

Okolo

magazín kavárny Pikola
03/ 2019

online verze na pikolasumperk.cz

1.

okolo kafe

Obsah

- 1/ okolo kafe
- 2/ okolo Itálie
- 3/ okolo léta
- 4/ okolo Indie
- 5/ okolo pražírny
- 6/ okolo psaní
- 7/ okolo řecka
- 8/ okolo pekárny

V listopadu oslavíme
5. narozeniny.

Každý rok jsme koncem října na pár dní zavřeli, abychom tak trochu vylepšili náš interiér nebo upravili zásemy. Letos tomu nebude jinak, ikdyž nechystáme žádné zásadní změny. Pár překvapení ale bude a vy je můžete vidět už první listopadový víkend. Chystáme pro vás narozeninový víkend, který bude plný super programu. Mrkněte do naší narozeninové události na FB.

Narozeniny!



Kde se vzala výběrová káva? Za vším hledej ženu!

Erna Knutsen byla první dáma výběrové kávy. Původem Norka, která se v 5 letech s rodiči přestěhovala do New Yorku, kde vyrostla a po svatbě pracovala přes 30 let jako sekretářka.

V 50. letech se přestěhovala do San Franciska a v roce 1968 začala pracovat pro Berta Fulmera a společnost BC Ireland – obrovskou importéřskou firmu se 100letou tradicí. Ernu začala zajímat káva z menších lotů a chtěla tuto kávu dovážet v menším množství. V té době se káva vozila pouze na celé kontejnery. Erna chtěla nabídnout rozličné kávy i pro menší pražírny, které byly toho času odkázány pouze na úzký výběr importéra. Tehdy existovalo jen pár velkých hráčů na trhu.

Erna byla jedinou ženou ve firmě a neměla téměř žádná práva. 50. léta v Americe byla zvláštní dobou, kdy žádná žena nebyla ani vpuštěna do cuppingové místnosti.

Její kolegové dokonce vyhrožovali Bertu Fulmerovi výpovědí v případě, že by Erna měla rozhodnout o nákupu káv. On jí ale věřil a Erna mu slíbila, že pokud firma nakoupí pouze 1 kontejner kávy z oblasti Mandheling na Sumatře, tak ho do měsíce prodá. To se jí podařilo. Ve stejné době s Ernou vyšel v jednom prestižním magazínu rozhovor, ve kterém poprvé padlo označení výběrová káva (rozhovorem si mimo jiné zajistila reputaci mezi svými kolegy).

Jedná se o kávu s mezinárodním hodnocením 80 a více bodů na 100bodové stupnici. Dnes je to známý pojem, který zahrnuje všechny fáze od pěstování přes sklizeň, skladování, pražení i přípravu. Vznikají přímé vztahy farmářů s pražírny a kavárny a ani ty nejmenší pražírny, jako jsme my, dnes nemají problém koupit kvalitní kávu s vysokým skóre téměř z jakékoliv produkční země.

Pojmenování, které Erna vymyslela, je dnes širokým pojmem, který ovlivňuje přístup k celé surovině. Nejen importéry, pražírny a baristy, ale už i koncové zákazníci zajímá farmářův příběh a chtějí pozorovat dlouhodobý vztah, který napomáhá zlepšovat kvalitu kávy.

Erna byla natolik ctížádostivá, že se stala víceprezidentkou firmy B.C Ireland, ve svých 65 letech pak firmu koupila a nechala ji přejmenovat po svém manželovi. Ve svých 93 letech získala Erna Knutsen ocenění od americké Asociace výběrové kávy (SCA) za celoživotní práci v oboru.



3.

okolo léta

venkovní grilovací workshop
s Oliverem Pape a firmou EGOÉ

Šimon a legendární
kávovar
Jaema E61

2.

okolo Itálie

Šimon a Naty
v Pikole by to bez nich nešlo! Šimon svým šarmem, zapáleností a srandičkama, Naty svou poetivostí, úsměvem a disciplínou tvoří jak skvělý pár, tak podstatnou a důležitou část v kavárně. Jsou to srdcaři a skvělí lidi. Díky za ně!

Šimon a Naty v Itošce

Do země, kde vládne horká krev, kávu se pije na stojáka, na každém rohu je atmosféra a pizza je tu základ, se vydali naši dva pikola partáci a my chtěli vědět, jak se měli.

1. Jaké největší rozdíly vidíte mezi Českou republikou a Itálií?

Italové jsou na první dobrou příjemně naladěni lidé. Narodil od nás mají primárně „na salámu“.

2. Co ti na Itálii nejvíce zachutnalo?

V Itálii je v běžných obchodech mnohem lepší ovoce než u nás. Je „fresh“ a lokální. To nám dělalo největší radost. A pak taková ta klasika jako pasta, pizza a zmrzlina, bez toho by to snad ani nebyla ta pravá Itálie.

3. Co Itálie a káva?

V Římě se dají celkem jednoduše najít kavárny s výběrovkou, jako máme u nás. Například skvělá kavárna Faro. V menších městech bohužel nikoliv. Naštěstí jsme s sebou měli dostatečnou zásobu kávy z Pikoly, takže jsme nestrádali.

