



JANEK
CHOCOLATE

Jankoviny

léto 2024



ČÍST ONLINE



Co nás čeká v tomto čísle a roce?



Rádi bychom vás průběžně lépe informovali o tom, co se nám na naší cestě podařilo, co plánujeme, ale také co jsme zpackali. Berte toto první vydání prosím jako takovou první vlaštovku, která jaro nedělá, ale snad potěší. Celé číslo napsali mí kolegové, spolupracovníci a vzniklo přímo pod našima rukama.

Začínáme pro nás lehce bolestivým článkem o ceně kakaa. Věříme, že vás zaujme. Následují stránky, na kterých se dočtete o některých projektech a lidech, které podporujeme nebo jim pomáháme. Vybrali jsme také dva sportovce, kteří i s naší (a tím i vaší) podporou dosahují výborných výsledků. Představíme vám některé naše produkty a promluví k vám i Jirka Plšek, můj kamarád, který spolu s manželkou Radkou založil a vybudoval pražírnu kávy Coffeespot.

Vážený čtenáři a kamarádi, do rukou se vám dostává historicky první číslo našeho firemního magazínu ze světa kávy i čokolády. Pokud se tak stalo, nejspíš jste u nás vy nebo někdo z vašich blízkých nakoupili. Nechci, aby to znělo jako klišé, ale rád bych vám moc poděkoval

a vyjádřil velký vděk za každou vaši objednávku. Vážíme si každé jedné prodané pralinky nebo šálku kávy. Protože jen tyto vaše nákupy nás posunují blíže a blíže ke splnění našeho snu vytvořit poctivé a stabilní české společnosti vyrábějící kvalitní produkty.

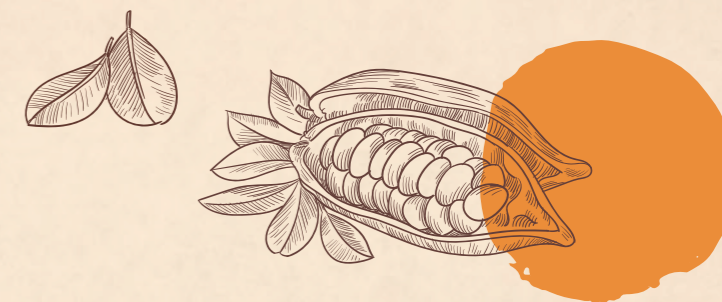
Již nyní si pro vás kolegové připravují nové, podzimní číslo, které bude plné zajímavých novinek z našeho světa, a to možná těch nejdůležitějších v naší historii.

Václav Durdžák
spolupřítel Čokoládovny JANEK

Kakao nad zlato? aneb Jak se z ceny kakaa nestát JANEK



KAKAO NA BURZE ZAŽIVÁ STEJNĚ ENERGICKOU JÍZDU SMĚREM VZHŮRU JAKO ELEKTRINA V ROCE 2022, A TO PRO NÁS ZNAMENÁ PROBLÉM. NEUPLYNE TAK DEN, KDY BYCHOM NESLEDOVALI CENY KAKAA NA BURZE. DŮVOD JE JEDNODUCHÝ. MINULÝ ROK CENY KAKAA ATAKOVALY PŘIBLIŽNĚ TŘETINOVOU VÝŠI TĚCH SOUČASNÝCH. TENKRÁT JSME Z TOHO VELKÝ STRACH NEMĚLI, JELIKOŽ KVALITNÍ KAKAOVÉ BOBY ÚPLNĚ NEKOPÍRUJÍ BURZU. JAK TO TEDY JE?



Kvalitní kakaové boby, které nakupujeme, jsou standardně za násobky burzovních cen. Máme rádi boby, které jsou **Fair Trade**. Takové, které jsou z menších farem nebo kde se dbá na to, aby tam nepracovaly děti. Když pak u těch **nejlevnějších bobů vzroste cena o 50 %**, těch dražších a kvalitnějších se to dotkne tak z třetiny čili o 15 až 20 %. V praxi to pak znamená, že loni jsme za stejné množství zaplatili 208 000 Kč. Letos 267 000 Kč, což je přibližně 20% nárůst.



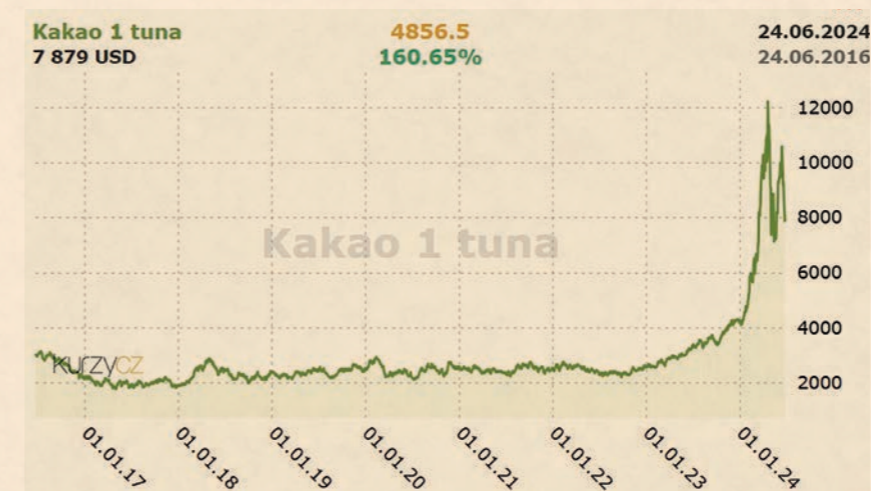
Po dlouhých dvou letech jsme tak začátkem roku zdražili naše výrobky o 10 %. Co za tu dobu udělaly ceny všech vstupů, všichni víme.

Co nás tedy čeká teď? Vlastně nic hrozného. Pokud se však burza neumoudří, budeme muset s našimi dodavateli vyjednávat

nové ceny. Za JANKA na 100 % slibuji, že zůstaneme u stejné kvalitních surovin, i když by to mělo znamenat zdražení v desítkách procent. Pak se může stát, že zásilka, která stála loni 208 000 Kč, může atakovat hranici tří set tisíc. A to je zásadní skok.

Nikdo se ale nemusí bát. Kakaové boby tvoří jen část vstupních nákladů. Zdražení kakaa na burze pak neznámá, že by se naše čokoláda stala oním produktem, který bude nad zlato. Věřím, že letošní rok tak zvládneme bez dalšího zvyšování cen. Případně jen kosmetického. Snad se nepletu.

