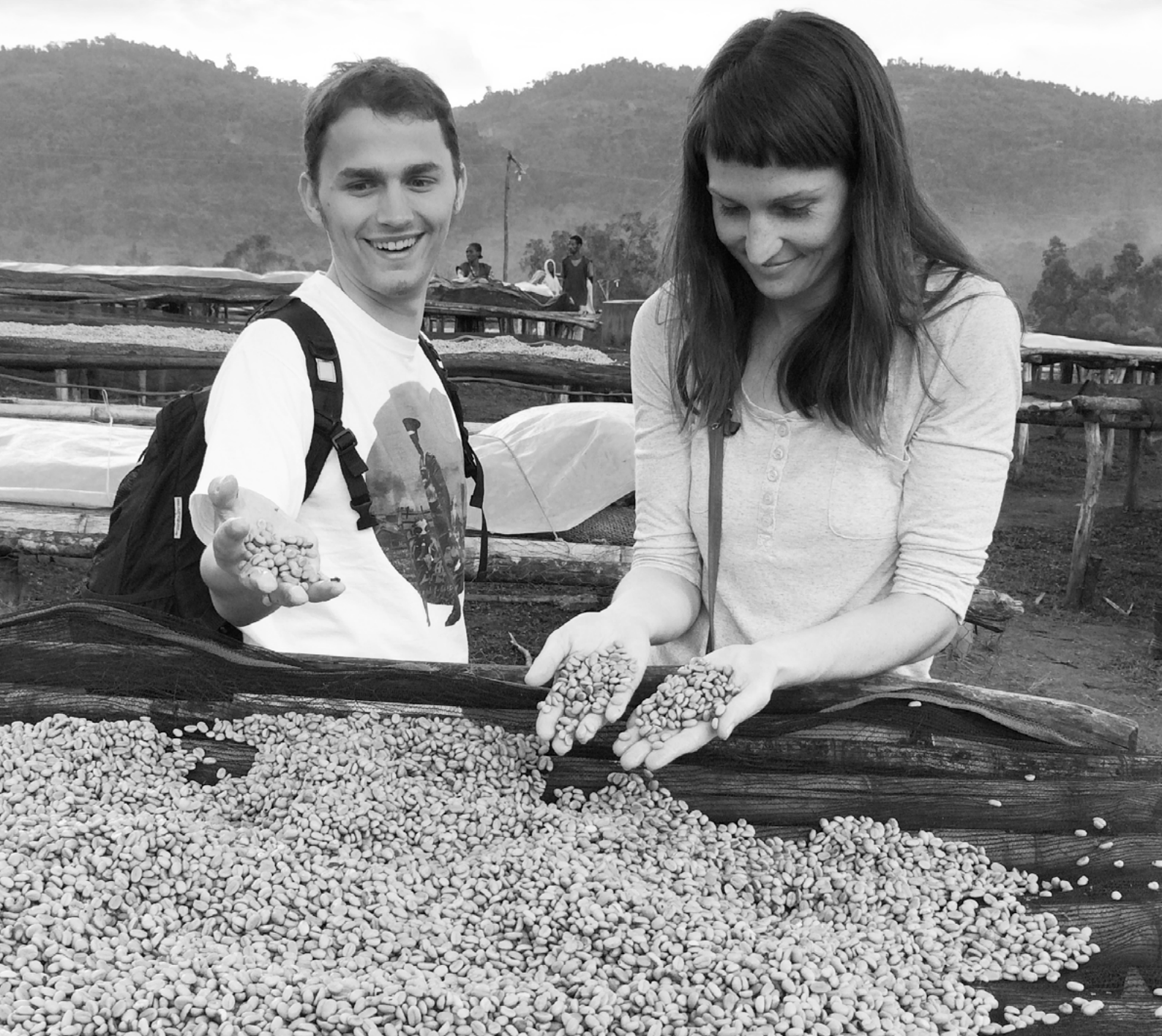


kavárenský
čtvrtletník



#04
2015

Kavárenské
noviny

www.kavarenskenoviny.cz

Úvodník

Cesty za kávou jsou někdy spletité. Máme za sebou více než osmnáct hodin cesty. Poslední udržovaná cesta vedoucí k malinké vesnici kávových farmářů Severní hvězda na úbočí sopky Tajumulco vedla dvě a půl hodiny ostře vzhůru. Nyní náš pick-up, masivní 4x4, místy dře podvozkem o obří kameny, které se válí uprostřed cesty, jenž místy připomíná spíš koryto potoka. V několika místech se zdá, že to nevyjedeme. I tak vypadá putování za kvalitními kávami – spousta romantiky, drncání a propoceně košile.

Vesnice, ve které se pěstuje skvělá káva Guatemala Apecafe Liberation, je doslova na konci cesty. Mezi nárazy tlumičů přemýšlím, jak asi auta uhání na Dakaru a jak Dan Příbář s kamarády projel Afriku i Jižní Ameriku na trabantech po podobně nešjízdných cestách – tak co brblám, říkám si. Tyhle obrazy se mi vrací, když večer vyčerpaný odpočívám po celodenním putování za farmáři ve Guatemale.

O několik dní později procházíme s jinými farmáři obnovenou farmu nad jezerem Atitlán. Před třemi lety kávovníky zcela zničila roya – kávová rez. Dnes je farma renovovaná nově zasazenými kávovníky a farmář Don Achka Gonzales nás hrdě provádí a ukazuje jejich různé odrůdy. Probíráme problémy, radosti, rodinu i práci.

Po několika dnech pak farmáři přicházejí s prosbou. Trochu mi to připomíná Malého prince – jako když říká „prosím namaluj mi beránka“: „Nemohli byste nám pomoci otevřít kavárnu?“ Sedíme na břehu jezera Atitlán, které se leskne v odpoledním slunci a na opačném břehu se majestátně tyčí hory. Domlouváme, jak by měla budoucí kavárna fungovat, i to, že na zdech budou viset fotky farmářů a jejich rodin. Začíná další příběh, který snad brzy bude mít konkrétní pokračování. Těším se, až budu jeden z příštích úvodníků psát právě v nové kavárně v San Pedru.

Do té doby si budu alespoň vychutnávat zdejší kávu.

.....
Daniel Kolský

Obsah

<i>Znovu 89</i>	2
<i>Radiožurnál podporuje: Světluška</i>	4
<i>Zahraniční zpravodajové: Londýn</i>	5
<i>Rallye Dakar</i>	6
<i>Rozhovor: Kateřina Causidisová</i>	8
<i>Darujte hračku</i>	13
<i>Zahraniční zpravodajové: Vídeňské kavárny</i>	14
<i>Biatlon</i>	16
<i>Radioteka – e-shop Českého rozhlasu.</i>	18
<i>Rozhovor: Ředitelka mamacoffee</i>	20
<i>Brazílie – kávová velmoc / kam na dovolenou</i>	22
<i>Staré pražské kavárny: Kavárna Montmartre</i>	24
<i>Kedjom-Keku: Projekt obnovy pralesa</i>	25
<i>Recept s příběhem: Záchrana jménem lilek</i>	26
<i>Kávové certifikáty</i>	30
<i>Jak se navrhuje kavárna?</i>	33
<i>Šperky s příběhem</i>	34
<i>Česká rozvojová agentura: Etiopský projekt</i>	36
<i>Káva a cestování</i>	38
<i>Alternativky: Drip kalita a mlýnek Porlex</i>	39

Vydavatel: mamacoffee, s. r. o.
Vychází ve spolupráci
s Českým rozhlasem Radiožurnál.
Osmého listopadu 436/48, 169 00, Praha 6
IČO: 28364601
MK ČR E 21447
ISSN: 2336-2235
Vychází 4x ročně, místo vydávání Praha.
Rozšiřují vlastní distribucí.

Elektronická verze je dostupná
na www.kavarenskenoviny.cz.
Nevyžádané rukopisy nevracíme.
Šéfredaktor: Daniel Kolský
Grafická úprava: Veronika Vacková
Úprava textu: Nada Buchtová,
Petra Švehlová
Kontakty: www.kavarenskenoviny.cz
redakce@kavarenskenoviny.cz
fb: kavarenskenoviny

Příběhy, které formovaly českou historii

.....

Český rozhlas opakovaně hrál zásadní roli v mnoha momentech naší historie. K nejznámějším patří začátek Pražského povstání v roce 1945, které rozpoutala právě bitva o rozhlas. Bojovalo se o něj i v roce 1968. Rozhlas vždy představoval jeden z nejdůležitějších zdrojů aktuálních informací. Do masivního rozšíření televize a internetu pak pro mnohé představoval dokonce zdroj jediný. O světě zpravuje nejen po rádiových vlnách, ale i on-line. Vedle článků, které mapují současnou společnost, na jeho stránkách naleznete také řadu informací, které ještě donedávna zůstávaly skryté v archivech.

.....

Znovu 89

Minulý rok se rozhlas, a především pak Radiožurnál, připojil k oslavám 25. výročí sametové revoluce projektem Znovu 89. Současné mladé generaci mnohdy připadá, že snad ani nikdy nemohlo být jinak než teď a že v budoucnu ani jinak být nemůže. Přitom změna, kterou naše společnost od roku 1989 prošla, byla důsledkem přirozené a stále sílící touhy po svobodě, demokratických hodnotách a naplňování lidských práv.

Projekt Znovu 89 připomněl, jak a díky komu jsme svobodu získali, a hlavně to, že ji máme. To byl a stále je dobrý důvod k oslavě a také ke vzpomínce na události před necelými dvaceti lety, která může vést k uvědomění, jak cenná pro nás všechna svoboda je. V průběhu celého roku 2014 uspořádal Radiožurnál v rámci Znovu 89 více než dvě stě akcí. Vyvrcholení oslav proběhlo v listopadových dnech Festivalem Svobody. Na hlavním programu se podílela řada partnerů jako společnost Člověk v tísni, Opona, o. p. s., Knihovna Václava Havla, Česká televize, Pražské jaro nebo Palác Lucerna. Probíhaly výstavy, koncerty vážné hudby, besedy s pamětníky listopadových událostí, ale i vzdělávací programy či filmový festival.

Od začátku října v rámci festivalu probíhal vzdělávací projekt Naše revoluce – školy se zapojily do mapování „revoluční mapy“ tehdejšího Československa a za pomoci archivních

fotografií či vzpomínek lidí ze svého bezprostředního okolí sdílely příběh své ulice či města. Na sociálních sítích bylo možné sledovat události roku 1989 takřka v přímém přenosu. Od 14. listopadu do konce roku pak Radiožurnál odvysílal dvě stě živých vstupů – rekonstrukcí hlavních událostí a jednání, které u nás vedly k pádu komunistického režimu. K tomuto výročí vydal rozhlas také knihu Znovu 89, v níž vedle politiky a střetu disentu s komunistickým režimem přiblížil i pohled na tehdejší každodenní život. Informace autoři čerpali z dobového tisku, odborné literatury i od pamětníků.

Aktuální rozhlasové projekty

V současnosti rozhlas odhaluje historii a život našich předků prostřednictvím řady dalších projektů. Od minulého roku funguje web Před 100 lety, který mapuje dění první světové války, život na frontě i mimo ni. K výročí bitvy o rozhlas, která v květnu 1945 spustila Pražské povstání a konec druhé světové války, vznikl web s příznačným názvem Bitva o rozhlas. Dočtete se tu informace nejen o přípravách a průběhu bojů o rozhlas a Pražského povstání, zbraních, které se tehdy používaly a dalším historickém kontextu, ale také výpovědi bojovníků, kteří 5. května vyrazili vyhnat okupanty z rozhlasu.

Na stránkách Hrdina.cz se dočtete příběhy z druhé světové války a naleznete řadu historických nahrávek nejen z rozhlasového archivu, ale také z fondů ministerstva zahraničních věcí. (Jde o přibližně 700 gramodesek z produkce BBC s relacemi Hlasu svobodné republiky, reportážemi o našich stíhačích v Británii, o práci bombardovacích letců, pozemního personálu, projev Jana Masaryka i komentáři Voskovce a Wericha.) Archivní nahrávky můžete také poslouchat on-line na Rádiu Retro.

