

si, že biopotraviny jsou jeden velký kasamač. Jde především o peníze, bio zvyšuje prodejnost výrobku. Lidé se v minulosti dost dobře naučili přírodě pomoci a já věřím, že budoucnost má tak zvaný udržitelný rozvoj. Biopotraviny v současnosti nemají v ČR zdaleka kvalitu, kterou by měly mít a ceny za ně mi přijdou zcela obscenní.

A jak jsem spokojen s úrovní, kvalitou a službami dodavatelů?

Ideální stav by byl, kdyby se v České republice produkovaly kvalitní potraviny, což není. Platí tady jednoznačně diktát obchodních řetězců, které ovládají trh a diktují lidem, co budou jíst. Lidé si kupují levné zboží, které podle mě nemá právo na existenci. Českému potravinářství chybí kvalitní legislativa, týkající se výroby potravin. Aby byla jasně daná definice, aby se norma vyvíjela a nepoužívaly se předpisy, které platily před 15 lety. Výsledkem takové svévole v normách je, že jíme bakelitový salám a plastickou šunku. Myslím si, že česká produkce potravin je zoufalá a lidé si zaslouží lepší zboží než to, které se prodává.



Radek Chlup,
šéfkuchař hotelu Regina Praha

Nastupující trendy můžeme pozorovat již nyní. Těžko se odhaduje, jaká bude situace za 20 let, protože vývoj všeho je dnes tak neuvěřitelně rychlý, že můžeme pouze odhadovat a usuzovat z dnešních trendů.

Nové gastronomické technologie budou jistě velmi šetrné k surovinám, budou mít vyšší výkon, zkrátí se doba finálního zpracování, přesto trend budou udávat stroje s menší energetickou náročností.

Jednotlivé postupy budou již naprogramovány a zautomatizovány v kuchyňských strojích, které si surovinu sami zvažují a změří teplotu, kuchař zadá pouze požadovaný konečný stav a přístroj to zařídí. Získaný čas tak může kuchař věnovat detailnější přípravě a zkoumání nových zajímavých kombinací surovin apod. Profese kuchaře se tak možná posune od umění kvalitního zpracování a opracování suroviny k umění využití a sladění jednotlivých chutí,

dokonalé znalosti surovin z celého světa, protože logistická infrastruktura bude natolik propracovaná, že nebude problém nakoupit cokoli čerstvé.

Všechna tato nová HiTech zařízení se stanou dostupnější pro gastroprovozy na většině úrovní.

Základní věci a postupy budou dle mého názoru nuceny zůstat nezměněné. Sporák nic nenahradí a je jedno jestli bude na elektřinu nebo na plyn, ale stále u něj také bude muset kuchař stát. Nemám vyhraněný názor, jestli vyhraje plyn nebo elektřina, ale moderní indukční zařízení možná potřeby plynových sporáků nahradí. Smažení bude probíhat možná v jinak vypadajícím zařízení, ale pořád to bude olej o určité teplotě.

Zůstane i ruka kuchaře, ale ten bude více ochutnávačem, manažerem a umělcem v nápadech a zdobení. Kvalitní zpracování a jakost pokrmů zařídí technologie...

Ve všech potravinářských oborech vidíme návraty k přírodním a přirozeným procesům produkce.

V oblasti biopotravin jsme ještě na začátku, a proto i díky vysoké ceně nelze biopotraviny používat v gastronomii plošně a na všechno. Sami máme vybrané receptury, kam biopotraviny používáme, protože i hosté se ptají a je to takový současný trend zdravého životního stylu. Věřím, že s rostoucí poptávkou poroste i produkce přírodních potravin, a bude tedy klesat jejich cena. My se tak i v gastroprovozech dočkáme stavu, kdy použití takové suroviny bude běžné a nebude zatěžovat naši, potažmo hostovu peněženku nad únosnou míru.

Připravil PhDr. Jaroslav Holoubek



ilustrační foto: Electrolux

Sporáky Molteni – spojení moderního designu a progresivních technologií