Na nynější ceny kakaa pak nemají vliv jen reálné okolnosti, ale myslím si, že jsou více dílem paniky a burzovních makléřů. Do konce roku očekávám, že se cena ustálí významně níže, než je tomu nyní. Nejspíš to nebudou ceny posledních deseti let, ale určitě to nebudou ceny současné.



Text: Lukáš Jasenský
Foto: archív Čokoládovna JANEK

Pomáháme a podporujeme projekt KORUNKY Luhačovice

I MINULÝ ROK JSME BYLI SOUČÁSTÍ PROJEKTU KORUNKA POMÁHÁ. TÍM, ŽE JSTE U NÁS PŘED VÁNOCEMI NAKOUPILI SPECIÁLNÍ CHARITATIVNÍ KRABÍČKU S PRALINKAMI A LANÝŽI, JSME PŘISPĚLI ČÁSTKOU 105 118 Kč OPĚT NA DOBRU VĚC.

Jak za tím JANEK stál?

Během jednoho dne, konkrétně 20. prosince, jste mohli zakoupit naši speciální charitativní krabičku s lahodnými pralinkami a lanýží. Celý výnos jsme pak s radostí darovali charitativnímu projektu KORUNKA POMÁHÁ, který dělá jednodušší a krásnější svět tam, kde byste smích jen těžko hledali.

Loňský rok sice nepřekonal ten předchozí, ale přesto jsme společně dokázali vybrat

částku, která pomůže tam, kde je to nejvíce potřeba. Je to pro nás všechny nesmírně důležité a naplňuje nás to obrovskou vděčností a štěstím. Tento projekt má opravdový smysl, a právě proto se na celou akci každoročně ohromně těšíme.

Jak KORUNKA POMÁHÁ?

Charitativní projekt založili zapsané spolky KORUNKA LUHAČOVICE a KORUNKA VELKÉ LOSINY. Za více než 20 let oba spolky předaly desítky milionů

tam, kde je pomoc nejvíce potřebná. Pomáhají dětem z rodin v tíživých situacích, handicapovaným a nemocným dětem. Seniorům zpřijemňují pobyt v pečovatelských domech i nemocnicích nebo uspořádali humanitární pomoc během katastrofických událostí jako při tornádu nebo povodních na jižní Moravě.

Těšíme se, že i letos budeme součástí této úžasné akce.



Jsme součástí dalších charitativních projektů



450 ml naděje

Projekt se zabývá oslovováním prvdarců z veřejnosti, především pak mladých lidí – studentů.

Nadační fond Modrý hroch

19 let pomáhá dětem po těžkých úrazech s těžkým fyzickým handicapem.



Společnost pro ranou péči

Je především terénní sociální služba. Pomáhá rodinám a dětem s handicapem od narození do 7 let věku.

Každý krok pomáhá – charitativní výšlap na Velkou Javořinu

Projekt vznikl na iniciativě, že každý krok může pomoci onkologicky nemocným dětem nebo jim zpřijemnit pobyt ve Fakultní nemocnici v Brně.

A spoustu dalšího jako Sokol Uherský Brod nebo fotbalový klub ČSK Uherský Brod

Text: Lukáš Jasenský
Foto: archiv Čokoládovny JANEK

Lukáš Jasenský nejen o Denali (6190 metrů)

ČESKÝ HOROLEZEC Z UHERSKÉHO BRODU, KTERÝ S PODPOROU ČOKOLÁDOVNY JANEK A COFFEESPOTU ZLÉZÁ NEJEN HIMÁLAJSKÉ OSMITISÍCOVKY, ALE I DALŠÍ ŠTÍTY PO CELÉM SVĚTĚ, VYRAZIL ZA DALŠÍM DOBRODRUŽSTVÍM. TENTOKRÁT ZA MRAZIVÝM SEVEREM POLÁRNÍHO KRUHU. DALEKOU ALJAŠKU.



Lukáši, minulý rok se ti napodruhé podařil výstup na Makalu, stálo to za to? Nebo sis řekl, že jednou na vrcholu 8000ky stačilo a už nikdy více?

Mockrát jsem nad tímto přemýšlel a vždy se dostaví jednoznačná odpověď: „Stálo to za to.“ Přestože to byl můj třetí pokus o osmitisícovku, až minulý rok jsem poznal, jaké to je být nad 8000 metrů. Do té doby jsem si jen myslel, že když vím, jak funguji v 7500 metrech, v 8000 to bude podobné. Je to ale úplně jiný svět, který mě dostal. Věřím, že se na další 8000ku podívám. Tento rok to ale nebude.

Krom Makalu máš za sebou celou řadu expedic.

S expedicemi jsem začal v roce 2018 a od té doby se prakticky vše točí kolem toho, což je někdy hodně náročné. Baví mě na tom

to poznávání různých koutů světa. Není to jen o lezení, ale celkově o poznání toho daného státu, regionu.

Co na to manželka?

Na to bych se zeptal ženy. Ale je mou největší oporou.

Jak se připravuješ?

Příprava na expedici je pokaždé takřka roční koloběh. Jakmile se vrátím z expedice, zotavím se, začíná příprava. Nejdůležitější složkou pak vnímám samotný pobyt v horách, který si vždy užívám.

Můžeš tedy prozradit, kam to bude letos? Vždy máš do svých aktivit zapojeny i děti z onkologie. Bude tomu tak i letos?

Pravděpodobně než tento článek vyjde, expedice už bude za mnou. V květnu se chystám na Aljašku.



Konkrétně na Denali, které má nádhernou a vysokou jižní stěnu, a děti z onkologie v Brně budou opět se mnou alespoň prostřednictvím obrázků, které mi nakreslily.

Čokoládovna JANEK a Coffeespot jsou tvým partnerem. Proč právě čokoláda a káva?

Mám rád čokoládu a kávu a jsem rád, že právě tyhle dvě firmy jsou v mém regionu. Čokoláda a káva pro mě znamenají kousek radosti a štěstí v jinak nehostinném místě. Je to něco, co dokáže i ve velmi špatných podmínkách, nebo když má člověk splín, vykouzlit úsměv na tváři.

Nezbývá mi už jen ti popřát hodně štěstí při expedici.