Historie ovšem není to jediné, čemu rozhlas věnuje zvláštní pozornost. Letos jste tak mohli na stránkách Radiožurnálu sledovat cestu Lenky Klicperové a Jarmily Šutkové – reportérek, které prostřednictvím osobních postřehů a fotografií přibližovaly životy lidí ve válkou zmítané Sýrii a Iráku. Nyní pak organizuje sbírku Pomáhejte s námi Nepálu. O aktuálních akcích a projektech ČRo informuje na stránkách Rozhlas.cz. Tematické weby nejen k historickým výročím najdete na Rozhlas.cz/temata.

.....



Světluška Vás zve do Kavárny POTMĚ

Světluška, která spadá Nadační fond Českého rozhlasu, pořádá každoročně řadu akcí. Mezi nejznámější se řadí Noční běh pro Světlušku, sbírkové dny V ZÁŘÍ SVĚTLUŠKY ZÁŘÍ, benefiční koncert Světlo pro Světlušku či kavárna POTMĚ. Tyto projekty vidícím umožňují inspirovat se světem tmy. Nevidomým pak nabízí pomoc, díky které mohou žít samostatně a lépe.



A právě v kavárně POTMĚ vám již brzy rádi připravíme kávu. Pojízdná kavárna byla slavnostně otevřena 11. května ve 13 hod. na náměstí Míru v Praze 2 za účasti Lucie Výborné a výpravy horolezců, spolu s nevidomým Honzou Říhou, kteří se na podzim chystají pokořit himálajský vrchol Čo Oju. Pro hosty bude kromě kávy připravená také horolezecká stěna. Kavárna POTMĚ bude na náměstí Míru otevřená do 13. května. Kdo ji nestihne tady, bude mít šanci ještě od 4. do 17. června v centru Prahy.

Další informace na www.svetluska.net či FB Světlušky.

V Londýně řadí hipsterský zabiják cereálií

.....

Kdo nejlépe cereálie a považuje tento druh stravy za „objemové krmivo“, neměl by následující příspěvek nejspíš vůbec číst. Vydáme se totiž do zbrusu nové londýnské kavárny ve čtvrti Shoreditch, kde se nic jiného než obiloviny nepodává. Máte-li však cereálie rádi, tak byste si tam určitě vybrali. Nabízejí tam totiž desítky značek vloček, cereálií a kukuřičných lupínků z celého světa. Je to potrhlá kulinařská kuriozita pro turisty, nebo vážně míněný pokus zacelit mezeru na trhu?

.....

Tím se dostáváme k DNA nové kavárny na východě britské metropole. „Už jako děti jsme byli s bratrem posedlí cereáliemi. Jakmile jsme přišli do supermarketu, hned jsme utíkali k regálům, kde stály krabice s vločkami. Bylo nám úplně jedno, jaké obiloviny jsou uvnitř. Nám šlo jen o to, k jakým cereáliím přibalují ty nejlepší hračky nebo jaké vločky mají na obalu ty nejtupnější postavičky,“ vzpomíná Alan Keery, spolujatel originální kavárny označované škarohlídy za „yumělkované hipsterské doupe“.

„Přišlo nám, že se ten nápad rozvíjí sám od sebe. Jestliže to bude cereální kavárna, tak se přece musí jmenovat Cereal Killer. Bylo evidentní, že to pojmem jako muzeum cereálií, kde vystavíme všechny suvenýry z 80. a 90. let. Tomu odpovídá i hudební styl, který tu zákazníkům pouštíme. Měli jsme jednoznačný pocit, že přesně takové to prostě musí být!“ dodává Alan.

Nápad, který přinesla jedna bolestivá kocovina
„Když jsme si jednoho dne sedli ke Googlu, tak jsme se podívali, jak to že si v Londýně nemůžete nikde koupit pořádné vločky, když nepočítám to, že jdete do Sainsbury's a sníte si lupínky doma,“ vzpomíná Alan na to, jak přišli na myšlenku založit si cereální kavárnu.

„Řekli jsme si, že je úplně absurdní, že s tímhle nápadem ještě nikdo nepřišel. Všimli jsme si, že v obchodech přibýlo koutků s americkými značkami vloček, takže tu trh evidentně je. Pomysleli jsme si, že je to obrovská příležitost, protože lidé přece jedí obiloviny každý den,“ vysvětluje Alan.

Nápad na vznik cereálního svatostánku prý přinesla jedna bolestivá kocovina. Člověk neznalý věci by si taky mohl myslet, že to s pitím trochu přehnal, protože autora nápadu vidí dvakrát. Jenže milovníci cereálií, bratři Alan a Gary Keeryovi jsou jednovaječná dvojčata, která rozeznáte jediné podle odlišného tetování na předloktí.

Mimózní hipstři, nebo obchodní géniové?

„Teď nabízejme zákazníkům asi 120 různých druhů cereálií, ze kterých si u nás můžou namíchat ten správný koktejl a zalít si ho jedním z dvanácti druhů mléka. Chceme, aby počet značek dál rostl. Je ještě hodně zemí, kde máme trh s vločkami neprobádaný,“ vypráví Alan.

A svá slova hned upřesňuje: „Nabízíme třeba jen jedny německé obiloviny. Chceme posloužit lidem, kteří touží po cereáliích svého dětství. Nejsou vám povědomé tyhle obaly se *Simpsonovými*, *Krotiteli duchů*, *Addamsovou rodinou* nebo *Želvami Ninja*!“

Cereal Killer café, jež se nachází na dostřel jedné z nejchudších částí Londýna, prodává jednu miskou vloček za 3,20 libry. Proto někteří novináři bratry Keeryovy nazvali mimózními a necitlivými hipstery. Ale soudě podle dosavadního zájmu bratři nejsou mimo, naopak trefili do černého, když našli droboučkou skulinu na mimořádně soutěživém londýnském trhu.

.....

Jiří Hošek coby zahraniční zpravodaj připravuje příspěvky o dění ve Velké Británii, primárně zprávy, reportáže a živé rozhovory.

Zápisník zahraničních zpravodajů / neděle 09.05

.....

Český úspěch na Dakaru 2015

.....

Jan Říha pravidelně mění pohodlí a bezpečí rozhlasového studia a Zelené vlny za docela jiné prostředí – nejtěžší maratonské soutěže světa pro motorky, auta i kamiony, Rallye Dakar. Zatímco Zelená vlna posluchačům přináší, co je čeká, nic takového při Dakaru čekat nemůžete, tedy kromě jistoty toho, že se po všech stránkách vydáváte objevit limity svoje i techniky, se kterou jste vyrazili. V čem byl ten letošní ročník jiný?

.....

Rallye Dakar 2015 provázely neobvyklé rozmary počasí. Nejtěžší maratonskou soutěž pro motorky, auta i kamiony sužovaly horka, bouřky, kroupy i teploty hluboko pod nulou. Do cíle v Buenos Aires dojely čtyři české motorky a tři české kamiony.

Tak rozmanitou Rallye Dakar asi nikdo nečekal. 37. ročník s trasou dlouhou přes devět tisíc kilometrů začal velmi vysokými teplotami, kvůli kterým byla dokonce zkrácena druhá etapa. A pokračoval naopak velmi studeným přesunem motorkářů do Bolívie a zpět, při kterém si v přejezdu solné pláně sáhli na dno svých sil.

„To, co jsme si zažili v maratonské etapě přes Salar, to nepřeju nikomu. Něco takového jsem zažil poprvé. Kdybychom projížděli mořem, tak je tam aspoň nějaká voda, ale tady to byla skutečně jenom namixovaná sůl v obrovské koncentraci. Byla strašná zima, všechno mi lítalo do pusy. Tam když se zhasla motorka, už nešla nastartovat a musela se roztlačit,“ vzpomíná motorkář David Pabiška.

Střídalo se to

Taky Ondřeje Klymčiwa, který jako dakarský nováček vybojoval z Čechů v hodnocení motocyklů nejvyšší dvacátou příčku, překvapily rozmary jihoamerického počasí. „Třeba ten druhý den, kdy bylo opravdu extrémní teplo a oni etapu ukončili, to musím říct, že bylo veliké trápení. Samozřejmě nejhorší byly zimy ráno, kdy jsme přejížděli v minus deseti stupních hory a pak závodili v plus čtyřiceti. To se člověku opravdu nechce, jet pět hodin v teplotách pod nulou. Člověk ale vzpomíná na to dobré, takže já už teď vidím všechno pozitivně.“

I tak dojely do cíle čtyři české motorky, všechny v první čtyřicetce celkového pořadí, což je historicky nejúspěšnější česká účast v této kategorii. Mezi kamiony dorazily do cíle tři řízené českými piloty. Nejvýš se umístil čtvrtý Aleš Loprais poprvé jedoucí s manem místo tatro v nizozemském týmu Veka. Skončil hned za trojicí suverénních kamazů. Jaký podle něj byl letošní dakarský ročník?

„Byl nádherný, místy krutý, místy úžasný, neskutečný. Jsem rád, že to nakonec dopadlo takhle, i když vždy budu počítat jenom bednu. Nezměním se v tom, protože si nechci dávat menší cíle. Všichni tady jsou z toho výsledku nadšení, já už si to uvědomuju také. Kamaz je jiný level – tovární tým. My jsme první privátní tým, který skončil hned za kamazem, a ještě jeden jsme nechali za sebou. Nenajel jsem v tom autě moc a pomalu jsem se s ním sžíval. Ve finále je to krásný výsledek a vím, že příště to prostě dáme.“ Jestli to bude opět s manem, nebo tatro, zatím není rozhodnuto.

.....

Jan Říha vede obě motoristické redakce Radiožurnálu, připravující pořad Motožurnál a dopravní zpravodajství pod názvem Zelená vlna.

.....



Bez kávy by to neřlo

.....

„Nemám as ztracet as.“ Tak zn životn motto Kateřiny Causidisov, kter připravuje a hls zprávy na Radiořurnlu. Dřve by ji nenapadlo, ře bude pracovat v médiích. Jakmile se tak ale stalo, zprvařin propadla. Je rada, ře s informacemi, jeř zpracovává, řije nanejvř pr dn. Jeřt vtř radost ji vřak dl, kdyř míře celý den spát.

.....

Jak jste se dostala k práci v médiích? Byla to náhoda, nebo vás to k nim zkrátka táhlo?

Naprost náhoda. Pred dvaceti lety ve Frydku-Mstku jsem na Radiu Morava zaslechla, ře hledj nov hlasy. Vypnula jsem řehliku a řla to jen tak zkusit a oni m vbrali. Tam jsem do toho vpadla a začala zpravodajství propadat.

Jak pro vás bylo přjt do rozhlasu?

Dřve jsem pracovala v soukromých radich i televizich. Venovala jsem se publicistice i zpravodajství. Kdyř mi

v roce 2008 přšla nabídka z Radiořurnlu, přisobila jsem v Radiu Impuls. Bala jsem se do toho naskočit. Soukrom radia nemj tak obrovsk zázemí pro zpravodajství. Nikdy předtm jsem něco takového nezařila.

Rozhlas představuje obrovsk fungující kolos. Vře do sebe musí zapadat, aby vřbec zprávy, kter vysíláme, měly njak smysl. Aby byly ověřeny a rychl. A to m na tom nejmv vthlo. Tady mám k ruce zahraniční zpravodaje z celého světa i domácí sluřbu. Neerpme jen z agentur, mřu si něco objednat a ve vysílání, ař se to děje kdekoli na světě, se to záhy objev.

Nkter svou prac ve vrejnoprvnm médiu vnmj jako poslání. Máte pocit, ře jsou rozhlasc speciln skupinou lid?

Ano, je to speciln sorta lid. Musíme být speciln, protože tohle je zaměstnání, u kterého vlastn téměř nikdy nevypnete. I kdyř máte dovolenou, i kdyř jste stovky kilometrů daleko, stejn sledujete zpravodajství, chodí vm aktuln zprávy na mobil nebo si volte s kolegy.

Nevypnete ani v době dovolen. Kolikrát si říkáme, ře se jednou vřichni sejdeme v Bohnicích. Někdy je to opravdu na hran. Občas máte pocit, ře se z těch informací zblznte.



Jak se liší zpracovávání zpráv v soukromém a veřejnoprávním rádiu?

V rozhlase se snažím co nejvíce zjednodušovat ohlášení zpráv, aby to pochopili opravdu všichni a nebylo to zbytečně složité. Někdy se mi zdá, že lidé, kteří jsou do daného tématu hodně vtažení a jsou velmi inteligentní, to občas pro posluchače připravují příliš složité. Jenže nás poslouchají opravdu všichni, všechny věkové kategorie, všechny sociální skupiny a u těch zpráv je třeba, aby ohlášení každý okamžitě pochopil na první dobrou. Když něčemu nerozumíte v novinách, tak si to přečtete znovu.

