

Zpráva z akce „Z pole rovnou do kuchyně 2“ 22. listopadu 2018

Food Atelier, Vítkovická 3366, 702 00 Moravská Ostrava a Přívoz

Volně navazující seminář na loňský, tematicky příbuzný, spojený se zajímavým workshopem se uskutečnil v atraktivním prostředí Food Atelieru. Tento moderní objekt se nachází v areálu Dolních Vítkovic v Ostravě. Přitáhl pozornost pečlivě vybraných účastníků, kteří zastupovali zemědělské producenty a zpracovatele, spotřebitele, majitele restaurací, hotelů a penzionů, specialisty v oboru gastronomie, odbornou zemědělskou veřejnost a zástupce státní správy. Cílem bylo podpořit rozvoj místního potravinářského trhu díky propagaci úspěšně realizovaných projektů z Programu rozvoje venkova (PRV) a sdílení zkušeností napříč širokým spektrem účastníků. Výsledkem tedy mělo být zkrácení dodavatelských řetězců a navázání nových kontaktů pro budoucí spolupráci.

Vhodně zvolená skupina účastníků, pestrá skladba programu akce a dobrý výběr přednášejících, kteří skutečně zaujali – to vše zaručilo nejen příjemnou atmosféru po celý den, ale hlavně konkrétní přínos pro zúčastněné.

Seminářem nás provázel Petr Piekar, projektový manažer PRV Místní akční skupiny (MAS) Pobeskydí, který jej ve spolupráci s Celostátní sítí pro venkov (CSV) připravil. Již samotná prezentace všech účastníků v úvodu programu byla velice zajímavá, navodila uvolněnou atmosféru a nastínila možnosti dalších diskuzí.

Po představení aktivit MAS Pobeskydí se zaměřením na využití dotačních titulů opatření Leader (souvisejících s investicemi do zemědělství, zemědělskými produkty a místní zemědělskou produkcí) vystoupil s prezentací farmy Domaslavice její spolumajitel Přemysl Motička.

Hovořil o rodinné ekologicky hospodařící farmě, o výběru a chovu masného skotu plemene Charolais, o prodeji masa ze dvora koncovému zákazníkovi, o možnosti elektronických objednávek masa, o úspěšně zrealizovaných projektech z PRV – „Chladicí přívěsný vozík“, „Secí stroj a příkrmíště pro telata“ a „Dovybavení bourárny“. Jeho vystoupení vyvolalo mnohé dotazy a okamžitou diskuzi mezi účastníky semináře, především mezi chovateli skotu a majiteli restaurací, potenciálními odběrateli.

Patrik Bauer prezentoval Řeznictví U Bobra. Po počátečních neúspěších se založením vlastního zpracování masa se rozhodli oslovit velkého výrobce, který je majitelem veškeré zpracovatelské technologie a není zcela vytížen. Umožňuje tak zpracování jejich vlastního masa a řeznictví odpadlo velké břímě. I tudy vede cesta. Může se více zaměřit na své produkty, vyhlášené sendviče s trhaným masem získávají přízeň mnohých spotřebitelů. Mezi jejich hlavní odběratele patří bistra, restaurace, pivnice a street-foodové stánky.



Posledním lektorem byl David Valíček - první český kuchař, který vařil v luxusním hotelu Burj Al Arab v Dubai. Zkušenosti sbíral po celém světě, a to například v New Yorku, Londýně, Moskvě či Bermudě. Food Atelier je obrazem Davidova snu vařit pro malý počet hostů, plně se jim při tom věnovat a podělit se o chutě, které poznal na svých cestách. Zároveň doufá, že se v Compress Hall spojí špičkoví kuchaři severní Moravy a Slezska a budou dále inspirovat nejen mladé kuchaře pro vašeň ke gastronomii. Právě zkušenosti ze zahraničí inspirují Davida k tomu, aby dostal kvalitní produkty přímo od výrobců či zpracovatelů přímo na kuchyňský stůl. Jeho cílem je, aby si kuchař mohl sám vybírat na trhu či u farmáře. V jídelním lístku je pak u zvoleného pokrmu uvedeno i jméno farmáře, jehož surovina byla pro přípravu použita. Výklad byl doplněn jeho kolegou Radimem Svačinou, provozovatelem „Restaurace Stračena“, která podporuje rozvoj místních farmářů nabídkou jejich tradičních produktů.



V průběhu semináře byl připraven coffee break, kdy se mohli účastníci občerstvit. Pojízdny stánek společnosti Mental café, jednoho z účastníků, nabízel nejrůznější druhy kávy spolu se zajímavým povídáním nejen o kávě, ale také úspěšně zrealizovaném projektu z PRV. V nabídce pokrmů byly speciality připravené ze surovin, které přivezli producenti - hosté semináře. Vše bylo úžasně servírováno a při samotné konzumaci doplněno výkladem pana Valíčka. Rovněž oběd byl připraven ze surovin, které přivezli producenti. Jednalo se o zeleninu a brambory, hovězí maso, přírodní šťávy, džemy, šneky, pštrosí vejce, produkty z kozího mléka. Vše bylo nabízeno formou rautu.



Závěr patřil šéfkuchaři Davidu Valíčkoví a jeho kuchařskému umění. Workshop v jeho kuchyni byl neopakovatelným zážitkem. Umožnil představit svým producentům všechny suroviny, se kterými kuchař pracoval, a dále jsme už jen pozorovali skutečného umělce. V průběhu přípravy pokrmů mohli zúčastnění diskutovat o možnostech dodání a trvanlivosti nabízených surovin a potažmo o jejich zpracování. Do diskuze se živě zapojovali všichni, hlavně majitelé restaurací a producenti (či zpracovatelé). Vznikaly nové cesty a možnosti spolupráce. Vzhledem k úspěšnosti akce jsme zařadili volné pokračování semináře do plánu aktivit CSV v našem kraji i v letošním roce.

Zpracovala: Ing. Vanda Myšáková

Dne: 18. ledna 2019