Jak na JANKŮV arašídový nugát



Text: Lukáš Jasenský
Foto: archiv Čokoládovny JANEK

KDYŽ SE ŘEKNE NUGÁT, VŠICHNI SI VYBAVÍME TEN TYPICKY MALÝ KOUSEK TROJBAREVNÉHO BLOKU TMAVÉ, BÍLÉ A MLÉČNÉ ČOKOLÁDY, KTERÝ NÁM KLOUŽE V PRSTECH. VŠEOBECNĚ ŘEČENO JDE ALE O CUKRÁŘSKOU HMOTU. TO NÁM ALE MOC NEPROZRADÍ. ZÁKLADEM JSOU OŘÍŠKY A NĚCO SLADKÉHO, MED NEBO CUKR. ČASTO SE PAK PŘIDÁVÁ JEŠTĚ NĚCO NAVÍC. VAJEČNÉ BÍLKÝ, KANDOVANÉ OVOCE NEBO SE CUKR NECHÁVÁ ZKARAMELIZOVAT – ABY BYL VÝSLEDEK HUTNĚJŠÍ. TAKŽE PODOB A CHUTÍ MÁ NUGÁT NESPOČET. U NÁS KROMĚ ARAŠÍDOVÉHO NAJDETE MANDLOVÝ, PISTÁCIOVÝ NEBO LOTUSOVÝ.

Kde se nugát vzal?

Historie nugátu sahá daleko do minulosti. Některé teorie uvádějí, že se nugát poprvé objevil ve starověkém Římě, jiné, že pochází z Řecka. Později se měl rozšířit do Francie, kde **vlašské ořechy v 17. století měly nahradit mandle**. V 18. století pak vznikla **první továrna na výrobu nugátu ve městě Montélimar**.

U nás v 90. letech byl nugát hvězdou a zůstal jí doteď. Všichni si zajisté vzpomeneme, jak jsme se

těšili na to, až babičky z kredence vytáhnou krabičku nugátu a společně si ho pak vychutnáme.

Tu poctivou chuť jsme chtěli zažít znovu, a tak v roce **2018 jsme udělali první várku našeho arašídového nugátu**. Tenkrát jsme ho prodávali jen po festival. Až s příchodem našeho e-shopu **v roce 2021 jsme rozjeli výrobu naplno**. A jak to tedy s tím nugátem u nás je? Nejprve pečlivě přebereme arašidy. Ty následně **rozmixujeme**

a utřeme na jemnou pastu. A to bychom nebyli JANEK, **aby si do našeho nugátu nenašla cestu čokoláda**.

Nugát je pak v poměru zhruba **50 % arašídů a 50 % čokolády**. Je to tak, že **třetina arašídového krému jde do mléčné, třetina do hořké a třetina do bílé čokolády**. Ručně pak vše **vylijeme do formy, necháme vytuhnout a vyklepneme**. Světe, div se, naše třibarevná nádhera je na světě. Ochutnáte s námi?

Když se řekne „Hello Summer“



LÉTO, DOVOLENÁ A ŠTAVNATÉ OVOCE. TO UCÍTÍTE NA JAZYKU, KDYŽ SI DÁTE ČOKOLÁDU HELLO SUMMER.

Pojďme se podívat na tuhle letní Bean to bar čokoládu, která vzniká od **samotného bobu až po lahodnou a osvěžující tabulku čokolády**. Než ji ochutnáme, musíme ji nejprve vyrobit, a to od úplného začátku. Pěkně **ručně**, kdy nejprve zrnko po zrnku těch nejkvalitnějších bobů z celého světa **protřídíme**. **Veškeré nečistoty a špatné kusy letí okamžitě pryč**. Zbude jen ten nejčistší základ. Ten dáme do **pražičky**, kde teprve začíná ta skutečná kakaová symfonie.

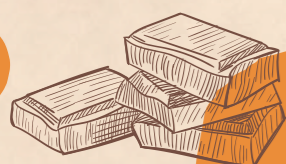
Aby chuť jednoduše hrála, musí se všechno perfektně sladit. Každá odrůda totiž potřebuje jinou **teplotu i čas**, aby maximálně rozvinula svůj chuťový profil a nepřišla o cenné látky. Zchlazené kakaové boby sice už pořádně voní, ale ještě se úplně nevylouply. Aby nám zůstaly tzv. nibsy, musíme boby pomalu a šetrně **odslupkovat a nadrtit**. Mezi žulovými kameny melanžéru tyto sypké kousky **meleme i několik dní**, abychom je proměnili v jemnou a lehkou kakaovou hmotu. Vznikající teplo přirozeně uvolňuje **kakaové máslo** a vše se začíná propojovat. Následuje **zrání i několik měsíců**,

aby se vše spojilo v jedinečnou chuť a typické čokoládové aroma. **Temperací** dodáme čokoládě její typický lesk a křupavost. Teď už jen stačí čokoládu **odlít do formy, vyklepnout a zabalit**.

A proč tedy Hello Summer?

Do čokolády přidáváme lyofilizovanou **physalis** neboli mochyňi. Tento druh exotického ovoce **zelenožluté až oranžové**

barvy připomínající třešně nebo cherry rajče dodá čokoládě **sladkokyselou a šťavnatou chuť**. **Vůni pak připomíná jahody nebo ananas**. Mochyně je bohatá na vitaminy **A, C a B** a obsahuje vysoký podíl **antioxidantů**, které jsou tělu prospěšné. Není to skvělé? Dát si čokoládu, která je zároveň i zdravá a v létě vás osvěží? To je **Hello Summer**.



Janek je i v létě v suchu

ČASTO SE PTÁTE, JAK JE TO V LÉTĚ S ČOKOLÁDOU. A CO TEPRVE SE ZMRZLINOU. VŽDYŽ SE MUSÍ ROZTÉCT A ROZPUSTIT. VŠICHNI TOTIŽ VÍME, JAK ČOKOLÁDA NEBO ZMRZKA REAGUJÍ NA VYSOKÉ TEPLoty. UKLIDNÍME VÁS. MY JSME V SUCHU. A TO DÍKY (SUCHÉMU) LEDU. POJĎME SE PODÍVAT, JAK TO TEDY JE. VE VEDRECH BALÍME V CHLÁDKU NAŠEHO SKLADU. JINAK NEŽ PEČLIVĚ TO ANI NEJDE. PAK ZÁLEŽÍ NA TOM, JAKÝ JANKŮV PRODUKT TO BUDE.

