

MODERNÍ JÍDELNA

1. noviny pro velkokapacitní kuchyně & jídelny ve školách, školkách a domovech seniorů ■ catering ■ firemní stravování

Českým přílohám začíná dominovat zelenina

Mezi nejoblíbenější přílohy v Česku dlouhodobě patří hranolky a přílohy z brambor. Současný trend ale diktuje přidat do stravy více zeleniny.

strana 6

Překvapte na Vánoce veganským menu

Zkuste letos při Vánocích odlehčit tělu při trávení a připravte vánoční klasiku v rostlinné verzi.

strana 14

Inteligentní procesy rozhodují o stále kvalitě pokrmů

strana 13

Jak zkrátit gastroodpad ve 21. století?

Dříve nevyhazovaly zbytky z kuchyně, protože je zkrmovaly domácím zvířectvu. Dnes nám gastroodpad namísto toho připravuje perné chvíle.

strana 10

Zemědělské podniky v Česku mají strach o přežití

FOTO: SAMPHOTO

Pěstitelé ovoce, zeleniny, brambor, nebo chovatelé prasat či drůbeže. Ty všechny nouzový stav připravil o dodávky do provozoven veřejného stravování, jako jsou restaurace nebo školní jídelny. V zemědělství chyběli pracovníci a na producenty tvrdě dopadaly i tlaky obchodních řetězců na stále nižší výkupní ceny výrobků.

Přestože vláda chystá pro zemědělce a potravináře určité kompenzace, rozhodně to nebude stačit na pokrytí nákladů spojených s výpadkem. Některé specializované zemědělské podniky se potýkají s výraznými finančními problémy a zvažují dokonce ukončení podnikání.

„Zemědělci a potravináři se na dopad pandemie nemohli i vzhledem k dlouhodobému podfinancování sektoru připravit. Část z nich přišla uzavřením gastro provozů ze dne na den o velkou část odbytu, a tím i o příjmy. Bez pomoci státu řada

podniků brzy zkrachuje. Zemědělská prvovýroba je navíc specifická v tom, že nedovoluje home office ani „kurzarbeit“. Termíny sklizně, dojení nebo zakládání porostů nám určuje příroda a ne vládní nařízení. I s ohledem na uzavření škol a ztrátu části personálu, který se doma staral o děti, jsme měli obrovský problém všechno včas zvládnout a i s ohledem na skutečnost, že jinde lidé za podobné nebo větší peníze „seděli doma“.

Situace je nejistá, protože život, a tudíž i normální odbyt včetně sektoru HORECA, se do zaještějších kolejí bude vracet velmi

pomalou,“ řekl prezident Agrární komory Jan Doležal. Největší dopad má pandemie na obory s vysokým podílem ruční práce, jako je pěstování ovoce a zeleniny, kde byl nedostatek kvalifikovaných sezonních pracovníků, jejichž část za normálních okolností přijíždí ze zahraničí. V období květen až říjen narůstá potřeba pracovníků sil u ovocnářů a zelinářů na dvojnásobek. Kvůli výpadku kvalifikovaných pracovníků ze zahraničí došlo letos k meziročnímu nárůstu pracovních nákladů v řádu desítek procent! Důvodem je vysoká fluktuace, nízká výkonnost i kvalita práce brigádníků. Na vyšších výdajích

se podílel i tlak na zvyšování mezd od agentur práce, vícenáklady na zřizování karantén ubytoven atd. „U specializovaných zelinářských podniků tvoří pracovní náklady běžně 30 i více procent přímých nákladů. Kromě programu „Antivirus C“ jsme se zatím žádné pomoci nedočkali, situace je opravdu vážná.“ uvedl Petr Hanka ze Zelinářské unie Čech a Moravy.

Největší dopady se očekávají u menších pěstitelů. To bude mít samozřejmě vliv i na velmi nízkou soběstačnost ČR. Podobné problémy hlásí také chovatelé drůbeže a prasat. „Cena jatečných kuřat je 30 let téměř stejná, zvyšují se pouze výrobní náklady,“ říká Vlastislav Klačka tajemník Českomoravské drůbežářské unie.

Agrární komora

» **Starosti tuzemským zemědělcům a potravinářům přidělávaly také obchodní řetězce, které v době pandemie zneužívaly svého výrazného postavení na maloobchodním trhu s potravinami. Řetězce tlačily dodavatele k dodávkám za stále nižší výkupní ceny. „Takováto situace je dlouhodobě neudržitelná. Dodavatelé jsou často tlačeni k ceně pod hranici rentability,“ uvedl prezident komory Doležal.**

Vzdělávání v rámci jídelen je naším posláním



Od roku 2011, kdy byla Asociace školních jídelen založena (AŠJ), proškolili již tisíce zařízení. Díky spolupráci s odborníky z řad Státního zdravotního ústavu či Krajských hygienických stanic je kvalita seminářů na vysoké úrovni a vzdělanost kuchařů a vedoucích jídelen roste. O možnostech spolupráce s asociací jsme hovořili s jejím výkonným ředitelem, panem Karlem Jahodou.

TEXT: JAROSLAVA CHUDÁ, PHDR. KAREL JAHODA FOTO: FIREMNÍ

Kolik kurzů v průběhu roku realizujete a jaká je vaše regionální působnost?

Během roku 2019 jsme uspořádali dohromady 63 seminářů, kterých se zúčastnilo dohromady více jak 2000 účastníků ze školních jídelen. Pro rok 2020 jsme vycházeli z předpokladu, že počet seminářů výrazně naroste díky prohloubené spolupráci s dalšími subjekty (SVS, KHS). Ucelený blok seminářů hygienického minima, který proběhl v únoru, byl ukončen vládním nařízením v souvislosti s koronavirem v polovině března. Vše se zastavilo, a to tak dramaticky, že jsme doposud neuskutečnili žádný z plánovaných seminářů. Nejsem schopen vůbec predikovat, zdali do konce roku, některý z plánovaných seminářů vůbec uskutečníme. Jsem v tomto ohledu skeptický.

Je třeba si ale říci, že AŠJ ČR se snaží k celé problematice přistupovat zodpovědně. Přesto mi dovolu malou statistiku. Jen za únor a první polovinu března jsme uskutečnili 64 seminářů, kterých se zúčastnilo bezmála 5000 pracovníků ze školních jídelen. Což se dá považovat za velice svižný začátek. Nebudu a není mým zvykem si stěžovat. A už vůbec ne v kontextu toho, že spousta firem je na tom daleko hůře. Další opatření jsou likvidační pro mnoho firem. Následky ať si každý domyslí sám. Jinak působíme v deseti krajích České republiky, kde máme svá krajská centra.

Kdo jsou vaši přednášející a kým je zaštiťována odbornost přednášek?

To je jedna z věcí, na které si zakládáme. Snažíme

Vizitka:

Asociace školních jídelen ČR (AŠJČR) byla založena v roce 2011 s cílem propojit zajímavými a odbornými projekty školní jídelny ČR a pozitivně propagovat jejich význam. Formou workshopů a seminářů chceme přispět k profesnímu růstu pracovníků školních jídelen a obohatit jejich práci novými impulsy. Naší snahou je pomoci při výchově dětí k získání žádoucích stravovacích návyků, které podpoří jejich zdravý vývoj. Velmi si vážíme spolupráce s metodiky školního stravování, odborníky přes výživu, lékaři, řediteli škol, vedoucími ŠJ a neméně také záštitou odborných partnerů z řad Státního zdravotního ústavu (SZÚ).

se spolupracovat vždy s těmi nejkompetentnějšími odborníky, kteří v daném oboru působí. Tedy ať jsem konkrétní. Státní zdravotní ústav. Státní veterinární správa. Krajské hygienické stanice. Masarykova univerzita Brno – pedagogická a lékařská fakulta a mnoho dalších subjektů.

Máte širokou členskou základnu. Kolik jídelen/subjektů zvládnete proškolit za rok?

Za minulý rok se zúčastnilo našich seminářů bezmála 1000 subjektů, z toho bylo zastoupeno 49 % jídelen základních škol a 37 % jídelen mateřských škol. Pro tento rok jsme počítali s nárůstem. Ovšem jak jsem se zmínil výše, situace v souvislosti s onemocněním COVID-19 vše zmrazila, a já Vám mohu poskytnout statistiky jen do půlky března.

Mohou se na přednášky přihlásit i jídelny, které nejsou vašimi členy?

Jednoznačně mohou. Žádná kritéria po našich členech či nečlenech, aby se mohli přihlásit na naše semináře, nepožadujeme. Domnívám se, že v dnešní době, kdy jsou na pracovníky školních jídelen kladeny stále větší nároky, by nebylo z naší strany správné řešení podmiňovat účast na přednáškách a seminářích jakýmkoliv požadavky. Snad jediným požadavkem je společně propagovat školní stravování jako unikát, který ve světě není běžný.

Jak se pohybují ceny kurzů?

