

Šéfkuchár Radoslav Pádej:

**Tajomstvo úspechu  
je v ľuďoch a pocitoch.  
Každá emócia v kuchyni  
sa odráža na jedle.**



V Hoteli pod Zámkom pripravuje chutné pokrmy šéfkuchár Radoslav Pádej. V gastronómii pôsobí už 25 rokov, svoje skúsenosti naberal okrem Slovenska aj v Taliansku, Chorvátsku, Grécku. Varil pre známe osobnosti kultúrnej aj politickej scény, vidieť sme ho mohli vo viacerých TV reláciách. Okrem varenia pečie torty a koláče a baví ho aj carving, teda vyrezávanie z ovocia a zeleniny. Je šťastne ženatý a s manželkou Katinkou má dvoch synov.

#### **Odkedy varíte?**

Varím od detstva, keď som začínal ako domáci kútil a varil som s rodičmi a súrodencami. V škole som potom začal svoje kuchárske umenie rozvíjať, veľmi ma to bavilo.

#### **Rodičia vás podporovali?**

Najmä krstná mama mi bola vždy ochotná pomôcť, s ňou som sa napiekol koláčov! Ale aj v rodičoch som mal oporu a keď som povedal, že chcem ísť za kuchára, nebránili mi a som im za to vďačný.

#### **Kto varí u vás doma?**

Máme to podelené. Moja pani manželka Katinka s láskou navarí, ja to vďačne zjem, nevrhám a nesnažím sa jej to komentovať. Sám sebe som si prikázal nehovoriť jej do hrncov a keď som párkrát aj skúsil, hneď si ma pani manželka upratala :) Mimochodom, ona je tiež kuchárka a aj našu lásku sme si ukuchtili. Stretli sme sa v kuchyni, kam ona prišla ako žiačka a tam sme sa zaľúbili (smiech).



## **Máte dvoch synov. Chcú ísť vo vašich šľapajach, alebo skôr vnímajú drinu, ktorú so sebou povolanie kuchára prináša?**

Mladší Lukáš ma doma pri varení pozorne sleduje a nedávno mi povedal, že by veľmi rád išiel za kuchára. Dokonca ma poprosil, či budeme variť spolu a to ma veľmi zahrialo pri srdci. Určite ho v jeho voľbe podporím a pomôžem mu.

## **Môžeme sa tešiť na rodinnú reštauráciu?**

Do takých starostí nejdem :) Ale nikdy nehovor nikdy.

## **Lukáš má vzor vo svojom ocinovi, kto je vašim vzorom?**

Nemám jeden konkrétny vzor. Inšpirujú ma rôzni šéfkuchári, rád pozerám kulinárske relácie a realityšou, aj keď niekedy nesúhlasím najmä s ľuďmi, ktorí kuchárske umenie doslova dehonestujú. Pre mňa je vzor každý jeden človek, ktorý varí s láskou.

## **Je vám bližší Pohlreich alebo Novák?**

Každý z nich je špecifický a považujem ich za špičkových odborníkov.

## **Čo varíte najradšej?**

Mám veľmi rád thajskú kuchyňu, lákavú svojimi chuťami a myslím, že na Slovensku má táto kuchyňa veľký potenciál. Mám rád aj klasickú „čínu“ a jej rôznorodosť, takisto aj slovenskú kuchyňu. Všeobecne v kuchyni rád experimentujem, skúšam spájať na prvý pohľad nespojiteľné. Niečo vyjde, niečo nie, ale vždy ma to inšpiruje a posúva dopredu. Doma rád robím rizoto, šaláty, celkovo ľahšie jedlá.

## **Na čom si rád pochutíte a čo vaše vycibrené chuťové bunky až tak nepoteší?**

Mám rád zdravú stravu, nepohrdnem bryndzovými haluškami, ale rád si dám aj chobotnicu, keď je správne pripravená. Ja zjem vlastne takmer všetko od žabích stehienok cez spomínané saranče, klasickú aj exotickú kuchyňu, ale baraninu veru nemusím.