Nebo si koupíte jiné noviny.

Přesně. Nebo si koupíte jiné, kde to píšou jednodušeji. Už hodně dlouho se v rozhlase snažím protlačovat zjednodušování složitých ohlášení. Je to důležité nejen proto, aby to pochopili opravdu všichni, ale také proto, aby to zaujalo a dobře se to poslouchalo. V podstatě chcete zprávy přiblížit co nejširšímu publiku. Také vůbec nejsem příznivcem cizích slov v ohlášení. Věřím, že vše lze napsat česky a vše lze vysvětlit zkráceně.

Stalo se vám někdy, že jste něco odvysílali ve zprávách a někdo mimo rozhlas se kvůli tomu rozčiloval?

Tu a tam se přihodí, že nějaký posluchač napíše. Občas se mi stane, že neudržím kamennou tvář, a když se přeřeknu, tak se usměju. Ten záchvěv smíchu pak zazní ve vysílání. Když zrovna neinformuji o tragédii, tak to tolik nevadí. Někdy se ten přerok vydaří tak, že se z té informace stane úplná blbost a občas se tomu fakt zasmát musíte. Dít by se to nemělo. Jsme ale lidi, takže se to zkrátka někdy povede. Čas od času někdo napíše rovnou Radě pro ČRo. To se potom samozřejmě řeší. Většinou se stává, že když tomu stěžovateli napíši a vysvětlím, co se dělo, tak mi potom odvětví, že se i tak pobavil a že chtěl jen slyšet vysvětlení, čemu jsme se vlastně smáli.

Někdy ty přeroky naprosto odbourají celé zprávy. Stalo se vám to někdy? Co se dá v takových případech dělat?

Stalo. V takových případech se modlíte, aby už běžela nějaká zvuková kulisa. Během těch dvaceti třiceti vteřin se snažíte uklidnit a nějak ty zprávy v rámci možností slušně dočíst.

Jaké okamžiky máte na své práci ráda?

Mě obecně hodně baví, když se, lidově řečeno, fakt něco děje. Když to má švih a ani si třeba nestihnete udělat kávu, protože se ta událost neustále vyvíjí. To jsou služby, kdy se nezastavíte. Těší mě ty informace hltat, zpracovávat a okamžitě je lidem předávat. Teprve až když přijdu domů, si zpětně uvědomím,

co se stalo. Někdy pak přestanu média úplně sledovat a sama si v hlavě zpracovávám, co se asi bude dít dál. Pak třeba zase sedám k počítači a dívám se na následný vývoj situace či poslouchám kolegy v rádiu. Tak jako tak nesmím ztratit nit a musím mít stále přehled, co se děje, protože vím, že do toho zítra či pozítří zase vpadnu.

Takže mediální svět v podstatě nikdy úplně neopouštíte.

To nemůžu. I doma se dívám na zprávy, sleduju televize, internet a poslouchám Radiožurnál. Porovnávám pak, jakým způsobem jsme to pojali my, jestli máme víc informací než třeba v České televizi apod.

Nejste z toho unavená?

Ve chvíli, kdy se něco děje a já pracuji, samozřejmě ne. V ten moment jedete na tisíc procent. Nechcete udělat chybu a běží to neuvěřitelně rychle. Po ránu vysíláme zprávy každých patnáct minut, ale to ani nevnímáte. Je ale pravda, že když potom přijde odpoledne, kdy máte volno, tak to na vás padne. Jednak z těch negativních informací, a jednak najednou zjistíte, že zkrátka potřebujete na chvíli vypnout.

Už jsem se setkal s více lidmi z rozhlasu. Někteří na své práci mají rádi právě to, že je stresující. Mezi ně patří např. Jan Pokorný, který je workoholik a stres z přípravy a vysílání zpráv miluje. Jak to máte vy?

No, to musí všichni, jinak by to asi nefungovalo.

Ono to skutečně vypadá, že je to pro vás taková adrenalinová droga. A nejen pro vás.

Je to tak.

Čím si to velké pracovní zatížení kompenzujete, jaký je váš způsob regenerace?

Jen spánkem. Ranní služba mi sice začíná až v pět hodin, ale ve čtvrt na pět už musím být v práci a máme první poradu. Už několik let proto vstávám ve tři hodiny ráno. Rok od roku je těžší se přinutit vstát. Ještě horší je ale přinutit se jít brzy spát. Proto je pro mě největší odpočinek spánek. Když mám volno, tak toužím jen spát, spát, spát... Jsou někdy i dny, kdy si nepřeju dělat nic jiného.

Který formát pořadu vás baví nejvíce?

Vyzkoušela jsem si moderování i práci editorky. Za dvacet let, co to dělám, musím říct, že mě stále nejvíce baví zprávy a jejich rychlost. Na většině zpráv se mi líbí, že informujeme o tom, co se stalo, a nemusíme nic vymýšlet. Rovněž se mi líbí, že tu zprávu řeknete a jde se dál. Pokud to samozřejmě nemá další vývoj. S těmi běžnými zprávami zkrátka nemusíte žít třeba dva týdny v kuse. To se děje, když se věnujete

publicistice. V tom případě tím příběhem těch čtrnáct dnů žijete, až vám někdy přijde, že se v tom příliš zamotáváte. Už nevíte, kdo má pravdu a kdo lže. Kdežto u zpráv je jasné dané, co se událo a jaké to pravděpodobně bude mít následky.

Rozhlas je a vždy bude nejrychlejším médiem.

Zpracovat obrazový materiál či text podle mě představuje komplikovanější proces než jen připravit zvuk. Jak to vnímáte vy?

To ale nemáte pravdu. Dělal jsem zpravodajství i v televizi a řeknu vám, že rádio je těžší. Když se věnujete zpravodajství v televizi, máte za sebou kameramana i technika a už jste tam tři. Máte čas o tématu diskutovat třeba během přejíždění z jednoho místa na druhé. Kdežto v rozhlase jste jen v newsroomu a co připravíte, to jde většinou hned do vysílání. Tady není čas se s někým radit, vše si připravujete sám. Je to náročnější a rychlejší.

Máte nějaký sen či přání, které se týká vaší práce?

Aby mi ještě nějakou dobu vydržel hlas a rytmus.

Vidím, že máte na krku šálu, to máte kvůli hlasu?

Věnujete mu nějakou speciální péči?

Šálu nosím hlavně proto, že v newsroomu máme většinou puštěnou klimatizaci. Protože je přímo nade mnou, bývá zablokovaná krční páteř a obstrukce u lékaře celkem pravidelnou součástí mého pracovního nasazení. Každou chvíli nemůžu otočit krkem. Kolegové na to konto rádi říkají: „Otáčet se celá můžeš, tak se otáčej.“ Hlas si nijak speciálně necvičím. Snažím se udržet se zdravá. Vysílat ale můžete i s angínou a devětatřicítkou. Jedna kolegyně říká, že bychom vysílali i s otevřenou zlomeninou.

To bych tipl na Lucii Výbornou.

Ne ne, to byla Naďa Hárová, která má na starosti počasí. Kolikrát máme třeba třicet osm nebo třicet devět horečku, není nám dobře, a stejně musíme jet do práce a ty zprávy zkrátka odříkat.

Máte, třeba už od dětství, nějaký osobní nesplněný sen?

Tři dny v kuse spát. Kdybych mohla. Někdy mám pocit, že potřebuju mozek znovu nastartovat, že bych potřebovala všechny informace vypnout a restartovat ho, aby byl čerstvější a lépe fungoval.

Máte nějaké ranní rituály?

Ranní rituál? Když přijdu do rozhlasu, tak si, ještě než si sundám bundu, okamžitě musím jít uvařit kávu. Náš tým ji spotřebovává ve velkém. Když nám ta ranní služba trvá od nějakých čtvrt na pět, tak do té deváté desáté dopoledne jí v sobě běžně máme čtyři pět šálků.

A jak kávu vaříte? Jako „turka“ či jako espresso?

Milujeme espresso. K tomu se tady ale dostaneme až po sedmé hodině, což je už pozdě. Takže ráno si pohotovostně dáváme „turka“, překapávanou či samozřejmě rozpustnou kávu. Bez kávy by to nešlo.

.....

Kateřinu Causidisovou můžete slyšet ve vysílání zpráv na ČRo Radiožurnálu.

.....

O sbírce Darujte hračku

.....

Díky sbírce Darujte hračku dostávají každoročně stovky dětí pod stromeček své vysněné dárky. Zapojit se může každý. Stačí si vybrat dítě, které chcete obdarovat, koupit mu dárek a odnést jej na výběrné místo či odeslat poštou. Od roku 1997 přinesl projekt radost a užitek 36 618 dětem a klientům ze 120 domovů a zařízení z celé České republiky.

.....

Jak se sbírají dárky

V měsíci září a říjnu kontaktují ZP manažeři Tanga dětské domovy, ústavy sociální péče a další zařízení. Každé dítě si pak namaluje své dva dárky, které chce pod stromečkem najít. Zveřejněná databáze dětí, kterým je pomoc určena, je vytvořena právě podle nich. Najdete ji na stránkách Darujte hračku.cz. Dopravu na výběrné místo zajišťuje zdarma společnost GLS. Stačí u registrace dárku uvést, že chcete její služby využít.

Organizátoři

Manažeři společnosti Tango Havlíčkův Brod, v. o. s., která pomáhá hendikepovaným, a zároveň vozíčkáři Pavel Klempíř, Pavel Bek, Václav Henzinger, Jan Zdráhal, Milan Kvaček a Monika Kosinková realizují projekt Darujte hračku od roku 1997. Od roku 1999 je akce uskutečňována ve spolupráci s Českým rozhlasem a přepravní společností GLS Česká republika. Od roku 2014 pak tvorbu a provoz aplikace – databáze dětí – spravuje společnost LEKSYS, s. r. o.

.....

On-line přenos

Z předání tradičně zajišťuje a přináší Český rozhlas videopřenos na **Darujte hračku.cz**.

.....



Vídeňské kavárny – prodloužená ruka domova

..... •
Také si nedovedete představit jediný den bez šálku dobré kávy? Aspoň symbolicky vás teď pozvu na tento vynikající životabudič – kam jinam než do rakouské metropole, která je právem považována za kavárenskou velmoc.
..... •

Vídeň má téměř 1500 kaváren. Každá si zachovává svůj charakter, šarm, je něčím typická, známá anebo pro něco mimořádně oblíbená. V každém případě jsou to tradiční, jak se tady říká, vídeňské instituce. Jsou to kavárny, kde chce být každý sám, nikoli však osamocen – tedy potřebuje kolem sebe společnost, avšak nechce být nikým rušen.

Když jsem se před pětaticeti lety přistěhovala do Vídně, začala jsem kavárny nejprve testovat. Tyto voňavé ostrůvky rakouské metropole mne velmi lákaly. Ty nejnámější a zároveň nejstarší nabízejí až čtyřicet druhů káv. Nejoblíbenější typem je melange – jemná káva smíchaná s mlékem a lehkou mléčnou pěnou navrch. V klasické kavárně pak ke kávě jako samozřejmost dostanete skleničku vody. Nikoli minerální, ale z vodovodu. Vídeň má totiž vynikající vodu z horských pramenů. I proto má zdejší káva tak jedinečnou chuť.

Všudypřítomné kousky historie

Tradiční kavárny jsou prostorné a zároveň útulné. Kolem stěn jsou boxy, nebo jak se tu říká lóže, vytapetované sametovými potahy. Hosté se tu cítí jako ve vlastním obývacím pokoji. Sem se nechodí pouze pít káva! Lidé sem přicházejí také číst noviny, odpočívat, povyprávět si s přáteli. I noviny se tu nabízejí kulturně – hezky zasunuté do bambusového či dřevěného držáku, což je též součástí vídeňského koloritu. O co lepší kavárna, o to více tisku, samozřejmě i zahraničního.

Sperl je památkově chráněná kavárna vybudovaná v roce 1880. Hosty tu vyzývají, aby vypínali své mobilní telefony. Do zdejší atmosféry se nehodí. V této nenapodobitelné oáze

klidu a kultury se neuchytily ani hrací automaty – i když snaha prostory kaváren amerikanizovat byla. Vídeňané je však odmítli. Zato kulečník si tu své pevné místo našel. To samé platí i pro karty, jež patří k pravidelné zábavě štamgastů.

