

# Kurzy

## moderní studené kuchyně

### Pavel Bortník

Držitel několika ocenění v tomto oboru, **bronzová, stříbrná medaile Magdalena Dobromila Getigová**. Komisař **AKC ČR**, **ambasador Czech speciál**, lektor kuchařských seminářů



#### Pavel Bortník

„Snažím se propojit gastronomii s uměním, protože umění a gastronomie jsou pro mě láskou na celý život,“ říká kuchař, a také kovář, Pavel Bortník. V každém z těchto oborů vyniká, o jeho kuchařském umění se mohou přesvědčit nejen zákazníci jeho cateringové firmy Color Food, ale i hosté v restauracích, kterým, jak sám říká, pomáhá hledat tu správnou identitu. Nemá reklamu, když ho někdo chce, musí si ho najít. Pracuje na základě referencí, díky nimž se mu s klienty lépe komunikuje. Vyučil se v Club Hotelu Průhonice, zkušenosti sbíral v Čechách i ve Velké Británii, nejbližší mu je ale česká regionální kuchyně, kterou pomáhá propagovat a rozvíjet jako ambasador projektu Czech Specials. Je také vyhledávaným odborným lektorem i současným komisařem Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Ve volných chvílích se věnuje uměleckému kovářství, ale má rád veškeré manuální práce. V současné době věnuje veškeré síly tvorbě nového moderního projektu zajímavých jídel pro zaměstnance pracující z domova pod názvem Catermat – buď za hvězdu.



### Den

1

#### TEORIE O VÝZNAMU

Studené kuchyně

Jejich  
výrobci, surovinách

2

#### PRAKTICKÁ ČÁST

Příprava, nakládání  
surovin, příprava na finger  
Food, terin, jedlé  
dekorace

3

#### DOHOTOVÁNÍ VÝROBKŮ

Dokončování rybích a  
ostatních produktů,  
písemný test

4

#### PŘÍPRAVA HOTOVÝCH PRODUKTŮ NA RAUT

Příprava tabule  
prezentace produktů a  
následná konzumace

# GASTRONOMIE

## má velmi blízko k umění

KROMĚ TOHO, ŽE SKVĚLE VAŘÍ, JE TAKÉ KOMISAŘEM AKC ČR, LEKTOREM ODBORNÝCH KUCHARSKÝCH SEMINÁŘŮ A UMĚLECKÝM KOVÁŘEM. ŘEČ JE O **PAVLU BORTNÍKOVÍ**, KTERÉMU JSME POLOŽILI PÁR OTÁZEK.



**Využil jste se v Club Hotelu Průhonice, vařili jste v Čechách i ve Velké Británii. Co vám zahraniční zkušenost dala a co naopak vzala?**

Zahraniční zkušenost mi moc dala, naopak nevím, jestli mi vůbec něco vzala, možná jen kontakt s rodinou. Dále mi to poznamenalo, že v zahraničí nejde říct šéfků. To neumím, nejde to nebo to nezvládnou. Prostě se musíte ke všemu postavit čelem, práci vykonat a zvládnout v nejlepší kvalitě. To se v zahraničí od vás očekává, hodně cení a vás to naopak posouvá. Váží si tam lidí, kteří něco umí a snaží se. Hodně jsem se tam naučil o surovinách. Měli tam užasně maso, když jste chtěli zeleninu, je-li jste na farmu a například mrkev před vašimi zraky vykopali přímo ze země. Mají mnoho druhů zeleniny, a také milují jedlé květy, to byla pro mě v té době novinka. Další novinkou pro mě byla organizace práce v kuchyni, bylo to tam jinak rozdělené, ale to už přišlo i k nám. Zahraniční praxe pro mne byla užasným zážitkem, a všem začínajícím kuchařům ji mohu jen doporučit. Všem studentům ale vždy říkám, nejdříve se naučte základy a pak teprve vycestujte.