## Je na Slovensku dosť kuchárov?

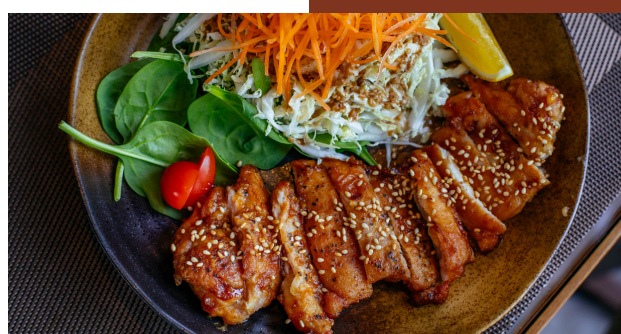
Kuchárov je dosť, dobrých je málo. Nie je nič horšie, ako keď kuchár varí bez lásky, to je hneď cítiť. Kuchárov, ktorí varia zo srdca, je ako šafránu a často sa stretávam s tým, že tí dobrí ani nie sú vyučení v odbore, ale na perfektných majstroch sa vypracovali práve svojou vášňou a nadšením pre gastronómiu. Doba kovidová zamiešala karty a mladí už do gastru nechcú ísť. Služby sú dlhé, je to niekedy aj vyše 12 hodín, práca v kuchyni je náročná, málokto vydrží byť niekoľko dní za sebou celé hodiny na nohách a nehovorím len o kuchároch, ale aj o ich rodinách, ktoré sa musia tomuto tempu prispôbovať. Náročný býva aj dlhý – krátky týždeň. Mne osobne pomáha, keď si poviem, že teraz niekoľko dní robím, ale potom mám niekoľko dní zas voľno.

## Odišuje sa varenie pre hotel od varenia pre klasickú reštauráciu?

Hotelové varenie je úplne odlišné. V reštaurácii sa kuchár venuje vareniu, príprave jedál či už menučkových alebo ala carte. V hoteli fungujeme formou bufetových stolov, kde ala carte je doplnkové.

## A čo skladba jedálnečky, tam by to mohlo byť podobné, alebo nie?

Pri zostavovaní menu sa musím riadiť predovšetkým skladbou ubytovaním hostí. Musím vedieť, koľko je mužov, žien, detí a podľa toho zostavujem menu bufetových stolov aj ala carte. Keď napríklad prídu športovci, bude treba viac mäsa, bielkovín, keď sú akcie pre dámy, nesmú chýbať šaláty, hydina, deti si rady pochutnajú najmä na sladkých jedlách. Popritom musím myslieť aj na rôzne diétne variácie, rastlinné náhrady mlieka, vegánstvo atď. Úlohu tiež zohráva sezónnosť surovín a pri ich získavaní sa snažím zapájať aj lokálnych dodávateľov.



## **Napadne vôbec hosťom zvonka prísť do hotelovej reštaurácie?**

V našej krajine stále prevláda správanie typu „nechodme do hotela, tam je to drahé“ a ľudia sa idú radšej najesť do stánku, v lepšom prípade do tej reštaurácie. No v hotelovej reštaurácii nie je iba jedlo. Či už príde človek na kávu alebo sa najesť, dostáva celkový komfort a vysokú úroveň od vybavenia, servisu, podávania nápojov a jedál. Do hotelovej reštaurácie prídu zákazníci skôr na odporúčanie, alebo keď už vedia, ako sa tam varí, prípadne si ju vyberú na oslavu alebo inú významnú udalosť. Je to škoda, pretože aj „obyčajný“ obed v hotelovej reštaurácii vám prinesie výnimočný zážitok. Ale ľudia si pomaly začínajú zvykať aj na hotelové reštaurácie a to ma veľmi teší.