4. Co pro vás byl největší zážitek?

Taliánská atmosféra je regulérně to nejlepší, co Itálie může nabídnout.

Léto!

Loni v únoru jsme se pomalu začali bavit o letním provozu. O tom, že bychom měli nabrat brigádníky, kterých není nikdy dost. O tom, že budeme mít o kus větší zahrádku a že bychom ji chtěli využít naplno a třeba i protáhnout otevírací dobu. Plánů bylo mraky. Bohužel kavárna je tak trochu organická hmota a její budoucí podoba je někdy nenáplánovatelná. Z první várky brigádníků vydrželo nápor pouze pár statečných a všichni jsme se toto léto neskutečně zapotili. Ať už to bylo za barem, v kuchyni, v pekárně, ale i v pražírně, kde proběhlo několik kávových workshopů. Opravdu to byl šrumeček, který jsme vlastně vůbec nečekali. Venkovní akce už byly nad rámec našich sil a stihli jsme bohužel pouze večírek s Honzou Škeříkem, který u nás míchal skvělé koktejlové drinky, a nedávno proběhl venkovní grilovací workshop s Oliverem Pape a kámošema z firmy Egoé, kteří dovezli krásné designové ohniště a nábytek. Podařilo se nám také ukázat na několika skvělých akcích jako jsou Bioslavnosti, BukovkaFest, festival Jazz a Káva v Trutnově, FingersUp nebo festival Wifič v Bílovicích. Venkovní akce nás opravdu baví a doufáme, že se příští rok dostaneme i na další místa. Zároveň jsme v našem apartmánu ubytovali spoustu skvělých hostů a až teď máme čas přečíst si jejich milé vzkazy v ubytovací knize. Každopádně nás tento nápor opět posunul, stmelil náš tým a ukázal nám, co nás asi bude čekat v sezóně nadcházející. Momentálně už si u nás můžete vybírat z podzimní nabídky a na naší zahrádce si posedíte maximálně s dekou. Nicméně doufáme, že jste si léto užili na maximum stejně jako my.



Mr. India

Restaurace, ve které se cítíte, jako byste byli daleko za hranicemi. Atmosféra této restauraci nechybí. Navíc tuto indickou restauraci vlastní naprosto milí, pohostinní a skromní lidé, kterým záleží hlavně na tom, aby své pokrmy dělali podle tradice, byly chutné a jejich zákazníci odcházeli spokojeni.

4.

okolo Indie

V jejich kuchyni kromě dvou usmívajících se kuchařů najdete spoustu barev a vůní, kamennou pec, kde se pomalu peče na kovové špejli indická specialita Tandoor, a pánev, kde se ohřívají neodolatelné moučné placky. Tato restaurace nabízí typické indické polévky jako například čočkovou nebo rajčatovou, jehněčí a vegetariánské speciality, typický indický čaj nebo nápoj zvaný Mango Lassi. Co byste neměli vynechat je jejich Chicken Tikka Massala nebo sýr Paneer podávaný v kořeněném omáčce, který si sami vyrábí. Obědy mají ve formě bufetu, kde si vybere snad každý gurmán.

Majitel restaurace Amarjit Saini a jeho rodina pochází z malého města Punjab. Kvůli studiím se přestěhoval do Ruska. Poté přijel do Prahy, kde chtěl začít nový život. Českou republiku si oblíbil kvůli lidem, klidu a lepší životní úrovni. Zpátky do Indie si jel pouze pro svou rodinu a vrátil se do Prahy, kde začal vařit v indické restauraci Golden Tikka pro svého kamaráda. Amarjit si po několika letech nabírání zkušeností otevřel vlastní stánek

s občerstvením v Olomouci, ten byl ale pro jeho nápady a rozvoj malý, proto si začal hledat větší prostor, který našel právě v Šumperku. V lednu tohoto roku otevřel novou indickou restauraci Mr. India. Amarjit, celá jeho rodina a jeho dva přátelé tady pracují od rána do večera a snaží se stále zlepšovat a rozvíjet jejich restauraci. Pro potraviny jezdí ve svém volnu někdy až za hranice a snaží se vařit jen z toho nejlepšího. Typické pro jejich kuchyni je spousta koření, kmín, koriandr, zázvor, česnek, cibule, mango a papriky. Nepijí studenou vodu, ale vlažnou pro zdraví a energii a po jídle doporučují jíst kmín, který napomáhá ke správnému trávení.

Amarjitovo oblíbené pivo je Gambrinus, má rád karbanátky a maďarský guláš, ale věrný zůstává raději indickým pokrmům. "Rád bych v Šumperku zůstal, cítíme se tu skvěle, lidé jsou tu přátelští, je tu klid a okolo jsou nádherné hory, s rodinou jsme tu spokojeni." říká Saini.

Kdo ještě nebyl, zkuste! My jsme si JE a restauraci oblíbili hned! ;)

Workshopy

V přízně pořádné také pravidelné workshopy o kávě a její přípravě. Mrkněte na náš web, kde se dozvíte vše potřebné. Workshop můžete také darovat poukazem někomu blízkému.

