

speciál **DNES**

Vzdělávání

6. 1. 2023 / 1

Od učňovských zkoušek až po michelinskou hvězdu

Milovníci dobrého jídla a kulinářských pořadů znají Radka Kašpárka, šéfkuchaře a spolumajitele Field restaurantu v Praze. V roce 2021 popáté obhájil michelinskou hvězdu. Je všeobecně známo, že se Radek hrdě hlásí ke svým ostravským kořenům, je skalním fanouškem Baníku Ostrava, často a rád vzpomíná na školu, kde se vyučil.

Vaše cesta gastronomií z „Krakovské“ k michelinské hvězdě nebyla určitě lehká. Měl jste někdy pochybnosti, zda jdete správným směrem?

Pochybnosti jsem měl do doby, než jsme dostali michelinskou hvězdu. V tu chvíli pak šly pochybnosti stranou a já jsem věděl, že všechno, co jsem dělal po škole, všechna zaměstnání dávala smysl.

Pro nás laiky - co je těžší? Získat, nebo obhajovat michelinskou hvězdu?

Obhajovat. Samozřejmě i získat. Oboje je těžké, ale každé jinak. Získ jsem nečekal a byl jsem překvapený. U obhajoby, když už se blíží termín, cítím napětí a trochu i nervozitu. Pokračování na straně 20



Pokračování ze strany 18

To je normální, hvězdu nechce nikdo ztratit. Na tyhle obavy je nejlepší se zdomakalovat a být pořád lepší, abychom nemuseli mít strach, že o tu hvězdu přijdeme.

Odkud berete inspiraci na vaše nové recepty?

Miluji severskou gastronomii, často lítám do norských a švédských restaurací a nechám se inspirovat. Recepty jsou tam hodně postavené na rybách a mořských plodech a o to je to větší výzva, udělat pokrmy z českých surovin.

Kdybyste měl uvařit levné jídlo, co by to bylo?

Krásně krémová míchaná vajíčka na másle. A na závěr vmíchat crème fraiche a posypat jemně nakrájenou pažitkou.

Na naší škole jste strávil celkem pět let. Vzpomenete si na svou oblíbenou provozovnu, ve které jste měl praxi? A měl jste vůbec nějakou oblíbenou?

Já jsem měl štěstí, že jsem měl praxi vždycky v dobrých provozovnách. Byl jsem v hotelu Palace, v restauraci Bonum

a v Zábřehu v kulturním domě a všechny tři podniky mi daly fakt hodně.

Pamatujete si, jaký pokrm jste měl za úkol připravit u závěrečných zkoušek?

Kyjevský kotlet, jako předkrm vajíčka plněná šunkovou pěnou.

A co maturita? Byla pro vás důležitá na začátku vaší profesní kariéry?

„JE TAM TŘEBA NOVÉ GASTROCENTRUM A JE PROSTĚ VIDĚT, ŽE ŠKOLA NESTAGNUJE, ŽE SE SNAŽÍ POSOUVAT DOPŘEDU. COŽ MĚ ZAHŘÁLO NA SRDCI.“

Na začátku ani ne, ucházel jsem se o pozici kuchaře a byl jsem na nejnižší pozici v pětihvězdičkovém hotelu v Praze. Ale během podnikání jsem zjistil, že maturita je důležitá.

Jeden díl kulinářské show Souboj na talíři se odehrával v Ostravě. Natáčeli jste i na

„Krakovské“. Změnila se Střední škola společného stravování od dob vašich studií?

Celkově prokoukla. Je tam třeba nové gastrocentrum a je prostě vidět, že škola nestagnuje, že se snaží posouvat dopředu. Což mě zahřálo na srdci.

Máte bohaté zkušenosti z gastronomického oboru, jste kuchař, podnikatel, hledáč talentů... Napadlo vás, že byste někdy učil?

Učit, to ne, ale beru si učně do Fieldu. Klučina, který loni udělal výuční list, je u nás od září zaměstnaný. Takže nejsem pedagog, ale jako mistr odborného výcviku si teď připadám. Jsem rád, že můžu mladým a ambiciózním kuchařům předávat svoje zkušenosti.

Přál byste si, aby některé z vašich dětí pokračovalo ve vašich stopách?

Začíná se už rýsovat, že budu mít doma dvě cukrářky, a vypadá to, že aspoň jedno dítě v mých šlépějích půjde.

Kdybyste nebyl kuchařem, čím byste byl?

Chtěl jsem být automechanik, ale myslím, že jsem se rozhodl správně. Jiná varianta není.