dní po skončení kongresu. Kam jste vyrazili?

Odcestovali jsme do města Fuji, kde na nás čekal náš hostitel a průvodce Jirka Rohan. Žije tam už několik let, takže nám byl schopný zemi ukázat z pohledu nikoliv turistů, ale místních obyvatel. Hned ze startu jsme dostali instrukce, jak se zachovat v případě tajfunu, zemětřesení či vlny tsunami. Kam se jít schovat, jaké budou znít sirény a co to znamená. S takovým školením jsme se do té doby nikde nesetkali, ale Japonci to berou jako samozřejmost.

Co památky?

Navštívili jsme buddhistická poutní místa Minobu, Kunozan, chrámy ve Fuji, Shizuocce, samurajské hotely, les sebevrahů Jukai nebo skanzen Iyinosato. V něm se naskytla možnost vyzkoušet si dámské kimono a mužskou válečnou zbroj. Kimona jsou krásná a velmi drahá, ale denně bych je asi nosit nemohla (smích). Dále nás čekalo setkání s uznávaným odborníkem na zelené čaje, profesorem Watanabe, který pro nás uspořádal úžasnou přednášku. Potom jsme ochutnali saké a seznámili jsme se s jeho výrobou v jedné z nejstarších japonských palíren. Zvládli jsme i návštěvu u primátora města Matsuzaki.

Uvedete na závěr nějaký zážitek, jenž vám opravdu utkvěl v paměti?

Už když jsme naši dalekou cestu plánovali, řekli jsme si, že chceme vyzkoušet pokud možno všechno typické. Takovou místní kuriozitou jsou i kapslové neboli boxové hotely. Slouží nejen turistům, ale i byznysmenům, kteří se zdrží dlouho v práci a už se nedostanou domů. Mají tam zvlášť patra pro muže a pro ženy, při vstupu každý dostane tašku s pyžamem, ručníkem, kartáčkem na zuby, hřebenem a přiděleným číslem postele. Spí se v malých kukaních, kde má každý klimatizaci, televizi a připojení k internetu. Každému návštěvníkovi Japonska bych tuhle zkušenost doporučila. Japonsko je úžasná země. Ráda bych se tam jednou vrátila a poznala další skvělá místa. ●

CBA vzdělává pedagogy gastronomických škol

Na svatého Martina školili učitele

Jak se učitelé na českých odborných učilištích a gastronomických školách orientují v nejnovějších trendech svého oboru? Složitá otázka, mnozí se totiž snaží, jiní méně. Jedno je však jisté – v České republice bohužel v současnosti nefunguje propracovaný systém vzdělávání pedagogů s aprobační na gastro, proto je potřeba hledat alternativy.

TEXT: MOJMÍR PROKEŠ, CBA

Jednu z alternativ nabízí Česká barman-ská asociace (CBA), a to každoroční Workshop pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením. Poslední, v pořadí již devátý ročník, se loňského 11. a 12. listopadu uskutečnil v brněnském hotelu Voroněž, a zúčastnilo se ho 80 učitelů z různých koutů České republiky.

V pátečním dopoledním intenzivně vzdělávacím bloku každý z pedagogů absolvoval kvarteto seminářů pestrého tematického zaměření vedených lektory České barmanské asociace.

Degustace piva

Milan Bočkai, vedoucí sekce CBA Czech Beer Specialist, věnoval prezentaci problematice degustace piva a charakteristice pivních druhů a stylů. Posluchači při ní ochutnávali vzorky tuzemské i zahraniční produkce a zapojili se i do hodnocení při improvizované degustační soutěži. Snad dílem jejich konzervatismu ji vyhrál český ležák, navzdory tomu, že aktuálně světu řemeslných piv vévodí ta svrchně kvašená typu ejl.

Také něco o čaji

Velmi zajímavý workshop o čaji připravil Jiří Boháč, vedoucí sekce CBA Czech Teatenders. Hovořil o struktuře a aktivitách čajové sekce, zejména pak o metodách přípravy mladých znalců čaje, teatenderů, na jejich první odbornou soutěž. Došlo však i na praktický servis a degustaci čaje.

Zájem učitelů potvrdil skutečnost, že téma čaje je velmi moderní a že kulturu podávání tohoto nápoje v české gastronomii by měl v nejbližší době čekat setrvalý vzestup. Ostatně již



nyní řada podniků umí s čajem velmi dobře pracovat, a to v klasické i studené variantě. Stejně tak vrcholoví barmani dokážou při soutěžích čaje využít jako součást nápaditých koktejlových kreací.

Slovo měli i baristé

Mimořádně „nadýchaný“ zážitek připravili baristé CBA, a sice workshop na téma Příprava mléčné pěny a příprava cappuccina. Zájemci si vyzkoušeli, jak se šlehá mléčná pěna na profesionálním kávovaru. Celý sál provoněla čerstvě namletá káva a vedoucí sekce Mistr kávy Tomáš Zahradil přítomné zasvětil do tajů profesionálního zvládnutí baristické profese.

Že totožný nápoj chutná z různých sklenic jinak, to je dnes už docela známý fakt. Dokázal jej i Tomáš Kubiček při svém workshopu Coca-Cola Perfect Serve, kdy posluchače seznámil s několika způsoby servisu tohoto kultovního nápoje včetně jejich vlivu na chuť a celkový dojem. Kromě různých druhů ledu přichystal také kreativní, nápaditě dekorované nealkoholické drinky. Je až neuvěřitelné, kolika způsoby lze tak mainstreamový nápoj servírovat.

A teď do sklepa!

Odpoledne se pak celá početná skupina vydala směrem na jih, do největší vinařské obce České republiky – Velkých Bílovic, kde byla na progra-

Partneři workshopu

Coca-Cola HBC, Bohemia Sekt, Rudolf Jelínek, Stock Plzeň-Božkov, Zanzibar, Le Patio International, Almeco, Jan Becher – Karlovarská Becherovka, Brown-Forman Czechia, Sahm, GCX, Orea Hotel Voroněž, Party LED

mu exkurze do známých Habánských sklepů. A protože kalendář zrovna ukazoval 11. listopadu, ochutnaly se i první lahve Svatomartinského.

Zdáleka to toho dne nebyl jediný slavnostní přípitek. Večeři v hotelu Voroněž orámoval osvěžující aperitivní drink na bázi rumu Saint James z Martiniku. Připravil jej Achim Šipl, zkušený barman a ambasador společnosti Rudolf Jelínek. Po jídle u sklenky Bohemia Sektu všechny přivítal prezident CBA Aleš Svojanovský.

Informacemi nabitě sobotní dopoledne přineslo prezentace partnerů, přehled naplánovaných akcí, přednášku o změnách pravidel juniorských barmanských soutěží či novinky z kongresu IBA v Japonsku.

Organizační tým workshopu věří, že nikoliv diplomy a dárky od partnerů, ale nabyté vědomosti a zkušenosti byly tím hlavním, co si desítky pedagogů z dvoudenního programu odvezly. ●

Plán akcí České barmanské asociace I. Q. 2017

8. 2. 2017	Kroměřížská koktejlová soutěž	JCC, JMK, JTC
16. 2. 2017	Fernet Hruška Junior Bartenders Cup	JCC
16. 2. 2017	Chodovar Cup – Junior Beer Competition	JBC
17. 2. 2017	Kusmi – Czech Teatenders Cup	JTC
17. 2. 2017	Junior Mistr Kávy – Top Gastro & Hotel	JMK
18. 2. 2017	Baileys Professional Mistr Kávy	PMK
18. 2. 2017	Collins Cup – Czech Mixologist Cup	PCC
19. 2. 2017	Havana Club Especial Flair Cup	JFC, PFC
1. 3. 2017	Ahol Cup	JCC, JMK, JTC
16. 3. 2017	O pohár náměstka hejtmána MS kraje	JCC
30. 3. 2017	Amundsen Cup Prostějov	JCC
6. 4. 2017	Plzeňský šejkr	JCC, JBC

VYSVĚTLIVKY:

JCC – junior cocktail competition, JFC – junior flair competition, JMK – junior mistr kávy, JTC – junior teatender competition, JBC – junior beer competition, PCC – professional cocktail competition, PFC – professional flair competition, PMK – profi mistr kávy

K vínu patří voda, ale jaká?

Voda k vínu neodmyslitelně patří. A stejně jako vhodně zvolené víno umocní zážitek z jídla, správně zvolená voda podtrhne chuť vína. Sklenka kvalitní vody by tak měla být nedílnou součástí každé sklenky vína.

