

Festival pro gurmány představí i zdravé svačinky



PRO DOBRU VĚC. Jaromír Krpálek (uprostřed), manažer projektu e-Svačinky, společně se špičkovými českými kuchaři Pavlem Sapíkem (vpravo) a Davidem Šaškem. Foto: Deník/Martin Divíšek

KATEŘINA PERKNEROVÁ

Praha – Spojovat zdánlivě neslučitelné je jedním z hesel Moniky Maurerové, organizátorky největších gurmánských festivalů v České republice. Letošní šestý ročník Grand Restaurant Festivalu, který začíná dnes a potrvá do konce února, přichystal skutečně nezvyklou novinku. Díky iniciativě manželů Maurerových našli společnou řeč autoři projektu e-Svačinky a dva šéfkuchaři věhlasných pražských restaurací.

Jaromír Krpálek z pardubické pobočky České abilympijské asociace už rok a půl obohacuje jídelníček deseti škol na Pardubicku zdravými svačinami. Dělá tak dvojnásobně užitečnou práci: zaměstnává deset zdravotně postižených lidí a zároveň pomáhá dostat do školních lavic hodnotné jídlo.

Luxus za 15 korun

Oslovení šéfkuchaři – Pavel Sapík z restaurace Terasa U Zlaté studně, vítěz letošního Maurerova gurmánského průvodce, a David Šašek z restaurace Coda – vymysleli svačinky De Luxe. Připravili je z běžných surovin, jako je

bilý jogurt, celozrnné pečivo, mrkev, med a hruška, ale chutově jde téměř o michelinský zážitek. „Nakonec jsme vyladili jejich i naše požadavky tak, abychom se dostali do běžné cenové relace za jednu svačinu, tj. 15 až 30 korun,“ řekl včera regionálnímu Deníku manažer projektu e-Svačinky



DE LUXE. Projekt e-Svačinky používá jednoduché suroviny, ale vytváří z nich luxusní chutě. Porazí nezdravé sladkosti? Foto: Deník

Jaromír Krpálek. Festivalová novinka možná pomůže nahradit školní automaty se sladkostmi zdravými potravinami.

Jak uvedla Monika Maurerová, z každého degustačního menu během festivalových dní navíc odejde na podporu

tohoto projektu jedna koruna. „Zatím máme objednávky na zhruba 17 tisíc festivalových menu, ale předpokládáme, že celkový počet návštěvníků dosáhne hranice loňského roku, tedy třiceti tisíc,“ sdělila Monika Maurerová.

Její manžel, nejznámější český gurmét a zakladatel žebříčku nejlepších restaurací Pavel Maurer, doplnil, že letos se na zimní slavnost jídla přihlásilo 85 restaurací z celé republiky. „Zájemcům každá z nich uvaří tři chody tak, aby naplnila festivalové zadání, tedy objevení nových chutí (gastonaut), oprášení starých receptů a jejich nové pojetí (inspiration) a rovnováha s přírodou (terroir). Doufáme, že labužníci budou spokojeni a ocení um českých a moravských kuchařů i krásné prostředí nejluxusnějších podniků,“ řekl regionálnímu Deníku Pavel Maurer.

Zimní gurmánské festivaly jsou oblíbené především proto, že menu, za něž by lidé za normálních okolností zaplatili až několik tisíc korun, mohou během nich ochutnat za 600 korun. „Připravuji během festivalu špičkové jídlo pro širokou veřejnost a z toho mám radost,“ uvedl šéfkuchař David Šašek.

Slabá koruna zatím lidi nikterak neděsí

Praha – Náhlý propad koruny z minulých dnů zatím mezi lidmi nezpůsobil žádnou znatelnou paniku. Naopak někteří využili jejího slabšího kurzu a nakupovali ji spekulativně za cizí měny. Vyplývá to z ankety mezi bankami a poradenskými firmami.

Doporučujeme však zachovat chladnou hlavu. Celkově nesledujeme velký zá-

„Výjezdová turistika bude touto situací hodně poškozena a nevylučuji, že dojde i ke zdražení last minute nabídky nebo že některé zájezdy budou muset být zdraženy i v průběhu prodeje.“

Jan Papež, místopředseda ACK ČR

jem klientů o zásadní změny v jejich investičním portfoliu,“ řekl mluvčí UniCredit Bank Petr Plouček. Obecná rada zní, držet část portfolia v dolarech a eurech a zbytek v korunách, o které je stále velký zájem, poznamenal. Ani Česká spořitelna či CSOB nezaznamenaly, že by pokles koruny výrazně ovlivnil zájem o jiné cizoměnové investice.