Společné česko-rakouské dějiny na člověka dýchají v prostředí Café Weimar. U výčepu na stěně visí léty zežloutlý originál obchodní smlouvy z roku 1890 – kousek historie rakousko-uherské monarchie. Na tomto dokumentu totiž firma z Tuřan u Brna potvrzuje cenu za dodání fikové kávy.

Přímo v srdci Vídně, naproti starobylé radnici, sídlí známá kavárna Café Landtmann, jenž má sice dnes již modernější interiér, zato staré manýry. Ve stoleté proslulé kavárně pracují číšníci znalí života. Přesně podle vídeňské zásady oslovují hosty nejrůznějšími tituly: Pane obchodní rado sem, pane doktore tam, ruku líbám, milostivá paní, co si dnes dáte, pane profesore... Dělají dobře! Obyčejný úředník si za to oslovení hned objedná dvojitou porci štrúdlu.

À propos! Štrúdl nesmí v nabídce moučníků chybět. V těch nejlepších kavárnách ho pečou sami a podle originálního receptu – z taženého těsta. Hostům jej pak servírují ještě teplý a voňavý. V Rakousku je dodržování tradic velmi důležité. I proto jsou tradiční vídeňské kavárny dodnes ve světě pojmem.

..... •
Marie Woodhamsová na „svém“ rozhlasovém pracovišti ve Vídni sleduje celkový vývoj v Rakousku. Denně chodí do kavárny číst noviny (internet používá k tomuto účelu jen výjimečně). V kavárně vnímá okamžitě ohlas lidí na čerstvé události.

Zápisník zahraničních zpravodajů / neděle 09.05
..... •

 **Radiožurnál**
Český rozhlas



Kondice, koncentrace a taktická vytrvalost

.....

S ředitelem Českého svazu biatlonu PaedDr. Pavlem Levorou o českých úspěších, nutných dovednostech vrcholových biatlonistů i nejrůznějších elementu při závodech – divácích.

.....

Co považujete za největší úspěch českého biatlonu v posledních letech?

Rozhodně úspěšné vystoupení našich biatlonistů na ZOH 2014 v Soči, kam výprava odjízďela s předsevzetím získat jednu historicky první olympijskou medaili. Sportovcům se nakonec podařilo sen realizovat. Získali celkem pět olympijských medailí a k tomu připojili tři umístění na 4. místě a další hodnotná umístění na 6. a 8. místě.

Minulý rok na mistrovství světa v letním biatlonu na kolečkových lyžích v ruském Tyumenu pak naši sportovci vybojovali v silné konkurenci sedm cenných medailí (pět zlatých a po jedné stříbrné a bronzové). Dva závody smíšených štafet se zde uskutečnily jako memoriál Václava Fiřtíka, prezidenta svazu, viceprezidenta IBU (International Biathlon Union), který nás náhle následkem silné mozkové mrtvice opustil na konci loňského března. Sportovcům se podařilo vítězstvím v obou závodech štafet vzdát zemřelému a jimi milovanému prezidentovi svazu tu nejlepší poctu.

Biatlon je specifický v kombinaci vysokého fyzického výkonu a následně ohromného soustředění při střelbě. Jak moc záleží u tohoto sportu na dispozicích a talentu a nakolik se dá natrénovat?

Kombinace obou disciplín (běh a střelba) činí z biatlonu velmi náročný sport, který vyžaduje technické zvládnutí obou disciplín a jejich vzájemné skloubení v co nejrychlejší provedení za různých povětrnostních podmínek. Ty kromě výkonnostních předpokladů vyžadují právě také vysokou taktickou vytrvalost, díky které se v tomto sportu prosazují již zkušení sportovci.

Kondiční předpoklady pro běh a úroveň senzomotorických schopností pro střelbu jsou hlavními výběrovými kritérii při

prvotní selekci talentů. Pro další rozvoj sportovců v biatlonu je pak rozhodujícím kritériem jejich schopnost motorického učení se speciálním dovednostem, jež pomáhají při zvládnutí a precizování pohybových stereotypů pro běh a střelbu. Proto se pravidelně provádějí speciální motorické testy pro jednotlivé složky výkonu i pro tzv. komplexní výkon v podobě různých cílených modelů biatlonových soutěží podle ročních období (v krosu, na horských kolech, kolečkových lyžích či na lyžích).

Jak se dá trénovat právě ten zásadní moment změny z běhu do maximálního soustředění při střelbě? Jsou na biatlonu těžké ještě nějaké jiné aspekty?

Na tuto otázku je pro neznalé vhodné zpopularizované přirovnání „co je biatlon“: Představte si, že vyběhnete z domu a následně si uvědomíte, že jste nechali doma zapnutý vařič, nebo žehličku. Bydlíte např. v pátém patře, zrovna se porouchal výtah a vy musíte rychle vyběhnout po schodech a otevřít. Najednou se zcela zadýchání nemůžete klíčem trefit do klíčové dírky.

Sportovci samozřejmě cíleným tréninkem tuto činnost na střelnici k přípravě na střelbu již mají nacvičenou a pod kontrolou. V biatlonu jsou momenty, kdy o celkovém výsledku rozhoduje střelba. Zde se pak výrazně prosazuje taktická vytrvalost sportovců ke zvládnutí rozhodujících momentů vůči soupeřům – v kontaktních závodech i vzhledem k reakcím publika na stadionech. Jeho spontánní odezva na každý výstřel je pro sportovce velmi náročná a rušivá pro absolutní koncentraci.

Česká republika se v posledních letech stala biatlonovou velmocí – co přesně to způsobilo?

V posledních letech se podařilo nejen zkvalitňovat podmínky pro přípravu reprezentantů v Jablonci nad Nisou, ale i ve sportovních centrech svazu mládeže, kde je zajišťována příprava talentů ve věku 15–20 let pod vedením profesionálních trenérů.

Zlepšením podmínek pro přípravu sportovců a vysokým nasazením trenérů a funkcionářského aktivu svazu, podporou klubů připravujících mládež se podařilo vytvořit fungující systém přípravy a výběru sportovních talentů. V současné době nejvyšší podíl na vysoké úspěšnosti reprezentace je spojen s Ondřejem Rybářem, vedoucím trenérem svazu, kterému se podařilo stmelit kolektiv profesionálních trenérů rezortu ministerstva vnitra a svazu a vytvořit tak jednotný systém spolupráce a přípravy sportovců.

Zvýšila se s úspěchy popularita biatlonu a zájem nových talentů?

Výsledky reprezentace v posledních sezonách a úspěšné provedení mezinárodních soutěží v Novém Městě na Moravě vyvolaly biatlonový boom v ČR a neočekávaný zájem o naše sportovní odvětví. Nárůst popularity biatlonu logicky přinesl i zvýšený zájem nových talentů. Většina klubů biatlonu se nyní potýká s nedostatkem technického vybavení pro zajištění sportovní přípravy svých členů (zbraně, střelivo, terčové zařízení a lyžařské vybavení). Proto nyní pracujeme na potřebném dovybavení areálů a klubů, aby byl možný další rozvoj české základny.

Jaké má nyní mimo to český biatlon cíle?

Tuto sezonu většina týmů provádí potřebné generační výměny s výhledem na další OH (u nás ukončil činnost dlouholetý úspěšný reprezentant Z. Vítek ze zdravotních důvodů, který ovšem hned nastoupil jako úspěšný trenér družstva žen). Řešíme změny ve složení družstev doplněním o mladé perspektivní talenty a provádíme změny i v realizačních týmech, aby vše mohlo kontinuálně fungovat po celý další olympijský cyklus. Někteří sportovci zvolili i vynechání sezony z důvodů zdravotních, sociálních, rodinných apod.

A jaké jsou vaše dlouhodobé cíle?

V rámci dlouhodobých cílů je pro nás dominantní úkol využít stávající popularity k dalšímu rozvoji našeho sportovního odvětví v ČR. Zde sehrává velmi pozitivní roli nejen vedení svazu v jednání se státními složkami odpovědnými za řízení sportu, ale i vedení reprezentace, které zohledňuje zkvalitnění podmínek a ocenění za výslednost ve prospěch podpory činnosti klubů a sportovních talentů.

K dalším významným cílům patří také snaha získat pořadatelství mistrovství světa v Novém městě na Moravě v letech 2020 nebo 2021 a umožnit tak našim divákům a fanouškům zhlédnout poutavé soutěže opět na území ČR.

Co mají děti nebo jejich rodiče udělat, pokud mají zájem o biatlon?

Podívejte se na stránky Biatlon.cz, pod ikonou O svazu si otevřete databázi klubů a najděte si ten, který máte nejbližší svému bydlišti, a kontaktujte jej.

.....



foto: Petr Slavík, Český biatlon

Kvalita pro vybíravé

.....
**Český rozhlas otevřel Radiotéku – online obchod
 pro milovníky hudby a mluveného slova.**

Patří malá sluchátka vůbec do kavárny? Za kávu se přece odkážíva chodilo především kvůli novinám, knížkám, šachu a přátelům, na které jindy nemáme čas... Ale proč si poslech vybrané audiokničky nebo koncertu nedopřát během domácí, soukromé, kávové siesty? Možná výběr kávy přímo ovlivní i vaše hledání mezi stovkami pořadů na webu **Radioteka.cz** nebo naopak vybrané zvukové záznamy zase pomohou určit jakou kávu si připravíte.

Radiotéka, nový e-shop Českého rozhlasu se už od svého otevření v květnu 2014 postupně stává zrcadlem velkého bohatství rozhlasového archivu. A zatímco na jiných webových stránkách se opakovaně objevují většinou stejné audiotituly natočené v posledních několika letech, Radiotéka je díky zvukové paměti Českého rozhlasu stále plná nových překvapení. A navíc, některá slavná literární díla (mj. Dumasovy *Tři mušketýři*, Haškovy *Osudy dobrého vojáka Švejka* a mnoho dalších) nabízíme v několika odlišných verzích natočených v průběhu více jak 90-ti let vysílání Československého a Českého rozhlasu.

Jakou kávu byste zvolili například pro rozhlasové inscenace na motivy příběhů Julesse Vernea? V Radiotéce je najdete jako nestárnoucí „hry pro mládež“ v režii Jiřího Horčičky (*Cesta kolem světa za 80 dní*, *Honba za meteorom* aj.) nebo četbu na pokračování (*Cesta kolem Měsíce*, *Leďová sfinga*), ale nechybí ani skutečně raritní nahrávka Hvězdy Jihu natočená v rozhlasovém studiu v Českých Budějovicích v r. 1965, která byla dlouho považovaná za ztracenou. Některá vystoupení herců nezkušených v práci před mikrofonem dnes hodnotíme shovívavým úsměvem, ale Radiotéka splnila svůj slib a také tahle inscenace – jako další z rozhlasových zaprášených pokladů – skoro po padesáti letech našla cestu k milovníkům Vernových „Podivuhodných cest“.

Jiný druh kávy bude jistě doprovázet vaše návraty za pohádkou. S Radiotékou můžete mít pohádkových příběhů, co si jen budete přát! Stačí si vybrat podle vašeho vkusu na webu **Radioteka.cz** v kategorii „mluvené slovo / pro děti“. A bude tam i Pitřýsek?“ zeptal se mě nedočkavě jeden z kolegů, když jsme o projektu rozhlasového e-shopu **Radioteka.cz** teprve přemýšleli. Seriál dětských pohádek Ludvíka Aškenázyho *Putování za*

švestkovou vůní, tak jako ho čte Karel Höger, jsme do našeho výběru prostě nemohli nezařadit. Kdo už nechce čekat na další rozhlasovou reprízu, může si „Pitřýska“ koupit k poslechu už dnes i s bonusem – jedním hudebním dílem navíc – kde jsou všechny písničky z celého čtrnáctidílného putování pěkně pohromadě.