V případě **JANKOVY zmrzliny** vkládáme krabičky se zmrzlinou přímo do polystyrenového boxu se suchým ledem. Můžete se s ní

zchladit hned, co k vám dorazí. U ostatních čokoládových výrobků je tomu trochu jinak. Balíme je klasicky do bublinkové

fólie, aby se nepolámaly. Dovnitř balíčku ale dáme navíc chladicí médium v podobě polystyrenové krabičky se suchým ledem.

Balíček rozbalujte v rukavičkách nebo minimálně s hadrem či utěrkou, aby se nestalo, že vás suchý led „popálí“. Suchý led by totiž **neměl přijít do kontaktu s pokožkou**. Jeho extrémně nízká teplota může způsobit omrzliny nebo paradoxně i popáleniny. **Zmrzlinu je potřeba tak vždy vyndávat se zakrytými rukama.**

A jak se suchého ledu nakonec (ne)zbavit?

Je sice extrémně ledový, ale jinak je **netoxický, nehořlavý, bez zápachu nebo chuti**. Vždyť se používá i v potravinářství, takže žádný strach. Ideální je nechat pootevřenou polystyrenovou krabičku na dobře větraném místě – třeba venku za oknem. **Led se pak postupně (a pomalu) odpaří**. Vám pak zbyde **prázdný termobox**, který můžete jednoduše vyhodit do tříděného odpadu. Anebo dál používat. Svoji funkci bude plnit pořád stejně dobře.

Kdo také stojí za JANKEM?

LETOS JSME OSLAVILI 8. NAROZENINY
A RÁDI BYCHOM VÁM PŘEDSTAVILI NAŠE KOLEGY



Michal Švehla 8 let

V Čokoládovně JANEK jsem v podstatě od samotného začátku. Při studiu jsem zde pomáhal brigádně s prvotním nastavením jednotlivých úkonů. Díky tomu jsem si mohl projít výrobou některých „jednoduchých“ produktů, jejich balením a expedicí. Pak přišla nabídka kanceláře, kde jsme vše řešili v malém týmu. Aktuálně v obecnosti řeším maloobchod, který v sobě zahrnuje jak marketing, e-shop, vývoj produktů, akce, administraci, tak především starost o zákazníky. Vždy je na čem pracovat, a tak mě na této práci baví možnost se neustále rozvíjet a setkávat se zajímavými lidmi. Dává mi to pocit seberealizace. Volný čas trávím s rodinou, přáteli a sportem. Jsme přátelský kolektiv, a to se mi na tom líbí.



Radim Velecký 4 roky

Začínal jsem zde jako brigádník při dodělávání vysoké školy, kdy jsem zde docházel o víkendech vypomáhat. Následně jsem dostal možnost nastoupit na pozici obsluhy strojů ve výrobě, kde jsem se vše naučil. Na práci na této pozici mě bavila její pestrost, kterou mi dává i současná pozice vedoucího výroby. Nejen pestrost práce, ale i seberozvoj a kolektiv je to, co mě na této práci baví. Zkrátka přinášet lidem sladkost do života. S ženou máme ročního chlapečka, a tak čas mimo práci věnuji rodině a pracím kolem domu. Do práce chodím rád, protože každý den je pro mě výzvou a mám možnost se posouvat dál.



Nikola Kovaříková 3 roky

Nyní je to třetím rokem, co pracuji v Čokoládovně JANEK. Tenkrát jsem zde nastoupila na pozici pracovníka v balírně. Moji náplní bylo balení čokolády, vážení náradí a vážení nápojů. U JANKA se mi líbí, že jsem dostala možnost růstu. Od balení maloobchodu přes vychystávání velkoobchodu jsem se postupem času vypracovala na pozici vedoucí expedice, na které v současnosti působím. Součástí mé práce je pak i částečná správa sociálních sítí na denní bázi přidávání příspěvků vzhledem k tomu, že mám blízko k výrobkům.



Naše cesta za čokolávkovým snem. Děláme čokoládu bez výmluv.



21. 3. 2016

Oficiálně spouštíme výrobu a začínáme vyrábět první tabulky čokolády.



2016

Účast na trzích se pro nás stala víkendovým chlebem. Do noci tak vyrábíme, přes den prodáváme. Nezapomínáme se ani školit těmi nejlepšími odborníky, abychom vám mohli připravit jedinečné pralinky. Před Vánoce pak vzniká nová luxusní kolekce Passion



2017

Zdá se, že vzdělání je nedílnou součástí naší cesty. Hezky od úplného začátku, tedy od bobů po tabulku. Na svět přichází Bean to bar čokoláda anebo taky proteinová.



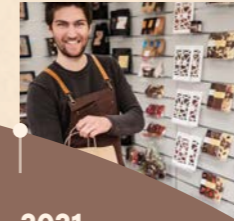
2018

Nové prostory ze staré prádelny. V tom vidíme naši čokoládovnu. Abychom mohli začít vyrábět, nejprve musíme zásilku kakaových bobů ručně složit. Nakonec ale zjišťujeme, že nám současný prostor nestačí, a tak máme rovných 280 m² navíc.



2020

Je potřeba si pomáhat. V době covidové vezeme zásoby čokolády a kávy do Uherskohradištské nemocnice. Na svět přichází hit jménem Lískovka



2021

Abychom vám byli blíže, přímo u nás v čokoládovně zřizujeme novou výdejnu.

2022

Jeden sen v podobě vlastní prodejny v Praze. Druhý sen je tím zásadním milníkem. Vše je potvrzeno černé na bílém. Odtud Čokoládovna JANEK a Coffeespot spolu.



2011

Přeprodáváním kávy to vše začalo.



2013

Pořídili jsme první pražičku a do naší prodejny první zásobníky na kávu. A abychom kávu měli do čeho balit, vytvořili jsme první obaly, na které jsme logo kus po kuse tiskli ručně.

2014

Náš první pražicí stroj je na 3 kg kávy a vše se odehrává za dveřmi naší prodejny v Kudlovicích. Abychom šli s dobou, máme první obaly white beat.



17. 11. 2014

Prague Coffee festival, na kterém Jirka, ale ani Vašek nemůžou chybět. Tehdy Vašek ještě pracoval externě jako obchodník pro Coffeespot.



2015

Otevíráme novou prodejnu v Huštěnovicích a pořizujeme novou pražičku na 15 kg. Abychom dělali kávu ještě lépe, učíme se ji s Adamem Neubauerem. Jsme poctěni první návštěvou Lukáše Hejlíka, který nás má v hledáčku.