Ceny kurzů se snažíme držet na samotné spodní hranici obvyklých sazeb. Například za přednášky a semináře pořádané společně s krajskými hygienickými stanicemi si účtujeme 300 Kč za osobu. Tam, kde je více přednášejících, se cena pohybuje v řádu stokrát směrem nahoru. Je naprostou samozřejmostí, že součástí všech seminářů je i nápojový servis s drobným občerstvením. Jsme nezisková organizace a v tomto duchu přistupujeme i k cenové politice. Chceme zpřístupnit naše semináře co možná nejširšímu počtu respondentů. Proto bych chtěl touto cestou poděkovat našim partnerům, kteří se částečně podílí na financování provozu asociace.

Získávají účastníci nějaké certifikáty?

Ano, získávají. Tím že se účastníci seminářů přihlašují prostřednictvím našich webových stránek,

Tematické zaměření seminářů pořádaných Asociací školních jídelen:

1. okruh:

Hygienické minimum a úvod do systému kritických bodů HACCP

Zákon č. 258/2000, Sb. v platném znění o ochraně veřejného zdraví, vyhláška č. 137/2004, Sb. v platném znění o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Dále pak zákon 110/1997, Sb. v platném znění o potravinách a příslušných nařízeních EU. Zásady hygienicky nezávadného čištění a dezinfekce, technologie výroby (technologické postupy), alimentární nákazy a otravy z potravin, speciální hygienická problematika podle pracovní činnosti. Krajská veterinární správa - „Dozor v provozovnách stravovacích služeb/školních jídelnách“.

2. okruh:

Dvoudenní seminář - S chutí do světa výživy „aneb setkání teorie s praxí“

Krajská veterinární správa - „Dozor v provozovnách stravovacích služeb/školních jídelnách“ Manažerské minimum, Ekonomika provozu školní jídelny, Nakládání s odpady, Správné využití varných technologií a celá řada dalších seminářů

3. okruh

Den mezinárodní kuchyně v českých školních jídelnách

2016 - Den thajské kuchyně, 2017 - Den norské kuchyně, 2018 - Den španělské kuchyně, 2019 - Den mexické kuchyně, 2020 - Den italské kuchyně

je zaručeno to, že certifikát je adresný, vytisknutý na kvalitním papíře a myslím, že i vkusně graficky zpracovaný. Myslím, že se nemáme za co stydět. Další přidanou hodnotou tohoto systému je fakt, že odpadá přijímání finanční hotovosti v místě konání semináře. Domnívám se, že je naprosto nedůstojné pro

všechny zúčastněné, abychom při příchodu či o přestávce ručně vypisovali jakési paragony a předávali si stokorunové obnosy. Místo toho, aby návštěvník semináře prožil přestávku relaxačně, měl dostatečný čas na občerstvení a osobní potřeby. To nemluvíme o transparentnosti.

Pracujete v rámci vzdělávání s vašimi členy i nad rámec seminářů?

Nepochybně. Již v úvodu jsem zmínil Den mezinárodní kuchyně. Tento workshop je úplným opakem toho, co se snažíme sdílet pracovníkům školních jídelen v průběhu roku. Kdy po nich chceme, aby vstřebali spoustu odborných informací, nezbytných pro jejich činnost ve školních jídelnách. Oproti tomu mezinárodní den je zábava, která je má rozptýlit v tom, co soustavně a opakovaně dělají ve svých provozech. Zažít změnu a dokázat si, že i mnohdy podceňovaná kuchařka zvládne mnohdy složitě menu z jiného koutu světa a úspěšně ho aplikuje ve své domovské školní jídelně.

Zde nás opět přibrzdila zmiňovaná restriktivní opatření. Na měsíc duben a květen byla plánovaná druhá část dne italské kuchyně v českých školních jídelnách. Po velmi úspěšném úvodním workshopu se měl projekt přesunout do školních jídelen po celé ČR. Bohužel do dnešních dnů se neuskutečnil. Mrzí mě to už kvůli týmu lidí, kteří na tom pracovali. Italskou ambasádou počínaje, přes můj tým v asociaci a v neposlední řadě, a to chci zdůraznit, i řadou italských firem. Měla to být velkolepá prezentace toho nejlepšího, co nám Itálie zde u nás může nabídnout.

Co si vaše asociace stanovila za cíle pro tento rok?

Nedáváme si žádné cíle, ale máme dlouhodobý záměr. Což je „Vzdělaný personál – edukovaný a informovaný strážník – motivující pedagog a vedení školy“. Tuto trojkombinaci si s oblibou půjčují od pracovníků Státního zdravotního ústavu a myslím si, že plně vystihuje cíl našeho snažení.

INZERCE

iCombi Pro. iVario Pro.

Najednou společně mnohem více možného.

Společně pokryjí více jak 90% běžných způsobů vaření a tepelných úprav surovin. Přesto vyžadují minimum prostoru, díky tak široké škále možností, synergii a inteligentním procesům. Ušetří Vám energii, suroviny a čas, přitom s mnohem vyšší produktivitou.



Navštivte nás a zažijte více.

Zaregistrujte se zdarma.

rational-online.com/cs_cz/zazit/rational-live/





Využíváte možnosti konvektomatu plnohodnotně?

Provoz školní jídelny si dnes asi těžko dokážeme představit bez chytrých varných technologií. Nicméně jejich pořízením to nekončí. Je potřeba se s jejich obsluhou dobře seznámit a cítit se pevný v kramflecích při jejich používání v běžném provozu. Na toto téma jsme pohovořili s předním českým dodavatelem konvektomatů, který na trhu působí již 26 let. Ing. Pavel Vokatý, manažer marketingu společnosti Retigo, nám v rozhovoru přiblížil jejich proces vzdělávání.

TEXT: JAROSLAVA CHUDÁ, PAVEL VOKATÝ



Jak je školení obsluhy konvektomatů časově náročné a nenaruší to chod jídelny?

Školení probíhá vždy na základě předchozí domluvy našeho kuchaře s vedoucím kuchyně. Časová náročnost se odvíjí od zkušenosti školeného personálu.

Někdy se jedná o pouhé hodiny, jindy je potřeba si na osvětu vyčlenit i celý den. Školení chod jídelny nenaruší. Školitelé, odborní kuchaři firmy Retigo, se vždy snaží obsah školení zaměřit na daný den a na dané pokrmy, které jsou zrovna na jídelníčku provozovny. Drobné detaily a odlišnosti je možné udělat na místě. Naši kuchaři mají hodně zkušeností, takže přesně vědí, co bude kuchaře a kuchařky z jídelny zajímat. A jsou připraveni na mimořádné požadavky. Samozřejmě v rámci domluvy přinášíme také vlastní program vzdělávání – například noční vaření či nízkoteplotní přípravy pokrmů.

Kdo školení zajišťuje a probíhá zde i nějaká ukázka přípravy jídel?

Školení zajišťují kuchaři společnosti Retigo. Ukázka jídel samozřejmě probíhá, ale vždy na těch pokrmech, které jsou v provozovně zvyklí vařit. Je však možné předvést nové a doporučené věci, které by díky konvektomatu mohly stávající jídelníček obohatit. Přípravou jídel chápejte jejich úpravu v konvektomatu, nikoliv jejich přípravu dle receptury.

Stačí jedno proškolení, nebo doporučujete opakované návštěvy vašich odborníků?

Obecně stačí jedno školení. Následně je možné se s dotazy na naše školitele telefonicky obrátit a v případě potřeby domluvit na další osobní konzultaci.

Je školení zpoplatněné?

Školení je zdarma, pokud jde s koupí nového stroje

značky Retigo. Jestliže se školí personál v provozu, kde je konvektomat již umístěn, pak je školení zpoplatněno.

Je nutná nějaká příprava před školením ze strany jídelny?

Žádná speciální příprava nutná není. Ideální je, když kuchař školí v přirozeném prostředí kuchyně ve standardních podmínkách, aby byl schopen stroj s jeho obsluhou co nejefektivněji seznámit. Samozřejmě důležitá je předběžná informace o způsobu práce v kuchyni. Školitel si poté připraví program, a ještě před školením o svém postupu informuje vedoucího kuchyně.

Nabízíte zaškolení v provozu. Realizujete i další tematické semináře pro odbornou veřejnost?

Ano, seminářů, prezentací a kuchařských akcí je celá spousta. Tyto akce jsou zaměřené na nové uživatele konvektomatů Retigo, kteří se chtějí dozvědět o základech používání konvektomatů, o jejich výhodách a o tom, kde tkví kouzlo vaření v konvektomatu. Prezentace jsou ale i pro uživatele, kteří se strojem již pracují a chtějí si rozšířit znalosti například o funkcích konvektomatů, o nových trendech ve vaření, moderních postupech či kombinacích moderních technologií.

Ideální je, když kuchař školí v přirozeném prostředí kuchyně ve standardních podmínkách, aby byl schopen stroj s jeho obsluhou co nejefektivněji seznámit.

