

# GASTRO & REPORT MINUTKA

OFICIÁLNÍ ČASOPIS  
ASOCIACE KUCHAŘŮ  
A CUKRÁŘŮ ČR



Miroslav Kubec

„Základem úspěchu je dobře si vybrat lidi.“



Šéfkuchař století

Jídla z pixelů

# Zelená oáza klidu a pohody

text: Roman Peterka & foto: Roman Peterka, hotel Galatea

**Ve svahu čtyřhvězdičkový hotel s výhledem do zeleně, v parku, který je součástí hotelového areálu rybník, v jehož čisté vodě se to hemží raky. Hotel Galatea se přitom nachází na okraji Mladé Boleslavi, která jinak až tak moc zelení nedisponuje, navíc kousek do průmyslové zóny Kosmonosy. Taková malá oáza klidu a přírody v centru automobilového průmyslu.**



Tomu odpovídá i zaměření hotelu. Přes týden sice tvoří velkou část klientely firemní zákazníci, o víkendech sem míří ale hlavně zájemci o relaxační a zážitkové pobytové balíčky zahrnující wellness program, zkrášlovací procedury či degustaci vín. „Hotel tak zůstal zčásti věrný původnímu záměru, kterým bylo na počátku devadesátých let využít potenciál lokality k vybudování rehabilitačního centra. Původní myšlenka se ukázala tvář v tvář realitě platební morálky zdravotních pojišťoven ekonomicky nerealizovatelná, místo rehabilitačního centra vznikl luxusní hotel s nadstandardními službami a zaměřením i na péči o zdravé tělo i ducha. Součástí hotelu je luxusní wellness centrum s nabídkou různých druhů léčebných a relaxačních masáží, s privátním relaxačním centrem se saunou a vířivkou či kosmetickým salonem či tělocvična. Kromě širokých možností relaxace a rehabilitace funguje Galatea i jako

kongresové centrum. A v podzemním patře ukrývá jednu ze zdejších velkých zážitkových atrakcí - galerii vín.

## Nejblíže Morava kousek od Prahy

Správné klima a optimální vlhkost zajišťuje v galerii vín studna, jež je součástí prostoru. O víno se tu stará šest someliérů - nabídka zdejší vinotéky zahrnuje dva tisíce lahví vína připravených okamžitě ke konzumaci. Využívají tu k tomu zařízení vnojet, pomoci něhož je možné bezpečně otevřít tichá i šumivá vína a uchovávat je ve skvělé kondici i po otevření bez jakýchkoli změn vlastností celých 21 dní. „Přístroj odsává před uzavřením vzduch z lahví tichých vín a u sektů je zase po otevření natlakuje na správný tlak,“ vysvětluje Jaroslav Kysela z firmy Vínoservis, která dodává tento systém na český a slovenský trh a zároveň provozuje galerii vín v hotelu Galatea.

V nabídce zahrnující skvělá vína z celého světa, nechybějí ani vína moravských vinařů - zastoupeno je tu osmnáct vinařství ze všech čtyř vinařských podoblastí. „Dvakrát do roka pořádáme akci nazvanou Moravský večer, během ní tu jeden z vinařů, jehož víno tu máme, prezentuje celé své portfolio, ne jen čtyři vína, které tu od každého vinaře máme ve stálé nabídce,“ podotýká Jaroslav Kysela. „S trochou nadsázky se dá říct, že jsme nejblíže Morava ve směru od Prahy,“ dodává s úsměvem.

## Překvapení z hovězí klížky

K dobrému vínu patří i dobré jídlo. Ani o to tu není nouze. Součástí hotelového provozu je i restaurace, kde pod vedením šéfkuchaře Vlado Volfy vznikají skutečné dobroty. O kvalitu tu jde především. O zajímavé kuchařské nápady není v nabídce zdejšího menu nouze - zároveň nejde o žádné

samoučelné či překombinované kuchařské exhibice, ale o poctivé, dobře uvařené jídlo. K jedinečným kulinářským zážitkům patří zdejší dušený steak z hovězí klížky (osobně vyzkoušeno), který si svou šťavnatostí a chutí nezádá s klasickým steakiem ze svíčkové a ukazuje, že i tenhle kus masa, který se normálně používá tak akorát do guláše, lze využít i zcela nečekaným způsobem. K dalším oblíbeným položkám zdejšího menu patří konfitovaný vepřový bůček, jehněčí kolínko na červeném víně, kuřecí závitky v parmské šunce nebo vlastní klobásy. Nechybí ani jídla pro vegetariány (např. vegetariánský wellington) či těstoviny. Oblíbené jsou i zdejší dezerty - na výběr je datlový muffin s karamellem a vanilkovou zmrzlinou, jablka se smetanou a skořicí zapečená s drobenkou nebo zdejší hit - chlazená pěna ochucená armagnacem se sušeným ovocem a posírovanou hruškou, přelítá vinnou redukcí.

