

1.

okolo
kafe

Obsah

- 1/ okolo kafe
- 2/ okolo světa
- 3/ okolo SENdviče
- 4/ okolo objektivu
- 5/ okolo kuchyně
- 6/ okolo dokola
- 7/ okolo pražírny
- 8/ tip okolo

online verze na pikolasumperk.cz
foto / Lucie Pešková

Barista (už) není barman!

V poslední době je slovo Barista skloňováno ve všech směrech. Jak toto slovo vzniklo? Kdo to barista je a co je jeho denním chlebem? A je to opravdu tak „cool“ povolání?

Slovo barista vychází z italského označení pro barmana, který podával kávové nápoje a různé jiné drinky. Za posledních několik dekád se ovšem náplň práce baristy ustálila pouze na přípravě kávy - zejména na bázi espressa, ale i dalších alternativních metod.

S příchodem moderních kaváren, kde se dbá na kvalitu podávaných drinků, **musí barista znát spoustu detailů o kávě a jejím původu, zpracování, pražení a hlavně chuťových profilech.** Každá káva je totiž něčím výjimečná a hodí se na různé způsoby přípravy. Pokud si například kupujete zrnkovou kávu domů, měl by vám barista poradit s výběrem a o kávě vám říct vše důležité.

Každodenní kofeinový chleba!? Každý den musí barista připravit kávovar a především nastavit mlýnek tak, aby z kávy „dostal“ to nejlepší. Vytvoří si takzvaný recept, podle kterého se celý den připravuje espresso. To by mělo díky správné receptuře chutnat i v různých fázích dne stejně. Zdá se to jako jednoduchá záležitost, ale mnohdy rozhodují desítky gramů nebo sekundy, které mohou vše pokazit. Podmínky se během dne mění třeba i díky atmosférickému tlaku nebo výkyvům počasí. Na všechny změny musí umět barista reagovat, aby byl šálek vaší kávy dobrý a vždy stejný.

Barista musí také **umět myslet dopředu a rychle se rozhodovat**, aby byl schopen sjednotit různé objednávky a co nejrychleji je dokončit.

“2x flet, esko s mlíkem, latěčko a beč” není tajná šifra, ale zkratka pro objednávku, kterou si musí barista nejprve uspořádat v hlavě podle ideálního pořadí a co nejrychleji vše připravit. Tato objednávka může trvat zhruba 3-5 minut a někdy se mu jich sejde hned několik naráz. Třeba v sobotu ráno, kdy se kavárna zaplní téměř hned po otevření.

Šlehání mléka a kreslení obrázků do mléčných drinků je další kousek umění, které by měl barista ovládat.

A co kdyby chtěl být barista mistrem světa? I to je možné. Existují různé baristické soutěže, ať už na národní nebo mezinárodní úrovni. Tyto soutěže se konají každý rok a jejich kvalita neustále stoupá. Tyto šampionáty by se daly snadno přirovnat k vrcholovému sportu, protože příprava, časová i finanční vyčerpání tréninků je opravdu náročná.

Je „cool“ být baristou? Jak se to vezme. Pro mnoho lidí je to jen přechodná nebo sezónní práce. Ti nejlepší baristé jsou ovšem mnohdy rekrutováni z řad právníků, lékařů, chemiků nebo třeba architektů. Osudy těch nejlepších by zaplnily knižní police samými bestsellery. Je určitě super umět připravit skvělou kávu. Daleko lepší je ovšem dělat lidem malé každodenní radosti a zlepšovat jejich náladu hrnkem oblíbeného nápoje. Je také super být mezi příjemnými hosty a poznávat je. Dost často totiž chodí hosté do kaváren právě kvůli baristům. Až vám příště bude chutnat cappuccino nebo dostanete skvěle připravenou filtrovanou kávu, řekněte to baristovi. Uvidíte, jakou radost bude mít.

2.

okolo
světa

Srí Lanka a Dubákovo dobrodružství

Srí Lanka, země plná barev a exotiky. Lukáš uchvátila natolik, že se tam po několika letech chystá znova, a my jsme mu položili pár otázek, které se točí právě kolem této země.

1. Jaké největší rozdíly vidíš mezi Českou republikou a Srí Lankou?

Nemůžu moc soudit tamější kulturu, většinu svého času jsem totiž trávil surfováním a poflakováním se na pláži. Lidem tu stačí opravdu málo, je skvělé, jak pracují s lokálními potravinami a s tím, co jim tato země nabízí. Na druhou stranu jsou chudí, dost si závidí, zábavu si hledají v hazardních hrách, alkoholu a jejich střed pozornosti a živobytí jsou většinou turisté, kterým chtějí za každou cenu něco prodat a podstrčit. To není vždy příjemné.

2. Co ti na Srí Lance nejvíce zachutnalo?

Všechno. Tam ti chutná úplně všechno, protože to chutná jinak (lépe), než jsme zvyklí. Čerstvé utržené jablko ze stromu chutná prostě lépe než jablko ze supermarketu.

3. Co Srí Lanka a káva? Ochutnal jsi něco zajímavého, našel jsi nějakou super kavárnu, pochytil jsi tam nějaké nové znalosti ohledně kávy?