Hudební nabídka Radiotéky nabízí napříč žánry to nejlepší od tzv. „vážné“ hudby a opery, přes lahůdky pro jazzofily až po snímky z pokladnice české populární hudby. Nejvýraznější jazzovou novinkou je nové album herce a hudebníka **Vojtěcha Dyka**. Své skvělé pěvecké schopnosti představuje na novém albu s názvem *Deska*. Evidentně mu swingová poloha sedí, ovšem ve výborné formě nezpívá jen Dyk, ale hraje i doprovodný **B-Side Band** s bandleaderem **J. Buchtou**. Písňe tak mají až nakažlivou energii a drive, která zaručeně pohltní i toho, pro koho třeba swing není zrovna tím pravým „šálkem kávy“. Jde zkrátka o vynikající swingovou jízdu, na které se autorsky podíleli např. Ondřej Brousek a Boris Urbánek.

S bigbandovým jazzem se v Radiotéce setkáte i v podání legendárního **Jazzového orchestru ČRo** pod vedením Karla Krautgartnera, Kamila Hály nebo Josefa Vobraby. Vychutnat si můžete písňe Osvozeného divadla, Rhapsody in blue **George Gershwin**a nebo i slavnou Ellingtonovu Karavanu. A to v aranžích, při kterých se jednou melancholicky zasníte, jindy vám svou přímočarostí doslova vezmou dech.

Možná jste zaznamenali vánoční turné nestárnoucí **Marie Rottrové**. Radiotéka nabízí výběr z písni této stálice českého hudebního nebe, které vznikaly v průběhu 70. a 80. let v ostravském studiu. Nechybí zde hity jako Zřejmě letos nikde nejsou kytky nebo Harfy v nebi a další. Do světa popu a rocku však můžete zavítat i s **Karlem Kahovcem** nebo **Petrem Čejkou**, naopak do světa operety vás uvede **Karel Gott**.

Basbarytonista **Adam Plachetka** patří mezi nejvýznamnější české operní pěvce současnosti a jeho hvězda stále stoupá. Po angažmá v pražském Národním divadle je nyní členem Vídeňské státní opery. V Radiotéce najdete dvě zbrusu jeho nová alba. Album *SONGS* obsahuje tři krásné písňové cykly Antonína Dvořáka s doprovodem klavíru, album *LIVE* je záznamem koncertu se zlínskou filharmonií z letošního dubna s Dvořákovou a Smetanovou hudbou.

Nejlepší káva probudí všechny vaše smysly, ať vám tedy hudba i mluvené slovo z webu **Radioteka.cz** podobně jako dobrá káva, dodá potřebnou energii, svěžest a dobrou náladu.

.....
Radioteka.cz – e-shop Českého rozhlasu



„Nejtěžší je nepolevit“

.....

Kateřina Husičková je ředitelkou pražírny mamacoffee, školitelkou Coffee Embassy a zároveň už od prvního ročníku jednou z organizátorů Prague Coffee Festivalu. Dříve pracovala jako baristka, provozní kavárny a také studovala architekturu. Těší ji, že dělá práci, která je zábavná.

.....

Co máš na práci v pražírně kávy nejraději?

Je to krásná a voňavá práce, zrnka kávy nalézám v kabelce a po kapsách. Všechno mé oblečení má na sobě skvrny od kávy a obvykle mi po ní voní ruce. Hlavním cílem mé práce je přinášet lidem dobrou kávu, což je určité jednodušší a příjemnější cíl, než má lékař nebo voják. Pro mě je však zásadní, že má mamacoffee přidanou hodnotu svojí společenskou odpovědností, a můžu si stát za tím, co dělám, a mít z toho dobrý pocit.

Jak vypadá tvůj typický pracovní den?

Nejlepší částí mé práce je právě to, že je každý den jiný. Někdy jedu do pražírny a ochutnávám s naším pražičem nové vzorky, jindy sedím celý den u excelové tabulky. Ty příjemnější části, jako cesty na farmy nebo obcházení našich kaváren a plánování novinek, se musí vyvážit těmi nudnějšími. Hlavní je ale mít práci rád, a ať už člověk dělá cokoli, dělat to nejlíp, jak umí.

Které momenty související s tvým povoláním považuješ za nejhezčí?

Když jsme slavili první narozeniny kavárny na Jiřáku, kde jsem tou dobou byla provozní. Každý den v Etiopii. Každý povedený latte art. Když jsem v Nikaragui viděla poprvé v životě kávovník. První – a každý další – doušek kávy odrůdy geisha z Panamy. Rána u stánku na náplavce. Kavárny, čerstvě pražená káva a především výběrová káva se stala v posledních letech rychle rostoucí a měnící se oblastí.

Co by se podle tebe mělo ještě změnit a jak myslíš, že se požadavky na kávu budou dále vyvíjet?

Těším se, až se člověku nestane, že někde dostane špatnou kávu. Až bude jednou dobrá káva standardem. Tím nechci říct, že všichni mají pít výběrové arabiky, ale stačilo by jen nepít to nejhorší – což je z mého pohledu třeba pověstná směs standard nebo instantní káva obecně. Lidé často argu-

mentují finanční stránkou věci, že kvalitní káva je drahá, ale tak to není, je to dost zkreslený pohled. V Praze v současnosti není problém sehnat kvalitní čerstvě praženou kávu, mimo hlavní město to však tak snadné není. Skvělé bude, až člověk i v malých vesnicích na pultech v samoobsluhách najde dobrou kávu.

Co považuješ v kavárnách za nejdůležitější a nejtěžší?

Nejdůležitější je, aby vám v ní bylo dobře. Pro každého to znamená něco jiného. Někdo má raději, když se v ní cítí jako doma, jiný ji zase považuje za sváteční místo. Dřív se lidé v kavárnách scházeli, dnes čím dál častěji chodí do kavárny sami, číst si nebo si jen dát kávu a zpríjemnit si tím den. Základ je rozhodně příjemná obsluha a dobrá káva. A co je nejtěžší? Nepolevit. Každý den musí všechno fungovat. Nemůžete si dovolit chybu třeba v podobě oschlého muffinu, protože zákazník už se příště zkrátka nevrátí.

Místo českého „velkého espresso“ se konečně více prosazují i alternativní přípravy. Která je tvá nejoblíbenější a které používáte v kavárnách?

Velké espresso je přežitek z doby, kdy si nikdo nechtěl nebo nemohl vybírat. Byl to nejuniverzálnější kávový nápoj. Nebojte se přijít do kavárny a zkusit něco jiného. V našich kavárnách doporučuji vyzkoušet irskou kávu (káva, horká whisky a studená smetana je dokonalá kombinace) nebo právě filtrovanou kávu z některé z alternativních příprav. Osobního favorita nemám, ale momentálně mě nejvíce baví japonský filtr kalita, protože se s ním učím zacházet a vůbec mi to nejde.

Čím je podle tebe mamacoffee specifické?

Zajímá nás, od koho a jakým způsobem kávu nakupujeme. Doteď jsme všechny kávy nakupovali s certifikací fair trade, byla to nejlepší varianta, ale v budoucnu bychom rádi všechny kávy v nabídce nakoupili přímo od pěstitelů. Bohužel to není tak jednoduché, jak to vypadá. Byrokracie spojená s nákupy zelené kávy je obrovská a velikost mamacoffee na světovém kávovém trhu zase velmi malá.

Baví mě, že interní vztahy jsou neformální, nemáme pevnou pracovní dobu a neustále hledáme kompromisy mezi tím, co nás baví a co je rozumné.

Ve svých 25 letech vedeš poměrně velkou firmu, co je pro tebe nejtěžší?

Mít autoritu. „Papírově“ vyšším postavením si ji nikdo nezíská, zejména v tak neformálním kolektivu, jako je ten náš. Všichni mi musí věřit, že má rozhodnutí jsou správná.

.....



Luxus a bída Brazílie

.....

***V Brazílii jsem se narodila, a přesto je pro mě cizí zemí.
Když mi byl rok, přestěhovali jsme se do České republiky.
Jako jediná ze svých sourozenců jsem se tu narodila,
ale jsem také jediná, která se nenaučila portugalsky.***

Pokaždé, když se do Ria vracím, vidím je, potažmo celou Brazílii, v novém světle. Nejspíš to bude tím, že se za tu dobu vždy změním, já i město rosteme spolu.

Nicméně už na letišti se tu cítím jako doma. Mít zdejší občanství s sebou přináší řadu pozitiv. S brazilským pasem nečekáte po jedenáctihodinovém letu v nekonečné frontě, ale jdete rovnou k přepážce. Velkou výhodou představuje i dítě. To pak všude dostanete přednost. Nevím, jestli je to tím, že je člověk na dovolené a má nasazené růžové brýle, či tím, že místní, žijící ve slunečné zemi s mořem, mají míň depresí, ale tady se lidé zkrátka usmívají.

Acaí pro všechny

Hned po příjezdu je ovšem třeba nasadit krunýř a obrnit se. Tak velké sociální rozdíly se vidí málokde. I v Leblonu – nejluxusnější části Ria, kde se v přepychových šatech proměnují ti nejbohatší obyvatelé města, vidíte na každém rohu bezdomovce a lidi bez nohy či ruky. Všude potkáváte malé špinavé holčičky, které ve všudypřítomných bistrtech žebrají, abyste jim koupili kelímek acaí.

Acaí je národní dobrota z tmavých plodů stejnojmenné palmy. Na tuhle fialovou zmrzlou kejdu se dá hodně rychle vytvořit závislost. Jen škoda, že se dost často podává s různými chemickými zlepšováky jako třeba s mlékem v prášku.

Největší blaho je dát si ve čtyřicetistupňovém vedru aqua di coco. Pokud se navíc nacházíte u pláže, nic jiného si snad raději ani nedávejte. Už vůbec ne krevety. Místní by si je u turistických stánků poblíž pláže nikdy nekoupili ze dvou důvodů. Zprv proto, že korýši, které tu nabízejí, už pár dnů zrají na pevnině, a zadruhé proto, že operovat ve velkém vedru s limetkou je celkem nebezpečné – kombinací sluníčka a limetkové šťávy vznikají pěkné popáleniny.

Bez sentimentu

Jakmile zajde slunce, sedáváme tu většinou s rodinou na pláži, vychutnáváme si trochu klidu a díváme se, jak se k vlnám sbíhají surfaři a kolem nás běhají davy upocených mladých lidí.

Kult těla Riu vládne. Každých padesát metrů stojí konstrukce, na kterých se kluci i holky předhánějí, kdo udělá víc kliků a shybů. Dokonce i leckterá babča si čas od času protáhne záda o žebřiny.

Stačí se ale kolem sebe trochu rozhlédnout a romantika je pryč. Vpravo pod kopcem, kterému se říká Dva bratři, kontrastují věžáky nejdražších hotelů stojících za námi s nuznou favelou. Favela je chudinská čtvrť, v níž žije i hospodyně, která pracuje u příbuzných. Říkám si, jaké to musí být vracet se každý den z všudypřítomného luxusu domů k rodině, která žije v betonové krychli bez dveří a občas i části střechy.

_____ Vráta

Učíme se

Jak sarkasticky říká spousta lidí, Brazílie je země obrovských příležitostí, které často promarní. Jako příklad lze uvést kávu. Možná se zde pouštíme na tenký led, ale neodpustíme si to. Brazílie je největším vývozcem kávy na světě, ale za necelé dva měsíce, které jsme tu strávili, jsme se ani jednou nenapili kvalitní dobré kávy. Každé ráno jsme dostávali kafe z moka kávovaru. Bylo tak silné, že Aničce vždy málem urvalo srdce, takže už ho raději ani nepila. V kavárnách jsme si dávali espresso. Pokaždé ho připravili jinak a většinou navíc špatně. Párkrát jsme také pili espresso z kávovaru na kapsle. Tento typ přípravy kávy perfektně ovládají například na stadionu Maracanã.

Na druhou stranu jsme nevyhledávali žádná proslavená místa a vždy jsme se snažili stravovat a občerstvovat tam, kam chodí místní při svém každodenním shonu. Člověk by čekal, že právě oni si budou chtít na kávě pochutnat.

Do Brazílie se opětovně vracíme, ale žít bychom v ní neuměli. Třeba k tomu jednou dojde, ale zatím se učíme, abychom se tu cítili bezpečně. Člověk tu musí být za denního světla ostražitý i v nejjádanějších částech města. Brazílii však stojí za to vidět! Nenechte se odradit. Foz di Iguacu je parádní. Moře v Guja Ruja je božské, ostrov Ilha Grande nádherný. Možná budete mít štěstí a narazíte i na dobrou kavárnu. A navíc – Rio nikdy nespí. Po rodině, jídle i teple se nám často stýská. Lidé jsou tu vřelí a upovídání, i když málokdo umí anglicky.