**Jaká kuchyně je vašemu srdci nejbližší a čím si vás získala?**

Tohle je velmi těžká otázka a snažím se jí obvykle vyhnout. Samozřejmě v první



radě

mám rád českou kuchyni, velmi mě baví naše regionální jídla, ale vlastně absolutně nejoblíbenější kuchyni asi nemám. Stále nacházím nové a zajímavé kuchyně, to je jedna z mnoha krás gastronomie. Člověk stále objevuje, stále se učí. Když to shrnu, mám rád hlavně poctivou kuchyni, jestli je česká, nebo cizí. Jen nemám rád moc pálivá jídla.

**Jste ambasadorem projektu Czech Specials. Co všechno tato pozice zahrnuje?**

V první řadě jsem rád, že to pro mě velká čest. Tato práce spočívá hlavně v kontrolách restaurací a v certifikaci. Některou jsme jenom kvalitou jídla, ale i přístupem personálu, hygienou a všechno, co je spojené s dobrou českou gastronomií. Czech Specials podporuje českou gastronomii a pomáhá těm, kteří chtějí českou kuchyni posunout zase na vrchol. Snažíme se

také inovovat, poradit, podpořit a vyhledávat české recepty, které jsou dobré, ale třeba již zapomenuté v daném regionu. Ty pak v rámci praktických seminářů pomocí moderních postupů a technologií upravíme tak, aby byly zajímavé a prodejné i v 21. století. Tento projekt se snaží vést lidi, aby poznávali a vyhledávali českou kuchyni, protože česká kuchyně je zajímavá a pestrá. Tento projekt je o týmu lidí, většinou velkých nadšenců, které to baví. Bez dobrého týmu není žádný dobrý projekt ani dobrá restaurace. A rád bych při této příležitosti celému týmu a komisařům poděkoval.

**Abyste toho nebylo málo, jste také vyhledávaným odborným lektorem i soutěžním komisařem Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Jak se vám jeví současní absolventi kuchařských škol?**

Mám možnost nahlédnout zblízka do prostředí kuchařských škol a být v kontaktu s absolventy. V dnešní situaci je to složité, obdivuji učitele odborného výcviku, kteří se snaží každému budoucímu kuchaři věnovat individuálně. Myslím si, že máme mnoho talentů, ale aby nezapadly, tak je ještě třeba s nimi hodně pracovat. Z naší



## Průběh semináře

Seminář je rozdělen do 4 dní. První den začneme teoretickou částí o významu studené kuchyně a jejich výrobcích. Každý zúčastněný obdrží skriptu, kde bude stručný popis studené kuchyně, co je to raut atd. Součástí budou normy daným produktů a možnost si vést zápisky. Poté se zaměříme na přípravu surovin, které potřebujeme naložit (např. ryba, maso, atd.) Očistíme si veškeré suroviny a ukážeme si, jak vykostit a připravit ryby. Následný den si na semináři ukážeme klasické standardní postupy, ale zároveň moderní a netradiční. Ve středu budeme dokončovat produkty na raut a napíšeme si písemný test z věcí, které jsme na semináři probrali. Poslední den připravíme tabuli, kde studenti sami odprezentují dané produkty s mou spoluprací. Den bude završen slavnostním předáváním certifikátů. Vyzkoušíme si galantiny, teriny, pěny, marinovaný losos, kaviár z řepy, finger Food, budeme pracovat se želatinou, budeme sušit a mnoho dalšího



## INTERAKTIVNÍ VAŘENÍ

Každý seminář je přizpůsoben dané lokalitě a studentům. Snažím se je naučit nejen standardní technologické postupy, ale ukázat jim moderní postupy a lokální využití surovin v daném kraji.

Ukázat studentům maximální využití surovin a povznesení jejich chuti.

Na semináři je do praktické části zapojen každý student, ale zároveň je s každým zacházeno individuálně. Mou snahou je studenty namotivovat a co nejvíce vzdělat. Ukázat jim lásku řemeslu a čeho mohou dosáhnout.

Mou dominantou je, že na talíři je jedna surovina upravená několika různými technologickými způsoby. Studenti jsou do těchto procesů aktivně zapojeni a budeme snažit i vytvořit nové věci.