TEXT: SVĚT BARMANŮ



Voda pomáhá vstřebávání alkoholu a pročišťuje chuťové pohárky, čímž umožňuje lepší požitek z vína. Nevhodný výběr vody, ale dokáže také celý tento požitek zkazit. Správné párování vína a vody prozrazuje sommelier a odborník společnosti Global Wines Filip Jantač.

Neperlivá voda

Přijdete do restaurace a automaticky si k vínu objednáte neperlivou vodu? Tak pozor! U některých vín se zbytečně připravíte o jejich chuť. „Balené neperlivé vody nejsou vhodné pro plná vína výrazné chuti. Neperlivé vody se hodí spíše k jemným a nasládlým vínům s nižším obsahem alkoholu, například k lehkým ovocným růžovým či bílým vínům,“ doporučuje Filip Jantač z Global Wines. Vyzkoušejte například neperlivé italské vody Acqua Panna, které pocházejí z pramenů v Toskánsku a mají měkkou a neutrální chuť.

Perlivá voda

Perlivé a zásadité vody, jako je například minerální voda S. Pellegrino, pasují díky svému čerstvému štiplavému perlení ke strukturovaným archivním vínům, se kterými vytváří bohatou kombinaci chutí. „Zásadité perlivé vody naopak nedoporučuji párovat s víny chabé struktury, které neprodlévají na patře,“ dodává Filip Jantač.

Kohoutková voda

Voda z kohoutku s vyšším obsahem CO₂ zvýrazňuje vnímání

kyselin a to například u odrůd Savignon Blanc nebo Riesling. Naopak voda z kohoutku bez CO₂ neutralizuje chuťové pohárky a neovlivňuje chuť ani dochuť vína.

Chuť především

Základní principy snoubení jídla s vodou jsou podobné jako u vína. Jemné úpravy si žádají méně výrazné vody, které nebudou výsledný delikátní chuťový efekt narušovat. Vedle toho kořeněná jídla, grilovaná, červené maso nebo zvěřina naopak podpoří výraznější minerální voda s vyšším obsahem hořčíku a sodíku s perlením.

„Lehká stolní, minerální, perlivá - to jsou všeobecně známá označení vod, ale tím to zdaleka nekončí. Každý chuťový odstín vody má své uplatnění a měl by podtrhovat chuť hlavní složky pokrmu, nechat vyniknout aromatické a chuťové nuance vína atd. Voda přes svou netušenou rozmanitost ale zároveň nikdy nesmí ztratit svůj hlavní účel, tedy zahnat žízeň a osvěžit. Párování s jídlem a vínem nebo osvěžení. To vše může být zážitek a my jej chceme svým hostům dopřát,“ vysvětluje Přemysl Grunt ze sítě Orea Hotels & Resorts, hlavní důvod, proč se rozhodla známá síť hotelů nabízet široké spektrum tuzemských i zahraničních vod.

Jak vodu podávat

Obdobné principy jako u vína nacházíme také u teploty podávání vody. Příliš nízká teplota, řekněme pod 8 °C, tlumí chuťový výraz

vody a zároveň zeslabuje vjemy chuťových pohárků pro konzumaci jídla nebo vína. Naopak málo vychlazená voda blížící se pokojové teplotě nepůsobí osvěžujícím dojmem a narušuje chuť

ťový zážitek. Optimálně by se tedy voda měla podávat při teplotě 12 – 15 °C, v teplých dnech u lehkých vody i něco méně, u výrazných minerálních vod, jejichž specifika si chceme vychutnat a nebereme vodu jen jako vhodných doplňků jídla či vína může být teplota podávání ještě o něco vyšší.

„Zásadní pro zážitek z vody je práce personálu. Musí být schopen zákazníkově s výběrem poradit, umět odprezentovat to, čím je daná voda výjimečná, proč a jak právě ona dokáže ostatní složky doplnit. Zatímco vybrat si z jídelního nebo nápojového lístku není zpravidla velký problém, voda a umění si ji užít a vychutnat je u nás pořád ještě v plenkách,“ dodává barman Martin Batha, který s vodou pracuje u svých barman-ských show, a pokračuje: „Je-li voda kvalitní, čistá, bez příměsí, pak není dobrá nebo špatná. Každá je dobrá pro někoho a k něčemu a je na nás, abychom to objevili a sdíleli.“ ●

INZERCE

**VINAŘSTVÍ
Ostrovec**
• VELKÉ PAVLOVICE •

...víno je o velké lásce...

Vinařství Ostrovec sídlí v srdci moravského vinařství ve Velkých Pavlovicích. Na malém vršku Ostrovec se pyšní krásným historickým archivním sklepem, kde jsou uloženy poklady v lahvích od roku 1976. Na malebných svazích Velkých Pavlovic se také rozprostírají vinice, z jejichž hroznů na Ostrovcu vyrábíme ta nejlepší vína určená pro gastronomii. Hlavní důraz je kladen na pěstování vinné révy a na velmi šetrné zpracování. To nejlepší z našich vinic, to nejlepší víno vyrábíme pro ty, kteří toto víno ocení. Pro ty, kteří si toto víno zaslouží...

...o lásce k životu...

Kontakt: Ing. Petr Korber
tel.: +420 602 731 082
e-mail: petr.korber@vinium.cz
www.vinarstviostrovec.cz

Rozhovor s baristou Davidem Fenclem z kavárny Petra

Přijde nadvláda výběrové kávy?

Poslední a stále aktuální trend v přípravě kávy se jmenuje VÝBĚROVÁ KÁVA. Od těch ostatních se odlišuje nejen výtečnou chutí, ale především přístupem farmářů k jejímu pěstování, sklizení, zpracování a vlastně všechny zapojené části procesu (pěstitelé, pražírny a baristé) k ní přistupují, jako ke zlatu. Více o posledním trendu vysvětluje barista David Fencel z rakovnické kavárny Petra.

TEXT A FOTO: HONZA ŠVÁCHA

Jde opravdu o tak markantní rozdíl?
Jde o to, že pražírny výběrovou kávu praží tak, aby se z této plodiny neztratilo to, co obsahuje. Často se tento způsob pražení nazývá skandinávský, protože právě tam přišli s touto filozofií. Káva obsahuje velké množství esenciálních a aromatických olejů se sladkou a lehce kyselou chutí, mimo jiné obsahuje širokou škálu příjemných vůní. Kávu odrůdy Coffea Arabica lze přirovnávat k vínu. Stejně jako u vína, kde jeho chuť dělá terroir, odrůda a následně pak pečlivý způsob jeho zpracování, je to i u kávy. Její chuť je různorodá od kyselých a velmi sladkých až po ty hořké. Hořká a zemitá je převážně Robusta, ale ta se mezi výběrovou kávu neřadí. Robusta je druhou základní odrůdou kávovníků a ta je správně nazývána Coffea Canephora neboli robusta – kávovník statný.

Je důležité připravovat nápoj právě z výběrové kávy?

Není to důležité, ale je chuťově mnohem zajímavější a především kvalitnější. Dokonce díky tomu, že u výběrové kávy znáte její původ, také víte, kdy byla sklizena, kdo ji pěstoval, jak byla zpracována a máte popsání její tóny v chuti i aroma, které pražírna při degustaci dané kávy objevila a které odpovídají jejímu terroiru a způsobu zpracování. Máte tudíž možnost poznávat a stále objevovat ty kávy, které vám nejvíce chutnají a následně si vybírat kávu pro svoji spotřebu na základě mnoha svých poznatků. V posledních několika letech se v České republice velmi rozšířil zájem právě o tuto kávu a s tím i nové druhy příprav a podávání kávy. Výběrová káva například velmi rozvine svoji chuť i ve filtrované nebo laicky překapávané kávě, ale zastaralé domácí překapávače bohužel nedosahují standardů pro ideální přípravu takto dobré kávy. Neudrží ideál-



ní teplotu kávy při filtrování, která je u výběrové kávy stanovena na 94°C. Nehledě na jejich velmi dlouhou dobu extrakce, která se v chuti se projevuje mdlou chutí s nevýrazným tělem. Na základě tohoto nedobrého zjištění byli baristé a pražírny nuceni seznámit se s přípravou kávy podle starých japonských způsobů. Následně začali do Česka dovážet japonské manuální překapávače a ruku v ruce s tím se stále vyvíjejí nové. U nich si může barista za pomoci dalšího vybavení řídit celý průběh extrakce tak, aby výsledný nápoj byl co nejchutnější. Tudíž se v dnešní době v každé kavárně s výběrovou kávou setkáte minimálně s jednou přípravou filtrované kávy.

