



TO PRAVÉ DUBOVĚ

Keď je niečo správne, nuž sa povie, že je to pravé orechové. V prípade nového trnavského prírastku do celosvetovej siete Holiday Inn (3200 vo výške sto krajínach) však musíme pridať iný prívlastok – dubové. Zachovanie vyše storočného stromu bolo totiž jednou z mnohých podmienok mesta, ktoré developer musel splniť. Ak by do otvorenia hotela dub vyhynul, čakala by investora masťná pokuta. A tak sa hostia (o majiteľoch a personáli ani nehovoriac) môžu kochať pohľadom na historického listnáča uprostred vnútorného nádvorja; je zavlažovaný špeciálnym systémom.

Októbrové Grand Opening v réžii Jána Ďurovčička si nenechalo ujsť takmer 600 pozvaných hostí. Teda presne toľko, koľko sa zmestí do jednej z najväčších kongresových miestností na slovenskom hotelovom trhu. Pôvodný projekt predošlého developera s nimi vôbec nepočítal, zato do hotela v úzkom centre mesta pomestil 103 izieb. „Na takéto mesto to bolo nesmierne veľa. Preto sme si povedali, že jedine s kongresovkou a wellnessom,“ hovorí jeden z majiteľov Ing. Jozef Mihalík.

Reštaurácii Culinaria „krafuje“ Richard Obenrauch, známy z bratislavského Tulip House; hostia si však môžu posediť aj v kaviarni Academia (názov evokuje blízkosť Trnavskej univerzity i Univerzitetného chrámu sv. Jána Krstiteľa), bare Gardenia s terasou pod spomínaným dubom a Cognac & Whisky Lounge na 2. poschodí.

KEĎ SA KNIHA KRSTÍ VANILKOU

...nuž koláče, zákusky a iné sladkosti nikdy nebývajú ďaleko. V tomto prípade priamo v jej „žalúdku“ – na stránkach, patriacim tunajším špičkovým šéfkuchárom a ich 64 dezertom: „V slovenských reštauráciách sa táto kapitola jedálnečka spravidla krúti stále okolo zmrzliny, palacinek a štrúdlí (a marlenky – pozn. red.). Chceli sme ukázať, že ponuka môže naôrieť hlbšie do fantázie kuchára i hosta. A zároveň trošku predstaviť ľudí zo zákulisia profesionálnej gastronómie,“ povedala o ambíciách knihy z novej edície Kuchárska elita zo žilinského vydavateľstva Direct Press jedna z jej zostavovateľov Ing. Zlatica Kramárová.

K bonusom krstín patrila i prítomnosť desiatky šéfkuchárov zvučného mena. Piati z nich – Martin Kovarský z nového hotela Mercure, Jakub Reimitz z Malecónu, Martin Petřík zo Chagallu, Jaroslav Hladík z hotela Arcadia a Vojto Artz zo spoločnosti Metro Cash & Carry pred očami hostí predstavovali, dokončovali a napokon aj servirovali svoje dezerty.



WHO IS WHO

Stanislav Cibula (32) je dvojnásobným majstrom baristom – z roku 2007 a 2009, zúčastnil sa aj na Majstrovstvách sveta v príprave kávy v Tokiu a v Londýne; naposledy sa umiestnil v druhej tretine rebríčka. Spomína, že čašníčtinu na Strednej odbornej škole doprava a služieb vo Zvolene chcel pôvodne prejsť nikým nerušený, nepoznaný, v závetrí hrncov. Až neskôr v sebe objavil zdravý exhibicionizmus a súťaživosť. Pracoval v známom bansko-bystrickom Bamboo Bare ako chef barman, dnes vedie vlastnú Školu kávy.



„Mám rád, keď aj barman a barista ide dopredu, keď sa učí a spoznáva nové veci, trendy, získava vedomosti, číta, radí sa, chodí na exkurzie do výrobní či na výstavy, vymýšľa a napokon i súťaží. Aby nebol menej rozhladený než host. Vstúpili mi to už na odbornej škole; v praxi tu i v Nemecku sa mi moja filozofia iba potvrdila – učiť sa veľa o značkách, mixológii, získavať zručnosť, ale aj teoretické znalosti. Keď to barman zvládne, môže si trúfnuť súťažiť. No a keď je dobrý, značka ho „posunie“ aj na medzinárodné zápasia. Mne sa to, napríklad, podarilo už ako 21-ročnému, keď som sa dostal na svetové „gínové“ majstrovstvá v Londýne. Dnes ale bar nie je iba o tvrdom alkohole. Zvyšuje sa slovenské vínové povedomie a barman sa musí orientovať v zlato moku. Potrebuje sa vyznať v cigarovom humidore a samozrejme, v príprave espressa, cappuccina, ochutených kávových nápojoch a postupne aj v umení latte art. A práve v tomto baristickom remesle máme ešte veľké nedostatky a slabé vedomosti.“

Michal Horecký (61) je riaditeľom a majiteľom vydavateľstva Knižné centrum v Žiline; najväčšieho v oblasti vydávania pôvodných kuchárskych publikácií. Takmer 90 titulov znamená až poldruha milióna výtlačkov v edíciách Veľké farebné kuchárky, Dobrá kuchyňa a Recepty šikovnej gazdinky.



„Okrem jedla na tanieri a na sporáku – naozaj si občas oblečiem kuchársku zásteru – mám rád jedlo aj na papieri, teda v knihách. Predovšetkým v takých, ktoré sú praktické a teda „prudko použiteľné“ a vychádzajú z chuťových preferencií čitateľovho národa. Paradoxne mi ale na reštauračnom trhu chýba viac etnických kuchýň; najmä mimo Bratislavy. Chýbajú mi pravé talianske s ich úžasnými bravčovými špecialitami (a nie iba cestovinami), srbské s grilovaným mäsom, maďarské reštaurácie či dokonca ruské, ktoré pracujú s mimoriadne bohatým kulináriom. Mne dokonca chutí nielen čínsky, thajský, mexický, ale aj nemecký a poľský jedálniček – s ich bigosom a držkovými polievkami – ktorý je inak Slovákom zo susedných krajín najvzdialenejší. Blízke mi je aj miešanie kuchýň. Vraví sa o ňom ako o trende, v skutočnosti to tak bolo odjakživa, i keď nie v svetovom rozsahu. Aj keby sme dôkladne pátrali po koreňoch, bude veľmi ťažké určiť, kde končí slovenská a začína česká či maďarská kuchyňa.“