Ve kterých oborech nemají lidé perspektivní vyhlídky?

Koronavirová krize řádně zacvičila pracovním trhem. Některé obory na ni doplatily více než jiné a lidé v nich pracující ztrácejí jistotu a hledají si místo jinde. Ve kterých oborech teď vznikají nová pracovní místa a zájem o nové zaměstnance neklesá?

FOTO: SAMPHOTO



Na korunu doplácet nejvíce služby

Na začátku tohoto roku mnozí předpovídali krizi na trhu práce, ale veletič, jehož jsme svědky, neočekával nikdo. Dobrou zprávou je, že nezaměstnanost se zatím drží na poměrně nízkých hodnotách, podle údajů EUROSTATu dokonce nejnižších v celé EU.

Jsou ale obory, v nichž lidé letos již podruhé přicházejí o možnost výdělků, takže pro ně jejich zaměstnání přestává být perspektivní. Řada z nich tak hledá práci v jiných oborech – tato tendence je markantní v oblastech spojených s cestovním ruchem, ale také v gastronomických službách a službách obecně. Kle-

sá ale také zájem o zaměstnance, kteří zastávají backoffice pozice, protože chod kanceláří v době, kdy většina zaměstnanců pracuje z domova, nevyžaduje tolik pracovníků. Tato situace ale vede i k určitým paradoxům – na přelomu léta a podzimu to byl například výrazný nedostatek kuchařů a čističů, kteří v obavách o budoucnost hledali práci v jiných oborech.

Kdo se nemusí bát o svou budoucnost

Velkou zátěží letos prošli lidé, kteří pracují ve zdravotnictví, ve školství a v některých sektorech maloobchodu. Jde ale o obory, kde se lidé o práci rozhodně bát nemusí. Lékař, zdravotní sestra nebo třeba porodní asistentka – to jsou profese, po kterých i v následujících letech poroste poptávka. Za obory budoucnosti je možné považovat také IT a profese, které jsou spojené s digitálními technologiemi. Zájem bude také o řemeslníky – elektrikáře, opraváře a různé stavební profese, od zedníků, přes pokrývače, obkladače, až po malíře. O budoucnost se nemusí bát ani pedagogové nebo lidé pracující v sociálních službách. Vysoká konkurence bude ale v kreativních

oborech. Kromě těch uměleckých například v profesích jako je fotograf, grafik, PR pracovník nebo novinář. Růžová budoucnost ale nečeká ani investiční analytiku, bankovní úředníky či makléře, o přepážkových pracovnících v bankovním a pojišťovním nemluvě. Vzhledem k narůstající automatizaci se také předpokládá nižší poptávka po pokladních, recepčních a vrátných, i když na místa pokladních momentálně nábor nepolevuje. Útlumu se mohou obávat i některé výrobní obory, zejména otazníky kolem budoucnosti automobilového průmyslu hrají v České republice výraznou roli.

Nábor stále nejvíce jede ve výrobě

I když se letos na trhu práce leccos výrazně změnilo, nejvíce nabídek práce na Profesia.cz je stále do výroby. V podzimních měsících dokonce vzrostl počet nabídek v tomto oboru i v porovnání se stejným obdobím loňského roku – v září o 9 % a v říjnu dokonce o 11 %. Největším „skokanem“ je ale stavebnictví, kde v září v porovnání s loňským rokem stoupl počet nabídek o 17 %, v říjnu ale začal klesat. Kromě těchto dvou oborů jsme zaznamenali nárůst ještě ve zdravotnictví. Naopak propad byl největší v cestovním ruchu, gastronomických a hotelových službách (o 79 % v září a 86 % v říjnu), ve službách obecně (shodně 82 % v obou měsících), ale také například v bankovním a zákaznické podpoře.

INZERCE

VISION⁺

Nový Orange Vision Plus

Konvektomat podle Vašich představ



- + 7" dotykový displej s velmi rychlou odezvou
- + Jednoduché a intuitivní ovládání Vision Controls
- + Automatické mytí Active Cleaning
- + 99 programů již ve standardní výbavě
- + HACCP přímo na hlavní obrazovce
- + Rozhraní USB a ethernet
- + Trojitě sklo pro minimální únik tepla
- + Zásuvy napříč pro větší bezpečí a lepší viditelnost
- + Minimum plastových dílů pro větší odolnost a spolehlivost

Více na www.retigo.cz

Českým přílohám začíná dominovat zelenina



Mezi nejoblíbenější přílohy v Česku dlouhodobě patří hranolky a přílohy z brambor. Současný trend ale diktuje přidat do stravy více zeleniny a společnosti pohybující se v prostředí gastroprovozu na zvýšenou poptávku po ní reagují.

TEXT: KATEŘINA HÁJKOVÁ

Hranolky jsou hranolky. I tak se ale zdá, že Češi začínají slyšet na něco, čemu se říká zdravý životní styl. To potvrzuje i Kristina Hanousková, Foodservice manažerka pro ČR a SR ze společnosti Bonduelle, spol. s r. o.: „Pozorujeme, že se situace mění a lidé častěji dávají přednost zdravějším přílohám v podobě teplé zeleniny nebo zeleninových salátů.“ Obvykle je ale podle ní nabídka zeleninových příloh velmi malá. I tak si lidé uvědomují důležitost zdravé stravy, čemuž jistě pomáhají i mediální kampaně.

Kombinace luštěnin a zeleniny zasytí a podpoří zdraví

Bonduelle je jednou ze společností, které jdou rostoucí oblíbenosti zeleniny a alternativních příloh naproti. „Máme několik druhů příloh počínaje jednodruhovou zeleninou, kde se dlouhodobě těší největší oblibě kukuřice, hrášek a fazolky, dále máme zeleninové směsi, 100% pyré a pak velmi speciální řadu Grill, což je grilovaná zelenina,“ informuje Hanousková. „Nově jsme na trh uvedli řadu

pepítek,“ dodává. Jedná se o unikátní přílohu: jsou to malá zrnka, směs luštěnin a zeleniny, bez lepku, se skvělými nutričními vlastnostmi. „Na konci minulého roku jsme také uvedli řadu jménem Home made. Jedná se o zeleninu, která vypadá jako nakrájená rukou. Jednotlivé kousky se od sebe liší velikostí a jsou nepravidelné,“ pokračuje ve výčtu novinek.

Pyré šetří čas i peníze

I když mezi stálice v sortimentu Bonduelle dlouhodobě patří především kukuřice a hrášek, v posledních letech se do popředí dostala také 100% zeleninová pyré. „Jsou jemná a vynikající, kuchařům ušetří významně práci. Kromě dýňového a celerového pyré vzbudila u zákazníků velký zájem i naše novinka batátové pyré,“ informuje Hanousková. Stoprocentně zeleninová pyré má ve svém repertoáru i společnost ARDO Mochov, s.r.o. Express pyré ARDO jsou plná zeleniny, kromě ní v nich nenajdete ani sůl či jiné koření, ani barviva, škroby nebo konzervanty. Výhoda ARDO zeleninových pyré tkví především v tom, že

významně zkracují čas nutný pro přípravu pokrmu a zároveň představují snadný způsob, jak do každodenního jídelníčku začlenit potřebné množství zeleniny.

Rychlé a šetrné zpracování pro svěží chuť a výživnost

Řada Express pyré nabízí pestrou škálu druhů – od špenátového a hráškového přes brokolicové, ze zelených fazolek až po nejnovější batátové. Nejoblíbenějšími jsou pyré dýňové, květákové a celerové. O zachování čerstvé chuti se postará rychlé zpracování, u cenných nutričních vlastností je to šetrný způsob přípravy. „Zelenina je vařena pouze po dobu nutnou, aby změkla a byla vhodná k rozmixování, ale aby neutrpěla její výživová hodnota,“ popisuje Braňo Kočiš, Country Sales Manager CZ & SK. Všechna pyré můžete využít pro přípravu příloh, například celerovo-bramborové kaše, nebo polévek – například dýňové.

Spotřeba hranolků celosvětově roste

Společnost Farm Frites CZ, s.r.o., nabízí celou škálu řezů od tradičních tenkých hranolků až po inovativní, nepravidelné řezy, které připomínají hranolky domácí výroby. Podle Pavlína Kociánové, market managera central&south CEE, obecně platí, že spotřeba hranolků v celosvětovém měřítku roste. „Farm Frites je inovativní společností, snažíme se přicházet na trh s výrobky, které našim zákazníkům přinesou přidanou hodnotu, pomohou se odlišit od konkurence a zaujmou konečného spotřebitele.“

Žhavou novinkou je například hranolka nejvyšší kvality, která nese označení FINEST. „Tato hranolka se vyznačuje tenkým 5mm řezem, vynikající křupavostí, zlatavou barvou a opravdu bramborovou chutí,“ přibližuje Kociánová. „Dále máme v sortimentu celou řadu bramborových specialit od klasických amerických brambor, bramboráků, které jsou bezlepkové, přes cibulové kroužky, vynikající bramborovou kaši až po placičky s cibulí a kroketami,“ pokračuje. V Česku a na Slovensku společnost Farm Frites jako jediná



Smícháním různých druhů pyré můžete vytvořit netradiční, ale chutné kombinace, například batátovo-dýňový krém.

nabízí chlazenou hranolku, která svými vlastnostmi a výslednou kvalitou splňuje požadavky nejnáročnějších hostů.