Dobře. Mám však pocit, že v dnešní době lidé vyhledávají spíše espressa...

Ano i ne. Často jde spíše o daný region a o klientelu. Lidé, kteří propadli světu výběrové kávy, by si často rádi objednali právě nějaký filtr. Já si rád

INZERCE



Luxusní německé kávovary špičkové kvality s italským rodokmenem.

Klenot do vaší kanceláře baru či domácnosti nyní nově na

KAVOVARY.cz
ZALOŽENO 1993
vše ke kávě

email: prodej@kavovary.cz , telefon : 571 614 443
http://www.kavovary.cz/kavovary-ecm/



objednávám filtr a pak espresso, abych ochutnal v dané kavárně obojí. Ale je pravda, že méně nároční zákazníci většinou vyhledávají především espresso nebo jiné nápoje na základě espresa. A jelikož je espresso právě tolik vyhledávané, začalo se s příchodem třetí kávové vlny, která

do světa přinesla svět výběrové kávy, pracovat i na kávovarech. Kávovary začaly používat vyšší teplotu vody pro extrakci, v posledních dvou až třech letech se začaly vyrábět kávovary s více než jedním bojlerem tak, aby se dala ovládat teplota vody dle daného druhu pražení kávy. Vynalezla

se volumetrika pro kávovary, ovládání průtoku vody v hlavě kávovaru, a v posledním roce se začaly vyrábět kávovary s gravimetrikou - se zabudovanými váhami. To vše souvisí s poměrem extrakce, Brew ratio, aby se dosáhlo co nejlepšího poměru vytiženosti z kávového zrna.

Pro mě to začíná být už tak trochu alchymie...

Není to úplně jednoduché. A to se v poslední době začaly objevovat také kávovary, které jsou zabudované v pultu a z pracovní desky jsou pouze vyvedené hlavy kávovaru - jejich tělo není viditelné. A aby toho nebylo málo, začali baristé uvažovat o konstantnosti přípravy. Zjišťovali, zda se nestává, že každou chvíli je daný nápoj jinak chutný. A přišlo se na to, že to nesouvisí pouze s úpravou hrubosti a vlhkosti v mlýnku, ale musí se začít vážit vstupní váha kávy, která jde do kávovaru a i výstupní váha výsledného nápoje. Baristé si začali vytvářet své recepty a snaží se je v průběhu dne udržovat, aby výsledná chuť nápoje byla stále stejná a zákazník si nemohl stěžovat na to, že jeho káva chutná pokaždé jinak. Přišlo se také na vliv distribuce - rozmístění či rozprostření - kávy v misce páky, kdy nerovnoměrné distribuování vedlo ke špatné extrakci kávy a tím i ke špatné chuti nápoje. Baristé kávu v misce začali distribuovat pomocí prstu nebo jejich vlastnoručně vyrobených vychytávek, v roce 2012 však Sasa Sestic (světový vítěz v baristice 2015) a australská pražírna Ona coffee představili pomůcku se zkratkou O. C. D., což je distribuční pomůcka, kterou barista přiloží na misku, pootočí s ní a díky malým lopatkám ze spodní části této pomůcky se umletá káva rovnoměrně rozprostře po celé šířce misky. O. C. D. se začal oficiálně

Prezentace firmy Nespresso

Bocuse d'Or 2017 / Jedinečné partnerství - spojení výjimečnosti, kvality a chuti

Kreativní L'Atelier Nespresso opět hostil přední profesionály kuchařského umění „haute cuisine“.

Hlavním posláním společnosti Nespresso je vytvořit pro všechny milovníky dobré kávy nezapomenutelný okamžik z každého šálku. Právě díky své lásce k jedinečným chuťovým zážitkům je již od roku 2009 spojována s prestižní gastronomickou událostí Bocuse d'Or. Jejím partnerem se Nespresso stalo i letos a pro všechny účastníky jejího finále, které se konalo ve dnech 24. a 25. ledna 2017, připravilo mnoho překvapení.

Společnost Nespresso, celosvětový průkopník a leader v oblasti prémiové porcované kávy, se snaží již 30 let přinášet do světa kávy exkluzivní novinky. I letos proto v rámci kreativního ateliéru L'Atelier Nespresso organizovaného u příležitosti finále soutěže Bocuse d'Or World Finals & World Pastry Cup spolupracovala se šéfkuchaři michelinských restaurací, kteří přichystali delikátní pětichodová menu. Jednotlivé pokrmy od předních šéfkuchařů jako např. Christophe Bacquié, Jérôme Bancel, Sébastien Bouillet, Fabio Pisani, Edwin Vinke ad., potěšily sofistikovaností a originálními kombinacemi nejrůznějších chutí, jedinečnost celého zážitku pak umocnilo vhodné párování s kávami Nespresso z edice Grand Cru.

Soutěž Bocuse d'Or se koná vždy ve dvouletých cyklech, exklu-



zivní kulinářský koncept L'Atelier Nespresso tak letos vzniknul již popáté, poprvé byl iniciován společností Nespresso v roce 2009. Od té doby představuje možnost setkávat se s odborníky z oblasti

gastronomie a šéfkuchaři a pomáhat jim hledat nové možnosti, jak originálně využívat kávu Nespresso Grand Cru v kontextu umění „haute cuisine“. Umožňuje tak šéfkuchařům projevit svůj talent a podělit se o své know-how. Nespresso se zároveň snaží prosazovat kávu jako ingredienci a neustále přichází s novými způsoby, jak si ji co nejlépe vychutnat.

Exkluzivní partnerství společnosti Nespresso se soutěží Bocuse d'Or 2017 znovu ukázalo, že i káva je důležitým prvkem gastronomie na nejvyšší úrovni. Nespresso na akci potvrdilo svou lásku ke kuchařskému umění a také fakt, že se zaslouženě stává součástí „haute cuisine“, jelikož prostřednictvím svých káv Grands Crus dokáže obohatit gastronomický zážitek a posunout jej ještě o úroveň výše.

PR

prodávat teprve cca před rokem. S distributory začali přicházet i jiní výrobci, jako třeba Pullman se svým Chisel distributorem. V posledním půlroce se také hodně mluví o novém vynálezu puq press. Jde o stroj, který nahradí ruku baristy a stlačí namletou a rovnoměrně distribuovanou kávu v misce portafilteru. Prostě vložíte portafilter do tohoto stroje a během pár vteřin ji stroj vámi nastavenou silou, ideálně 20 kg, stlačí.

Hovoříme stále o espresso?

To byly vychytávky z baristického prostředí a pomůcky baristy, který vám vytvoří co nejlepší šálek espresso. Ale co se týká samotných nápojů na bázi espresso, začalo se v posledních letech přemýšlet nad efektivitou práce a rychlostí. Důsledkem je příprava Café Latte, společně s Latte Macchiatem. Nyní se dají připravovat espresso do mléčných nápojů společně, během extrakce kávy se šlehá mléko a celý postup se urychlil oproti přípravě druhého mnou zmíněného nápoje. Při jeho přípravě se totiž musí čerstvě připravené espresso nalít až jako poslední do již vyšlehaného mléka. Caffé latte sice neudělá ten efekt trojbarveného nápoje ve skle, ale za to si může barista pohrát v rámci latté artu a vy dostanete velký šálek s krásným obrázkem na povrchu. Také se nemusí tolik přešlehávat mléko a pěna je krémovější nebo spíše sametovější, protože se mléko šlehá do mikropěny. Zároveň se také snížila teplota mléka pro šlehání, takže se nestane, že by se narušila struktura a vlastnosti mléka.

INZERCE

3M Science.
Applied to Life.™



3M™ Scale Gard™ Blend Series of Products

- pomocí wi-fi monitoru, je možno sledovat stav filtračního zařízení na telefonu nebo tabletu
- wi-fi aplikace na google mapě Vás upozorní na nutnost výměny 3M™ filtru e-mailem a SMS



- nové vodní filtry 3M™ řady Scale Gard™ Blend, s nastavitelným by-passem obsahují změkčovací pryskyřici a současně inhibitor SiliPhos™
- by-pass umožní zvolit optimální poměr úpravy vody a docílit tak vyváženého obsahu vápníku a hořčíku



AUTORIZOVANÝ DISTRIBUTOR 3M ČESKO:
PPM-WATER SERVICE s.r.o., Kloknerova 1, 148 00 Praha 4
gsm: (+420) 602 323 837, e-mail: info@vodnifiltry.cz
www.vodnifiltry.cz

A další novinky?