.....



Kavárna Montmartre

.....

V současné době jsou kavárny, stejně jako dříve, vyhledávány jako místo setkávání. Nyní je zároveň kladen velký důraz na kvalitu kávy a její přípravu. Na počátku 20. století se v kavárnách v mnohem větší míře než dnes koncentroval kulturní život. Potkávali se tu intelektuálové, formovala umělecká elita a káva bývala spíše jen vítaným doplňkem diskuzí a zábav. Jedním z takových podniků, kde se scházela dobová bohéma, byla kavárna Montmartre.

.....

V historickém jádru Prahy se nachází malá ulička zvaná Řetězová a v ní dům U tří divých mužů, kde se začátkem 20. století odehrával bujarý společenský život. Dům ke svému jménu přišel v roce 1791, kdy se zde uskutečnilo představení tří „lidožroutů“, které do Čech z daleké Ameriky údajně dovezl anglický gentleman. Ovšem nakonec se ukázalo, že tito diví muži s vysokými čepicemi zdobenými perím, potetovaným obličejem a pojidající před obecnstvem syrová kuřata, jsou tři pacholci od Vodňan a po jejich odhalení se za nimi i jejich průvodcem slehla zem. Až do roku 1911 zde pak byla paní Havránkovou provozována kavárna Olympie. Po ní si klenuté prostory v přízemí domu pronajal zpěvák, kabaretiér a kavárník Josef Waltner.

Bohémská krčma Mont-Waltner

Od roku 1913 zde Waltner provozoval literární kabaret Mont-Waltner, který byl vyhledáván především česko-německou bohémou. Název kabaretu odkazoval na vyhlášenou pařížskou čtvrť intelektuálů Montmartre. Podnik svým programem navazoval na starší pražské kabarety. „Byla to opravdová bohémská krčma, jaké Praha dosud neměla. Organizační talent Waltnerův dovedl zde vykouzliti něco, na co se chodilo dívat nejen celé město, ale i venkov. Hned při otevření 16. srpna byl zde takový nával, že prostorné místnosti „Montmartru“ nemohly pojmouti všechny návštěvníky,“ popisuje Václav Menger v knize *Lidský profil Jaroslava Haška*.

Večery byly vyplněny kabaretními čísly i improvizovanými přednáškami. Ke kulturnímu programu kavárny hojně přispívali také její stálí návštěvníci. Spisovatel, výtvarník a režisér Artur Longen zde například se svou ženou Xenou tančili „apačské“ tance a vrchní Jiráček, zvaný Hamlet, zde s Emčou Revolucí poprvé předvedli argentinské tango. Do Montmartru se chodila bavit a diskutovat pestrá společnost, která kavárně rozverně přezdívala „Montík“. K inventáři patřila jména jako Egon Erwin Kisch, Eduard Bass, Jaroslav Hašek, Franz Kafka či František Gellner.

Interiér prostupoval třemi místnostmi, jejichž klenby byly zdobené díly malířů pravidelně navštěvující kavárny. Místnost zvanou Chat noir vyzdobil v duchu parodie na kubistickou malbu grafik a malíř Vratislav Hugo Brunner cyklem alegorických postav představujícími Sedmero hlavních hříchů člověka. Zadní vinárnu vymaloval pohádkovými bytostmi František Kysela a sochu Evy pro taneční sál vytvořil architekt Jiří Kroha, jenž o několik let později celou kavárnu Montmartre zrekonstruoval.

Zapomenutý úsměv

Pozvolný zánik kavárny Montmartre začal první světovou válkou. Generace, která trávila v Montmartru dlouhé noci v družném hovoru i divoké zábavě, zvažovala. „Generace posledních let před první světovou válkou, která Montmartre udržovala na jeho výši, přes válku zestárla a zapomněla se pro jiné starosti smát. Usadila se ve školách, redakcích, kancelářích a až na čestné výjimky zesošetřela a zevšedněla,“ vypráví Gustav Roger Opočenský v knize *Čtvrt století s Jaroslavem Haškem*.

Kavárník Waltner se vrátil ke své profesi kabaretiéra a Montmartre na dlouhá léta upadl v zapomnění. Při procházce Řetězovou ulicí se jen dalo tušit, jak živo bylo za okny opuštěné kavárny na začátku 20. století. Rekonstrukce se Montmartre dočkal až v letech 1998–1999. Nyní se v prostorách domu U Tří divých mužů opět nachází kavárna Montmartre, ale mnoho společného s původním nočním podnikem již nemá.

.....



Kedjom-Keku: Projekt obnovy pralesa

Natália Babčanová, Anna Těhlová

Každé ráno se na dřevěné terase uprostřed mlhou zahaleného horského lesa probouzí skupinka šesti Čechů a přemýšlí, co jim další den přinese. Nacházejí se v africkém Kamerunu, v oblasti zvané Bamenda Highlands, vysoko v horách a daleko od civilizace. Jsou to dobrovolníci a členové zapsaného spolku Kedjom-Keku. Přišli v září a zůstanou až do léta. Společně učí děti, sází stromy a užívají si krásný, ale náročný africký život.

.....

Kedjom-Keku je nevládní organizace kladoucí si za cíl zachránit horský mlžný les, který dnes zabírá méně než pět procent své původní rozlohy. Chce toho dosáhnout prostřednictvím vzdělávání místních obyvatel. Ti si totiž často neuvědomují jeho důležitost, volně jej kácí a půdu využívají pro svá pole a pastviny. Les je zde však jedinou zásobárnou vody, bez které se zkrátka žít nedá. Spolu se sázením stromů členové Kedjom-Keku místním farmářům také nabízejí alternativní způsoby obživy, jako je například včelaření či chov malých domácích zvířat.

Před více než dvěma lety se zde poprvé otevřely brány právě dostavěné Školy v mlze. Aktuálně ji navštěvuje dvacet pět dětí místních farmářů od předškolního věku po třetí třídu. O výuku se stará jeden kamerunský učitel a šest českých

dobrovolníků, ty ale časem nahradí další místní učitelé. Kromě čtení, psaní a počítání se klade velký důraz na hodiny environmentální výchovy. V nich se děti učí o koloběhu vody v přírodě, důležitosti lesa a způsobech jeho ochrany. Minulý rok začali v rámci těchto hodin také sázet stromy a propojovat tak jednotlivé fragmenty, které z původního lesa zbyly. Podařilo se jim osadit již více než pět hektarů! O chod Kedjom-Keku se stará skupinka mladých lidí, vesměs studentů. Projekt funguje jen díky darům a výtěžkům z akcí, které pořádá. Jednou z takových akcí je i Voda pro Kamerun. Po dobu dvou týdnů nabízejí partnerské kavárny po celé České republice džbánky vody za 20 Kč, což je částka potřebná k vysazení jednoho stromu. Celý výtěžek poté putuje do kamerunských hor, kde se vysadí příslušný počet stromů.

Pokud chcete pomoci, můžete si pořídit poukaz na vysazení 100 stromů. Nebo chcete něco ostřejšího? Potom neváhejte navštívit e-shop na stránkách Kedjom-keku.com a pořídte si balení právě přivezených afrických chilli papriček Pepe. A pokud ještě nemáte plány na večer, pusťte si film *Muž, který sází stromy* a nechte na chvíli africký mlžný les vstoupit i k sobě domů.

Kedjom-keku.com

.....



Záchrana jménem lilek

Miluju lilek a také cuketu a vím, že kombinací těchto dvou zelenin vznikne vždy něco úžasného. Podobně to má i má kamarádka, v jejímž malostranském bytě se čas od času setkáváme, abychom něco snědly a samozřejmě probraly novinky z pražského společenského života.

Tentokrát se ten náš společný večer opravdu povedl. Znáte to, když k někomu přijdete v sedm večer jen na půl hodiny a odcházíte kolem půlnoci? Je to fajn. Občas. Mluvíte jedna přes druhou, proberete práci, chlapy, oblečení, pak zase práci a pak pro změnu opět chlapy a potom s přibývajícím časem se debata posunuje k různým náročným tématům, kterým člověk normálně zase až tak moc nerozumí, ale kolem jedenácté večer a třetí dvojky vína na ně začíná být expert. A náš večer skončil, tuším, debatou o těžbě břidlicového plynu v Doněcké oblasti.

Ještě než jsme se však dostaly do těchto výšin, vytáhla má kamarádka knihu italských receptů a z ledničky lilek, mozzarellu a plechovku s rajčaty ve vlastní šťávě. Byla to lahůdka, kterou jsem si od té doby doma uvařila několikrát a recept si trochu dopracovala. Teď si můžete pochutnat i vy.

Lilek nakrájejte na kolečka a dejte „vypotit“. Je v něm totiž hodně vody a té je třeba se, co to jde, zbavit. Lilek následně z obou stran lehce osolte, obalte v hladké mouce a dejte na chvíli na pánvičku na olivový olej – lehce a krátce jej opečte

z obou stran. Potom lilek naskládejte do zapékací misky, ve které je na dně trocha olivového oleje. Jedna vrstva lilku, druhá vrstva loupáných rajčat v tomatové šťávě. Jako třetí vrstvu dávám cuketu (ale jde to i bez ní) a na závěr mozzarellu, bazalku, sůl, pepř a šup na třicet čtyřicet minut do trouby předehřáté na 180 °C.

A nezapomeňte na jednu věc: Vždy je potřeba vařit s láskou. Jinak těm, pro které vaříte, nikdy nebude chutnat!

recept:

lilek
hladká mouka
olivový olej
mozzarella
cuketa
sůl
pepř

*Helena Šulcová moderuje pořad **Dvacet minut Radiožurnálu** ve všední dny v 17.05 na Radiožurnálu. **Slyšet ji můžete také od pondělí do pátku ve 12.10 v publicistice Hlavních zpráv.***

 **Radiožurnál**
Český rozhlas



Certifikovaná káva – jak se v ní vyznat?

.....

V posledních desetiletích se trh s kávou významně proměnil. Původní nabídka, která byla často omezena na známou ikonickou kávu Standard, tedy přepraženou 100% robustu, a kávy „z dovozu“ nebo Tuzexu, dnes představuje spíše úsměvné retro. V posledních letech přibýly desítky pražírén a stovky kaváren. Všichni se přirozeně snaží najít vlastní cestu k zákazníkům.

.....

Změny se týkají nejen zvýšení kvality přípravy nápojů, používání čerstvě pražené kávy či práce s personálem. Spolu s rozmachem nových pražírén, výběrové kávy a dalších oblastí se objevilo i velké množství rozličných certifikací kávy. Co ale skutečně znamená bio, UTZ, Rainforest nebo Fairtrade? Jaký to má význam pro konzumenta a co jednotlivé certifikace představují pro pěstitele či farmáře? Jsou certifikované kávy v něčem jiné, ovlivňuje certifikace chuť kávy? Základní úvaha může vycházet z toho, pro koho jsou certifikace určené či jaké jsou motivace k jejich vzniku.

Nejvyšší kvalita a nejlepší strategie přežití

Každá z certifikací deklaruje, že právě ona je ta, která řeší nejdůležitější problémy farmářů a produkce kávy. Zároveň za každou z těchto certifikací se musí platit, což logicky vede ke zvýšení ceny produkce kávy. I proto se dá chápat certifikování farem a káv jako určitou investici, která se logicky musí farmářům vyplatit.

Základní motivací k získání certifikace pro farmáře samotné je zvýšení konkurenceschopnosti jejich káv. Pro farmy jsou stejně jako pro kavárny a pražírny určující ekonomické možnosti a podmínky. Pro farmáře tedy investice do získání certifikace představuje jedno ze základních rozhodnutí ovlivňující celkový způsob vedení farmy. Zjednodušeně lze říci, že farmy volí mezi dvěma možnostmi – zda se budou věnovat objemu produkce, nebo kvalitě produkce. Sice vám všichni pěstitelé na farmě řeknou, že produkují nejvyšší kvalitu kávy, nicméně rozdíly rozpoznáte už při krátké procházce po farmě. Natož když pak člověk vidí způsob sklizně a zpracování.