## Zbrusu nová kuchyně

Kuchyně, kde tyto dobroty vznikají, prošla začátkem loňského roku totální rekonstrukcí - podobně jako celý hotel. V průběhu rekonstrukce se v hotelu měnily vnitřní prostorové dispozice, vnikaly i nové pokoje, rozšířily se prostory pro wellness, přebudovávala se kuchyně i restaurace... „Rekonstrukce proběhla v rekordním čase čtyř měsíců - 21. prosince 2016 jsme zavřeli za posledním hostem, do Vánoc jsme zvládli vybourat nejvyšší patro a od 21. dubna už jsme zase naplno fungovali,“ říká Jaroslav Kysela, který se coby společník ředitele a spolumatitele hotelu Marka Kopeckého ve firmě Vínoservis do organizace celé rekonstrukce výrazně zapojil. Po rekonstrukci má hotel 22 dvoulůžkových pokojů, 2 luxusní apartmány a 2 rodinné pokoje pro 4 osoby. Výraznou proměnou prošla i restaurace, která se dočkala většího propojení s venkovní terasou díky instalaci shrnovací stěny, terasa byla navíc opatřena posuvnou střechou, která umožňuje prostor zcela otevřít nebo naopak zastínit, takže i nejparnější dnech je na terase příjemný chládek. „Restaurace po rekonstrukci pojme 80-100 hostů, kromě stravování hostů i zájemců o dobré jídlo zvenčí slouží i k pořádání různých akcí - jako jsou svatební hostiny, firemní galavečery nebo jazzové koncerty,“ podotýká manažerka vztahů se zákazníky Martina Mařanová. V plánu je i vybudování termálního venkovního bazénu a v běhu jsou přípravy na rozšíření stravovacího provozu o bistro s nabídkou cenově přijatelných, ale kvalitních pokrmů pro místní klientelu z širokého okolí - od řemeslníků v montérkách přes maminky na mateřské a seniory až po zaměstnance z okolních kanceláří. Samotná kuchyně prošla rekonstrukcí doslo-

va až „na dřevě“. Z původního vybavení nezbylo nic, znovu se dělala i podlaha či stropy. Současný šéfkuchař Vlado Volf nastupoval na svou pozici ve chvíli, kdy původní kuchyně byla kompletně vybouraná a vystěhovaná, všude byly jen holé omlácené zdi a současná podoba kuchyně existovala pouze na papíře. „V kuchyni se dělalo nově úplně všechno - včetně rozvodů vody, odpadů či vyspádování podlahy,“ potvrzuje Jaroslav Kysela.

## Kouzlo větracího stropu

Součástí nového vybavení pro zdejší kuchyni byla i instalace větracího stropu, který nahradil původní řešení, jež spočívalo v soustavě digestoří doplněných stropními ventilátory, které pomáhaly rozhánět vzduch v kuchyni. Tento systém se ukázal jako nevyhovující. „Digestoře byly zavěšené nad jednotlivými varnými body, mezi nimi byl volný strop, na kterém postupem času ulpívala mastnota z částí výparů, které digestoře neodšály,“ říká Jaroslav Kysela. Proto při rekonstrukci padla volba na jiné řešení - celoplošný ventilační strop od společnosti Atrea. Jak podotýká Jaroslav Kysela, poměřovat výhodnost předchozího řešení a jeho náhrady ventilačním stropem čistě z hlediska pořizovacích nákladů nelze. „Je to neporovnatelné v tom smyslu, že ventilační strop sice vychází o něco draž, ale s nesrovnatelně lepším výsledkem. Digestoře, i pokud budou fungovat úplně dokonale, nezajistí efekt, který zajistí ventilační strop - dokonalé odsátí všech výparů a pachů z kuchyně. V tomto ohledu strop funguje dokonale,“ říká. Potvrzuje to i kuchařka Eva Strachotová. „Dřív, když jsem prošla z kuchyně, jsem byla cítit kuchyňskými pachy na sto honů, teď kdo neví, že dělám v kuchyni, ani nepozná, kde pracuju,“ říká. „Další výhodou celého řešení ventilace, které u digestoří nebývá, je bezprůvanový přívod čerstvého vzduchu přes výustek s textilním výdechem - kuchař tak není vystaven tomu, že stojí u rozpálené plotny, za zády mu fouká na krk průvan a stropní ventilátor mu se vzduchem rozhání i mouku a pepř,“ podotýká Jaroslav Kysela.



Díky ventilačnímu stropu je v kuchyni pro kuchaře snesitelné i při intenzivním vaření

# Atrea®

CELOPLOŠNÉ VĚTRACÍ  
A OSVĚTLOVACÍ STROPY



- Exkluzivní designové provedení
- Volitelně vestavěná UV-C filtrace
- Dokonalá ochrana stropní konstrukce proti působení tepla a vlhkosti
- Rovnoměrné celoplošné osvětlení
- Jednoduché projektové řešení
- Univerzální řešení při změně dispozice technologie kuchyně
- Celoevropská certifikace TÜV



Atrea®

Jan Foret

Systémy větrání kuchyní

+420 608 644 690

jan.foret@atrea.cz

www.atrea.cz