



S projektem Czech Specials „vaříme a ochutnáváme“ Českou republiku

„...a pořádně zavázat a konce zastrčit, aby nám šňůry nepřekážely!“...slyším sotva si odložím kabát. Je 6. 11. 2009 a my jsme v PRAKULu, neboli v Pražském kulinařském institutu. Mistr kuchař **Václav Frič** vysvětluje kuchařům a odborníkům z gastro medií, kterak si správně uvázat kuchařskou zástěru. Nezahálí ani **David Izák**,

další mistr kuchař a vysvětluje všem, kde se nachází potřebné nádobí a také to, kde jsou nápoje a kde je k mání káva, abychom při tom všem vaření netrpěli žízní.

Jedná se o akci agentury CzechTourism, která v rámci svého projektu **Ochutnejte českou republiku aneb Czech Specials** pořádá pro pro-



fesionály z certifikovaných restaurací a gastro medií kurz vaření českých specialit. Ne snad, že bychom podezírali odborníky, že neumí vařit českou kuchyni, jedná se spíše o tipy a triky, které nám vaření usnadní a ušetří čas.

„Všechny vás tu vítám a děkuji, že jste tu v hojném počtu,“ halásí **Pavel Klicpera**, vedoucí marketingového oddělení agentury CzechTourism a krátce pohovoří o projektu samém, o spolupráci s profesními organizacemi AHR a AKC a vyzdvihuje myšlenku spojení propagace regionálních kulinařských specialit spolu s cestovním ruchem do re-

ZEPTALI JSME SE ÚČASTNÍKŮ KURZU:

1. Přihlásila se vaše restaurace do programu Czech Specials? Pokud ano, tak proč?
2. Na jakou kuchyni se zaměřujete ve vaší restauraci? Jaká jídla jsou z vašeho jídelníčku nejoblíbenější mezi hosty?
3. Uvítali jste možnost využít speciálního kurzu pro zdokonalení se v přípravě českých tradičních jídel? Co vás na kurzu nejvíce zaujalo?
4. Využijete i příště možnosti navštívit podobný kurz?

Kuba Čeněk,

Restaurant Sušil, Bystřice pod Hostýnem

1. Ano, certifikát jsme obdrželi. Rádi bychom vnesli do gastronomie kulturu stolování a poctivě správné vaření bez chemie, polotovarů a šizení chutí a tím i šizení zákazníka.
2. Zaměřujeme se na klasickou českou a valašskou kuchyni. Ovšem i ze světové kuchyně – především italské a francouzské – některé recepty vkládáme. Mezi nejoblíbenější patří svičková na smetaně, strapačky s uzeným od strýca Bořuty, kotletky na tymiánu s bramborovým bazalkovým pyré, marinovaný losos s medovým závojem, tagliatelle Carbonára.
3. Kurz jsme uvítali, protože jsme předpokládali profesionalitu, zkušenosti a novinky, vše bylo pravdou. Nejvíce nás zaujala obyčejná, ale přitom neznámá zkušenost se zpracováním bramborového těsta za přítomnosti minima mouky.
4. Na takovéto kurzy jezdíme pravidelně, protože nám všem mohou pomoci ke zkvalitňování našich gastronomických služeb. Předáváme si zkušenosti, ale i poznatky z různých regionů naší vlasti. Zcela určitě rádi některý z dalších kurzů či školení navštívíme – byť do Prahy je to pro nás cesta přes celou republiku.

Milan Hoffmann, Karel Novotný a Alois Basler,

Zlatá Kovadlina, Mladá Boleslav

1. Ano. Chtěli bychom vrátit tvář a slávu české gastronomii a zároveň být lepší než konkurence. Vždyť pizzerií a fast foodů je v České republice více než našich tradičních restaurací. Kam se poděla naše národní hrdost a kuchyně našich maminek a babiček? Vždyť moderní hospodyňky už neumí uvařit svičkovou na smetaně a pojmy jako okurková, játrová omáčka, či snad chlebová polévka jsou jim k smíchu.
2. V době obědů podáváme tradiční česká jídla a menu složené z tradiční české kuchyně. V odpoledních a večerních hodinách připravujeme nejen českou, ale i mezinárodní kuchyni.
3. Byli jsme velice rádi, že jsme se mohli zúčastnit a zároveň se aktivně podílet při tvorbě pokrmů po boku instruktorů, kteří nás ujistili, že naše cesta pracné české kuchyně, která se nemá šidit a musí se vystát zadkem u kamen, je ta správná. Tento kurz pořádaný kulinařským institutem byl veden formou diskuze i společné práce, což je vždy nejlepší. Protože co si můžeme osahat a na místě ochutnat, na to se nezapomíná.
4. Určitě. Takových zkušeností není nikdy dost. Budeme se těšit na další setkání. Vždyť kuchařské povolání není zaměstnání, ale poslání.