5.

okolo pražírny

pikolasumperk.cz/workshopy

kafejesen.cz

6.

okolo psaní

Tuhle holku zná v Šumperku snad každý. Rozdává velké úsměvy a radost všude kolem sebe. I když už Lída nepracuje v Pikole, je to stále jeden z těch nejoblíbenějších zákazníků a partáček, kteří s námi furt zůstávají. Navíc teď rozjela svůj byz a dělá to fakt dobře. Lída ráda hezký věci a tak se rozhodla i hezky psát. Nejenom že vytváří krásné pozvánky, obrázky, kalendáře, písanky na procvičení krasopisu, svatební oznámení a maluje obrázky vodovkama, ale teď se snaží i své znalosti předat dále. Všechny její nápady najdete na jejich sociálních sítích. #milujemeLidu

Instagram: [ludmila_andrsova](https://www.instagram.com/ludmila_andrsova)
Facebook: Hezké psaní by Ludmila A

7.

okolo Řecka

Už jste si všimli nenápadného malého okénka v centru města? Kdo by to byl řekl, že zrovna tam ochutnáte ten nejlepší gyros, řecké sýry a saláty a jednou za měsíc specialitu z této kuchyně. Další kousek světa voní Šumperkem. Pan Kyriakos Xanthopoulos to dělá fakt dobře, tak to lěže ochutnat.

Co vše si u vás můžeme dát?

Nabízíme speciality z grilu, sýry na grilu, řecké saláty a jednou za měsíc specialitu z řecké kuchyně mimo obvyklou nabídku.

Jaký má GREKOS příběh?

Do Česka mě v roce 2009 přivedla manželka, s kterou jsme se seznámili v Řecku. Začali jsme spolu cestovat. Po nějaké době se mi zastesklo po řecké kuchyni, takže jsem opět začal více vařit kuchyni, kterou znám a je mi vlastní, a snažil se více vzdělávat v gastru. Na svých cestách jsem získal od různých šéfkuchařů z různých zemí mnoho zkušeností a rad ohledně přípravy řeckých jídel. Nakonec jsme se usadili v Brně, tam jsem se dostal ke gyrosu a vařil ve dvou řeckých restauracích jako šéfkuchař.

V roce 2015 se nám narodil první syn, po nějaké době jsme se přestěhovali do blízkosti rodiny, manželka totiž pochází z okolí Šumperka. Chtl jsem pokračovat v tom, co mě baví a dělám rád. Našel jsem si tedy v Šumperku tohle malé kouzelné okénko a snažím se dělat lidem radost, hlavně když mají hlad. ;)

Grekos je můj jeden splněný sen. Je to dřina, ale stojí to za to, protože mít tolik spokojených zákazníků a na každém rohu poslouchat jen samou chválu, to je prostě pecka!

Děkujeme všem našim zákazníkům za podporu, jste skvělí!

Hlavní tř. 13/3, Šumperk [f Grekos greek grill](https://www.facebook.com/grekosgreekgrill)

8.

okolo pekárny

Chceš sweetbar na oslavu, svatbu nebo party? Napiš nám

PIKOLA

Polská 3, Šumperk

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

#pikolasumperk

Instagram: [pikolasumperk](https://www.instagram.com/pikolasumperk)
Facebook: [pikolasumperk](https://www.facebook.com/pikolasumperk)
Email: pikolasumperk@gmail.com
Telefon: 776 111 493

pekarna@pikolasumperk.cz

Náš katalog dortů najdete u nás v kavárně a na webových stránkách pikolasumperk.cz

Na první den otevření jsme upekli asi 3 dorty, bábovku, několik zázvorových sušenek a koláč. Bylo 3.11.2014 a nám to přišlo hrozně vzrušující, že otevíráme kavárnu! Věděli jsme, že chceme péct dorty a dezerty z dobrých surovin, podle receptů, které známe a máme je rádi. Dlouho nám pomáhala máma a vlastně bychom to neměli přiznávat, ale vzhledem k velikosti naší kuchyně občas něco upekla i doma, protože prostě nebylo místo. Všechno bylo tak nějak domácí. Po nějaké době se nám podařilo zvětšit kuchyň a udělat zde malý cukrárenský koutek. Váš hlad po dezertech byl a je ovšem stále větší, což nás samozřejmě hrozně těší. Někteří z vás chodí pravidelně na ten svůj oblíbený kousek sladkého ve stejný den a někdy dokonce i ve stejnou hodinu. Dlouho jste po nás chtěli celé dorty a my prostě neměli kapacitu vám je upéct. Konečně jsme na tom zapracovali a našim 2 pekařkám jsme vytvořili malé království, kde vzniká to nejsladší, co v Pikole najdete. Navíc jdeme s kůží na trh a vy nám tak trochu uvidíte pod ruce, protože pekárna bude otevřená do ulice a zároveň i do kavárny. 6 dní v týdnu se zde bude linout vůně našich dortů a vy si je můžete objednat třeba na oslavu narozenin nebo jen tak pro radost. Vybrat můžete z našeho dortového katalogu, který máme na baru, nebo na našem webu v sekci Pekařna.