2017

Po přestěhování do Huštěnovic nám prodejna v Kudlovicích slouží jako sklad.



2018

Přelomový rok jako každý, ale teď dokončujeme opravdu velkou výzvu. Nová hala v Babicích.

2019

Nejen nová prodejna, ale i výrobní a skladovací prostory pod jednou střechou. Pražit budeme na nové pražičce od firmy Loring, která je nejlepší na světě.

2020

Růst a inovace jdou ruku v ruce.

2021

10 let na trhu, a to si zaslouží limitovanou edici kávy.

2022

Naše dlouholeté přátelství se stvrdilo. Odtud JANEK a Coffeespot spolu na jedné lodi nebo časem v jedné továrně?

2023

Plánujeme budoucnost ve společné moderní továrně na čokoládu a kávu v Hradčovicích. Necháme se překvapit, co přinesou další dny.

**Od zrnka kávy
po výběrovou kávu z Moravy.**

Čokoládovna JANEK

NA ZAČÁTKU BYLI TŘI KAMARÁDI, KTERÍ SE ROZHODLI, ŽE OBNOVÍ TRADICI V UHERSKÉM BRODĚ: DĚLAT ČOKOLÁDU. TU NEJLEPŠÍ. A TAK V ROCE 2015 VZNIKLA ČOKOLÁDOVNA JANEK, VE KTERÉ ZAČALI DĚLAT ČOKOLÁDU BEZ VÝMLUV, TEDY ČOKOLÁDU, KTERÁ JE Z KVALITNÍCH SUROVIN A BEZ ZBYTEČNÝCH DOCHUCOVADEL A NEZDRAVÝCH PŘÍDAVKŮ. PĚKNĚ RUČNĚ. TEHDY VÁCLAV DURĎÁK, MAJITEL JANKA, KTERÝ PRACOVAL PRO COFFEESPOT, JEŠTĚ NETUŠIL, ŽE JEDNOHO DNE SE TYTO DVĚ FIRMY SPOJÍ.

Coffeespot

KDO BY SI POMYSLEL, ŽE VE ZLÍNSKÉM KRAJI VYROSTE RODINNÁ PRAŽÍRNA VÝBĚROVÉ KÁVY Z MORAVY. ZAKLADATELÉ JIRKA PLŠEK S MANŽELKOU OD ROKU 2011 PŘINÁŠÍ RADOST A POŽITEK PŘI PITÍ KÁVY NEJEN LIDEM Z ČESKA. POSTUPEM ČASU PRAŽÍRNA ROSTLA A ROSTLA, AŽ JEDNOHO DNE UZAVŘELY KÁVOVÝ BOB S KAKAOVÝM BOBEM SŇATEK A ZAČALY KRÁČET SPOLEČNOU CESTOU. TA JE VEDE K JEDNOMU VELKÉMU SNU V PODOBĚ SPOLEČNÉ TOVÁRNY NA ČOKOLÁDU A KÁVU.

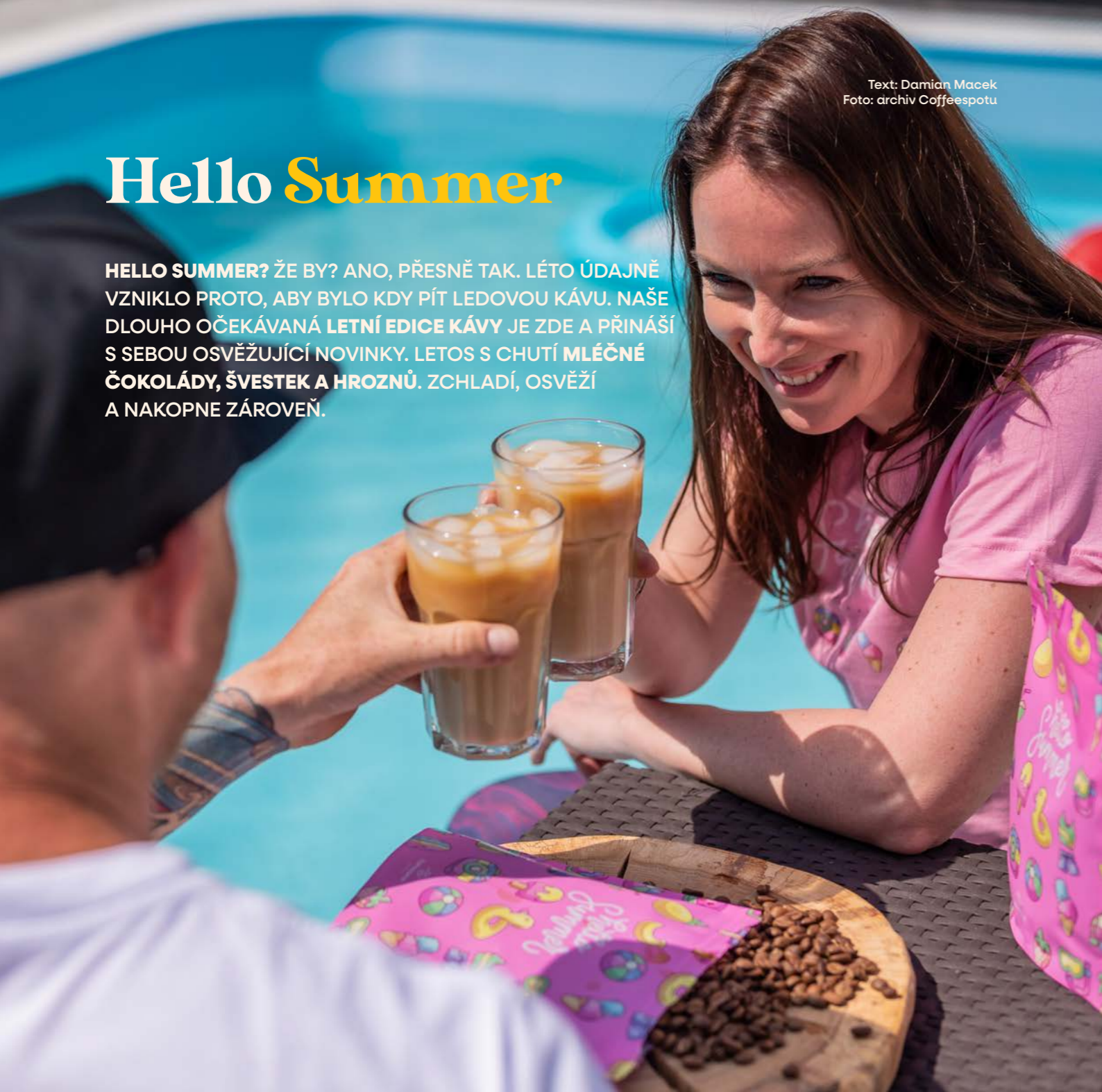


Spojili jsme se...