Tak trochu jiné hranolky

Mrkev, pastinák a červená řepa. Všechny tyto cenné druhy zeleniny můžete nyní do svého jídelníčku zařadit v chutné a na přípravu nenáročném formě. Zeleninové hranolky ARDO jsou k dostání ve dvoubarevném a tříbarevném balení. „Jdou tak naproti trendu, který velí konzumovat více zeleniny a hledat možnosti, jak ji podávat a připravit zajímavě, a to nejen pro děti,“ vysvětluje Braňo Kočiš.

Pečlivý výběr a šetrné zpracování jsou zárukou kvality a skvělé chuti

Zelenina na přípravu zeleninových hranolků ARDO nejprve projde procesem pečlivého očištění, posléze šetrného předvaření a nakrájení. Lahodnou křupavost zajistí obalení ve směsi bramborového, rýžového a kukuřičného škrobu. Po těchto přípravách se zelenina před smažením na slunečnicovém oleji a šokově zmrazí na -18 °C. Vlastní příprava hluboce zmrazených zeleninových hranolků ARDO se potom neliší od přípravy klasických hranolků bramborových. Je rychlá a snadná. Zmrazené zeleninové hranolky stačí vyložit na pečicí papír a připravit v troubě při teplotě 200 °C po dobu 20 – 25 minut nebo v horkovzdušné fritéze při teplotě 200 °C po dobu 8 – 10 minut.

Hranolky ze sladkých brambor

V loňském roce společnost Farm Frites na trh uvedla dvě novinky. První z nich představují atraktivní batátové hranolky nevšední chuti. „Zareagovali jsme na stále rostoucí trend zdravé výživy a přišli s touto hranolkou, kterou připravíte za pouhých 1,5 – 2 minuty,“ říká o batátových hranolcích Pavlína Kociánová ze společnosti Farm Frites. Výsledkem je uvnitř měkká a zvenku křupavá hranolka vynikající chuti. Druhou novinkou jsou pak hranolky prémiové kvality, super jemné 5mm-tenké Finest. Tyto hranolky jsou vyrobené z těch nejkvalitnějších brambor, které jim dodávají vynikající chuť a křupavost. „Jsou opravdovou inovací jako příloha, ale mohou být ideální a vhodné jako barové jídlo, jen tak s dipem,“ představuje Kociánová.

„Domácí“ těstoviny

Ing. Robert Tichý, komerční ředitel společnosti Europasta SE, informoval o novince roku 2019, která jde ruku v ruce s trendem prodávat výrobky, které se podobají těm připraveným nebo vyrobeným doma.

„V roce 2019 jsme rozjeli novou řadu těstovin Adriana Tradizionale. Vyznačují se tím, že se tyto těstoviny vyrábí na bronzové matrici. Díky tomu mají speciální hrubší povrch, který je typickým znakem domácích těstovin, a skvěle na nich drží omáčka,“ prezentuje Tichý.

» **„Pozorujeme, že se situace mění a lidé častěji dávají přednost zdravějším přílohám v podobě teplé zeleniny nebo zeleninových salátů.“**

» **Nejoblíbenějšími jsou pyré dýňové, květákové a celerové. O zachování čerstvé chuti se postará rychlé zpracování, u cenných nutričních vlastností je to šetrný způsob přípravy.**



Známe trik, jak dětem dopřát dostatek vitamínů z kvalitního ovoce po celý rok



Pět porcí ovoce či zeleniny na den. Všichni bychom si měli tento zaručený recept na lepší zdraví dopřávat každý den. Naprosto bez výjimky by toto pravidlo mělo platit především u dětí, u nichž je přísun vitamínů a vlákniny, které ovoce a zelenina obsahují, zcela zásadní pro jejich správný vývoj.

TEXT A FOTO: TROPICO

INZERCE



**VESELÉ A ZDRAVÉ
DĚTI PIJÍ
100% DŽUSY**



bez cukru | denní dávka vitamínu C | čisté ovoce

+420 516 417 979 www.tropico.cz

Ale co si s dětmi počít, když místo jablka, pomeranče nebo mrkve touží po čokoládě, sušenkách, či slaných brambůrcích. Ovoce nechávají shnit v aktovkách, nebo je rovnou vyhodí do koše. Jak zajistit, aby ovoce bylo opravdu chuťově dobré a obsahovalo dostatek vitamínů, hlavně v zimním období, kdy jsme všichni náchylnější k nachlazení a jiným respiračním onemocněním?

Jak rozumně uchovat ovoce, které má největší „nálož“ vitamínů v době plné zralosti, ale už by nepřežilo cestu na váš stůl? A jak přimět děti, aby jej konzumovali bez složitých argumentů o zdraví, bez výhrůžek a přednášek?

Jednoduchým a efektním řešením jsou naše 100% džusy a pyré TROPICO. Jak potvrzují i nutriční specialisté, vypitím jediné dvoudecové sklenice našeho džusu splní děti jednu z pěti doporučených denních dávek ovoce a zeleniny.

V našich ovocných džusech najdete vitamíny a vlákninu z ČERSTVÉHO PLNĚ DOZRÁLÉHO ovoce. Na rozdíl od nektarů, ovocných nápojů a sirupů neobsahují naše džusy žádné přidané látky ani přídavný cukr, takže jsou vhodné i pro diabetiky. ŽÁDNÁ CHEMIE, JEN PŘÍRODA.

A jak se nám daří zajistit, aby byly naše džusy a pyré plné vitamínů bez konzer-

vačních látek a jakýchkoliv chemických přísad... Necháme vás nahlédnout pod pokličku výroby ovocných a zeleninových džusů naší české rodinné firmy Tropico.

Naším hlavním pravidlem je: ovoce odnikud nedovážíme nedozrálé (jak se říká „podtržené“) a nenecháváme jej dozrát v umělých podmínkách - našim heslem je ČERSTVÉ A ZRALÉ. Zatímco „čerstvé“ exotické ovoce, které se prodává v obchodech, bylo sklizeno dávno před jeho uzráním, dozrávalo po cestě přes půl světa ve speciálních kontejnerech s příměsí plynů a díky tomu nemá tolik vitamínů, které získává ovoce díky dozrávání přímo na stromě a přímém slunci. Ovoce pro naše džusy trhají pěstitelé v Brazílii, Indii, ale i v Česku teprve, když je plně zralé. A v čem je tedy kouzlo našich džusů a pyré, že jsou plné vitamínů a přírodní chuti oproti jiným... Ovoce v našich produktech je zpracováváno přímo na plantážích, až je 100% zralé. Daný ovocný produkt se přímo na farmě zamrazí na -18°C. Je vědecky dokázáno, že nejlepší způsob, jak uchovat všechny vitamíny, chutě a barvu v ovoci je prostřednictvím rychlého zamrazení. Žádná chemie, ale ani pasterizace, která svou vysokou teplotou velkou část vitamínů zničí.

Takto zmražený džus nebo pyré se dostane přímo k dětem plné vitamínu a chuti. Stačí jen rozmrazit a podávat.



Zeleninové hranolky ARDO: Chutná a křupavá alternativa k bramborovým hranolkům

Netradiční chuť, výjimečná křupavost a množství vlákniny. To vše a mnohem více nabízí zeleninové hranolky ARDO. Vybírat můžete dvoubarevné vyrobené z mrkve a pastináku, nebo třibarevné, kde je tato chutná kombinace obohacena ještě o červenou řepu.

Soudobým výživovým trendem je přidávat do jídelníčku více zeleniny. To je dobře, protože podle nutričních odborníků by každé jídlo, které během dne přijmeme, mělo být obohaceno o porci ovoce a zeleniny. V dnešní uspěchané době je ale mnohdy těžké zabývat se zdravým životním stylem a přemýšlet, jak zeleninu do jídelníčku začlenit. Zvyk je železná košile a změnit zvyky špatné a nahradit je dobrými bývá často největším „kamenem úrazu“. Právě proto je tu ARDO, aby vám pomohlo zeleninu začlenit do jídelníčku nenásilně, snadno a prakticky.

Kořenová zelenina plná zdraví

Zeleninové hranolky ARDO jsou připravovány z pečlivě vybíraných a kvalitních kusů zeleniny, která organismu nabízí mnoho zdravotních benefitů. Tedy kromě toho, že chutná, její konzumace našemu tělu také prospívá.