Věnovat se nejvyšší kvalitě s sebou přirozeně nese vyšší náklady na produkci. Farmáři do své kávy více investují s vírou, že si ji zákazníci koupí za adekvátně vyšší částky. Co má však dělat farmář, pokud je během roku špatné počasí nebo se například nepodaří mít dostatek financí pro zaplacení nákladů během sklizně a zhorší se tak výsledná kvalita plodů? Může zkusit prodat kávu stejným odběratelům, ale ti samozřejmě nechtějí koupit horší zrnka za stejnou cenu.

Další možnost a strategii pro farmáře potom představuje certifikace kávy – tedy její odlišení od podobných káv. Certifikace mohou fungovat jako přidaná hodnota, jež podpoří možný prodej kávy. Jak již ale bylo řečeno, každá certifikace pro farmáře znamená určité náklady, které chce získat zpět při prodeji. Proto pro ně nemá smysl certifikovat celou svou produkci – tedy i tu nejkvalitnější kávu –, protože tu snadno prodá díky její vyšší kvalitě.

Bio, eko, Fairtrade, UTZ... a kam dál

Bio i organic certifikace se v Česku využívá hodně. Stvrzuje, že káva byla pěstována bez zakázaných chemických prostředků, které se nesmí používat minimálně tři roky před tím, než pěstitel bio certifikaci získá. Tři roky (tzv. přechodné období) má farma na to, aby se z předchozích období zbavila většiny syntetických pesticidů, herbicidů a umělých hnojiv. Certifikátoři mívají různé ceny. Náklady za certifikát nesou jak farmář, tak i zpracovatel – například pražírna. Splnění kritérií je každoročně ověřováno auditem. Pro farmáře je benefitem to, že může díky certifikaci za kávu chtít víc peněz. Cena však musí být vždy dohodnuta individuálně s pražírnou, která kávu kupuje.

Rainforest alliance je certifikace, která řeší především ekologické a environmentální aspekty pěstování. Zabývá se však i sociálními a pracovněprávními vztahy. Certifikace se získává na základě bodového hodnocení za jednotlivá splněná kritéria. Překvapivé je, že i když má certifikace ekologickou orientaci, káva nemusí být pěstována ve stínu stromů (tzv. shade grown) ani nemusí být bio či organic, i když jsou oba tyto způsoby pěstování doporučovány. Certifikace je zpoplatněna podle velikosti farmy a platí se za ní pravidelný roční poplatek. Samotná certifikace neznamená, že farmáři dostanou za svou kávu více zaplaceného. Opět záleží na schopnostech dohodnout vyšší cenu přímo s nakupujícími. Běžný rozdíl v ceně oproti konvenčním kávám je zhruba 5–10 Kč na kilogramu zelené kávy. h





UTZ certifikace se zaměřuje na transparentnost a dohledatelnost jednotlivých káv, farmářů a zpracovatelů. Zároveň se snaží o podporu kvalitního řízení farem, zefektivnění využití vodních zdrojů, jejich ochranu a další ekologické aspekty pěstování. Spolupracující pěstitelé mají čtyři roky od začátku certifikace na zlepšení sledovaných kritérií, ale i tak je často kritizována za velice obecně a povšechně nastavená pravidla. UTZ nezajišťuje pro farmáře automaticky vyšší výkupní ceny káv, ale i tady platí, že díky ní pěstitelé mohou za plody získat vyšší cenu.

Fair trade je přístup a koncept, ze kterého se vyvinul **Fairtrade** (psáno jedním slovem), což je značka a systém certifikace. Fairtrade označení uděluje FLO (Fairtrade Labelling Organizations International v Bonnu) případně Fair Trade USA či některé z lokálních zástupců v jednotlivých zemích. V ČR funguje marketingová organizace, která FLO zastupuje.

Fair trade (dvě slova) je koncept spravedlivého obchodování snažící se podporovat znevýhodněné pěstitele. V současnosti se vztahuje také na horníky či zpracovatele bavlny. Nejrozšířenějším produktem je přesto stále káva. Oproti Rainforest alliance a UTZ garantuje Fairtrade minimální výkupní cenu. Kritizován bývá především proto, že garantované výkupní ceny jsou nízké – reálná cena na trhu s kávou se pohybuje úplně jinde.

Další bod kritiky představuje omezení v možnostech získání certifikace – mohou ji získat pouze kooperativy a družstva, nikoli jednotliví farmáři. Ti jsou z této certifikace prozatím vyloučeni. Aktuálně je zajímavé sledovat rozkol mezi FLO a Fair Trade USA. FT USA totiž nově nabízí certifikace i soukromě vlastněným farmám.

V neposlední řadě se ozývá kritika celého systému licenčních poplatků, jež musí odvádět jak pěstitelé, tak i zpracovatelé fairtrade zboží. Licenční poplatky za použití Fairtrade známky, které v ČR aktuálně tvoří 2,5 % z ceny, nejdou zpět k farmářům, ale financují infrastrukturu a marketing Fairtrade samotného a jejich partnerů. To řada zákazníků vnímá jako problematické. Zároveň s nástupem největších světových řetězců k této certifikaci se začínají čím dál tím více ozývat hlasy volající po opětovném návratu k fair trade jakožto původní ideji a posílení přímých vztahů mezi pěstiteli a zpracovateli – tedy mezi farmáři a pražírny.

Odpovědí na tyto hlasy byl právě rozmach přímého nákupu od farmářů, který se začal jednoduše označovat **Direct trade**.

Základním problémem tohoto typu obchodování spočívá v tom, že zcela závisí na férovosti jednání konkrétní firmy a neexistuje vnější třetí strana, která by transparentnost nákupu auditovala. To bohužel vede k tomu, že mají značku Direct trade často kávy, jež sice jsou výběrové a kvalitní, ale byly koupeny konvenčním způsobem v Evropě nebo Americe – tedy od obchodníků a nikoli od farmářů. Dokazují to pak zcela identické propagační fotky, popisy a profily káv i jejich farmářů, které pražírny používají a současně svou nabídku svorně prezentují jako Direct trade.

Pro malé a začínající pražírny je problematická kapacita jejich skladů. Většina českých pražírny kávu nakupuje v malém množství. Direct trade ovšem znamená, že kávu od farmáře nakupujete ve velkém objemu. Uskladnění kávy může být finančně celkem náročné, proto bývá pro mnoho pražírny tento způsob těžko dostupný až nereálný.

Cesta za kvalitou

To, že jsou kávy direct „super výběrové“, férové, bio, bird-friendly, cibetkové, sloní či jakkoli jinak výjimečné, se často stává v obchodní vřavě důležitější než to, jaké mají skutečné vlastnosti, aroma, jak chutnají, voní aj. Stejně jako v jiných oblastech se i tady rozmáhá snobismus a místo vlastních senzorických schopností a dovedností dávají někteří zákazníci, bohužel však i baristé, přednost zcela nesmyslným popisům obchodníků. Tragickým příkladem toho je právě téma cibetkové kávy. Ta často bývá špatně upražená a předem namletá čeká velmi dlouho na pošetilce, který je ochoten zaplatit zcela nesmyslnou částku za kávu, jež podle současných pravidel obsahuje cibetkové kávy pouhé 1 %. Tak jsou totiž určena pravidla – za cibetkovou kávu se může označit káva, která obsahuje alespoň 1 % čistě cibetkové kávy, tedy přibližně každé sté zrnko.

Možnou změnou a vizí je získávat více zkušeností s kvalitními kávami, experimentovat s nimi a trvale je ochutnávat v mnoha přípravách i v rámci degustací. Přímé získávání znalostí týkající se pěstování i všech momentů zpracování bude, jak doufám, postupně celkově zvyšovat celkovou kvalitu trhu s kávou.

.....

„Kavárna je jako rukavice, musí sednout každému“

.....

Štěpán Toman vystudoval Vysokou školu umělecko-průmyslovou v Praze a je autorizovaným architektem u České komory architektů pro pozemní stavby a územní plánování. Má zkušenosti v institucionálních i komerčních projektech. Pracoval v londýnské kanceláři KPF. Když se vrátil do Česka, rozhodl se po čase založit vlastní architektonický ateliér Ting architects.

.....

Je navrhování kaváren v něčem specifické?

Každý projekt je specifický, ke každému je třeba přistupovat individuálně. Jedině tím způsobem se vyhnete stereotypům. Spíše než prostorem jsou kavárny propojením několika prostorů nebo jejich typů. Galerie jsou určené k vystavování a k percepci uměleckých děl. Kavárna ale není jen koutkem pro pití kávy, často supluje obývací pokoj, pracovnu, park, dětské hřiště, konferenční místnost či přednáškový sál. Dobrou kavárnu poznáte podle toho, že všechny tyto části zahrnuje, aniž by vás ty, které momentálně nepotřebujete nebo nehledáte, rušily.

Návrhy kaváren musí skloubit architekturu, design a především funkčnost. Jsou tyto tři aspekty v konfliktu, nebo se spíše doplňují?

Vzájemně doplňovat se musí, už architektura sama je skloubením designu a funkčnosti. Nemůžete navrhovat jen hezké prostory, aniž by byly funkční, ani ryze funkční bez ohledu na to, aby vám v nich bylo dobře a líbily se vám. To je středobod architektonického uvažování.

Existují tabu a klišé, kterým je nutné se v kavárně nebo i jiném prostoru vyhnout?

Nikdy neříkej nikdy. Pokud budu navrhovat svatostánek pro vyznavače Disneyho, samozřejmě jej budou krásnit postavičky Myšáka Mickeyho, které bych asi jindy nepoužil.

Kdo jsou současní investoři kaváren a nakolik jsou osvícení?

Ti, kteří dnes chtějí kavárny otvírat, lépe vědí, co chtějí. Což je pro nás, architekty, samozřejmě významné plus.

Kavárna je jako rukavice, musí sednout nejen investorovi, ale i jeho zákazníkům, jinak nebude fungovat. Tento bod je ovšem občas těžké zřizovateli vysvětlit.

Co vás osobně baví na vaší oblíbené kavárně?

Musí mi v ní být dobře a rád sleduji změny, které mezi mými jednotlivými návštěvami nastanou.

V čem je největší rozdíl mezi tuzemskými kavárnami a těmi zahraničními? Z čeho tyto odlišnosti pramení?

Je jich mnoho, podmíněné jsou především kulturně. Například v Anglii nebo Americe si obvykle chodíte objednat k pultu či baru. U nás za vámi ke stolu většinou přijde obsluha. Problém nastane, pokud se tyto v tradici zakořeněné zákonitosti snažíte přenést, aniž byste je uzpůsobili místní logice. Typickým příkladem mohou být některé řetězce, kdy objednávka na baru probíhá tak, že vám nápoj podá někdo jiný, než kdo zakázku přijal. Proto se vás zeptají na jméno. U nás je oslovením většinou myšleno příjmení, kdežto tam křestní jméno. Navíc nejsme zvyklí jej jen tak někomu svěřovat. Tento malý detail spoustu lidí vyvádí z rovnováhy.

Máte nějakou oblíbenou kávu a způsob přípravy kávy, nebo dáváte přednost jiným nápojům?

Mé preference oscilují mezi ristrettem, espressem a cappuccinem. Rád se nechávám překvapit, co mi obsluha na cappuccinu vytvoří.

Momentálně jsem však pracovně na Srí Lance, kde pocho-pitelně dávám přednost čaji. Místní kávu si spíše v případě největší nutnosti na chvíli půjčíte a pak zase vrátíte.

Architekti jsou údajně velcí konzumenti kávy, platí toto pravidlo?

Myslím, že to plně odpovídá podstatě profese: na jedné straně se potřebujete potkávat s lidmi, na druhé často pracujete dlouho do noci. V obou případech má káva nezastupitelnou roli.

.....

ting.cz

.....