Tento rok je také ve znamení Flat white. Mléčného nápoje, který k nám přišel z Austrálie. Jde o dvojitou dávku espresso s vyšlehaným mlékem. To se nalije do sklenice, kterou známe z jídelen - tato sklenice má objem 160 ml. Je to efektivní záležitost, ale není to příliš praktické při úchopu, tato sklenice nemá ucho a nápoj je poměrně teplý. Takže se postupem času tento nápoj v kavárnách začal připravovat i do cappuccinového šálku. Nyní jsou také velmi moderní a hlavně chutné nápoje z Cascary - slupky kávové třešně. Z těchto nasládlých slupek se dá připravit čaj, míchaný nápoj a dokonce i dobrá omáčka. Cascara také obsahuje kofein, protože jde o slupku kávového zrna, ale je v ní desetkrát nižší obsah kofeinu než obsahuje jedno espresso.

Mění se v poslední době něco ohledně pražení kávy? Slyšel jsem o hodně světlém pražení.

Ano, před měsícem vešla ve známost novinka od Patrika Rolfa Carlssona z April Coffee Copenhagen, který přišel s třetím odlišným stupněm pražení kávy. Výhradně pro mléčné nápoje z kávy. Dosud existovalo rozdělení na Filtř a Espresso. Tento pražič však chce zkusit pražení více do sladkých tónů, aby se chuť kávy dobře spojovala s mlékem. To je nejčerstvější novinka. Pokud jde o pražení výběrové kávy, pražič se snaží kávu pražit tak, aby nezměnil nebo nezdeformoval její chuť. Každý druh kávy se praží na jiný stupeň pražení a pražič se vždy snaží z kávy dostat chuť, která k ní má sedět a snaží se podtrhnout její kvalitu, nikoli zdeformovat chuť kávy. Proto pražič u výběrové kávy pražení ukončuje ještě dříve, než vytečou oleje a začnou karamelizovat. V odborné definici jde o pražení mezi prvním a druhým crackem, tedy prasknutím.

Vytečou oleje?

Italské a francouzské pražení kávy se ukončuje až po druhém cracku. Bohužel při druhém cracku dochází k uvolňování všech olejů a ty začínají karamelizovat. Na Italském a francouzském pražení kávy bohužel vyrůstala většina populace, a proto lidé znají převážně hořkou nebo karamelovo-oříškovou chuť kávy. Tímto pražením lze mimo jiné zakrýt nekvalitní kávu - chuť se zakryje karamelizací nebo spálenou chutí z pražení.

A jak je to tedy správně?

Výběrová káva se praží tak, aby chutnala stejně, jak vyrostla. Jako ovoce. Má svoji šťavnatost, ale i sladkost a krásně se dají rozpoznávat rozdíly v chutích od daných druhů kávovníků či odlišných kontinentů, na kterých se káva pěstuje. Takhle se toho dá o kávě poznat mnoho.

Praží se káva v Čechách jinak než v okolním světě?

Češi nemají svůj specifický druh pražení, ale stále se objevuje mnoho nových pražír, které praží již světleji a pracují s výběrovou kávou. Musím však podotknout, že čím více takových pražír bude, tím spíše se budeme setkávat buď se starou, nebo se stále stejnou kávou. Výběrová káva se nakupuje ve velkém množství, a pokud nebudeme mít dostatečný odběr, tak ji budeme mít dlouho na skladě. Je však také možné, že se jedna pražírna domluví s jinými a vytvoří větší společnou objednávku. Několik pražír bude mít potom stejnou kávu v nabídce, i když na druhou stranu každá

může ke stejnému zrna přistoupit odlišným stylem pražení a tím se mohou od sebe odlišit.

Který způsob přípravy kávy je v současné době nejvíce vyžadován a který doporučuješ ty?

Na tuto otázku je složitější odpovědět, protože se to velmi týká odlišnosti lokalit, kde se káva prodává, a znalosti zákazníků či jejich zvědavosti. V Praze je již proslulá výběrová káva a vznikly tam dokonce sítě kaváren s výběrovou kávou a tam si lidé velmi oblíbili kávu filtrovanou. V našem městě je bohužel káva stále brána jen jako povzbuzující nápoj, ale lidé více bohužel vědět nechtějí. Zajímavé je, že například v jiných českých městech srovnatelných s Rakovníkem se zákazníci o tuto kávu zajímají a naučili se pít i filtrovanou kávu, protože je v chuti diametrálně odlišná oproti kávám ze zastaralých překapávačů a hořké, tmavě upražené kávy. Takže v našem městě převládá zájem o espresso a cappuccino. Na druhou stranu, když se nad tím zamyslím, zákazníci si doma takto dobré espresso nevyrobí, protože na to nemají stroj. Proto je všude velmi vyhledávaný právě tento druh nápoje nebo ostatní nápoje na bázi espresso. Ještě mám další poznatek. O výběrovou kávu má často zájem především mladší populace, která je stále zvědavá a chce se něčemu novému přiučit. Z toho se dá usuzovat, že dobrá kavárna, která dbá na veškerou přípravu a bude prodávat výběrovou kávu, si nejlépe povede ve městech s vysokoškolskými studenty.

Takže, výběrová káva je TOP?

Ano, dalo by se říci, že díky tomu, že se v hodnocení kávy umísťuje na vrcholu hodnocení, tak je tato káva to nejlepší co si můžete dnes dopřát a nemusíte za ni nechávat mnoho peněz, často stojí podobně, jako jiné a mnohem horší kávy. Jinak jsem rád za stále zvětšující se počet kaváren a pražír s touto kávou, které již vznikají i v menších městech. Je to důkaz toho, že lidé mají čím dál větší zájem o kvalitní kávu, a proto se naše řady stále rozrůstají a to nemluvím pouze o České Republice. Lidé si cestu k dobré kávě a k její správné přípravě jistě nacházejí. Poslední dva roky jsou toho názorným příkladem. ●

Základní rozdělení přípravy kávy podle způsobu, jak prochází voda kávou

1. Mechanické / strojové (kávovar na espresso, automatický překapávač)
2. Pour over (na základě zemské přitažlivosti, průtok vody lze ovlivnit pouze hrubostí umleté kávy)
3. Press (Při těchto metodách používáte umělé vytvořený tlak)
4. Stove-top (Při těchto metodách používáte zahřívání nádoby s vodou i kávou)

Pro Pour over jsou typické a nejpoužívanější překapávače Hario Dripper V60, Kalita, Chemex, Cleverdripper, pro Press jsou typické Frenchpress a AeroPress, pro Stove-top Moka konvička (moka pot) a VacuumPot (syphon)



Neodolatelná přitažlivost



BUSINESS SOLUTIONS



Nabízeno více než 750 nejlépe hodnocenými šéfkuchaři světa.

Navštivte *Nespresso* na www.nespresso.com/pro nebo volejte 800 26 70 70.



NESPRESSO®

Svět H&G degustuje

Nejlepší tuzemské sekty

Ochutnáváme výběr sektů České republiky. Jak dopadlo šest vzorků, které jsme obdrželi v rámci spolupráce s Vinařským fondem? Pro magazín Svět H&G hodnotí hlavní sommelier Salonu vín ČR Marek Babisz, degustátorská hvězda Pavol Velič a své poznatky zaznamenal i šéfredaktor Světa H&G Petr Holeček.

KDO HODNOTIL



MAREK BABISZ

Přední český enolog. Je hlavním sommelierem Salonu vín ČR. Je absolventem Zahrádnické fakulty MZLU v Lednici a disponuje zkušenostmi z výrobní i obchodní praxe.



PAVOL VELIČ

Sommelierem je 14 let, člen MAKRO Akademie. V Premier prix du Sommelier se stal prvním vítězem a na Mistrovství sommelierů ČR trojnásobným vicemistrem ČR.



PETR HOLEČEK

Šéfredaktor magazínu Svět H&G. V testu zastupuje spíše veřejnost. Ačkoli není sommelierem, má s vínem za dobu své praxe v gastronomickém titulu bohaté zkušenosti.

Crémant de Vinselekt Pinot Chardonnay 2009 extra brut - Vinselekt Michlovský

Marek Babisz



Příjemná žltolozlatavá barva je doplněná o jemné a živé perlení. Vůně sektu rozehrává širokou paletu vůní od jemně oříškovo-vanilkové, přes květinou až po ovocnou s tóny žlutého ovoce. Plná harmonická chuť s originálním projevem připomínajícím vyzrálé plody manga je v dochuti doplněna příjemnou svěžestí kyselin a jemným dlouhotrvajícím perlením. Krásný a čistý sekt z Moravy, lze ho konzumovat i k snídani. Dokonale se hodí ke kaviáru nebo s kápnem losového carpacciu.