O jakou zeleninu se konkrétně jedná?

Mrkev

Zářivě oranžová mrkev je zásobárnou cenných biolátek, jako jsou vitaminy

D, E a K, dále je bohatá na vlákninu, cukr, draslík, vápník, hořčík, železo a lecitin. Je bohatá také na betakaroten, předstupeň vitamínu A, který chrání sliznice celého těla před infekcemi a posiluje imunitní systém. Před škodlivými volnými radikály chrání buňky stopový prvek selen. Díky cennému složení mrkev podporuje růst vlasů a nehtů, pečuje o pleť a posiluje imunitu, zrak i srdce.

Pastinák

Nasládlá chuť pastináku připomíná petržel, složením se podobá mrkvi. Konzumuje se kořen, který působí močopudně a pomáhá při čištění močového měchýře. Je bohatý na vlákninu, známou jako „kartáč“ střev, a draslík, elektrolyt podílející se na udržování správné hladiny tekutin a minerálů – odpovídá za pravidelný rytmus srdce a nervové impulsy, umožňuje pohyb svalů a podporuje trávení. Pastinák obsahuje také vitaminy C, D, E a B12, dále karoten, thiamin, riboflavin a niacin.

Červená řepa

Sladounčká červená řepa je podobně

jako mrkev zdrojem potřebných živin. Obsahuje křemík, který posiluje vazivové tkáně, kůži, cévní stěny a kosti. Kyselina listová, vitamin skupiny B, se podílí na tvorbě nukleových kyselin. Léčivé účinky červené řepy zahrnují podporu růstu buněk a opravu jejich jader, zvyšování množství žaludečních šťáv a zlepšení využití bílkovin, aktivaci tvorby červených krvinek a zásobování buněk kyslíkem, vylučování vody, kyselin a škodlivin z těla ven, pročištění střev a zabraňování zácpě.

Křupavá a zdravá svačinka

Všechny tyto cenné druhy zeleniny můžete nyní do svého jídelníčku zařadit v chutné a na přípravu nenáročném formě. Zeleninové hranolky ARDO jsou k dostání ve dvoubarevném a třibarevném balení. Jdou tak naproti trendu, který velí konzumovat více zeleniny a hledat možnosti, jak ji podávat a připravit zajímavě, a to nejen pro děti. Zeleninové hranolky ARDO představují křupavou a chutnou alternativu ke klasickým a kaloričtějším bramborovým hranolkům: oproti nim obsahují více vlákniny, méně kilokalorií a osolené jsou jen velmi decentně.

Pečlivý výběr a šetrné zpracování jsou zárukou kvality a skvělé chuti

Zelenina na přípravu zeleninových hranolek ARDO je nejprve pečlivě očištěna, šetrně předvařena a nakrájena. Poté je obalena ve směsi rýžového, kukuřičného a bramborového škrobu a koření, což zajistí lahodnou křupavost. Nakonec je zelenina předsmážena ve slunečnicovém oleji a šokově zamrzána na -18°C . Vlastní příprava hluboce zmrazených zeleninových hranolek ARDO se potom neliší od přípravy klasických bramborových hranolek – je snadná a rychlá. Zmrazené zeleninové hranolky vyložíte na pečicí papír (pro maximální křupavost zvolte alobal) a připravte v troubě při teplotě 200°C po dobu 20 – 25 minut nebo v předehřátém oleji v horkovzdušné fritéze při teplotě 200°C po dobu 8 – 10 minut.

Více o produktu: www.ar.do.cz

Zeleninové hranolky ARDO představují křupavou a chutnou alternativu ke klasickým bramborovým hranolkům. Jsou bohaté na vlákninu a vyznačují se nízkým množstvím užitých soli.

Jak zkrotit gastroodpad ve 21. století



Dříve nevyhazovaly zbytky z kuchyně ani bohaté selky, protože je zkrmovaly domácím zvěřectvu. Dnes nám gastroodpad namísto toho připravuje perné chvíle. Zeptali jsme se na váš názor a odborníci se podělili o novinky i praktické zkušenosti.

TEXT: JANA FORMÁNKOVÁ

Problematika gastroodpadu je ukázkovým příkladem, jak ze suroviny učinit problém. Kolektivizace zemědělství po druhé světové válce u nás signalizovala první nesnáze. Po tepelné úpravě se však zbytky z vývařoven i nadále zkrmovaly. Až poměrně nedávné změny ve výrobě a dovozu potravin je degradovaly na odpad.

Jak se kuchyňské zbytky staly odpadem

Jak naznačil veterinář a bývalý ředitel asanačního podniku na Českobudějovicku Josef Formánek, souviselo vyloučení zbytků ze zkrmování oficiálně s nemocí šílených krav. Kontrolní legislativa byla opodstatňována takzvanou předběžnou opatrností, která měla zabránit dalším epidemiím. „Nám se však zdálo, že tento zákaz

ve skutečnosti prospěl hlavně výrobě a obchodu se sójou, která se pěstuje ve velkém na místě vykáčených deštých pralesů,“ vyjádřil svůj dojem dnes již penzionovaný odborník. Ať už zákaz zkrmování prospěl komukoli, musí dnes producenti gastroodpadu dodržovat velice přísná pravidla při jeho likvidaci.

Názor a praxe - restaurace Budvarka v Českých Budějovicích

Podle slov šéfkuchaře Roberta Černovského se snaží v restauraci pivovaru Budvar gastroodpadu co nejvíce předcházet. Především tam vaří taková jídla, která zákazníci chtějí. „Samozřejmě, že nám i tak zbývají kosti, někdy i kousky masa, pro které si pak jezdí kafilérie,“ upřesnil. „Zdá se mi však, že zákony vymýšlí lidé, kteří s gastroprovozem nemají zkušenosti.

Mám kuchařskou praxi ze zahraničí, kde také platí nějaká pravidla, nicméně si tam ošetřený kuchyňský odpad normálně odebírají zemědělci,“ sdělil svůj názor na domácí legislativu. Jak dále uvedl, osobně by uvítal zrušení zákazu zkrmování. „Vyrůstal jsem na venkově a zbytky jídla jsme živili prase. Gastroodpad byl pro zvířata určitě lepší než granule napíchané éčky,“ netají se svým postojem šéfkuchař z Budvaru. Závěrem upozornil rovněž na komplikace se skladováním: „Jako velký podnik se řídíme danými předpisy a máme na zbytky samostatnou lednici, ale menší restaurace si těžko vyčlení extra místnost. To je problém číslo jedna. Pak není divu, že někde vyhazují gastroodpad do komunálu.“

Názor a praxe - školní jídelna v Novosedlech nad Nežárkou

Školní jídelny jsou nucené vařit podle norem, nikoli podle přání malých strávníků. „Spotřební koš je samý hrách a čočka, přitom děti nejsou na luštěniny z domova moc zvyklé,“ vysvětlila situaci kuchařka Ludmila Doktorová. Dokud se mohla dětem častěji servírovat rajská nebo svíčko-

Vhodná velikost zařízení na redukcí a kompostování gastroodpadu se logicky stanovuje podle obvyklého množství zbytků.

vá, nebýval podle ní takový problém s dojídaním. „Naštěstí u nás dětem chutná i teď, ale je to složitější. Zbytky z kuchyně pak skladujeme v barelu, který nám vyváží specializovaná firma,“ dodala k praktickým opatřením v Novosedlech na jihu Čech.

Redukci gastroodpadu umožňuje bioodpad a mobilní aplikace

Restaurace a jídelny, které disponují dostatečně velkou venkovní zahradou, mohou snížit celkový objem svého gastroodpadu tím, že z něj vyřadí bioodpad. Tím se rozumí slupky z brambor, zeleniny a ovoce, které pak mohou kompostovat v tradičním zahradním kompostéru.

Řešení problému s vyhazováním nadbytečných porcí nabízí speciál-

Kompostéry a školní jídelny



O praktické zkušenosti s používáním elektro kompostéru firmy Group4Solutions se v rozhovoru podělila ředitelka Hana Mikaušová z jihomoravské Základní a mateřské školy v Lelekovicích.

Jak souvisí vize vaší školy s investicí do elektrického kompostéru?

Náš vzdělávací program je zaměřený na environmentální výchovu. Vycházíme z tradice venkova, kde byli lidé zvyklí žít a pracovat v souladu s přírodou. V každé chalupě bylo o zbytky postaráno a nic se nevyhazovalo bez užitku. Právě tyto tradice a způsob myšlení chceme zprostředkovat našim dětem.

Co si myslíte o současném přístupu ke gastroodpadu?