Text: Damian Macek
Foto: archiv Coffeespotu

Hello Summer

HELLO SUMMER? ŽE BY? ANO, PŘESNĚ TAK. LÉTO ÚDAJNĚ VZNIKLO PROTO, ABY BYLO KDY PÍT LEDOVOU KÁVU. NAŠE DLOUHO OČEKÁVANÁ LETNÍ EDICE KÁVY JE ZDE A PŘINÁŠÍ S SEBOU OSVĚŽUJÍCÍ NOVINKY. LETOS S CHUTÍ MLÉČNÉ ČOKOLÁDY, ŠVESTEK A HROZNŮ. ZCHLADÍ, OSVĚŽÍ A NAKOPNE ZÁROVEŇ.



Jak to celé vzniklo?

K létu neodmyslitelně patří odpočinek, cestování, dovolené, pohoda, moře, hory a lesy a poznávání. Zkrátka spoustu dobrodružství, na které se tak těšíme. A přesně pro tyto chvíle máme naši letní směs, která se skvěle hodí právě na led. Třeba

do **Espresso Tonicu**, do **Cold Brew** anebo do **ESKA**. Ale nebojte, skvěle **chutná i horká**.

Naši letní směs jsme připravili z arabiky, a to z **kolumbijských a brazilských zrn**. Konkrétně z Kolumbie **Supremo Bucaramanga**, pěstované ve

vulkanické půdě v Andách, skvěle se doplňující s Brazílií **Cemorrado Sweet**, jež směsí dodá pronikavou sladkost.

Budte připraveni na dobrodružství, která vás čekají, a nechte se unést chutěmi léta. Tak vyzkoušejte.



Kdo také stojí za Coffeespotem?

LETOS JE TO 13 LET, CO VÁM PŘINÁŠÍME VÝBĚROVOU KÁVU Z MORAVY, A RÁDI BYCHOM VÁM PŘEDSTAVILI TY, KTEŘÍ V TOM JSOU S NÁMI.



David Katrňák

Když zapátrám v paměti, tak tuším, že jsem tady šestým nebo sedmým rokem. Zakladatel Jirka tehdy hledal nějaké šikovné ruce na výpomoc a nakonec si vybral mě – dodnes si myslím, že to bylo kvůli tomu, že jsme narozeni ve stejný den, jen 10 let od sebe. Začínal jsem v balírně, občas jsem zaskočil na prodejnu udělat zákazníkům kávu, pak k pražičce a nakonec jsem skončil v kanceláři na pozici provozního ředitele. Práce je super, hlavně je v tomto odvětví takřka neomezené množství možností, co se týče kávy a chutí, tak se člověk i díky velké podpoře firmy nadále učí, rozšiřuje své obzory a dál posouvá. Volný čas vyplňuji rodinou a rybařením – rodinu jsem musel dát na první místo, kdyby to četla manželka.



Adélka

V Coffeespotu jsem 3,5 roku. Začínala jsem brigádně od listopadu roku 2020 v době covidu. Ke konci roku se hledaly nové holky do prodejny. Tehdy jsem ještě studovala na vysoké, která mě úplně neuspokojovala, a tak jsem se chopila příležitosti a nastoupila hned v lednu 2021.



Damian Macek

Členem Coffeespotu jsem oficiálně něco málo přes půl roku, avšak pouto k firmě sahá již do dávných let. Má cesta začala v naší čokoládovně, následně to mělo rychlý spád. Rád přijímám výzvy a překonávám limity. To, kam směřuje kávové nadšení, mne moc těší a jsem rád, že mohu přiložit ruku k dílu ve velkoobchodním sektoru. Bude to jízda.

Text: Damian Macek
Foto: archiv Coffeespotu

Cold Brew



JE SKVĚLÁ ALTERNATIVA K TRADIČNÍ HORKÉ KÁVĚ, ZEJMÉNA V LETNÍCH MĚSÍCÍCH, KDY HLEDÁME OSVĚŽENÍ.

Slovičko **Cold** v názvu má své opodstatnění. Tento druh nápoje totiž vůbec **nepřijde do kontaktu s horkou vodou**. Tím se zcela liší od receptů na klasickou ledovku.

Jistě, nese to svá úskalí. Třeba že příprava trvá mnohdy **až 24 hodin**. Respektive to, co musíme manuálně udělat, je na pár minut. Ale čekání, až se káva vyextrahuje v lednici, je dlouhé. Záleží na preferencích každého. Naštěstí nám to nevadí. Rádi si na dobré věci počkáme.

Princip přípravy spočívá právě v **pomalé extrakci**. Čerstvá zrnka **nameleme nahrubo, zalejeme**

studenou vodou a necháme filtrovat ideálně přes celou noc.

Pomalá extrakce vytáhne to nejlepší z chuti a vůně. Výhoda je také v tom, že díky absenci kontaktu s horkou vodou je chuťový profil kávy doprovázen výrazně vyšší sladkostí a nižší aciditou.

Pokud byste si Cold Brew chtěli připravit sami doma, postačí vám zavařovačka, cca 100 g středně hrubě mleté kávy (ideálně světleji pražené), litr studené vody, papírový filtr anebo plátno a lednice. Kávu nasypejte do sklenice, pomalu zalijte vodou a sklenici uzavřete a protřepejte.

Uložte na 16 až 24 hodin do lednice a vyčkejte. Po vytažení už jen přelijte přes filtr/plátno do sklenice a užijte si chuť tohoto skvělého a osvěžujícího nápoje.

Pro **menší kyselost**, než je u tradiční horké kávy, může být pro některé lidi přitažlivý. Cold Brew můžeme podávat s ledem nebo smíchat s mlékem či sirupem podle příchuti.



