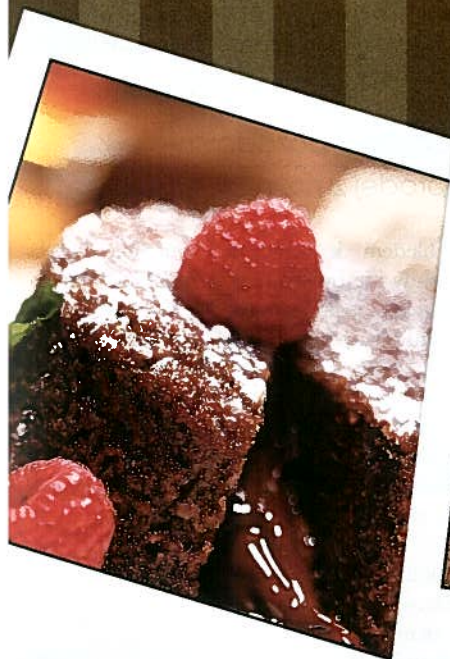


Čokoládová

cukrárna

TEXT: DAGMAR JÁNOVÁ | FOTO: KLÁRA FRYCOVÁ A ARCHIV



Čokoláda je obvyklá součást nejrůznějších druhů sladkostí a patří bezesporu k nejpopulárnějším lahůdkám na světě. Její pojmenování má původ v aztéckém výrazu xocolātl, jenž má stejný význam. Vyrábí se z kvašených, pražených a mletých zrněk tropického kakaového stromu Theobroma cacao. Zrna pocházejí z kakaových tobolek - bobů. Výsledný produkt je známý jako „čokoláda“ a v moha slovnících se dočtete, že se jedná o intenzivně ochucenou hořkou potravinu. Je obvykle oslavena cukrem a jinými přísadami a zpracovávána do čokoládových tabulek, nebo do nápoje zvaného kakao nebo horká čokoláda. (Encyklopedie Wikipedie)

Právě čokoláda, ale ta opravdu kvalitní, byla inspirací pro Kláru Frycovou, když se po narození dvou dětí rozhodla změnit zaměstnání. Z vrcholové manažerky farmaceutické firmy se stala majitelkou cukrárny a posléze si cukrářské výrobky začala vyrábět sama. A nejen pro svoji cukrárnu. V její „Čokoládové cukrárně“ se při čokoládových pochoutkách hezky povídalo.

„Když už jsem měla druhého chlapečka“, uvedla, „a byla jsem už tři roky na mateřské dovolené, rozhodla jsem, že musím alespoň částečně pracovat. A protože jsem chtěla být svou paní a pracovní čas si plánovat podle potřeb, tak bylo v tu dobu nejlepší mít něco svého.“

Co vás tedy přivedlo k myšlence založit si cukrárnu, byla to láska ke sladkostem nebo jste s jejich výrobou už měla nějaké zkušenosti?

Ke sladkostem mám bohužel velmi kladný vztah už dlouhodobě, mám ráda především čokoládové věci a záleží mi na tom, aby byly kvalitní. A takových míst, kde je dostanete, zatím v Praze

moc není. Proto jsem se rozhodla pořídit si na Smíchově cukrárnu, specializovanou na výrobky z kvalitní čokolády.

Měla jste představu o tom, co vás čeká, když jste se odhodlala opustit práci, kterou jste dobře znala a vlastně šla do nejistoty?

Řekla bych, že představu jsem měla, ale ta se dost lišila od toho, jak to v současnosti funguje. Nemyslela jsem si, že si nakonec začnu

vá cukrárna. Ve svém dřívějším zaměstnání jsem hodně cestovala a právě ve Francii, ale i v jiných zemích, jsem ochutnala horkou čokoládu opravdu z čisté čokolády, ne takovou jaká se leckde u nás dělá - tedy z prášku. Je to spíše hustší kakao. A tady jsem viděla svou cestu - nabídnout lidem pravou horkou čokoládu.

ochutnat i tabulkovou horkou čokoládu s čili kořením.

