

# Šéfkuchař Daniel Below: Tlaková varná zařízení ELRO šetří náklady i čas



**Nedávno do Česka na pár dní dorazil expert na tlakové varné technologie pro gastronomii DANIEL BELOW, výkonný korporátní šéfkuchař společnosti ELRO. Proto jsme využili jedinečné příležitosti k rozhovoru o mnoha výhodách těchto zařízení v profesionálních kuchyních 21. století.**

**ELRO bylo první firmou na světě, která v roce 1934 vyrobila tlakové varné zařízení, a to v době, kdy šlo o malý rodinný podnik. Můžete nám říct o historii této společnosti?**

Zakladatel společnosti Robert Mauch byl řezník. Vytvořil něco jako krabici ze dřeva a kovu, v níž přes noc vařil klobásy, šunky a další řeznické produkty. Fungovalo to skvěle. Nejdříve ji vyráběl jen pro řezníky. O devět let později vyrobil první tlakový vařič. Ten se stal impulsem k růstu společnosti a prodeje mnoha jejích zařízení nejen do řeznictví, ale později i do gastronomie, hotelů, školních a nemocničních jídelen, do věznic, armádních zařízení či pro obří výletní lodě. Dnes tlaková zařízení ELRO najdete téměř po celém světě. Dnes už nejde o rodinný podnik, ELRO je součástí mezinárodní skupiny ITW Group, jedné z největších technologických společností na světě.

**Dnes Elro nabízí multifunkční tlakové pánve i kotle a rozšířilo nabídku i o tlakový parní generátor pro varné**

**technologie. Jak tato zařízení fungují? A jaké jsou výhody vaření pod tlakem?**

Vaření pod tlakem funguje bez přístupu vzduchu. V tlakovém varném zařízení se vaří voda nebo jiná tekutina a vytváří páru, která z varné nádoby vytlačuje vzduch a tlak v pánvi nebo kotli roste. Uvnitř zařízení je systém, který reguluje páru i tlak a umožňuje vařit pod tlakem, což přináší četné výhody. Například umožňuje zkrátit dobu vaření až o 50 %. Třeba luštěniny se uvaří až o 80 % dříve než při běžném způsobu vaření. To šetří kuchařům čas. Nejde jen o luštěniny, zeleninu nebo brambory, je to velmi zásadní hlavně u masa. Kromě toho tlak udržuje živiny, minerály i vitaminy uvnitř potravin. Dosáhnout tlaku nějakou dobu trvá. Ovšem náš tlakový parní generátor pro varné technologie má skvělou funkci, že vpuštěním páry do varné nádoby umožňuje dosáhnout tlaku téměř okamžitě.

**Vaření pod tlakem tedy pomáhá zachovat nutriční hodnotu jídel?**

Samozřejmě. A navíc zachovává i přirozenou

barvu, chuť i vůni potravin. Vezměme si brokolici. Když ji vaříte běžným způsobem ve vodě a pak ji vyndáte ven, její barva se změní, protože byla vařena s přístupem vzduchu. Při vaření pod tlakem není ve varné nádobě žádný vzduch. Proto si brokolice udrží barvu, chuť i vůni. Je to jedno z kouzel tlakových varných nádob. Rozdíl v porovnání s běžnými způsoby vaření je obrovský.

### **Kromě toho vaření pod tlakem pomáhá šetřit energii. Jakým způsobem?**

Podstatou úspornosti našich zařízení je skvělá izolace, která je velice silná. Sice potřebují trochu víc energie k zahřátí, ale jakmile jsou zahřátá, udrží teplo po velmi dlouhou dobu a na další zahřívání využívají jen minimum energie, protože teplota uvnitř klesá skutečně velmi pomalu. To je jedna ze stěžejních výhod našich zařízení.

### **Jaké jsou možnosti využití tlakových zařízení? Pro přípravu jakých druhů pokrmů je lze používat?**

Pod tlakem můžete tepelně upravovat takřka cokoli. Od jednoduchých věcí jako knedlíky, brambory a zelenina přes velké kusy masa po guláše, ragú a mnoho dalších jídel. Nedávno jsem v Mexiku pod tlakem vařil celou hovězí hlavu. Když uvaříte tohle, uvaříte cokoli. I když – pro těstoviny to neplatí, ty se vaří příliš rychle. Ale rozhodně můžete připravovat i vegetariánská a veganská jídla či polévky, hlavně vývary. U kuřecích a hovězích vývarů při normálním

vaření potřebujete několik hodin, klidně celý den, abyste uvařili dobrý vývar. Při vaření pod tlakem stačí půl hodiny až hodina a je hotovo.