Rozhovor s Vilémem Jakešem

JEŠTĚ PŘED PÁR LETY SE DEVATENÁCTILETÝ VILÉM JAKEŠ Z MORAVSKÝCH POLEŠOVIC PROHÁNĚL PO LEDU S HOKEJKOU V RUCI A SNAŽIL SE PROSADIT V TVRDÉ KONKURENCI. UŽ TEHDY ALE TUŠIL, ŽE TÝMOVÁ HRA NEBUDE PRO NĚJ. BRUSLE NA NOHÁCH ČÍM DÁL ČASTĚJI STŘÍDAL ZA SKEJTOVÉ BOTY A MÍSTO HOKEJKY V RUCI DRŽEL SKATEBOARDOVÉ PRKNO. A VYBRAL SI DOBRĚ. JAKO PRVNÍ ČECH VYHRÁL V LOŇSKÉM ROCE VE ŠPANĚLSKU PRESTIŽNÍ ZÁVOD EXTREME BARCELONA, ORGANIZÁTOŘI HO ZAČÍNÁJÍ ZVÁT NA VELKÉ SVĚTOVÉ AKCE, A POKUD MU ENERGIE A NADŠENÍ VYDRŽÍ, MOŽNÁ HO UVIDÍME I NA OLYMPIJSKÝCH HRÁCH V LOS ANGELES.

Viléme, ty jsi český reprezentant ve skateboardingu. Předtím jsi ale hrál hokej a skateboardu ses začal věnovat až v roce 2019. Jak ses k tomu dostal? Je to vcelku krátká doba na to, že patříš k české špičce.

Dříve jsem jezdil na snowboardu a ke skateboardingu jsem se dostal díky pandemii. Tehdy jsem našel starý skateboard v garáži, a tak jsem objevil vášeň a nadšení pro tento sport.

Bydlíš v malé vesnici na Uherskohradištsku, kde trénuješ?

Nejčastěji v Uherském Hradišti nebo v soukromé hale ve Vážanech.

Máš 19 let. Předpokládám, že studuješ, nebo už se naplno věnuješ jen skateboardu?

Pořád studuji a budu zanedlouho maturovat. Škola mi pomohla se věnovat naplno skateboardingu

tím, že mi poskytla individuální vzdělávací plán s možnou 100% absencí. Díky tomu mohu naplno trénovat a věnovat se škole.

Dříve byl skateboarding vnímaný podobně jako punk, jak je to teď v oku veřejnosti?

Myslím si, že dost lidí v ČR vnímá skateboardisty jako „feťáky“, což

není vůbec pravda. Je to celkem smutné. Naštěstí povědomí o tom, že se opravdu jedná o profesionální sport, se zlepšuje. Přijde mi, že velká část lidí změnila názor na skateboarding, když se stal i olympijským sportem.

Co příprava? Kolikrát týdně trénuješ? Všiml jsi si, že hodně cestuješ.



Máš nějaké partnery nebo pomáhá i svaz?

Trénuji většinou každý nebo každý druhý den. Záleží na momentálním zdraví, počasí, náladě a škole. Je zde pár partnerů jako Coffeespot, Mea, Skateklub Moravia, Česká asociace skateboardingu a samozřejmě i má rodina, kteří do mě vkládají úsilí a podporu, za což jsem jim vděčný.

Nově bude skateboarding součástí olympijských her. Uvidíme tě tam?

Bohužel ne. Jezdím relativně krátkou dobu a tento cyklus kvalifikačních závodů jsem bral pouze jako příležitost nabrat potřebné zkušenosti na olympijské hry v Los Angeles, které se budou konat v roce 2028.

Chystáš se někam v nejbližší době?

Léto bude nabitě závody a cestami jako Španělsko, Francie, Německo...

Na závěr už jen, co ty a káva?

Osobně jsem velkým milovníkem kávy a nejrádši mám kávu NO-LIMIT a Kolumbii Monte Blanco s kokosovou fermentací od Coffeespotu.

Díky moc za rozhovor a přejeme ti mnoho úspěchů do budoucna.





Text:
Foto:

Pomáháme a podporujeme

OD VZNIKU NAŠÍ FIRMY PODPORUJEME SPOLKY A AKCE V OKOLNÍCH VESNICÍCH, JAKO JSOU KUDLOVICE, HUŠŤENOVICE A BABICE, KDE JSME DŘÍVE SÍDLILI, MĚLI NEBO MÁME PRODEJNU.



FS KALINA a DFS KALINKA

se věnují lidovým písním, tancům a obyčejům v jevištních úpravách. Součástí FS jsou i dětské folklorní soubory takřka od těch nejmenších ratolestí. Kalinečka od 3 do 7 let, Kalinka II od 2. do 6. třídy a Kalinka III pro děti od 13 do 15 let. Na podzim roku 2023 pokřtili 1. CD.

Dále podporujeme **Hodové Chasy v Babicích**, dětské rybářské závody v Babicích,

tenisový a volejbalový turnaj, SRPŠ při konání akcí, Myslivce. To vše v Babicích. V Hušťenovicích fašank a spolupracujeme se Slováckým divadlem.

Od letošního roku jsme začali spolupracovat s **Českou basketbalovou federací**.

No limit – na obalu této kávy najdete známé osobnosti a sportovce, jako jsou Libor Podmol, Thom Artway, Simona

Křivánková, Lukáš Jasenský, Vilém Jakeš a Lucie Výborná nebo nově paralympionik David Drahoninský, který se kvalifikoval na letošní paralympiádu v Paříži. Stejně jako oni, i tato káva neuznává limity a posouvá své hranice. I když jednomu se nevyhne – máme jen omezený počet balení.

Podílíme se na spoustě dalších projektech.

Text: Damian Macek
Foto: archiv Coffeespotu



O kávě

KAŽDÉ RÁNO, KDYŽ SE PROBOUZÍME DO NOVÉHO DNE, PROVÁZÍ NÁS V NAŠÍ PRAŽÍRNĚ VŮNĚ ČERSTVĚ PŘIPRAVENÉ KÁVY, KTERÁ NÁS NALADÍ NA TU SPRÁVNOU VLNU. JE TO JAKO MALÝ RITUÁL, KTERÝ NÁM VŠEM V CELÉ PRAŽÍRNĚ DODÁ ENERGII A OPTIMISMUS DO CELÉHO DNE.

A co to pro nás znamená?

Protože kávu milujeme, respektujeme každé její zrnko. Jeho jedinečnost, původ i specifickou chuť. Vybíráme a pražíme jen tu nejlepší, abyste už s prvním usrknutím cítili, že jsme do naší kávy dali všechno. Přesvědčit se tak můžete i nahlédnutím skrze okénko do naší pražírny.