## **Ako vyzerá váš typický deň v kuchyni Hotela pod Zámkom?**

Hneď ráno si dáme s kolegami krátku dennú poradu, rozdelíme si prácu, aby každý vedel, čo má robiť a pripravujeme bufetové raňajky. Po skončení raňajok zhodnotíme, čo treba robiť ďalej, ja sa venujem objednávkam, komunikujem s dodávateľmi. Potom vydávame obedy, pripravujeme ala carte jedlá a po obede riešime s personálom rôzne prevádzkové veci, administratívu, pripravujeme večere. Po večeri prichádza upratovanie a čistenie kuchyne.

## **Takže práca šéfkuchára zahŕňa aj menežovanie, organizovanie, psychológiu, asertivitu aj empatiu.**

Každá emócia v kuchyni sa odráža nielen na medziludských vzťahoch a následne na výsledkoch, ale aj na chuti jedla. Kuchyňa je jeden veľký stroj, kde každé koliesko musí do seba zapadať. Keď niečo začne haprovať, vzniká stres, nervozita a preto musí byť práca v kuchyni zorganizovaná, každý musí vedieť, čo má robiť, kde je jeho miesto. Vždy sa snažím, aby ľudia išli z práce spokojní, aby vedeli, že každý jeden článok personálu je dôležitý, či je to pomocná sila, či upratovačka, kuchár.



## **Kolko ľudí varí pre hostí Hotela pod Zámkom?**

Ideálne dvaja rovnocenní kuchári, to znamená na rovnakej profesionálnej úrovni. Ja v kuchyni spolupracujem s dvoma úžasnými kuchármi Blankou a Mirkom a nesmierne si vážim ich prácu. Nesmieme však zabúdať na personál, vykonávajúci pomocné práce. Cením si, ako dokážu pohotovo reagovať na požiadavky kuchárov, či už je to príprava jedla alebo podávanie rôznych vecí. Ono sa to nezdá, ale aj tu treba mať určitý kumšt.

## **Čo je najväčšia výzva vo vedení hotelovej reštaurácie?**

Aby všetko klapalo. Je to o ľuďoch a ľudia nie sú stroje. Niektorí ochorejú, niektorí majú niečo v rodine. Alebo suroviny – niečo nepríde, niečo sa pokazí, niečo sa minie a nevieme to okamžite zohnať... a treba všetko riešiť s pokojom a nadhľadom. Azda aj preto je náš hotel známy tým, že sa vieme promptne prispôbiť každej požiadavke zákazníkov, aj keď nemáme danú potravinu práve v ponuke. Panika je najhoršia, to si nemôžem dovoliť. Musím ale otvorene priznať, že častokrát mám vnútri poriadny stres, no ako šéf si potrebujem zachovať chladnú hlavu a snažiť sa prechádzať prekážky s nadhľadom a humorom.

## **Hotel Pod Zámkom je v malom meste, kde je veľa ďalších gastro zariadení. To vaše však vyniká fantastickými recenziami. Môžete prezradiť tajomstvo vášho úspechu?**

Náš hotel je svojim personálom preslávený, je to náš veľký tromf. Ľudia skôr prepáčia chybu na tanieri, než nevhodné správanie. U nás vedia všetci od pomocnej sily cez kuchára až po čašníka, že všetko je o ľuďoch a pocitoch a preto od nás odchádzajú hostia maximálne spokojní. No a keď sú hostia spokojní, šíria túto pozitívnu skúsenosť ďalej a radi sa vrátia a privedú ďalších hostí.



## Preto vás vidieť nielen za sporákom, ale aj medzi hosťami?

Ja sa držím kréda, že keď v reštaurácii nebudú ľudia, ani my tu nebudeme. Nebudú nás navštevovať, nezarábame. Preto rád komunikujem so zákazníkmi, úzky kontakt s nimi mi poskytuje autentickú spätnú väzbu a tiež a som poruke, ak príde nejaká otázka alebo reklamácia. Niekedy stačí len vysvetlenie, ospravedlnenie, keď sa stala chyba a rýchlo zjednať nápravu, no pre hostí je iné, ak hovoria priamo so šéfkuchárom. Vnímam, že ľudia si vážia, ak má kuchár osobný záujem o ich spokojnosť.