Pavol Velič



Výraznější žlutá barva se zelenkavými odlesky a bohatým perlením. Čisté květinové aroma rozkvetlých růží, hlohu a bílých masitých broskví. Vyvážená, středně plná harmonická chuť s minerálním charakterem, svěžestí kyselin, náznakem sadového ovoce se stopou růžového grepu. Atraktivní spojení klasických odrůd pro výrobu šumivého vína Chardonnay - Pinot je zárukou kvalitního sektu. Doporučuji k ceviche z lososa.

Petr Holeček



Výborný jako aperitiv i jako digestiv. Perfektně doplní párty, kde se konzumují jeseterové ryby nebo například různé úpravy kaviáru. Láhev Cuvée dvou odrůd (Chardonnay 40 % a Rulandské bílé 60 %) se pohybuje v ceně kolem 330 korun, je to sek vyrobený klasickou metodou kvašením v láhvi. Vanilkovo-ovocitý buket doprovází nazrálá, plná harmonická chuť s originálním minerálním projevem, svěžestí kyselin a jemným dlouhotrvajícím perlením.

ZNOVÍN de Lux rosé Cabernet Sauvignon demi sec, Znovín Znojmo

Marek Babisz



Barva sektu připomíná malinový nebo jahodový kompot s pravidelným jemným perlením. Vůně je velmi intenzivní cabernetová, s tóny černého rybízu, ostružin a moruš. V chuti dominují aromatické černorybízové tóny doplněné o tropické ovoce červeného grepu. Příjemné perlení, výrazný aromatický projev a zbytkový cukr v harmonii se svěží kyselinkou, dělá tento sekt velmi atraktivní. Doporučuji k lehčím dezertům se smetanou a ovocem, k borůvkovému koláči nebo k ovocnému salátu.

Pavol Velič



Světlejší malinová barva s jemným perlením. Typické odrůdové aroma Cabernet Sauvignonu se v tomto šumivém víně projevuje vůní černého rybízu, malin s dotekem pomletého čerstvého listu černého rybízu a čerstvé zelené papriky. Chuť je plná, dobře strukturovaná a vyvážená. Šťavnatost je doplněná opět tóny černého rybízu, sladkých brusinek a jemnou dochutí květů fialek a fíků. I přes svou kategorii cukru, tento sekt působí velmi svěže a elegantně. Doporučuji k čokoládovému fondánu s mangem.

Petr Holeček



Chuť a aroma dodává tomuto sektu odrůda Cabernet Sauvignon, ze které byl vyroben. Je sladší, ale aromaticky i chuťově bohatý. Růžový sekt v ceně za 220 Kč za lahev má příjemnou medovo-meruňkovou barvu a osloví zejména milovníky svědně nasládlých a podmanivých šumivých vín. Sekt byl oceněn na několika domácích a zahraničních výstavách jako: Stříbrná medaile JAROVÍN ROSÉ 2015, Stříbrná medaile na mezinárodní soutěži vín „CONCOURS INTERNATIONAL DES CABERNETS 2015“ Paříž (Francie), Zlatá medaile GRAND PRIX VINEX 2015.

Bohemia sekt Chardonnay prestige brut 2013, Bohemia sekt

Marek Babisz



Barva sektu je zlatožlutá až zlatavá s decentním zelenkavým odleskem. Perlení je velice jemné, pravidelné a dlouhotrvající. Ve vůni je jemné, harmonické, ovocné s tóny tropických plodů, kompotovaných meruňek a kvetoucích jablek. Chuť je hravá, svěží, plnější s tóny ananasu a citrusů a velmi dobrou a jemnou perlivostí. Doporučuji jako aperitiv doplněný o černorybízový likér, nebo v kombinaci s vepřovou panenkou či jako aperitiv. Dle bílé značky na dně lahve byl sekt setřásán ručně.

Pavol Velič



Jiskrná, zlatavě žlutá barva s jemným perlením. Čistá, vyzrálější vůně s tóny bílých květů, angreštu a meruňek. Chuť je svěží, šťavnatá, s výraznými tóny citrusového ovoce doplněné exotickými plody jako žlutý meloun nebo banán. V dochuti dominuje stopa mandlí. Odrůda Chardonnay je velmi vhodná k výrobě sektů tradiční metodou kvašením v láhvi, což ukázala i degustace tohoto šumivého vína. Toto šumivé víno doporučuji k opečené mušli sv. Jakuba.

Petr Holeček



Tradice ze Starého Plzeň! Ne nadarmo získal sekt z tohoto ročníku, byť jiné šarže, podle vyjádření Marka Babisze několik ocenění na soutěžích jako například Zlatá medaile Vinálie Internationales 2016. Za cenu kolem dvou stovek dostanete kvalitní odrůdový sekt s velice pěkným perlením, jemnou a elegantní koncentrací aromatického a chuťového projevu, střední tělo, dobře pitelné buď jako aperitiv, nebo ke studené i teplé kuchyni.

VÍTĚZ



Sekt Volařík brut cuvée 2013, pěstitelský sekt, Vinařství Volařík

Marek Babisz



Velmi intenzivní zlatavá až sytě žlutá barva s velmi jemným, pozvolným a pravidelným perlením. Ve vůni a chuti tohoto sektu již převládají nad ovocností a svěžestí – zralé, hutné až smetanové tóny s dlouhou perzistencí a s podtónem chlebové kůrky. Důvodem těchto výjimečných tónů je více jak dvouleté zrání sektů na kvasinkách. Doporučuji jako aperitiv, dále v kombinaci s pečeným drůbežím či vepřovým masem, k plněným roládám či k rybám.

Pavol Velič



Středně intenzivní zlatavá barva. Jemné a dlouhotrvající perlení. Čistá vůně připomínající pečený chléb, ořechy a tóny vyzrálé hrušky. Svěží, plná kořenitá chuť s výrazným minerálním charakterem a šťavnatou kyselinou. Dlouhá, ovocná dochuť. Harmonická kompozice odrůd Pinot blanc, Chardonnay a Sauvignon. Ochutnejte s telecím ossobuccem podávaným na šafránovém rizotu.

Petr Holeček



Tohoto zajímavého cuvée bylo vyrobeno pouze 5200 lahví. Složený je ze tří odrůd – Chardonnay 60 %, Rulandské bílé 30 % a Sauvignon 10 %. Sekt podle Marka Babisze dostal také dostal několik ocenění: Zlatá medaile Prague Wine Trophy 2016, Bronzová medaile Král vín. Láhev stojí kolem tří set korun a Chardonnay sektu dodává plnost a kyselinu, Rulandské bílé chlebovinku a Sauvignon aromatu a zvýraznění ovocnosti. Silně ovocný sekt doplňuje v závěru lehký minerál.

Grandioso brut, Chateau Valtice – Vinné sklepy Valtice a.s.

Marek Babisz



Světle žlutá až jemně nazlátlá barva je doprovázena pravidelným jemným a dlouhotrvajícím perlením. Vůně je květinová s tóny lipového květu doplněná o jemné oříškové a ovocné tóny. Chuť je hravá, ovocná s tóny po čerstvě utrženém zeleném jablíčku a příjemnou kyselinkou. Sekt je harmonický a příjemný, ale postrádá větší osobitost a charakter. Sekt je kvašený v lahvi a je to cuvée odrůd Ryzlink rýnský a Chardonnay. Doporučuji jako aperitiv, vhodné je i k rybám, mořským plodům a salátům, či s ústřicemi.

Pavol Velič



Středně intenzivní barva žlutého zlata se zelenkavými odlesky. Dlouhé perlení. Velmi jemné a čisté aroma připomíná bílé květy a zelené jablko. Jemnou a harmonickou chuť, společně se svěží kyselinou doprovází tóny letních jablek, čerstvé nedozrálé hrušky a křídý. Příjemná dochuť limetové kůry. Doporučuji k filetům z candáta.

Petr Holeček



Sekt za 219 korun potěší každého znalce dobrého sektu svou svěžestí, plností a harmonií, zvýrazněnou jemným dlouhotrvajícím přírodním perlením. Ve vůni je cítit čerstvé jablko, svěží kyselinku vystopujeme také v chuti. Velmi osvěžující. Sekt byl vyroben z odrůd Chardonnay a Ryzlink rýnský tradiční francouzskou metodou kvašením v lahvi. Vhodné k rybím pokrmům, ale i k salátům.