„Zatím nepozorujeme nějaký úprk za korunu,“ uvedl analytik poradenské firmy Partners Aleš Tůma. „Koruna není rubl. Ostatně v minulých letech už kurz podobnými vý-

kyvy prošel několikrát, i když nebyly tak prudké,“ podotkl Tůma. Koruna v posledních dnech oslabuje na několikletá minima. Důvodem byla data o prosincové nízké inflaci, která vyvolala u investorů obavy z deflace a následně reakce České národní banky. V úterý koruna po celý den oslabovala na 28,34 Kč/EUR a 24,05 Kč/USD. Po slovech guvernéra ČNB Miroslava Singera posílila, ale včera dopoledne začala opět oslabovat, stejně jako další regionální měny.

Proti dosavadnímu postupu České národní banky se včera vyslovil prezident Miloš Zeman. „Česká národní banka by si neměla hrát na demiurga (svrchovaného tvůrce) české ekonomiky a měla by pokud možno okamžitě zastavit intervence, které plánovala až do konce roku 2016. Tím by se podle mého názoru kurz české koruny stabilizoval,“ řekl Miloš Zeman na tiskové konferenci při návštěvě Pardubického kraje.

Kurz koruny pečlivě sledují hlavně cestovní kanceláře. „Výjezdová turistika bude touto situací hodně poškozena a nevylučuji, že dojde i ke zdražení last minute nabídky nebo že některé zájezdy budou muset být zdraženy i v průběhu prodeje,“ uvedl místopředseda Asociace cestovních kancelářů Jan Papež. Oslabující česká měna, která zahraničním turistům zlevňuje pobyt, může ale naopak do Česka přilákat víc návštěvníků z ciziny. (čtk)

Pekaři zvaží zdražení. Kvůli pšenici

Praha – Ceny potravinářské pšenice navzdory loňské vysoké úrodě stoupají. Největší obchodníci s obilím v České republice prodávají od ledna tunu za 4800 Kč a v únoru podle odhadů cena vzroste na 5000 Kč. Růst cen obilí způsobí zdražení mouky a následně pekárenských výrobků. Médiím to řekl předseda Společnosti mlynářů a pekařů v ČR Jaroslav Chochole.

Většina velkých pekárů má však s retencí dlouhodobé smlouvy, a úpravy ceníků tak nejméně do žní nelze příliš předpokládat. Podražít by mohly spíše menší pekárny, které nejsou v tvorbě cen závislé na supermarketech. „Příčinou je růst evropských a světových cen. V Evropě se ceny postupně vyrovnávají a největší vliv má burza MATIF Paříž,“ uvedl Jaroslav Chochole. Rozdíly v jednotlivých regionech Evropy se různí na základě vzdálenosti k námořním přístavům. „U nás ceny ovlivňuje i kurz koruny vůči euru,“ dodal. Lidrem trhu s pšenicí jsou podle mlynářů exportní organizace. Druhým největším odběratelem jsou výrobci krmiv, potravinářské zpracovatelé je až na třetím místě.

„Je jasné, že růst cen potravinářské pšenice o 15 procent musí ovlivnit ceny mouky, a tím i pekárenských výrobků,“ podotkl Chochole. Promitnutí nákladů na suroviny do cen výrobků je podle něj nezbytné pro udržení konkurenceschopnosti mlynářů a pekárů. (čtk)

KRÁTCE







Těžba černého uhlí nadále mírně klesá

Praha – Těžební společnost New World Resources (NWR), majitel černouhelné firmy OKD, loni vytěžila 8,6 milionu tun uhlí, což je meziroční pokles o dvě procenta a méně, než firma očekávala. Roční těžbu plánovala na úrovni 8,75 až devět milionů tun. NWR patří z 50,5 procenta skupině CERCL Mining. V této skupině má poloviční podíl podnikatel Zdeněk Bakala, zbytek drží investoři a drobní akcionáři. (čtk)

Klientský žebříček vede Fio a Equa

Praha – Nejvštrícenější bankou za třetí čtvrtletí roku 2014 se stala opět Fio banka. Banka tak obhájila své prvenství z prvního i druhého čtvrtletí tohoto roku. Druhá v pořadí se umístila Equa bank a třetí Air Bank. Vyplývá to z kvartálního hodnocení v klientském ratingu Geen Vstřícná banka. Velmi dobře se dařilo také mBank, která se během třetí čtvrtletí posunula z devátého místa až na místo čtvrté. (jak)

Kurzy koruny

 1 EUR 28,23	 1 GBP 36,40
 1 PLN 6,58	 100 HUF 8,82
 1 USD 23,97	 1 CHF 23,50