## Je rozdiel v chutiach našich a zahraničných turistov?

Naši hostia majú radi klasické jedlá, nevyhľadávajú špecifiká, exotiku. Ja pritom rád experimentujem, robil som napríklad rizoto z mravcov, vysmážené saranče. Ich príprava je mimochodom veľmi jednoduchá, v cestičku chutia skvele a ani by ste nevedeli, čo jete. Na tento typ gastronómie však ešte nie sme zvyknutí, musím si počkať a zatiaľ vyprážam syry (smiech). Zahraniční hostia síce ochutnajú napríklad naše bryndzové halušky, no potom si vyberú trebárs steak, ktorý poznajú.

## Prejdime z reštaurácie späť do kuchyne. Aké sú súčasné trendy v gastronómii?

Kedže doba je rýchla, ľudia chcú krátku prípravu jedla a čo najvyššiu výživovú hodnotu. Smotanové, ťažké jedlá sú na ústupe, sous-vide boom tiež ustupuje ľahko stráviteľným a jednoduchším jedlám. Pretrváva estetické servírovanie, veď jeme aj očami. Mňa osobne oslovila pomalá príprava pri nízkych teplotách.

## Na čo kladiete dôraz pri varení vy?

Je to kvalita, tá by mala byť všade. Kvalitné jedlá však môžeme pripravovať len z kvalitných surovín. Na trhu je množstvo rôznych náhrad a prípravkov, polotovarov, ktoré nám, kuchárom, vedia uľahčiť proces prípravy, na druhej strane ale uberajú na kvalite jedla. Do hotelovej kuchyne však takéto „pomôcky“ nepatria,



## **Môžeme považovať cenu jedla za indikátor kvality?**

Ťažko povedať, pretože ceny stále stúpajú vo všetkých oblastiach a aj reštaurácie na ne musia reagovať. Sú však signály, ktoré vám napovedia, čo dostanete na tanier. Keď je prostredie príjemné, zariadenie čisté, personál milý, je vysoká pravdepodobnosť, že v cene jedla máte zahrnutú aj požadovanú kvalitu.

## **Ktoré suroviny sú v našich kuchyniach, či už domácich alebo reštauračných, nedocenené?**

Myslím, že je to bryndza. Dávame si ju zväčša len na halušky, do pirohov, možno do nátierky, pritom má oveľa širšie využitie aj v polievkach, predjedlách, v kombinácii s mäsom, cestovinami. Mrzí ma tiež, že niektorí naši výrobcovia bryndze aby ušetrili, miešajú ju s kravským mliekom. Preto chodím na bryndzu a ovčie výrobky na vybrané salaše. Zaznávaná je aj kvasená kapusta, plná cenných zdraviu prospešných látok, pritom je tu trend fermentovaných výrobkov. Ale dať si kimči je asi populárnejšie, než dať si našu poctivú kvasenú kapustu zo súdka.

## **Na záver nám ešte dajte svoj tip, ako vydržať taký nápor práce, ako má šéfkuchár Hotela pod Zámkom?**

Mojou psychohygienou a zároveň spôsobom, ako si udržať zdravé telo, je šport. Venujem mu všetok svoj voľný čas. Vyčistím si pri ňom hlavu, usporiadam myšlienky a robím niečo pre svoje zdravie, kondičku. Či je to beh, plávanie, posilňovanie, snažím sa o svoje telo starať, aby mi ešte dlho vydržalo slúžiť. Chce to len disciplínu, ale tú potrebujete vo všetkom, čo chcete robiť dobre.