Svážení a likvidace gastroodpadu není v souladu s naší filozofií, protože tím vzniká ekologická zátěž. Také je potřeba si uvědomit, že s ním pořád pracují lidé, kteří se tak vystavují zdravotnímu riziku. My chceme dětem ukázat, že to jde i jinak. Díky zařízení na redukci a recyklaci gastroodpadu jim předvedeme, jak se během jediného dne přemění kuchyňské zbytky na organické hnojivo. To pak využíváme na školní bylinkové zahrádce, kde se děti učí pěstovat rostliny a velice dobře chá-



pou princip nulového odpadu. Je úžasné pozorovat, jak se v malém kompostéru transformují zbytky do hmoty připomínající hlínu. Zbude hrstička něčeho, s čím příroda nemusí zápasit. Věřím, že tak vedeme děti k zodpovědnosti a šetrnému přístupu k životnímu prostředí.

Jak vás napadlo pořídit si elektrický kompostér?

Společně s vedoucí školní jídelny jsme hledali jiný způsob likvidace gastroodpadu a na internetu jsme objevili toto inovativní zařízení, které řeší i živočišnou kategorii číslo tři. Nejprve jsme si nechali vše ukázat a také jsme požádali o konkrétní řešení pro naši školu. Nadchla nás funkčnost a jednoduchost stroje, tak jsme si propočítali jeho návratnost a měli jsme jasno. Místo zapáchajících nádob a vysokých poplatků za svoz a likvidaci kuchyňských zbytků jdeme cestou jejich druhotného využití na školní zahradě.

Co u vás pořízení kompostéru změnilo?

V první řadě si ceníme jednoduchosti, čistoty a hygienizace provozu elektrického kompostéru. Také nám odpadla poměrně složitá administrativa kolem gastroodpadu. Inspirujeme teď nejenom náš personál a děti, ale snažíme se předávat zkušenosti i okolním vesnicím.

ní mobilní aplikace. První on-line projekty na záchranu hotových pokrmů už fungují v našich velkoměstech. Přes Nesněženo.cz, AAHI, Jídlov.cz nebo Dojezme.cz mohou restaurace, bistra, ale také pekárny a obchody vyprodat zbylé jídlo ve slevě a vyhnout se tak jeho likvidaci jako gastroodpadu. Ne vždy se podaří uvařit přesně tolik, kolik strávníci sní.

Inovaci přináší elektro kompostéry

Speciální kompostovací stroje od Group4Solutions pro gastronomické provozy se podle vyjádření manažera společnosti Dana Sunday vyznačují jednoduchou údržbou a bezporuchovým provozem. Takové zařízení dokáže zpracovat až pět tisíc kilogramů kuchyňských zbytků denně. Poradí si i s masem, vejci a kostmi. Jen opravdu velké kosti je nutné předem nadrtit.

„Patentované zařízení má tichý a hygienický naprosto čistý chod bez patogenů a zápachu. Během 24 hodin zredukuje obsah gastroodpadu o 90 procent a přemění jej na organické hnojivo, které se pak vyprazdňuje jednou za 10 až 14 dní,“ shrnul fungování Dan Sunday.

Elektro kompostér – velikost, cena, životnost a návratnost

Vhodná velikost zařízení na redukci a kompostování gastroodpadu se logicky stanovuje podle obvyklého množství zbytků. „Malé kompostéry na zpracování maximálně šesti kilogramů zbytků denně mohou být umístěny přímo v provozu co nejblíže kuchyně. Pro větší zařízení je nutné vždy najít praktické místo,“ informoval expert z Group4Solutions. Kompostéry této společnosti jsou vyráběny z vysoce odolných materiálů s garantovanou životností od 10 do 15 let. Podle velikosti stroje se může jednat o investici od několika desítek tisíc až po statisíce korun.

Více informací o možnostech likvidace odpadu najdete na webu: redukceodpadu.cz

»

Speciální kompostovací stroje od Group4Solutions pro gastronomické provozy se podle vyjádření manažera společnosti Dana Sunday vyznačují jednoduchou údržbou a bezporuchovým provozem. Takové zařízení dokáže zpracovat až pět tisíc kilogramů kuchyňských zbytků denně. Poradí si i s masem, vejci a kostmi. Jen opravdu velké kosti je nutné předem nadrtit.

Jak probíhá proces kompostování?



Deklarované schopnosti elektro kompostérů a bezpečnost výsledného kompostu jsme ověřili u profesorky Heleny Raclavské z Vysoké školy báňské na Technické univerzitě v Ostravě. Během rozhovoru přiblížila výsledky jejich výzkumu.

Co se v elektro kompostéru děje, že kompost vzniká během jednoho dne?

V kompostéru jsou přítomny bakterie Acidulo, které jsou schopné přežít ve slavném a kyselém prostředí kuchyňských zbytků a při vysoké teplotě. Do kompostéru obvykle přichází kuchyňský odpad o vlhkosti kolem 85 %. Výsledný kompost má vlhkost asi 12 %. To znamená, že skoro 70 % z celkového úbytku hmotnosti je ve skutečnosti ztráta vody a 20 % pevných organických sloučenin se rozloží působením tepla a bakterií.

Co zkoumáte u výsledného kompostu?

Sledujeme kvalitu kompostu z hlediska jeho dalšího bezpečného využití. Kuchyňské odpady totiž obsahují hodně soli a cukru, na které jsou některé rostliny, třeba salát, velmi citlivé. Dalším problémovým faktorem mohou být pesticidy ze slupek ovoce a zeleniny. Některé používané pesticidy se v testovaných kompostérech rozloží asi ze šedesáti procent. Bohužel u organofosfátových pesticidů a karbamátů, kterými se stříká ovoce a zelenina ze zámoří, k žádnému rozkladu nedochází.

Je výsledný kompost nezávadný?

Některé pesticidy se v elektro kompostéru nerozloží, proto není vhodné tímto kompostem rovnou hnojit. Pokud ho chceme bezpečně zařadit zpět do přírody, měl by se nejprve přidat do klasického kompostu v kompostárnách. Hlavní přínos elektro kompostéru spatřujeme ve zmenšení množství odpadu a především v jeho hygienizaci.

Inteligentní procesy rozhodují o stále kvalitě pokrmů



Významným hráčem mezi výrobci konvektomatů je německá firma Rational. Jaké stroje na vaření se restauracím vyplatí a na co by měli pamatovat zřizovatelé školních a závodních jídelen? Zeptali jsme se obchodního ředitele společnosti Jindřicha Švestky.

TEXT: JANA FORMÁNKOVÁ FOTO: FIREMNÍ

Je firma Rational jako největší výrobce také vynálezcem konvektomatu?

První konvektomat na světě sice nevymyslel zakladatel naší společnosti, dnes již zesnulý Siegfried Meister, nicméně ho zásadním způsobem zpopularizoval. Již v roce 1973 pochopil výhodu kombinace suchého tepla s párou v jedné varné komoře. Meisterova firma se od svého založení rozrostla z 18 na více než dva tisíce zaměstnanců a Rational dnes celosvětově dodává více než polovinu všech konvektomatů a multifunkčních pánví do gastroprovozů ve 120 zemích. Drtivá většina zákazníků je natolik spokojena, že by naše zařízení doporučila ostatním.

Co by měla umět chytrá kuchyně?

Myslet za kuchaře, protože i v této branži jsou na lidi kladeny stále větší požadavky. Kuchař se potřebuje na své varné zařízení maximálně spolehnout. Pokud sdružuje jedna značka restaurací vícero kuchyní na různých místech, umožňují chytré varné technologie sdílení kulinářských procesů napříč provozovny. Když jeden z kuchařů vyladí recept na steak, pošle jej pak do zařízení v ostatních restauracích třeba na druhé straně zeměkoule.

Varné technologie nejsou levné. Na čem se dá ušetřit a kde naopak neškludit?

Pořizovací cena, provozní náklady a životnost varného stroje. To jsou misky vah, které bychom měli řešit při vybavení kuchyně technologiemi úplně stejně,

jako když srovnáváme náklady na zateplení budovy s očekávanou úsporou energií. Kromě toho si můžeme snížit výdaje nákupem multifunkčních přístrojů a ušetřit tak za vícero samostatných technologií a tím pádem i za prostor včetně počtu zaměstnanců.

Jaké varné stroje byste doporučil středně velké restauraci?

U takové restaurace lze předpokládat, že pokrmy bude připravovat víc kuchařů. Je tedy potřeba standardizovat a sjednotit výstupní jídlo tak, aby zákazník nepoznal, jestli dnes vaří Petr nebo Pavel. Řadu jídel si také mohou předpřipravit, „uzamknout“ varné procesy a nastavit tak jasná pravidla. Právě k tomu slouží multifunkční varná zařízení, která pracují s celými kuchyňskými procesy a šéfkuchař je může ovládat i na dálku. Konkrétně bych středně velkému restauracím doporučil sestavu: konvektomat, multifunkční pánev, menší indukci a šoker.

Co se hodí menším vývařovnám a proč?