Sekt 1876 brut 2012, Zámecké vinařství Bzenec

Marek Babisz



Hravou zlatožlutou až zlatavou barvu sektu doplňuje velmi jemné a pravidelné perlení. Vůně rozehrává širokou škálu jemných nuancí od lipového květu, oříšků až po ovocné tóny. V chuti převládají ovocné tóny nezralého jablíčka, přes jemné chlebové tóny až po jemné tóny po autolýze kvasinek. Sekt je velmi příjemný a jsem rád, že je zde další výrobce sektů, který rozšíří tento segment trhu. Doporučuji jako aperitiv, k slavnostním příležitostem nebo třeba k ústřicím.

Pavol Velič



Víno světlejší šedožluté barvy s odlesky bílého zlata. Bohaté a velmi dlouhotrvající jemné perlení doplňuje aroma oříšků, červeného jablka a také kůry z citronů. Chuť je svěží s nástupem ovocnosti a šťavnatosti. Vyváženost cukrů a kyseliny je zakončena příjemnou dochutí citrusových plodů. Tento sekt byl vytvořen z pěti odrůd révy vinné a následným zráním po dobu minimálně 14 měsíců na kalech. Doporučuji vyzkoušet s ministeaky z lososa se slaninou.

Petr Holeček



Markovi Babiszovi se do hodnocení již nevešlo, že sekt je vyrobený ze čtyř odrůd a to Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Chardonnay a Rulandské bílé, které leželo 14 měsíců na kvasinkách. Je to pozoruhodný výtvor, zejména, že za senu kolem tří stovek navazuje na zajímavou tradici – v roce 1876 se v zámeckých sklepech města Bzenec vyrobilo první šumivé víno v Čechách a na Moravě. Sekt, pojmenovaný dle tohoto významného roku, je podle vinařství nositelem všech tradičních hodnot.

Představujeme legendární značky alkoholu

Torres, příběh starý tři století



Španělsko zabírá největší vinařské území v Evropě. Vína ze Španělska patří mezi nejlepší vína v poměru cena a kvalita, i proto jsou u nás velmi oblíbená. Zdejší vinařství Torres, jehož výhradním dovozcem do Česka je společnost Global Wines, se řadí mezi nejstarší vinařství světa. Bylo založeno již v roce 1870 a nyní již pátá generace řídí její chod. Závazek k půdě, lidem a vášni pro šíření vinařské kultury byl a stále je jeho hlavní hodnotou.

TEXT: SVĚT H&G

Torres je největším vlastníkem vinic klasifikovaných v **Denomination of Origin (DO) of Penedès** a zároveň největší vinařskou společností ve Španělsku. Od roku 1979 vyrábí víno také v Chile a od roku 1986 také v Kalifornii (zde pod značkou Miramar). Ve Španělsku kromě Penedès vlastní vinice také v regionech Conca de Barbera, Toro, Jumilla, Ribera del Duero, Priorat a Rioja.

Svá vína exportuje do více než 140 zemí světa. Bez nadsázky se tak dá říct, že se jedná o nejvýznamnější vinařskou značku světa. I přes svou velikost si Torres udržuje svoji rodinnou atmosféru - vedení společnosti je stále v rukou členů rodiny, kteří se aktivně podílejí na výrobě vína. Od roku 2012 celou společností řídí Miguel Torres Maczassek, kterému předal vedení jeho otec Miquell A. Torres - ten v současné době působí jako prezident společnosti. Rodina Torres je více než tři století spojena s vínem a s dědictvím po předcích, kteří pracovali na vinicích v Penedès v předešlých stoletích.

Historie vinařství

Obchodní aktivity Torres se datují od roku 1800, kdy víno bylo distribuováno v dřevěných sudech. Po návratu Jaime Torres Vendrell z Kuby, začala expanze Torres za hranice Španělska (konkrétně na Kubu, do Argentiny a do Puerto Rico).

Vinařství Torres se řadí mezi nejstarší vinařství světa. Bylo založeno již v roce 1870 a nyní již pátá

generace řídí její chod. Závazek k půdě, lidem a vášni pro šíření vinařské kultury byl a stále je hlavní hodnotou vinařství.

Společnost se od roku 1928 věnuje kromě vín i destilátům (zejména brandy). V roce 1939, během španělské občanské války, bylo vinařství bombardováno a muselo být znovu vystavěno.

Torres v Chile

Na úpatí And, v Centrálním údolí, se rozprostírají Torresovy chilské vinice. Původních 100 hektarů půdy, které v roce 1979 Miguel Torres zakoupil, se rozrostlo na dnešních 330 ha, které patří společnosti a dalších 86 ha má v pronájmu. První sídla, která Torres získal byla Maquehua, San Francisco Norte a Cordillera.

Ke konci devadesátých let 20. století přidal San Luis de Alico, La Ribera a Los Zorillos. Speciální klimatické podmínky, velké teplotní rozdíly mezi dnem a nocí, absence phylloxery přispívají k tomu, že se zde rodí excelentní vína.

Torres v Číně

Do Číny začal Torres pronikat v roce 1982, kdy začal do této země vyvážet svá vína. V roce 1997 vznikla spolupráce na joint venture se společností Shashen Co-operative, 230 km západně od Bejingu. Hlavní náplní je lahvování speciálních vín určených pro místní trh a distribuce katalánských, chilských a kalifornských vín. ●



Aha!

Označení kontroly původu DO (Denominación de Origen), je to obdobná klasifikace k francouzskému AOC nebo italskému DOC. Regionů DO je ve Španělsku přes padesát a každý má na etiketě vyznačenou svoji vlastní pečť. V oblasti Rioja existuje vyšší klasifikace DOCa (Denominación de Origen Calificada), která náleží přibližně třiceti nejlepším územím s přísně kontrolovanými podmínkami produkce. Každá láhev z tohoto území je na zadní etiketě očíslována.



Typické oblasti pro vína Miguel Torres

REGION PENEDÉS

Díky své dobré zeměpisné poloze je vinařství v tomto regionu staré více než čtyři tisíce let. Region Penedés leží v Katalánsku na severovýchodě Španělska. Skutečný rozvoj vinohradnictví je starý téměř 1500 let. Produkce pokračovala až do středověku, kdy ji na krátkou dobu přerušila arabská invaze.

V roce 1872 bylo vytvořeno první šumivé víno typu Cava. Obnova vinic po zkáze révokazem umožnila dokonalý rozvoj vín Cava, která si velmi rychle vybojovala své místo na trhu.

V roce 1960 vzniká „Consell Regulador of the Origin Denominación“, který má za úkol kontrolovat průběh výroby a garantovat kvalitu vín z regionu Penedés. V současné době je u tohoto úřadu registrováno na 5 000 pěstitelů vína, 208 sklepů a 70 firem zabývajících se šlechtěním vín.

V Penedésu se ročně vyprodukuje 440 milionů láhví vína. Penedés se rozkládá na ploše 1 557 km² - vinice pokrývají plochu cca asi 26 000 hektarů. Vinice leží ve výšce kolem 800 m n.m., což ho řadí mezi nejvýše položené regiony v Evropě. Jilovito-křídová půda je zde poměrně chudá a propustná. Klima je typicky středomořsky mírné a teplé. Průměrná roční teplota se pohybuje mezi 12-14 °C.

Typické bílé odrůdy jsou Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer, Macabeu, Moscatell, z červených jsou to Garnacha, Monastrell, Samsó, Syrah, Merlot, Pinot Noir a další.

REGION RIOJA

Nejslavnější region na severu Španělska, který svými kvalitními víny tuto vinařskou zemi zviditelnil po celém světě. Metropolitní regionu, který z historického hlediska náleží ke Staré Kastilii a je proslaven pěstováním vína, je město Logroño. V regionu v současné době žije přes 300 tisíc lidí (v Logroño asi polovina).

Název regionu vznikl ze slovního spojení „Río-Oja“, což se dá přeložit jako „Řeka Oja“, podle řeky Oja, která regionem protéká. V regionu je celkem vysázeno 50 tisíc hektarů vinic a vyrobí se zde ročně cca 330 milionů láhví vína (asi 85% je červených). Pěstují se zde nejčastěji červená vína z odrůdy Tempranillo (také Mazuelo, Garnacha, Graciano), ale i vína bílá (odrůdy Viura, Garnacha Blanca a Malvasia) a růžová.

Převládá zde jilovitá půda s vysokým obsahem křídý, vápence, pískovce a železa. Sklizeň probíhá většinou na přelomu září a října (v oblasti Alta až koncem října).