Každý šálek naší kávy je výsledkem pečlivého výběru z těch nejkvalitnějších zrn od dodavatelů, kterým věříme. Víme, že za každým zrnkem stojí tvrdá práce a že jim nejde jen o zisk, ale i o samotné pěstitele a podmínky na plantážích. Spoustu z nich jsme osobně navštívili a viděli jsme, jak obrovské pokroky zažívají. Jen taková káva nám dává smysl a jen takovou kávu u nás v pražírně v Babicích připravujeme.

Baví nás, co děláme a kdo všechno naši pražírnu tvoří. Možná nejsme rodina pokrevní, ale v žilách nám všem koluje stejná káva, a to je znát. Díky tomu máme opravdu blízký vztah jak tady mezi sebou, tak s našimi

dodavateli z různých koutů světa. A za ta léta si troufáme tvrdit, že ho máme i s vámi. Vy jste totiž ti, díky kterým rosteme před očima nás všech. A je to k nezaplacení vidět, kolik lidí miluje tento druh ovoce a pravidelně se k nám do Babic pro zrnka nebo nápoj vrací. A celé to tak hezky funguje.

Za veškerou práci, kterou do kávy vkládáme, je pro nás tou největší odměnou, když vidíme, jak vám naše produkty přinášejí radost a potěšení do každého dne. Z Babic vám všem děkujeme.



Aktuálně z Coffeespotu

Na začátku byl nadšený pár, pod jeho rukama zrnko po zrnku postupně vznikala pražírna výběrové kávy Coffeespot. Nadšení do kávy Jirku ani po letech neopustilo. Jaká je teď tvá pozice?

Začal bych od začátku. Pražírnu Coffeespot jsme založili společně s mojí ženou Radkou, která je teď na mateřské dovolené, nebo jak se této pozici vlastně říká. Přestože Coffeespot již není v našich rukách, tak v mých částečně stále je. Snažím se tak trochu mluvit do všeho, co se týká kvality kávy. Od samotného výběru káv, obalů, pražení, až po například pořádek a čistotu na pracovišti. Už ale nemám to jediné a hlavní slovo, což je úplně super.

Minulý rok jste oslavili 12. narozeniny. Jak se teď kávě daří?

Musím říct, že kávě a celé pražírně se daří výborně. Celý kávový trh se poslední dobou velice zajímavě vyvíjí. Pěstitelé se hodně zaměřují na výslednou chuť kávových zrn a hodně experimentují se způsoby zpracování. To přináší nové, zajímavé chutě a vůbec celý kávový svět jde dopředu.

Můžeme od Coffeespotu čekat pro tento rok nějaké novinky?

Novinky se týkají jak produktů, výroby, tak i složení našeho týmu. Jako obvykle chystáme spousty novinek v produktové řadě. Pracujeme na nových obalech, u kterých věříme, že se nám

během roku podaří vylepšit a sjednotit. Na cestě pak máme novou pražičku na 70 kg, jak jinak než od nejlepšího výrobce na světě, firmy Loring. A v neposlední řadě jsme se rozrostli. Máme nový obchodní tým, abychom byli o něco blíže kavárnám a firemním zákazníkům. Zkrátka je toho hodně.

I když už nejsi majitelem, je pro tebe důležité, jakým směrem pražírna jde?

To je pro mě hodně důležité, i když trochu jinak než dřív. Tím, že vše vidím v klidu a s odstupem, dokážu vidět věci víc detailněji a s nadhledem. Díky tomu jde spousta věcí, na které nebyl dřív čas, realizovat mnohem jednodušeji.

Na závěr rozhovoru, máš nějaké přání?

Chtěl bych, aby Coffeespot pokračoval stejnou cestou jako doposud. A aby kávu zákazníci pili, protože jim chutná.



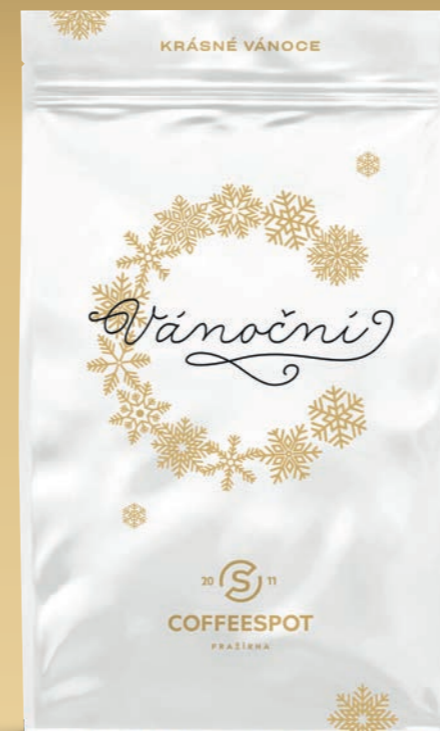
CO PŘIPRAVUJEME?

Antarktický kalendář s Lucií Výbornou

MINULÝ ROK JSTE SI U NÁS MOHLI ZAKOUPIT INTERAKTIVNÍ A BAREVNÝ ADVENTNÍ KALENDÁŘ PLNÝ ČOKOLÁDY NA TÉMA ANTARKTIDA OD LUCIE VÝBORNÉ. LUCIE SE NA ANTARKTIDU VRÁTILA, A TAK I TENTO ROK SE MŮŽETE NA TENTO KALENDÁŘ TĚŠIT STEJNĚ JAKO NA ROZHOVOR S LUCIÍ VÝBORNOU. O DOBRODRUŽSTVÍ A ZÁŽITKY, KTERÉ EXPEDICE NA JIŽNÍ PÓL PŘINESLA, ROZHODNĚ NEBUDE NOUZE. VŠE NAJDETE V PŘIPRAVOVANÉM PODZIMNÍM ČÍSLE.

Vánoce s Coffeespotem

I TENTO ROK MŮŽETE VÁNOCE OSLAVIT S NAŠÍ VÁNOČNÍ KÁVOU UPRAŽENOU PŘÍMO PRO TUHLE JEDINEČNOU CHVÍLI. VÍCE SE O TÉTO KÁVOVÉ SMĚSI DOČTETE V PODZIMNÍM ČÍSLE.





COFFEESPOT

PRAŽÍRNA

Kávoviny

léto 2024



ČÍST ONLINE

www.coffeespot.cz