



JANA UHLÍŘOVÁ

JANA.UHLIROVA@ATOZ.CZ

 /EHOREKA

 @EHOREKA

ZMRZLINA JE FENOMÉN



Pana Zmrzlinku, alias Honzu Hochsteigera jsme navštívili v pražském Crème de la Crème. Povídali jsme si o netradičních příchutích, místě zmrzliny v jídelním menu i prvních dezertech ve sladké Neapoli. Právě v Itálii se Honza Hochsteiger naučil vyrábět řemeslnou zmrzlinu, na kterou k němu chodí celá Praha. Jakou inspiraci od něj můžete načerpat?



Odkud vozíte suroviny?

Hlavně z Itálie, některé je totiž pořád lepší dovézt napřímo. Pro zmrzlináře se k nám obvykle vozí zboží velkých firem – dobré produkty, které ale neumožňují variabilitu. Malé firmy si proto vyjednávám napřímo. Zajímají mě lokálnější věci – pokud se firma zabývá jen pistáciemi, pak se jimi zabývá dobře, protože nejsou jen jednou z položek v portfoliu. Je to podobné v celém oboru – přijdete do restaurace, kde je v jídelním lístku čtyřicet jídel. Jde to, ale ta kvalita... Proto mám velkou nabídku zmrzliny a ostatní věci jako doplněk. Sám si také radši zajdu na kávu tam, kde se zaměřují jen na ni.

Jak hodnotíte úroveň zmrzlinářského produkce v regionech?

Trendy do regionů docházejí pomaleji, kupní síla je zde podstatným faktorem, ale ne rozhodujícím. Kamarád

má úspěšnou cukrárnu na malém městě, ale nepoužívá vanilkové lusky a 100% pistáciovou pastu, protože kdyby byl o 5 Kč dražší než cukrář odnaproti, nikdo by zmrzlinu od něj nekoupil.

Jaká je vaše cenová politika?

Taková, abych za co nejrozumnějších cenových podmínek byl schopen nabídnout co nejvyšší kvalitu. Snažím se, aby mě neovlivňovalo, jaký se generuje obrát – peníze jsou dobré jako prostředek k tomu, k čemu je použijete, ale samy o sobě nepřinášejí nic dobrého. Ideální je, aby člověk dělal, co ho baví. Když přijímáme brigádníky, první věc, co jim říkám, je, že jestli je práce nebaví, ať jdou domů hned.

Jakých akcí se se svou zmrzlinou zúčastňujete?

Vybírám si. Chci být na akcích, které jsou alternativní, charitativní, ne-



vytvořené jen za účelem tvoření zisku. Cítím se jako živnostník, ne jako podnikatel. Chci mít hezkou zmrzlinárnu a dělat zmrzlinu. Nemůžu být najednou v deseti zmrzlinárnách a vymýšlet zmrzliny.

Kde hledáte inspiraci pro své receptury?

Spousta receptů je z historie, dnes zapomenutá. Vedle trendů pak exis-

tuje klasika, která se bude držet vždy – vanilková, čokoládová, jahodová nebo pistáciová. Historie zmrzliny je pro mě fascinující. První zmrzlina vznikla ze sněhu, který se smíchal s cukrovým sirupem a ovocem a podával se na šlechtickém dvorech, třeba v Neapoli. Tam byly poblíž hory se sněhem i v létě, nebo se sněh schoval do jámy na léto. Arabové po roce 1000 objevili mechanismus, že

inzerce

inspirováno
italským
létem

nová kopečková zmrzlina

La Panna

GELATO

Moderní a známé chutě
z celé Evropy.

Více smetany, více čokolády,
více ořechů, více ovoce,
více poctivé a řemeslné zmrzliny.



Crème Brûlée

výrazné
zdobení zmrzliny
v gastro vaně





když se nasype sůl do ledu, led se rozpustí při nižší teplotě než 0 °C. Dnes jsou stroje modernější, ale princip stejný.

Jaké očekáváte zmrzlinové trendy?

Trendem jsou zdravé a veganské zmrzliny a používání netradičních příměsí jako bylinky a alkohol. Pro letošní sezonu připravuji zdravé zmrzliny, které nebudou mít látky označované jako nezdravé, např. cukr. Chci tím vyvrátit, že zmrzlina nemůže být zdravá. Dnes je důležité jíst kvalitně a zdravě, trendem je veganství. Nově tak nabízíme i veganské sorbety a zmrzliny, pro jejichž výrobu používám rýžová, mandlová, kokosová a lískooříšková mléka. Trvalo půl roku, než jsem je vyvinul, aby byla dobrá. Takže když někdo přijde a chce šmoulovou, gulášovou nebo salámovou, brání mi zmrzlinářská čest je udělat.

Velkou část vaší práce tvoří vymýšlení originálních zmrzlin pro špičkové podniky jako Ambiente. Jaké originální příchutě podáváte zákazníkům?