Srí Lanka a káva :)). Dobrý kafe jsme měli několikrát denně prvních 14 dní. Než mi došly zásoby, co jsem si přivezl z domu (asi tak necelý kilo). Na žádnou dobrou kavárnu jsem nenarazil, ale musím se přiznat, že jsem moc nehledal. A espresso z kapsle Tassimo za cenu 2 jídel jsem nezkusil ani jednou.

4. Co pro tebe byl největší zážitek?

Návštěva muslimské jídelny pro místní 4. cenové skupiny? Velké želvy, co plavou u surfování za rozběsku metr vedle tebe? Čerstvý tuňák? Šílený bus s výzdobou a indiatechnem a ještě šílenější řidič tohoto povozu? Sezení s ajurvédským léčitelem? Zachraňování želvích vajčiček před smečkami plážových psů? Nechtěné objevování korálového útesu při surfování? Srí Lanka je jeden velký zážitek!

Lukáš je naši nejnovější posilou, i když už ho známe spoustu let. Nejen, že je to skvělý týmový hráč, ale do každého úkolu se pustí s obrovským nadšením, což na něm máme všichni rádi. Kamarádi mu říkají Dubák, má rád skateboarding, surfování, svou rodinu a v neposlední řadě cestování. Jo a umí malovat ty nejhezčí obrázky do cappuccina!



MŮJ SENDVIČ

3.

okolo SENDVIČE

Tohle je Tomáš, v tuto chvíli si plní svůj velký sen a chtěl by vás pozvat do svého nového bistra „Můj SENDvič“

„K vaření jsem se dostal tak trochu neplánovaně. Potom, co jsem studoval 7 let auta, jsme se rozhodli s přítelkyní (teď už budoucí manželkou), že pojedeme na prázdniny na Island, pracovat na hotel. Z prázdnin se staly roky a místo práce na hotelu jsem začal pracovat v hotelové kuchyni, kde jsem se poté stal šéfkuchařem. A úplně mě to pohltilo. V tu dobu už jsem věděl, že až se vrátíme zpět do Šumperka, chci malé bistro. Takový to místo, kam se budou lidi rádi vracet a odcházet s úsměvem. Samotný Můj SENDvič ale vznikl až při cestování po Kanadě, kde jsme navštívili malou sendvičárnu s otevřenou kuchyní a v ní pár bláznů, co prodávali stovky sendvičů denně. A já hned věděl, že to je to, co chci!“

Koncept Můj Sendvič je takový, aby bavil nás i lidi, co tam chodí. Nechceme dělat 5 jídel pořád dokola, každý den stejné suroviny, stejná rutina. Chceme nabízet na každý den něco trochu jiného. Proto děláme omezené množství sendvičů a prodáváme do vyprodání tak, aby se druhý den mohlo začít s něčím jiným. Prozatím máme v nabídce jen tousty a velké sendviče, ale v plánu je dělat i jednoduché rychlé snídaně a další svačinky s sebou do ruky. Pečivo pro nás peče rodinné Pekařství U radnice, maso nám dodává strejda řezník z Libiny, ovoce a zeleninu odebíráme od kamaráda z MK fruit, no a teď máme i kafe od Pikoly. Děláme to jednoduše, kvalitně a hlavně to, co nás baví!“

Langrova 3, Šumperk | @mujsendvic | f MujSendvic

Důležitou osobou v našem kavárněnském týmu je Lucie Pešková. Těší nás vaše kladné komentáře a pochvaly za fotografie, které nám utváří image. A proto si myslíme, že Lucie stojí za zmínku v našem magazínu. Velká část fotografií je totiž právě od ní. Její fotky jsou super stejně jako ona sama. Pokud přemýšlíte nad focením svatby, rodinky a dalších projektů, určitě je Lucka jedna z těch nej. Koukněte na její tvorbu.

4.

okolo objektivu

@psks_photo | psksphoto.cz

KRÉM Z CIZRNY, HRÁŠKU A BAZALKY

6 porcí

- 250g cizrny
- 200g hrášku
- svazek bazalky
- 2 střední cibule
- 5 stroužků česneku
- 100 ml smetany

Ciznu si přes noc namočíme. Druhý den ji uvaříme v horké vodě do měkka. Mezitím si osmahneme na drobnou nakrájenou cibulku na másle. Jakmile cibulka trochu zžloutne, přidáme rozmačkaný česnek. Po chvíli přidáme hrášek, necháme chvíli restovat a přidáme uvařenou ciznu s vodou a necháme spolu povařit. Nakonec přidáme nasekaný svazek bazalky a smetanu, vše spolu rozmixujeme a dochuťme solí a pepřem. Podáváme s bazalkovým olejem.



5.

okolo kuchyně

Jsmo rádi, že historické jádro Šumperka ožívá a vznikají nové projekty. Jeden z nejnovějších a zároveň nejhezčích se jmenuje Eklektik a najdete ho v ulici Sadová 13.