Vybavení malé kuchyně je podobné jako u středně velkému provozu, akorát se přizpůsobí počet zařízení na počet uvařených jídel. Také bych namísto jídelního lístku, který připomíná spíš telefonní seznam, doporučil jen pár vymazlených pokrmů. Obecně jde totiž o to, aby se mi zákazník do restaurace vracel. Bohužel v některých turisticky vytižených destinacích šla řada podniků v chuti a kvalitě za hranu, protože stálého zákazníka nepotřebovaly. Doba „ko-

vidová“ jim však ukázala, jak krátkozraká tato strategie ve skutečnosti je.

Když vybavujeme školní kuchyni nebo vývařovnu v domově pro seniory, co je dobré zohlednit?

Strava pro děti se od jídel pro seniory moc neliší. Jde především o to, naservírovat jim lehce stravitelný pokrm. Společným kritériem jejich spokojenosti bývá měkké maso. Tuhé hovězí stejně jako gumovou krkovičku děti vrací. Naštěstí už do každodenního vaření proniká noční úprava surovin, pokud to technologické vybavení umožňuje. Obzvláště seniory měkké maso ocení a oblíbené vývary z masa a kostí anebo poctivou krupicovou kaši lze nejnázat uvařit v multifunkční pánvi.

Jak vybereme konvektomat do podnikové kuchyně?

Především je dobré si ujasnit, zda mi stačí v závodní kuchyni jen uvařit anebo chci, aby strážníkům také chutnalo. Vidina těch nejnižších výdajů za vybavení kuchyně je však pro některé lidi natolik lákavá, že i v půlmilionovém rozpočtu rozhoduje ušetřená tisícikoruna. U hospodaření s veřejnými financemi také existuje zákon o zadávání veřejných zakázek a pro mnoho zadavatelů je pak nejjednodušší vybrat nejlevnější nabídku. Přitom je to stejně nelogické, jako nákup toho nejlevnějšího auta bez ohledu na jeho spotřebu.

O zařizování velkých kuchyní také někdy rozhodují lidé, kteří nejsou z gastro oboru a nejjednodušší vybavení se jim zdá nejlepší. Právě proto vzděláváme nejen kuchaře, ale i ředitele hotelů, škol nebo starosty obcí, jak být moudrým hospodářem. Konvektomat do jakékoli kuchyně není o nejnižší pořizovací ceně, ale o jeho celkových životních nákladech.

Představte nám novinky na poli varných technologií

Od letošního jara garantují náš nový konvektomat iCombi a multifunkční pánev iVario nejvyšší výkon za nejnižší provozní peníze a pokaždé stejně chutné jídlo. Právě inteligentní procesy jsou rozhodující pro stálou kvalitu pokrmů, kdy teplotu, čas a potřebnou vlhkost reguluje stroj. Představte si navigaci do auta, která vás neupozorní na aktuální nehody či uzavírky silnic, zatímco chytrá navigace vás dovede na místo v nejkratším možném čase. Právě tím jsou naše kuchyňské technologie výjimečné.

Mohou si zákazníci vaše kuchyňské stroje nejprve vyzkoušet?

Samozřejmě mohou a také by to měli chtít. My neprodáváme zajíce v pytli. Aby se zákazník mohl správně rozhodnout, tak potřebuje zvážit pořizovací a provozní náklady varných technologií. Od zvoleného typu stroje se rovněž odvíjí celkový počet varných zařízení stejně jako velikost vzduchotechniky i samotné kuchyně. Pokud si člověk dokáže tyto parametry srovnat, tak u něj jednoznačně vítězí taková multifunkční zařízení, která kuchař používá co nejčastěji a může je snadno obsluhovat. Jídlo jsou emoce a ty se nejlépe přenáší během ukázkových vaření. Doufáme jen, že již brzy pominou „kovidové“ restriktce, kterým se teď musíme přizpůsobovat.



Tradiční bramborový
salát čistě rostlinně

Překvapte na Vánoce veganským menu

Vánoce! To je pro mnohé hlavně společně strávený čas s nejbližšími, ale také chutné a často tradiční jídlo připravené podle starých rodinných receptů. Zkuste letos při Vánocích odlehčit tělu při trávení a připravte vánoční klasiku v rostlinné verzi. Okouzlete tím především ty hosty, kteří se z různých důvodů rozhodli omezit či zcela vyřadit živočišné produkty.

TEXT: MGR. EVA HEMMEROVÁ FOTO: ČESKÁ VEGANSKÁ SPOLEČNOST

Jak tedy na veganské menu? Hostinu můžete začít teplým předkrmem, například klasickou slovenskou zelňačkou. Místo uzeniny zelňačku ozvláštňte uzeným tempehem, který krátce opražíte na pánvi před podáváním. Vyzkoušet můžete i rostlinnou verzi klobásy, která je dnes již dostupná v některých supermarketech či prodejnách se zdravou výživou. Pokud jsou vaši hosté zvyklí na tradiční rybí polévku, rostlinnou formu můžete připravit i ze zeleniny a vyvařit v ní řasu nori. Získáte tím klasickou rybí chuť. Na konci vaření pro výraznější chuť přidejte i miso pastu nebo lahůdkové sušené droždí.

Vánoční zelňačka s tempehem suroviny:

1 kg kysaného zelí, 200 g uzeného tempehu, 3 hrsti sušených hříbků, 1 cibule, 6 - 7 sušených švestek, 2 menší brambory, 3 bobkové listy, 4 stroužky česneku, mletá červená paprika, kmín drcený, chilli, sůl, pepř, nové koření.

postup:

Uzený tempeh nakrájíme na větší kostky, opražíme na oleji a dáme stranou. Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno a orestujeme na oleji do sklovita. Přidáme nakrájené zelí a pár minut restujeme. Posypeme mletou červenou paprikou a kmínem, zamícháme a zalijeme vodou. Osolíme a přidáme bobkový list, pepř, nové koření, sušené švestky, opražený tempeh a přivedeme k varu. Přimícháme namočené sušené houby a vaříme na mírném ohni do změknutí zelí (přibližně hodinu). Několik minut před dovařením přidáme na kostky nakrájené brambory. Podle chuti dochutíme pálivou paprikou nebo chilli. Polévku vaříme nejlépe den před podáváním, chuť se tak příjemně propojí. Zelňačku není třeba zahušťovat.

I tradiční bramborový salát lze připravit čistě rostlinně. Naštěstí dnes již na trhu existuje větší množství alternativ majonézy, nejčastěji ze sóji (tzv. sojanéza). Seženete ji již v každém větším supermarketu. Vyzkoušet můžete ale vyrobit i vlastní tak, že vyšleháte

sójové mléko s řepkovým olejem v poměru 1:3, dochutíte solí, pepřem, hořčicí a vajíčkovou chuť dodáte černou vulkanickou solí. Můžete vyzkoušet i zdravější verze rostlinné majonézy z oříškových máseľ či semínkových máseľ, anebo můžete bramborový salát odlehčit tím, že místo majonézy použijete rostlinný jogurt. Další ingrediencí tradičního bramborového salátu jsou také vejce natvrdo, která můžete vynechat, anebo můžete použít bílé tofu, které předem naložíte do nálevu z vody, černé soli a kurkumy.

Kala namak

Černá vulkanická sůl kala namak je známá mezi milovníky rostlinné stravy s tím, že má intenzivní vajíčkovou chuť i vůni. Může za to obsah minerálů, především síry. Při dochucování ji používejte až nakonec, jelikož její aroma rychle vyprchá. Kala namak solí o trochu méně, než běžná sůl.

Tradiční bramborový salát čistě rostlinně suroviny:

1 kg salátových brambor, 200 g mrkve, 100 g celeru, 100 g hrášku, 150 g kyselých okurek, 2 šalotky, 150 - 200 g rostlinné majonézy, 1 lžice hořčice

postup:

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vystydnout a nakrájíme na kostičky. Mrkev a celer uvaříme

Česká veganská společnost

Jako nezisková organizace usilujeme o svět, ve kterém si každý může vybrat lahodné a zdravé jídlo, které je dobré pro všechny lidi, zvířata i naši planetu. Více informací o možnostech spolupráce najdete na www.veganskaspolecnost.cz/gastro.

v nálevu s octem, cukrem, bobkovým listem, novým kořením a solí. Nakrájíme na kostičky a přidáme k bramborám. Přidáme hrášek, nadrobno nakrájenou šalotku a kyselý okurky. Přimícháme sojanézu s hořčicí, osolíme, opepříme a opatrně promícháme. Dochutíme nálevem z vařené zeleniny či lákem z okurek.

Místo ryby můžete k salátu připravit různé druhy karbanátků z luštěnin, tofu a ovesných vloček, kterým rybí chuť dodá drcená nori řasa. Alternativou je také smažený celer nebo hlíva zabalená v řase. Milovníci rostlinných novinek jistě ocení, že dnes lze v supermarketech sehnat i rostlinné alternativy rybích produktů či řízků. Rostlinné řízky však snadno připravíte i doma ze sójových plátků, které dopředu uvaříte a po vyždímání přebytečné vody namarinujete ve směsi z řepkového oleje, sójové omáčky, hořčice a kmínu. Při obalování v trojbalu vejce vyměníte za hrachovou mouku rozmíchanou ve vodě nebo rostlinném mléce. Vyzkoušet můžete i slavnostnější čočkovou sekanou s oříšky nebo tradičního houbového kuba.