gionů. Pak už předá slovo **Romanu Vaňkovi**, majiteli PRAKULU, který všechny krátce přivítá a věří, že se na kurzu jistě nebudeme nudit, ale naopak si vše užijeme a něco nového se naučíme.

Tak. ... a vaření může začít. „Co není do 8.00 na plotně, do oběda se nestihne uvařit, to si pamatujte!“, hřímá Václav Frič a kuchaři souhlasně přikyvuji. Začíná kolotoč příprav a my přihlížející se na chvíli očitáme v provozu restaurace tak, jak jej neznáme. V průběhu čtyř hodin stačíme uvařit kulajdu, králíka na černo, vepřové brabce, svičkovou na smetaně, bramborové taštičky s povidly a upéct pravé české buchty. Samozřejmě nechybí ani silný masový vývar a několik druhů knedlíků.

Je uvařeno, napečeno, snědno. Někteří si odnášejí „výslužku“ v podobě bucheta a těší se, až dají doma ochutnat tu sladkou českou dobrotu.

Protože kurz se setkal s pozitivními ohlasy účastníků, uvažujeme o pokračování v kurzech pro certifikované restaurace a odborníky z gastro medií v příštím roce.

Tak zase příště! Zapojte se do projektu a přijďte ochutnat!

Eva Richterová

Manažer projektu Czech Specials

CzechTourism

Kontakty:

e-mail: richterova@czechtourism.cz,

tel: 221 580 440

Více informací o projektu

na www.ochutnejtecr.cz

nebo www.czechspecials.cz

e-mail: ochutnejtecr@czechtourism.cz

CERTIFIKOVANÁ ZAŘÍZENÍ, KTERÁ SPLNILA POŽADAVKY PRO ZNAK CZECH SPECIALS KE DNI 20. 11. 2009

Restaurace Zlatá kovadlina, Mladá Boleslav
Hospoda Domov, Liberec

Hotel V nebi, Josefův Důl

Restaurace Gomel, České Budějovice
Best Western Premier Hotel International,
Brno

Hotel Royal Ricc, Brno

Moravská chalupa, Brno

Harmony Club Hotel, Špindlerův Mlýn

Hotel Děvín, Pec pod Sněžkou

Hotel Horizont, Pec pod Sněžkou

Hotel Nechanický, Špindlerův Mlýn

Kladenka, Pec pod Sněžkou 313

Hejtmanský dvůr – Restaurace Atrium, Slaný

Hotel Jesenice, Jesenice

Hotel S.E.N., Senohraby

Zámek Liblice, Byšice

Pivnice Belvedere, Pízeň

Restaurace Purkmistr – Pivovarský dvůr,
Pízeň

Aquapalace Hotel, Praha – Čestlice

Café Imperial, Praha 1

CzechHouse Grill & Rotisserie Hilton, Praha 8

Fama Bar Restaurant Vladislavova, Praha 1

GolfYacht, Praha 2

Hotel Pyramida - Restaurant Koppelnik,
Praha 6

Klásterský pivovar Strahov a restaurace Svätý
Norbert, Praha 1

Lvi dvůr, Praha 1

Penzion JaS, Praha 6

Restaurant Café Sv.Václava, Praha 1

Grand restaurant, Ústí nad Labem

Penzion a restaurace Bohemia, Dubí

Restaurace Archa, Olomouc - Svätý
Kopeček

Restaurace U Labutě, Přerov

Restaurant Sušil, Bystřice pod Hostýnem

Hotel Aplaus, Litomyšl

Hotel Panorama, Rychnov nad Kněžnou

Hotel Zlatá Hvězda, Litomyšl

Nová Amerika Golf Resort, Jaroměř

Restaurace U Bulánka, Batňovice

Zámecká restaurace, Zlín

Hotel Pod zámek, Velké Meziříčí

Churchill 's Pub & Restaurant, Mariánské
Lázně

Komorní hůrka, Cheb