Zmrzlina se používá jako kompozitní složka pro dezerty, na tom spolupracuji s šéfkuchaři z Ambiente. Zajímavou kombinací byla pepřová zmrzlina pro Esku, jalovcová, s bobkovým listem, ze slaneého karamelu, z oříškového másla, pивní, co se podává se škvarky. Gastronomická zmrzlina začíná být trendem. Často je sama o sobě nejedlá, ale slouží v dezertu nebo čistícím mezichodu jako kompozitní složka. Zatímco před sto lety bylo důležité, jak zmrzlina vypadá, a dezerty byly uměleckými díly, dnes by hodiny příprav nikdo nezapltil. Proto se klade důraz na to, aby příprava byla rychlá, chutě byly vyvážené a kombinace zajímavé.

Se zmrzlinou rád experimentuji,

vždy jde o to vymyslet zajímavou kombinaci a udělat recepturu tak, aby fungovala - aby zmrzlina nebyla moc tuhá, podšlehaná či přešlehaná a aby se rozplývala na jazyku. Spousta zmrzlinářů používá bázi a namíchaný základ proteinů, zatímco běžný řemeslný postup používání směsí vylučuje - vezmu cukr, sušené mléko, mléko, smetanu, žloutky a hroznový cukr, jako stabilizátor karob a správným vyvážením vyrobím zmrzlinu.

Jak hosté reagují na netradiční zmrzliny?

Různě, většinou jim chutná. Ale máme i reakce, že jsou zvláštní. Když si dáte takovou zmrzlinu, nemůžete čekat, že bude chutnat jako kopeček dobře známé vanilkové. I u nás v cukrárně děláme netradiční zmrzlinové dezerty, třeba z ricotty s fíkovým glazé. Proč nezkoušet zajímavé chutě?

Jak přesvědčit hosty, že zmrzlina není jen letní záležitostí?

Nabízíme zimní kombinace, čajové matcha zmrzliny, kaštanové, s kořením, hřejivé svařákové zmrzliny a jiné kombinace vhodné pro zimní období. Letos přes zimu se mi povedlo udržet 24 druhů zmrzliny ve vitrině, lidé chodili a brali si vaničky domů.

Není vám už jedna zmrzlinárna malá?

Před dvěma lety jsem vyráběl kolem sto kilo zmrzliny denně, sám ji rozvážel po pár restauracích Ambiente, občas jsem měl čas ji prodávat. Dnes v létě ve třech lidech vyrobíme 400 kilo denně a jsme na hranici toho, co jsme schopni vyrobit. Zmrzlina je prostě fenomén, lidé sem na ni chodí a za to jsem vděčný, protože zákazníci jsou důvodem, proč ji dělám. Nikdy na nich nešetřím a nabízím to nejlepší, co máme. To je to hlavní. ♦



VYMAŇME ZMRZLINY ZE ZAJETÉHO KLIŠÉ DEZERTŮ

Jaké budou zmrzlinové trendy letošního léta, jsme se zeptali i Lukáše Dědka, brand manažera společnosti Prima zmrzlina, Bidfood ČR.

Jaké novinky vaše společnost připravila pro letošní sezonu?

Pro gastro segment jsme připravili několik novinek. Značka Prima zmrzlina opět představí vlastní kvalitní kopečkovou zmrzlinu v nové příchuti - šmoulí zmrzlinu s bílou meringou. Letos uvádíme i exkluzivní řadu zmrzlin La Panna, která je určena pro luxusnější prodejní místa. Je to kvalitní kopečková zmrzlina v několika příchutích s vysokým obsahem smetany, mléka a ovoce. Vyrábět se bude z nejkvalitnějších surovin podle tradiční italské receptury a technologií. Nové kopečkové zmrzliny lákají nejen na celosvětově známé příchutě (crème brulée, pekanový oříšek s medem, jahoda a cheesecake, cream brownie), ale i zdobením, které bude jedinečné na trhu. Novinkou je i naše koncepce pojetí zmrzlin netradičním způsobem. Chtěli jsme zmrzliny vymanit ze zjetého klišé „dezertů“ a připravili jsme sérii receptů na alkoholické i nealkoholické koktejly, při jejichž výrobě se používá Prima zmrzlina.



Po jakých zmrzlinách je největší poptávka?

Lidé přecházejí ke zmrzlinám z kvalitních ingrediencí a s obsahem pravého ovoce a pravé smetany, jako jsou např. zmrzliny skupiny Mroz a Pegas. Nejvíce se prodávají zmrzliny na tyčce, především z důvodu snazší konzumace, kdy nepotřebujeme obě ruce.

Jakým způsobem se dá se zmrzlinami pracovat v případě dezertů?

Zmrzlina může být součástí mnoha dezertů, lze ji připravit i jako zmrzlinový dort. Mezi nejoblíbenější patří smažená zmrzlina a zmrzlina v kombinaci s palačinkami či vaflemi. Zvyšuje se i popularita sorbetů. Jsou lehké, osvěžující a lidé si je dopřávají jako sladkou tečku po hlavním chodu. Pro letošní rok jsme připravili i speciální koktejly s použitím zmrzlin. Několik originálních receptů vzniklo ve spolupráci s uznávaným barmanem Janem Branišem.





MLÉKÁRNA OPOČNO
1936



ČESKÁ
ZMRZLINA
Z OPOČNA



www.ceskazmrzlina.cz