

Dnes vaří Michal Novák

Pro rodině Michala Nováka, pocházejícího ze Lhotky u Berouna, není kuchařská tradice, i když, jak sám říká, maminka je vždycky ta nejlepší kuchařka.

Michal Novák získal po vyučení ve dním odborném učilišti praxi v restauraci a v jedné z nich - v Berouně přišel díky tamějšímu kuchaři panu Františku Nekolnou, který byl dlouhá léta zaměstnán v pražském hotelu Olympa chuť moderní gastronomii. Už už měl pocit, že klasickou kulinou ovládá dobře, snažil se získat novou praxi, ve které by mohl

je takový produkt vyrobit a vymyslet. A je těžké říci, zda-li je pracnější "vymyslet," nebo "vyrobit," vysvětluje Michal Novák, „při vymýšlení je zapotřebí fantazie, ale i mnoho času se sháněním odborné literatury, zahraničních knih, hledáním na internetu a tak podobně. Je zapotřebí mít i podporu zaměstnavatele, neboť účast na veletrzích a zahraničních seminářích je

stavít. Obsluha je jednoduchá, ale musíte se s ním naučit pracovat, hlavně ovládat programy, které se dají řídit i z počítače. Konvektomat je obrovským přínosem pro hotely a restaurace s náročnou klientelou. Obsluhující personál může hostům vyjít vstříc a nabídnout například maso v různých stupních propečenosti. Objednali si host steak ze svíčkové, stačí nastavit program na 57 °C a jehla, kterou jsme vložili do středu masa, nám pohledí požadovanou teplotu.

A jedno z dalších zařízení, bez kterého se v Adrii neobejdou, je Paco - Jet, přístroj na strouhání - odbroušování zmrazených potravin, který usnadňuje práci kuchařům a potěší každého hygienika.

„Stojí-li například omáčky na plotně, mění se její kvalita, hustota atp. Můžeme ji ale dát zmrazit v malých kovových nádobách, v tzv. patronách. V případě objednávky se patrona nasadí na Paco - Jet, nastaví se počet objednaných porcí a pouze ty jsou nastrouhány - odbroušeny. Vždycky tak máme připravené kvalitní standardní jídlo. Stává se, že určité jídlo hostům zachutná a přijdou podruhé i s přáteli, ale už vaří jiný kuchař, který může dát do omáčky trochu více bylinek atp. a omáčka už chutná nepatrně jinak. A právě v tom pomáhá Paco - Jet. Jídlo je připraveno rychle a ve standardní úrovni. V řadě vyspělých zemí pracují velké restaurace s Paco - Jety ve velkém,“ vysvětluje Michal Novák.

V kontaktu se hosty

Michal Novák upřednostňuje jídelničky se sezónními potravinami, protože si myslí, že je dobré, když lidé jedí v souhlase s ročním obdobím. Samozřejmě je možné zvěřinu uchovat v mrazáku a podávat ji na jaře, ale to pociťuje jako něco nepřírodního. V restauraci Adria se mění lístek 2x do roka a v průběhu roku jsou nabízeny sezónní vložky, například chřest, jahody a zvěřina. Spolu s šéfkuchařem Jiřím Faltyssem zdokonalují gastronomickou nabídku, ve které nechybí tradiční česká kuchyně, připravená zdravě a moderně.