Rioja se dělí na tři okresy Alta, Alavesa a Baja, přičemž první dva produkují nejlepší vína Rioja v různých kategoriích.

Celkem jsou zde čtyři kategorie vín - Rioja (mladá vína, v sudech méně než jeden rok), Rioja Crianza (minimálně rok v sudu a rok v láhvi), Rioja Reserva (minimálně rok v sudu a dva roky v láhvi) a Rioja Gran Reserva (minimálně dva roky v sudu a tři roky v láhvi).

Maturana Tinta je téměř zapomenutou a vyhynulou odrůdou ze španělského regionu Rioja. Tato odrůda dozrává relativně pozdě, čímž se zásadně liší od regionálně slavnější odrůdy Tempranillo (v překladu znamená „trochu dříve zralá“). Vína z této odrůdy jsou pak většinou velmi tmavá, silná, s výraznými tříslovinami a vyšším obsahem alkoholu. Kdysi Maturana tvořila významnou část produkce vín v Rioja. Před příchodem Phylloxery v 19. století, byla odrůda vysazována prakticky v celém regionu. Vinice, které Phylloxera nezničila, byly cíleně vytržány, dost často na úkor pěstování jiných plodin.

Ty vinice, které zůstaly, pak vyhynuly přirozeně, bez další náhrady. Jejich místo postupně zabraly odrůdy Tempranillo a Garnacha. Na počátku 21. století zbylo jen velmi málo vinic s touto odrůdou. Přesto však současní vinaři znovu začínají s Maturanou pracovat. Většina dnešních vinic je vysázena především v Rioja Alta na vápencovo-jílovém podloží v nadmořské výšce kolem 610 m. V roce 2007 dostala Maturana od příslušných úřadů zařazení do DOC klasifikace, čímž je umožněno její využití v prémiových vínech z Rioja.

TEMPRANILLO

Klasická španělská červená odrůda, která má až černé hrozny. Výsledné víno je však jen o odstín tmavší než nejsvětější Pinot Noir. Tempranillo vychází ze španělského „temprano“, tedy „brzký či ranný“, protože hrozny této odrůdy dozrávají mnohem dříve než u ostatních červených odrůd. Donedávna se odborníci domnívali, že Tempranillo pochází právě z burgundské odrůdy Pinot Noir. Genetické testy však odhalily, že tomu tak není, a že se jeho předchůdce nacházel na půdě Španělska dávno před tím, než byl datován vznik Pinot Noiru ve Francii.

Domovinou pro Tempranillo se stala nejznámější oblast ve Španělsku, Rioja. V 17. století, během španělské koloniální expanze, byla vinná réva této odrůdy odvezena do Ameriky, aby se její klony počátkem 18. století vrátily zpět. Špa-

něle se domnívali, že tamní klima změní rostlinu a jejich potomky a dodá jim dávku exotičnosti. Tato prozřavost zachránila celé španělské vinohradnictví. Když Evropu kompletně zdevastovala phylloxera (mšička révokaz), záchrana pro vinařské velmoci v Evropě přišla ze zámorí. Zámorské klony totiž phylloxera nehubí. Vína této odrůdy jsou velice vhodná pro citlivý kontakt s dubovým dřevem. Jejich vysoká ovocnost, elegance a jižanský šarm je odměnou za pečlivou práci vinařů, kteří vína staří ve svých sklepech.

REGION CATALANIA

Katalánsko je mladý vinařský region, ustanovený teprve na přelomu milénia. Označení Catalonia DO zahrnuje vinařství, která dosud nespádala do žádné oficiální kategorie označení původu. V regionu okolo Barcelony se pěstují zejména odrůdy Chardonnay, Garnacha, Parellada nebo Macabeo. Podnebí je ovlivněno blízkostí středomořského moře, nejlepší vinice pak leží jižně od pohorí Montserrat.

REGION RIBERA DEL DUERO

Ribera del Duero Tento region je charakteristický svým plochým a kamenitým profilem. Centrum regionu je okolo města Aranda de Duero, ale nejznámější vinice jsou kolem měst Valladolid a Roa de Duero. Pěstování vinné révy má velmi dlouhou historii. Nejstarší dochované záznamy jsou staré přes dva tisíce let.

Teprve v průběhu 10. a 11. století zde však došlo ke sjednocení a stabilizaci vinařské produkce. Ve 13. století vznikají první sklepy a vinařství se stává hlavním kulturním a ekonomickým faktorem tohoto regionu. V roce 1980 vzniká úřad Designation of Origin Ribera del Duero, který má za úkol kontrolovat proces výroby vín.

Region Ribera del Duero je 115 km dlouhý a 35 km široký pás, s podložím složeným z jemných usazenin jílového nebo hlinitého písku, občas narušeným křídovými a vápencovými vrstvami. Nadmořská výška celé oblasti je mezi 750 - 900 metrů nad mořem. Podnebí je zde poměrně drsné.

Dá se říci, že je směsí kontinentálního a středomořského počasí - nízké srážky (450 mm ročně), suchá léta s teplotami až 40°C a dlouhé a kruté zimy s teplotami až -18°C. Hlavními odrůdami jsou zde Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot a dále pak Malbec, Garnacha a Albillo. V současné době se v tomto regionu eviduje na 170 producentů vín. Nejslavnějším vínem regionu je Vega Sicilia.

**Vše, co potřebujete
znát o pivu!**

1. díl

Pivní rozmanitost

Současným světovým trendem, který se stále výrazněji projevuje i u nás, je výrazné rozšiřování pivní nabídky. Jako první se této příležitosti, jak novým způsobem oslovit hosty, chopily restaurace a hotely, které do své nabídky vedle silné národní značky, jakou je Budvar nebo Plzeňský Prazdroj, zařadily i regionální nebo přímo lokální čerstvé pivo.

TEXT: MARCELA TITZLOVÁ

Výhod tohoto rozšíření pivní nabídky lze najít hned několik. Kromě výrazné palety nápojových chutí hosty oslovují i netradiční názvy pivovarů a piv – Nachmelená opice, Apollo Galaxy, Raptor nebo třeba Nakouřená Karkulka. To jsou názvy, které zaujmou dřív, než se člověk napije – a pak většinou překvapí i svou chutí. Malé pivovary mohou mnohem snadněji experimentovat jak s pivními styly, tak s názvy a etiketami svých piv. Určitou nevýhodou je v jejich případě kratší doba minimální trvanlivosti piva. Jde většinou o nepasterizovaný nápoj, na který je výhodnější používat menší sudy o objemu od 10 l. U minipivovarů jde o naprosto běžnou záležitost a v poslední době na své luxusnější speciály používají sudy o objemu 15 l a 25 l i velké pivovary.

Jeden večer, různé styly

Dnes již rozhodně neplatí, že lahvová piva jsou v porovnání se sudovými méněcenná. Obě se naopak mohou výborně doplňovat. Řada hostů, kteří již o pivo něco vědí, dnes nechce zůstat celý večer u jedné značky. Naopak, začít a zakončit večer je vhodné některým zajímavým silnějším pivem, které na počátku rozproudí zábavu a na závěr se stane příjemným rozloučením. Taková ušlechtilá piva v lahvích vyžadují odpovídající péči. Kdo má zónové ledničky, většinou ví, že zatímco ležákům svědčí teplota 6 °C, svrchně kvašená piva, kam zajímavé importy ze zahraničí většinou patří, potřebují při servírování teplotu 10 °C i vyšší, aby se dostatečně rozvinula jejich vůně a chuť. Jak piva kombinovat, správně servírovat, párovat s jídlem, je disciplína, které se věnují pivní sommeliéři. Povolání je to

v České republice poměrně nové, velmi zkušeného odborníka má například Budweiser Budvar v osobě Aleše Dvořáka. První původní česká publikace, která se zevrubně věnuje jak pivním stylům, jeho výrobě a poznávání kvality, vychází letos v nakladatelství Smart Press pod názvem Kniha o pivu. Jejím autorem je Pavel Borowiec, vydavatel a šéfredaktor časopisu Pivo, Bier & Ale, který již šest let mapuje českou pivní kulturu v kontextu se světovými trendy a děním.