Můžete mě trochu zasvětit do výroby čokolády?

(Paní Frycová mě zavedla k pultu, kde přímo v cukrárně vyrábí své čokoládové dobroty).

Kvalitní čokoládu (většinou z Belgie) roztavíme ve speciální misce v mikrovlnné troubě, vytemperujeme na příslušnou teplotu, nalijeme do formy z umělé hmoty a přitom pomocí stěrky dbáme na to, aby se v čokoládě nevytvořily bubliny. Při 12 stupních necháme v lednici zatuhnout, vyklopíme a máme tabulkovou čokoládu hotovou.

S pralinkami je to složitější, protože musíme z forem, kterých máme několik druhů, ubrat trochu čokolády, dodat náplň pralinky a zase uzavřít čokoládou. Pak teprve tuhneme v lednici.

Když si u vás někdo chce dát čokoládu, co mu doporučíte?

Nabízíme horké čokolády s různými příchutěmi - oříškovou, skořicovou, perníkovou a k tomu doporučujeme lehčí zákusky. Ty už ale nejsou naší výrobou.

Vydím, že vás ta práce baví, nezapomínala jste však někdy, že jste opustila jisté a dobře placené místo, za tuhle sice hezku, ale trochu nejistou práci, která samozřejmě závisí na počtu Vašich zákazníků?

Musím říct, že jsem ještě nikdy nelitovala a pevně věřím, že nebudu.

Někdy, když je méně zákazníků, si člověk dělá starosti, ale pak se zase daří a zatím jsou ty horší a lepší dny téměř v rovnováze.

A dá se skloubit péče o dva malé kloučky s prací v cukrárně?

Řekla bych, že ideálně, že je to přesně tak, jak jsem si to představovala. Nejsem klasičky na mateřské dovolené a nestarám se jenom o děti, ale zároveň nejsem pořád ani tady v cukrárně. Takže v podstatě je to asi tak půl na půl a dalo by se říct, že od cukrárny relaxuji doma a od chlapečků v cukrárně. ■

A když jsem začala s čokoládou tekutou začala jsem si vyrábět i tuhé speciality, které v běžných cukrárnách nenajdete. Čokolády s různými příchutěmi a více než deset druhů pralinek.

Tady bychom měli asi vysvětlit, co je vlastně pralinka. U nás ji známe především jako rumovou, ale pravá belgická pralinka to je trochu něco jiného.

To je pravda. S tou představou se tady často setkáváme. Pralinky jsou vlastně čokoládové bonbony s různou náplní, někdy mohou být i barevné. My si tady některé náplně sami vymýšlíme, dáváme lidem ochutnat a vyrábíme je i podle jejich doporučení. Teď jsme třeba udělali pralinku s příchutí mojita.

Slyšela jsem i o pálivých čokoládách s chilli kořením, není to divná kombinace?

Myslím, že záleží na chuti, já to mám moc ráda, chilli koření se hodí zejména do horké čokolády a řekla bych, že už máme několik zákazníků, kteří sem na tuhle specialitu chodí. A máme ji nejen v tekutém stavu, ale můžete

čokolády a pralinky vyrábět sama. A s tím, co jsem dostávala od dodavatelů, jsem nebyla spokojena a některé čokoládové pralinky si ani objednat nelze. Ale na druhou stranu musím říct, že jsem ruční práce vždycky měla ráda, takže z toho mám radost a baví mě to. Jsem sice ještě pořád začátečník, ale řekla bych, že už nějaké úspěchy mám.

Vaše cukrárna je, řekla bych, ve francouzském stylu. Odkud jste čerpala inspiraci, když jste ji ladila do bílo-fialova?

Asi jste si vzpomněla na známý román a film Čokoláda.

Ano mám ráda Francii a než jsem se zařizování cukrárny začala, film jsem si několikrát pouštěla. Ale film nebyl jediným zdrojem inspirace. Ten měl spíše dokreslovat atmosféru. Hlavní byla myšlenka, aby se vše v cukrárně točilo především kolem čokolády. Proto také ten název Čokoládo-