Nová jídla tu vaří 4x na zkoušku a ochutnávají je jak číšníci, kteří

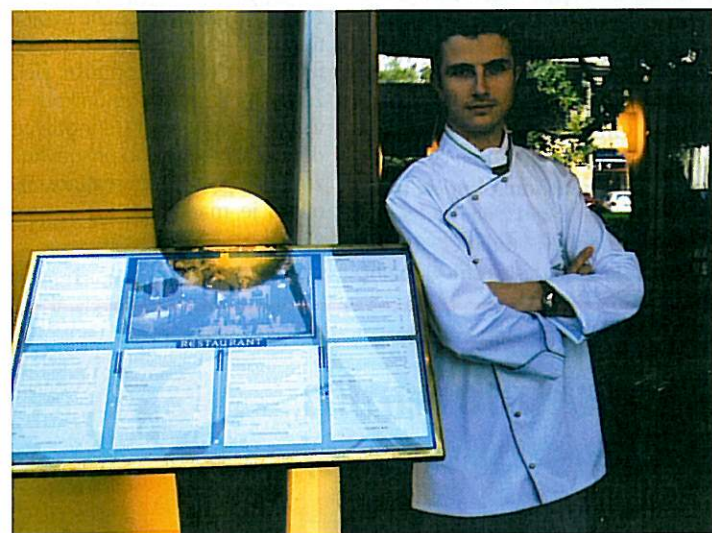


Hotel Adria

jsou v bezprostředním kontaktu se zákazníky a vědí, co jim chutná, tak management hotelu Adria. Teprve potom je jídelnička schválena.

A na závěr jsme se zeptali Michala Nováka, co vaří nejraději. „Mám rád moderní gastronomii, ale vařím rád cokoli z dobrých surovin. Také rád vařím před hosty. Je to zvláštní pocit se na chvíli stát součástí společnosti hostů, protože se mezi nimi a mnou vytváří vztah. Pochopitelně to klade nároky na sebedůvěru. Musíte spojit přesnou práci, abyste jídlo rychle připravili a zároveň se neuspínali, s určitou pokud možno elegancí. Stanete se hercem, který ale skutečně vaří, a hosté jsou obecně, které očekává, že jim přichystáte to nejlepší. Vaření před hosty vyžaduje také znalost cizích jazyků, protože ti s vámi chtějí konverzovat, vyptávají se na různé suroviny atp. Proto si s kolegy platíme učitele angličtiny, protože pravidelná docházka do kursů při charakteru naší práce nepřipadá v úvahu,“ říká Michal Novák.

Práce zástupce šéfkuchaře je náročná a zodpovědná. Koničkem, při kterém Michal Novák nachází relaxaci, je cyklistika. Při jízdách až 50 km za den jej určitě napadají zlepšení různých jídel, na kterých si mohou pochutnat hosté hotelu Adria a se kterými se možná setkáme na dalších soutěžích.



získat invenci a vytvářet náročná jídla.

Michal mu zřejmě přišel do hotelu Adria, kde se časem vypracoval na místo zástupce šéfa kuchyně. Zároveň se mu otevřely možnosti vstupu na profesionální kuchařské soutěže, protože v Adrii kladou důraz na moderní zdravé trendy a nové technologie příprav jídel.

Michal Novák získal řadu ocenění v minulosti veletrh Gastroprag za skutečné gastronomické vyžitosti, se kterými se dnes setkáváme běžně na rautech či recepčních a banketech. Proto také jeden z důvodů, proč začal soutěžit, byl že chtěl sám uvádět do praxe rady a vylepšení. V současnosti je globa mezi prezentací výrobku a soutěží a jeho uvedením do praxe výrazně zkrátila. Znamená to, že dříve dvanásť pokrmů musejí být dvanásť provedeny tak, aby mohly být dvanásť problémově použity k výdeji dvanásť šňůrném provozu. „O to složitější

časově, ale i finančně velice náročná a vyžaduje velkou dávku trpělivosti a precizní práce a ne vše se napoprvé vydaří. I proto si vážím svých kolegů - kuchařů, kteří jsou ochotni toto vše absolvovat. Můžeme si pak společně předávat zkušenosti.“

Michal Novák získal řadu ocenění: v seminářích vedených kuchařem z francouzského velvyslanectví Yannem Guignem obdržel atest francouzské kuchyně, na Gastro Hradci se umístil v roce 1996 a 1998 na 3. místě a v roce 1999 tu získal zlatou.

Technika, technika, technika

I když ho k rozhodnutí stát se kuchařem přivedl fakt, že se nikdy necítil být technickým typem, bez špičkové techniky se dnes kuchař neobejde. I čtyřhvězdičkový hotel Adria je vybaven konvektomatem a dalšími přístroji.

Michal Novák říká: „Bez konvektomatu si dnes práci nedovedu před-