6.

okolo dokola



Cupping

Degustace káv. Přijďte ochutnat kávy z celého světa. Naučíte se poznávat konkrétní chutě, vůně nebo způsoby zpracování kávy. Cupping je zábava na 30-40 minut a nepotřebujete k němu nic víc než trochu času, lásku ke kávě a chuť objevovat.

Cena 100,-
Termín 8. 3. a 18. 3. | 16:00

Kurz domácí přípravy filtrované kávy

Filtrovaná káva je nejrozšířenější metodou přípravy kávy. Za 2 až 3 hodiny vás naučíme ji dobře a zdravě připravovat. Představíme vám naši oblíbenou metodu, kterou si sami vyzkoušíte a zároveň se dozvíte spoustu důležitých a užitečných informací o kávě. Ukážeme vám, že ke skvělému šálku kávy nepotřebujete drahý kávovar.

Cena 1350,-
Termín 30. 3. | 9:00

Kurz latte art

Kreslit obrázky do kafe je sexy! Nicméně to chce spoustu tréninku a know-how, které samouk získává hodně pomalu. Naučíme vás šlehat sametovou mikropěnu a kreslit nejen srdíčka, ale možná i labutě!

Cena 2500,-
Termín 14. 3. | 16:00

Úvod do světa výběrové kávy

Ani přednáška, ani workshop.. Spíš povídání o kávě, jejím vývoji a budoucnosti. Za hodinu a půl se dozvíte vše o pojmu výběrová káva, který se v posledních letech skloňuje stále častěji. Při posлуcháání ochutnáte několik druhů káv z naší pražírny a řekneme vám i něco o pražení kafe.

Chystáme na měsíc dubnem

Kurz domácí přípravy espressa

Máte doma kávovar, ale nedaří se vám z něj dostat to pravé? Chcete si doma zařídit malou kavárnu a nevíte si rady? Naučíme vás správně připravovat espresso a cappuccino nebo rádi poradíme s výběrem vhodného vybavení.

Chystáme na měsíc dubnem

Víc vědět, víc vychutnávat

Jo, máme Jesen! Krásnou malou pražírnu, kde pro vás pražíme výběrovou kávu. Ta pochází z různých koutů světa a chutná vždy ojedinele. Pokud vás káva přitahuje a chtěli byste se o ní dozvědět spoustu důležitých informací, tak máte jedinečnou možnost zúčastnit se některého z našich kurzů, které probíhají právě v naší pražírně.

7.

okolo pražírny

Jak vznikl EKLEKTIK?

„Byla to šťastná náhoda. Sešly jsme se dvě kamarádky, které se rozhodly k radikální změně v životě, a dost odvážně jsme se - již v poněkud zralejším věku - pustily do něčeho, co bylo našim snem, co nás baví a těší. A to je interiérový design a vše, co s ním souvisí - navrhování, obnova a dekorování interiérů. (Podílely jsme se na přeměně penzionu, chaty na pronájem a několika bytů a obchodů.) Současně máme obchůdek s novým i vintage zbožím, bytovými doplňky, dekoracemi a drobným nábytkem. Milujeme krásné věci a neomezujeme se jen na moderní tendenci proud. Máme rády eklektický styl, který sám sebe nebere příliš vážně, je často i vtipný, kombinuje předměty různých stylů pro vytvoření okouzující harmonické směsice, která zdůrazní osobitost bydlení. Proto

@eklektikshop | f eklekticky

název EKLEKTIK (ne Epileptik či Elektrik, jak si nás někteří dobírají): “

Co u nás najdete?

„Věci, které jsme si samy zamilovaly, které se nám zdají zajímavé a originální: ručně vyráběnou japonskou keramiku, tašky a obaly na květináče z Vietnamu, papírové tašky a kabelky z Toskánska, dánský a belgický design, polštáře, deky a také krásné vintage výrobky s duší. Jsme na začátku cesty, máme ještě spoustu dalších plánů a nápadů a stále hledáme, co by zaujalo nás i naše zákazníky.“

Jana a Lenka



8.

tip okolo

Cakir's burger

Rozmazlete se pociťovou porcí masa, vyberte si z těch nejlepších kombinací, dokonce si ho nechte doručit až domů. Tyto burgery vás nezklamou! Domácí housky, pořádný kus kvalitního masa a ty hranolky! Navíc každý čtvrtek na vás čeká speciál, na kterém se v burgrárně vždy pořádně vyřádí. Zajděte si na burger k těmto sympatákům, kteří svoji práci dělají fakt rádi a zažijte tak pořádný hlad.

@cakirsburger | f cakirsburger

Náměstí Míru 22

PIKOLA

Polská 3, Šumperk

Pondělí - Pátek 8.00 - 19.00
Sobota - Neděle 9.00 - 19.00

#pikolasumperk

@pikolasumperk | pikolasumperk.cz
f PikolaŠumperk
pikolasumperk@gmail.com
776 111 493

Kompletní informace o kurzech vám rádi sdělíme v kavárně, nebo je najdete na našem facebookovém profilu a na webu pikolasumperk.cz.

Počet míst na kurzech je omezený. Rezervaci můžete provést přes FB zprávu, e-mail pikolasumperk@gmail.com nebo osobně v kavárně.

J E S E N