Cizrnové karbanátky à la ryba

Cizrnové karbanátky à la ryba**suroviny:**

2 a ½ hrnku vařené cizrny, 2 plátky nori řasy, nastříhané na malé kousky, 2 lžíce bílé miso pasty, 3 lžíce rostlinného jogurtu či rostlinné zakysané smetany, 3 lžíce citronové šťávy, 1 jarní cibulka, 2 lžíce petrželové natě, 3 lžíce panku strouhanky + další na obalování, ½ lžičky soli, špetka pepře

postup:

Cizrnu rozmixujeme nebo umeleme na menší kousky (ne na kaši) a přendáme do misky. Přidáme nastříhanou nori řasu a smícháme. V další nádobě promícháme miso pastu, jogurt, citronovou šťávu, sůl a pepř. Přidáme k cizrně a smícháme. Cibuli a petrželovou natě nakrájíme nadrobno a dáme ke směsi. Přidáme 3 lžíce strouhanky a vytvoříme kompaktní hmotu. Tvarujeme karbanátky, které obalujeme v panku strouhance. Karbanátky vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem a potřeny olejem. Pečeme přibližně 15 - 17 minut do zlatova nebo smažíme na pánvi.



Čočkově-ořechová sekaná s balzamikovým glazé

Čočkově-ořechová sekaná s balzamikovým glazé**suroviny:**

3 hrnky uvařené čočky, 1 hrnek vlašských ořechů, 2 nadrobno nakrájené cibule, 1 hrnek nastrouhaného celeru, 1 hrnek nastrouhané mrkve, 1 menší nastrouhané jablko, 1/3 hrnku sušených brusinek, 3 stroužky česneku, 3 lžíce mletých lněných semínek, ½ hrnku špalďové nebo ovesné mouky, ½ hrnku strouhanky, 2 lžíce olivového oleje, 1 lžička tymiánu, 1 lžička oregana, sůl, pepř, špetka chilli, 70 ml rajčatového protlaku, 40 ml jablečného pyré, 3 lžíce balzamikového octa, 1 a ½ lžíce javorového sirupu

postup:

Uvařenou čočku rozmáčkáme mačkadlem na brambory. Nasekané ořechy vložíme do rozehřáté trouby na 160 °C a pečeme přibližně 8-10 minut. Necháme vychladnout. Na pánvi s trochou oleje orestujeme cibuli a česnek dozlatova. Přidáme celer a mrkev a několik minut povaříme. Nakonec přidáme nastrouhané jablko, brusinky, tymián, oregano, sůl a pepř. Do mísy s čočkou přidáme ořechy, lněné semínko, ovesnou mouku a strouhanku. Přimícháme zeleninovou směs a důkladně promícháme. Dochutíme solí, pepřem a špetkou chilli. Pokud by byla směs příliš suchá, můžeme přidat lžici vody. Vmačkáme do formy. V misce smícháme rajčatový protlak, jablečné pyré, balzamikový ocet a javorový sirup. Touto omáčkou potřeme sekanou a dáme péct do trouby rozehřáté na 180 °C. Pečeme přibližně 45 - 55 minut.

Pohankový kuba s uzeným tofu**suroviny:**

1 hrnek pohankových krup, 250 g žampionů nebo jiných hub, 1 uzené tofu, 1 cibule, 3 stroužky česneku, 2 lžíce sójové omáčky, 1 lžička mletého kmínu, sůl a pepř dle chuti, olej na smažení

postup:

Pohanka propláchneme vodou a vhodíme do vroucí osolené vody. Vaříme 5 minut, poté necháme dojít pod pokličkou. Mezitím si nakrájíme cibuli najemno, osmažíme na řepkovém oleji, přidáme nakrájené houby, utřený česnek a na kostky nakrájené uzené tofu, okořeníme kmínem, solí a pepřem, smažíme do změknutí žampionů, poté přidáme sójovou omáčku. Tuto směs poté přidáme k pohance, a zapékáme v troubě cca 15 minut.

Pokud chcete vánoční čas ještě svátečnější, nezapomeňte na lahodný dezert, který hravě zvládnete za použití rostlinných ingrediencí. Mléko v receptech nahraďte rostlinným a vajíčka můžete ve většině případů vynechat, anebo poslouží například jablečné pyré, rozmixované lněné nebo chia semínko smíchané s vejcem nebo rozmáknutý zralý banán.



Slavnostní dort s bílou čokoládou a ovocem

Slavnostní dort s bílou čokoládou a ovocem**suroviny:****těsto**

2 a ½ hrnku polohrubé mouky, 2 lžičky kypřicího prášku, 1 lžička jedlé sody, špetka soli, 1 a ½ hrnku rostlinného mléka (nejlépe sójové, kokosové nebo oříškové), 1 a ½ hrnku cukru, 2/3 hrnku rostlinného oleje, ½ hrnku rostlinného jogurtu nebo jablečného pyré, 2 lžíce citronové šťávy, vanilka, 500 g mražených malin

krém

300 g veganské bílé čokolády, 1 a ¼ hrnku tuhé části kokosového mléka

postup:

Pro přípravu krému dáme kokosové mléko do rendlíku a zahřejeme na mírném ohni. Přidáme nalámanou čokoládu a důkladně vyšleháme do hladké konzistence. Krém přeložíme do misky a necháme vychladnout, poté přikryjeme fólií a dáme odpočinout na několik hodin do lednice. Po vychlazení krém vyšleháme. V mise smícháme všechny suché ingredience. V druhé mise smícháme rostlinné mléko, jogurt, olej a citronovou šťávu. Obě části metličkou promícháme dohromady a těsto rozdělíme do dvou dortových forem. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C přibližně 25 minut. Maliny rozvaříme s trochou cukru (asi 15 minut) do husta, rozmixujeme a propasírujeme přes síto. Dort po vychlazení překrojíme, naplníme malinovým rozvarem a krémem a ozdobíme dle fantazie.



Pohankový kuba s uzeným tofu

SVĚT

SVĚT HOTEL & SVĚT GASTRO

2020

PROJEKT

CASOPIS PRO MANAGEMENT A PROVOZ HOTELŮ • LÁZNÍ • RESTAURACÍ • KAVÁREN • BARŮ

VEGANSKÉ
POLÉVKY
PLNÉ CHUTI

Jak zkrátit gastroodpad ve 21. století

Tipy a trendy pro dokonalou hotelovou koupelnu

Svět barmanů: Ovocné pálenky a likéry na vzestupu

SVĚT

SVĚT HOTEL & SVĚT GASTRO

2019

PROJEKT

CASOPIS PRO MANAGEMENT A PROVOZ HOTELŮ • LÁZNÍ • RESTAURACÍ • KAVÁREN • BARŮ

KÁVOVARY A MLÝNKY
JAKO HNACÍ SÍLA
KAŽDÉ KAVÁRNY

Od streetfoodu k otevření vlastního bistra

Lukáš Pytloun: Klasická receptura v hotelu je přežitkem

Svět barmanů: Známe nejlepší drink ze slivovice

SVĚT

SVĚT HOTEL & SVĚT GASTRO

2019

PROJEKT

CASOPIS PRO MANAGEMENT A PROVOZ HOTELŮ • LÁZNÍ • RESTAURACÍ • KAVÁREN • BARŮ

ČOKOLÁDA JE
KRÁLOVNOU MEZI
SLADKOSTMI

La Maison v Saarlouis: Okouzlení propojení s exteriérem

Barman: Jak vytvořit ideální koktejl

VAŠI PARTNEŘI PRO HORECA TRH

SVĚT

HORECA

2020

PROJEKT

CASOPIS PRO MANAGEMENT A PROVOZ HOTELŮ • LÁZNÍ • RESTAURACÍ • KAVÁREN • BARŮ

Na jaké nové příchutě se můžeme těšit?

LEDOVÁ ŘÍŠE VYMAZLENÁ ZMRZLINA

SVĚT

HORECA

2020

PROJEKT

CASOPIS PRO MANAGEMENT A PROVOZ HOTELŮ • LÁZNÍ • RESTAURACÍ • KAVÁREN • BARŮ

České pivovarnictví letos očekává propad

LEDOVÁ ŘÍŠE VYMAZLENÁ ZMRZLINA

SVĚT

HORECA

2020

PROJEKT

CASOPIS PRO MANAGEMENT A PROVOZ HOTELŮ • LÁZNÍ • RESTAURACÍ • KAVÁREN • BARŮ

Prležitosti pro nové postupy v byznysu

LEDOVÁ ŘÍŠE VYMAZLENÁ ZMRZLINA

www.svethg.cz