VÍNO:

BIĚ

- CHARDONNAY, KOSÍK
0,2l...48,- 0,5l...115,- 0,75l...165,-
- RYZLINK VLAŠSKÝ, VEVERKA
0,2l...48,- 0,5l...115,- 0,75l...165,-
- RYZLINK RÝNSKÝ, POZDNÍ SBĚR
VEVERKA - 0,75l...295,-
- ROŽOVÉ
- VIZORRO ROSADO
0,2l...48,- 0,5l...115,- 0,75l...170,-
- CERVENÉ
- FRANKOVKA, VEVERKA
0,2l...48,- 0,5l...115,- 0,75l...170,-
- VIZORRO TEMPLETILLO
0,2l...48,- 0,5l...115,- 0,75l...170,-
- PROMYSLOVÝ, GRANILLO
0,75l...170,-
- NOVINKA
- FRANILLO
- POLOSUŠCHÝ

TEPLÉ NÁPOJE:

- KAKAO...34,-
- ČOKOLADA...44,-
- SVARENÝ MŮŠT...42,-
- SVARENÉ VÍNO...48,-
- PIVO BERNARD:
- NEFILTROVANÁ 12°
0,5l...34,- 0,3l...24,-
- NEALKO 0,3l...33,-
- SVĚSTKA 0,3l...35,-
- NEALKO

KÁVA MAMACOFFEE

DRUHÝ KÁV:

- 100% ARABICA
- ROBUSTA
- DLE NABÍDKY
- BEZ KOFEINU
- NOVINKA:
- AEROPRESS...50,-
- DRIP BAR...50,-

PŘÍPRAVA:

- ESPRESSO...33,-
- MACCHIATO...38,-
- DOUBLE
- CAPPUCCINO...42,-
- LATTE...47,-
- AMERICANO...42,-
- KAFETIER...50,-
- TUREK...33,-
- VÍDENŠKA...47,-
- IRSKA...63,-

SYPANÉ ČAJE:

- DAARJEELING Č/Z...42,-
- CERNÝ CTC...35,-
- EARL GREY...42,-
- RODIBOS...38,-
- QUEEN OF SABRA...35,-
- JASMIN...40,-
- ČERSTVÝ ČAJ...40,-
- ČERSTVÝ ZAZVOR...43,-
- ZE SÁČKU...28,-



WIFI: UPC69...
HESLO/PASSWORD:
IHKDJZM

=MEZZE=
-VÝBĚR POMAZÁNEK,
ZELENIŇOVÝCH DIPŮ A
SALÁTŮ S PEČIVEM...
...95,-

POLEVKY
S DOMÁCÍM CHLEBEM
...45,-
KAŽDÝ VŠEDNÍ DEN OD 11:30

HUMMUS
-POMAZÁNKA Z ČERNÝ,
OLIVOVÉ OLEJE SE SELAŇOVOU
PASTOU TAHNI A CITROŇOVOU
BYLÍNA
-S ROLPĚČENOU
BAGETOU/CHLEBEM
...49,-

Tak trochu jiná káva

.....

**„Tohle se vypráví v krajích, kde ráno slunce ohřívá zemi
a v noci zase země slunce. Žil kdysi chlapec jménem
Kaa. V očích měl jiskry a za nimi pouštní lišku...“**

.....

Takto začíná jeden z příběhů spisovatele Jiřího Dvořáka inspirovaných kávovými zrnky. Tento symbol lahodného nápoje inspiroval i mladou šperkařku Annu Steinerovou a přiměl ji pustit se do konceptu, který nazvala Kaa-wa. Z prvotní idey proměnit kávová zrna ve šperk se vyvinul projekt spojující, stejně jako šálek dobré kávy, lidi dobré vůle a skvělých nápadů.

Original Coffee, pražírna výběrové kávy v pražské Betlémské ulici, si vzala Kaa-wu pod svá křídla. Ve výloze kavárny tak spatříte kávová zrnka nejen pražená, ale i zlatá, stříbrná, patinovaná a zrnka od pravých nerozeznatelná z epoxidové pryskyřice.

Kofeinové nápady

Sešlo se jich pět. Anna, Jiří, výtvarnice Alžběta Skálová, Alžběta Zemanová a Martina Kupsová. Měli si toho hodně co říct. Všechny je spojuje láska ke kávě, jež se pro ně stala nejen prostředkem, ale i podnětem k tvůrčím nápadům.

Rok se s rokem sešel a z příjemného posezení v hovorné společnosti se zrodily čtyři poetické příběhy Jiřího Dořáka o kávě a k nim řada krásných ilustrací.

Anna jimi nechala potisknout krabičky, do kterých zasadila své šperky. Příběhy jsou napsané v češtině i angličtině, a když se o ně budete chtít podělit, stačí příběh s obrázkem z krabičky odstříhnout a zaslat někomu jako pohlednici. Sítotisky ve zlaté, stříbrné a hnědé barvě jsou uměleckým dílem samy o sobě.

Kaa-wa pomáhá

Dělat radost krásnými věcmi však není jedinou náplní tohoto unikátního projektu. Za cíl si především klade informovat širokou veřejnost o Klubu afasie a finančně přispět na jeho aktivity, které vedou ke zlepšení kvality života nemocných afázií a jejich okolí. Afáziie patří mezi nejkomplicovanější nemoci způsobující narušení komunikačních schopností.

Je to porucha již vybudované řeči, která vzniká následkem ložiskového poškození mozku při cévní mozkové příhodě, traumatu, nádoru, zánětlivých onemocněních apod.

Klub mimo jiné bojuje proti izolaci afatiků, organizuje jejich setkávání a poskytuje jim poradenské služby. Část výtěžku z každého prodaného šperku Kaa-wa putuje na účet klubu. Prsteny, náušnice, náhrdelníky, špendlíky i manžetové knoflíky se zrnky káv lze nyní zakoupit v Original Coffee v Betlémské ulici.

.....

kaawa.cz

.....



foto: Gábina Fárová

Za byznysem do Afriky

.....

Nerudova ulice v Praze na Malé Straně není jen atraktivním místem pro turisty, kde je na každé budově jiné domovní znamení. Sídlí tu také Česká rozvojová agentura – organizace, která tvoří součást české zahraniční politiky a rozděljuje státní prostředky pro rozvojovou spolupráci i humanitární pomoc.

.....

Agentura v průběhu roku vypisuje řadu grantů a výzev, kam se hlásí nevládní organizace či firmy, jež pak realizují projekty v konkrétních zemích. Druhou skupinu podpory představují projekty uskutečněné v České republice věnující se vzdělávání o rozvojové spolupráci.

Proč spolupráce a ne pomoc?

Se vznikem samostatné státní agentury souviselo i rozhodování o preferencích. Česká republika si vytvořila seznam tzv. prioritních zemí (Afghánistán, Bosna a Hercegovina, Etiopie, Moldavsko a Mongolsko) – tedy států, kde především díky dlouhodobým dobrým vztahům a lepší znalosti prostředí může lépe pracovat a pomáhat. Je to smysluplné rozhodnutí, lepší než se snažit spolupracovat se všemi a tříštit omezené finanční i kapacitní prostředky.

Partnerství a sdílení hodnot

Rozvojová agentura vždy usiluje o vytváření partnerství s místními i mezinárodními hráči. Na základě tohoto přístupu již tradičně kooperuje s řadou soukromých firem, které se věnují rozvojové spolupráci či projektům v prioritních zemích. Příkladem takové spolupráce je výzva pro podnikatele, kteří mají předložit návrhy na vytvoření byznys plánů v jednotlivých rozvojových zemích.

Smysl těchto projektů vychází z principu sdílených hodnot a úzké spolupráce s podnikatelskými subjekty. Byznysmeni přinášejí do rozvojové spolupráce profesionální znalosti a zároveň potenciál dalších investic. Cílem je především ekonomický rozvoj zemí, vytváření udržitelných obchodních partnerství, zvyšování konkurenceschopnosti a otevírání nových trhů. Co to znamená konkrétně?

Zpracovávání kávy v Etiopii

Agentura například podpořila vznik studie proveditelnosti kávové zpracovny v jižní Etiopii. Smyslem bylo ověřit, za jakých podmínek a s jakými investicemi lze postavit a dlouhodobě provozovat farmu a zpracovnu kávy v Etiopii. Tým z mamacoffee tak spolu s partnery v Etiopii vypracoval studii, která objasňuje, jaké předpoklady je třeba splnit, aby takový projekt mohl fungovat.

„Řada setkání a procházení všech detailů a aspektů plánu byla přínosem pro všechny zúčastněné. Z naší strany jsme mohli nabídnout mnoho znalostí z Evropy týkající se například pražení kávy i její propagace. Od etiopské strany jsme mohli zase získat velké množství zkušeností ze zpracovávání čerstvé a zelené kávy. I kdyby byl výsledkem jen tento transfer znalostí, projekt měl pro obě strany velký význam.“

Krátce po zpracování této studie se tým z mamacoffee vydal do Etiopie znovu, aby prohloubil a upřesnil předchozí jednání a připravil konkrétní podmínky pro další fázi projektu,“ popisuje průběh jednání a průzkum možností podnikání ředitelka mamacoffee Kateřina Husičková a dále dodává: „Přirozeně jsme zjistili, že plány od stolu v Praze se musí poměrně zásadním způsobem přepracovat. V tom vnímám velký význam podpory České rozvojové agentury, protože díky ní se nám následně podařilo návrh výrazně změnit a vylepšit. Nyní jsme mnohem dál a prakticky jednáme s konkrétními partnery o detailech a technických řešeních projektu.“

Právě přímá spolupráce firem, států a partnerů na konkrétním místě v Etiopii může vést k reálným pozitivním dopadům v rozvoji v dané oblasti i další kooperace. Kateřina Husičková vidí právě v takových projektech budoucnost a udržitelnost.

Díky podpoře České rozvojové agentury tak existují desítky projektů, které podporují konkrétní lidi v rozvojových zemích. Naplňuje se tak heslo agentury: „Česká republika pomáhá!“

.....

czda.cz

.....





Göteborg – SCAE / WBC

.....

Jedno z největších setkání všech, kteří se kávou zabývají, proběhne letos od 16. do 18. června na severu Evropy ve švédském Göteborgu. V rámci tohoto každoročního setkání proběhnou světová finále baristických soutěží v degustaci kávy, alternativních přípravách, latte artu či v kategorii „coffee in good spirits“ (káva s alkoholem). Zajímavé jistě bude i světové finále v pražení kávy. My jistě pojedeme, přidáte se?

worldofcoffee-nordic.com

European Coffee Trip

.....

Pokud vás zajímá, jaké jsou kavárny a pražírny v ostatních státech Evropy, a nechce se vám kvůli tomu cestovat, můžete se o těch nejzajímavějších dozvědět z výběru, který připravují přátelé Aleš Pospíšil a Radek Nožička. S cílem najít to nejzajímavější z výběrové kávy již projeli pěkný kus Evropy.

europeancoffee-trip.com

Mariannina kávová mapa

.....

Objevte, jaké kávy servírují v kavárnách po světě, a podělte se s ostatními se svými zkušenostmi. Stačí na sdílenou mapu přidat fotografii kávy, kterou před vás právě postavili. Projekt kávové mapy funguje již několik let. Nezaměřuje se na výběrovou kávu, nýbrž funguje na principu „s kafem kolem světa“. Založila jej Marianna Borecká, která ke zrodu projektu říká: „Nápad kafičkové mapy se zrodil již dávno, ale konečný impulz k jejímu uskutečnění mi dal až výlet do severního Řecka v červenci roku 2011.“ Na stránkách projektu si lze prohlédnout jak otevřenou mapu všech cestovatelů, tak mapu, kterou si pro sebe tvoří sama Marianna. Mapa kaváren obsahuje dnes již více než stovku fotografií někdy až bizarních nápojů.

thecoffeegirl.weebly.com

.....



Jak na dobrou kávu doma i na cestách

Kalita wave dripper 155

Jednu z nejjednodušších příprav filtrované kávy umožňuje kalita. Kalita je nádobka vyrobená z nerezové oceli, díky které s použitím speciálního vroubkovaného filtru rychle připravíte cca 250 ml velmi chutné kávy. Velkou výhodou kality představuje fakt, že je malá a lehká, což oceníte zejména na cestách. Od klasického dripu se liší plochým dnem, jež umožňuje rovnoměrnější extrakci. Vroubkovaný filtr pak zajišťuje minimální kontakt kávy s dripem.



Mlýnek Porlex

Kávu byste ideálně vždy měli mlít až těsně před tím, než ji použijete. Dobrý mlýnek proto tvoří základ výbavy každého milovníka kávy. Který je nejlepší? Nerezový japonský mlýnek Porlex, jež má porcelánové mlecí kameny a nastavitelnou hrubost mletí. Vyrábí se ve dvou velikostech. Do většího mlýnku se vejde přibližně 45 g kávy, do menší varianty pak 26 g. Hlavními výhodami Porlexu jsou dobrá konstrukce, kvalitní materiál, dlouhá životnost, snadné čištění a přesnost v hrubosti mletí.