Jak vybírat exkluzivní piva

V celosvětovém měřítku se rozlišuje ke stovce různých pivních stylů, ležák plzeňského stylu je jedním z nich. Jejich chuťová škála sahající od kyselých přes sladká až k hořkým pivům je proto bohatší než chuťová paleta vín. Cenově se ušlechtilá piva vyrovnají některým vínům, a to při stejném objemu, lahvi 0,7 l. Přitom mnoho žen dá přednost belgickému Kasteel Rouge, svrchně kvašenému pivu dochucenému třešněmi, které je objemem alkoholu blízko pod hranici vína. Roli v tomto případě hraje i velmi atraktivní unikátní sklenice. Speciální sklenky na nožce ke svým exkluzivním pivům již nabízejí i české pivovary. Jejich speciály se ve společnosti dovezených piv z Belgie, ale také Velké Británie a Německa, rozhodně neztratí. Všechna tato piva mají zajímavou expiraci, německá pšeničná piva jako Pikantus z Erdingeru dozrávají v lahvi poměrně dlouho. Až 15 let má deklarovanou záruku na etiketě Tsarina Esra z pivovaru De Molen, za zkoušku určitě stojí i jeho Rasputin nebo Russian Imperial Stout. Jsou to piva velmi žádaná především ruskými návštěvníky, kteří oceňují jejich plnost a obsah alkoholu.



Možnost seznámit se s výjimečně rozsáhlou škálou zahraničních piv lze například v pražském Pivkupectví s nabídkou 300 – 400 různých lahvoových piv, nebo v Pivovarském klubu či Pivní mozaice, sídlících v Praze v Křížákově ulici. Nejlepší příležitosti, kde ochutnat velkou škálu piv a zároveň se o nich dozvědět všechny potřebné informace, ať už přímo od sládků nebo distributorů, nabízejí pivní festivaly. Ten, který je přímo určen profesionálům z oboru, se koná ve dnech 23. – 25. února v pražském hotelu Olšanka, jako součást degustační soutěže a odborného veletrhu Pivo, Bier & Ale Expo 2017.

Atraktivní pivotěky

Stejně jako si dobré hotely a restaurace hýčkají své vinotěky, začínají se prosazovat i stejně pečlivě spravované pivotěky. Do nich se většinou hodí lahve o objemu 0,7 l, které by na rozdíl od vinných měly vždy stát, nikoli ležet. Pivovary, které dokážou uvést na trh špičková piva v sedmičkových lahvích, si většinou dokážou poradit velmi dobře i s dostatečně efektním pojetím samotné lahve a etikety, takže na stole mohou bez problému konkurovat lahvi s vínem. To je případ třeba pivovarů Matuška, Clock, Mazák, Zámeckého pivovaru Frýdlant, Slavkovského pivovaru, Klášterního pivovaru na Strahově nebo Krušnohory. Z velkých pivovarů se jim úspěšně po bok přiřadil Bernard se svým Bohemian Ale.

Většinou silná a velmi kvalitní piva těchto značek vydrží v žádané kvalitě minimálně měsíc, pivovary využívající mikrofiltraci zvládnou produkovat piva s podstatně delší trvanlivostí. Příjemným zpestřením společenských akcí jsou i malé soudky s dřevěným designem, z nichž se



čepuje pivo samospádem, takže lze narazit přímo u stolu bez připojení na výčepní zařízení. Mívají objem 10 l a pro hosty je neobyčejnou atrakcí možnost obhospodařovat soudek vlastnoručně, protože jde o jednoduchou záležitost. Jen samotné naražení je lepší nechávat na zkušeném profesionálovi.

Pivní archivy

Stejně jako u vín existují i archivní piva, která jejich tvůrci doporučují nechat uležet i několik let, než dosáhnou dokonalé chuti. To je sice disciplína vlastní především belgickým trapistickým pivům, ale u nás již na tuto zatím poměrně neobhospodařovanou půdu vstoupil například Pivovar Starobrno.

Jak funguje ukázkový pivní archiv postavený na belgických značkách, se lze přesvědčit v nedávno otevřeném podniku Beer huis Gulden Draak v Truhlářské ulici v Praze 1. Archiv založil zkušený dovozce belgických pív Juraj Acsay a je to na něm znát. Kdo si chce založit vlastní archiv, měl by začít podle nejjednodušších pravidel – piva v něm by měla mít nejméně 8 % alkoholu a měl by v nich převažovat podíl sladu nad chmelem. Velmi vhodná jsou piva dokvašovaná v lahvi. Měla by být skladována v temnu, chladu a pokud možno za neměnného teplotního režimu. Nejvhodnější teplota je od 10 do 12°C. Obecně platí, že čím vyšší obsah alkoholu pivo má, tím je pro něj příznivější vyšší teplota. Ječné víno, barley wine, lze například archivovat i při pokojové teplotě. Pořizovat piva do archivu znalci doporučují minimálně po třech kusech, aby bylo možné sledovat jejich chuťový vývoj v čase – a případně ho i zaznamenat. ●

Otevíráme!

Nová rubrika Světa H&G vás v každém čísle provede novými restauracemi, bary, hospodami, obchody a bistry, které stojí za to. Chystáte otevřít svůj podnik? Pošlete nám fotku na holecek@lprg.cz!

TEXT: SVĚT H&G



Nespresso Experience Center

Aby si mohli všichni milovníci kávy vychutnat kávu všemi smysly a navíc o ní zjistit něco nového, otevřela společnost Nespresso Experience Center v pražské Pařížské ulici 11. „Chtěli jsme pro pražské Experience Center najít takovou adresu, která bude souznít s celkovou koncepcí značky, která podtrhne exkluzivitu a jedinečnost světa Nespresso. A kde jinde toho dosáhnout lépe než v Pařížské ulici, právě tady se totiž před deseti lety začal psát příběh značky Nespresso v České republice,“ uvedla manažerka Simone Jansen. Za návrhem Nespresso Experience Center stojí studio Parisotto+Formenton Architetti. Jednotlivé pokoje, do nichž je tento „byt“ rozdělen, se zaměřují na různé typy zážitků, během návštěvy se tak lze o kávě dozvědět více a objevovat její svět. Provozu a programu centra se bude věnovat Coffee Ambassador značky Nespresso.



Schweppes The Bar

Pouze během listopadu měli lidé možnost navštívit moderní bar, který se zjevil vždy na jiném místě. Poprvé se otevřel na DesignWeeku v Kafkově domě a dále putoval po akcích Žena roku, Štrúdl, VIP Věnce, Pechakucha a Křišťálová lupa. Každého z umělců, kteří se v projektu sešli, přitahuje barové prostředí něčím jiným a každý přistoupil k roli konzultanta či realizátora po svém. Společně ale výtvarnice Léna Brauner, light designér Světlonoš, komiksový kreslíř Jonáš Ledecký, barman Milan Zaleš a architekt Juraj Calaj vytvořili něco, co bylo tradiční, současné i nadčasové zároveň. Speciální menu s originálními koktejly vytvořil pátý člen kreativního týmu Milan Zaleš, šéfbarmen Bugsy's Baru a loňský nejlepší český barman podle Cen barové akademie. Uvidíme, zda se tato parta opět objeví s nějakým podobným projektem.



Špejle

Nově otevřený podnik Špejle v Jindřišské 16 v Praze 1 nabízí svým hostům denně od 8 do 23 hodin možnost ochutnat z velké palety chutí, přestože zde nenajdete žádné menu. Vše si vybíráte očima a sami se obsluhujete, navíc neplatíte za jídlo, nýbrž za nasbírané špejle. Kvalitní jídlo doprovází stejně tak kreativní nabídka nápojů, kde nechybí správně připravená káva, domácí kvašené limonády, koktejly, pivní speciály a vybraná vína včetně sektů a Champagne. Špejle můžete využít k rychlé refresh zastávce, či zde strávit celý večer s přáteli, čemuž jdou naproti i příznivé ceny. ●

Hledáte nové obchodní příležitosti?



Využijte **opakovanou inzerci**
v titulech Svět H&G a Svět HORECA

Pro koho je inzerce vhodná?

- pro **společnosti**, které svými produkty zásobují trh **horeca** (hotely, restaurace, kavárny, bary, školní jídelny)
- pro **dodavatele služeb a technologií** určených pro **výrobní závody**
- pro **firmy zásobující kanceláře**
- pro **zaměstnavatele**, kteří hledají **nové pracovní síly**
- pro **majitele nemovitostí, výrobních hal, skladů** jenž nabízejí své volné kapacity k prodeji či pronájmu
- pro **oborové organizace a školství** nabízející vzdělávání v oboru



Automatické dveře
Turniketové dveře

Průmyslová vrata

Vratová těsnění

Vyrovnávací můstky

Protiprůvanové vratové clony

Požární uzávěry

Garážová vrata a vratové pohony



www.spedos.cz