### **Vaření pod tlakem je skvělé pro vaření guláše, tedy i pro masová jídla s omáčkou typická pro ČR?**

Určitě. Všechna omáčková jídla se dají připravovat pod tlakem. Rychleji, efektivněji a se zachováním nutriční hodnoty. Pro českou kuchyni je technologie vaření pod tlakem ideální.

### **Tlaková zařízení ELRO lze využít i na noční vaření. Jaké jsou výhody vaření přes noc?**

Zásadní výhodou je, že během nočního vaření nemusí být nikdo v kuchyni. Naplníte tlakové zařízení vodou či třeba vývarem, vložíte maso a další ingredience, nastavíte správnou teplotu a čas, zavřete víko a jdete domů. Ráno je vše hotové a zařízení volné pro další výrobu. Tekutina v zařízení během noci neubývá, nedochází k její ztrátě, maso i suroviny jsou stále ponořené. Proces vaření přes noc je velmi pomalý, maso je pak velice měkké a šťavnaté, chutná mnohem lépe. Navíc nedochází k tak velké ztrátě hmotnosti masa, jako u konvenčních způsobů tepelné úpravy, což je také velká výhoda.

### **ELRO pro výrobky používá vysoce kvalitní chromniklovou ocel.**

#### **Jaké to má benefity při provozu?**

Chromniklová ocel je velmi odolná proti poškozování i korozi a skvěle izoluje. Díky tomu naše



→



zařízení mají nedeformovatelné dno, které navíc děláme nepřilnavé, proto se s nimi kuchařům velmi dobře pracuje. Díky své odolnosti tato zařízení vydrží fungovat mnoho a mnoho let. Navíc se naše tlakové kotle a pánve rychle a snadno čistí.

**Vraťme se ještě k úsporám energie. Je nějaký rozdíl v práci kuchaře, když používá zařízení s nižší spotřebou energie ve srovnání s jinými technologiemi?**

Pro kuchaře ne, pro majitele ano. Kuchaři prostě vaří a o energii se nestarají. Zato majitelé podniků vidí, kolik mohou ušetřit na energii, provozním času, surovinách, které méně ztrácejí na hmotnosti, i na vodě, které je třeba znatelně méně. Naše tlaková varná zařízení skutečně dávají možnost velmi efektivně šetřit peníze, které majitelé mohou využít jinak, třeba na rozvoj podniku. Takže majitelé naše technologie milují.

**Lze vyčíslit výši úspory energie?**

Úplně přesně to vyčíslit nelze. Ale řekl bych, že při běžném způsobu vaření spotřebujete čtyřikrát až pětkrát více energie než při použití našich zařízení. To platí také pro konvektomaty, kde je ten rozdíl možná ještě větší. Ovšem je nutné používat naši technologii správným způsobem.

**Zařízení ELRO nabízejí také funkce, jako je programování, elektronická kuchařka, vzdálená správa zařízení a ukládání záznamů HACCP. Jak užitečné jsou tyto funkce v každodenní kuchyňské praxi?**

Velmi. Během posledních let se situace v kuchyních ve světě mění, není tam už tolik šéfkuchařů, dokonce ani školených kuchařů. S využitím receptů z elektronické kuchařky lze udržet konzistenci připravovaných pokrmů. Stačí, když si kuchař vybere recept a řídicí systém mu řekne vše, co musí udělat, takže pracovníkům stačí plnit doporučené kroky. Práce s našimi zařízeními je snadná i pro nevyškolené kuchaře. Systém navíc funguje ve velkém množství jazyků, samozřejmě včetně češtiny.

**Kolik receptů systém obsahuje a je tedy možné si programovat vlastní recepty?**

Myslím, že jsme již vytvořili asi 3000 receptů. Lidé, kteří si chtějí vytvářet vlastní recepty, se mohou podívat na naše receptury a upravit je dle svých potřeb. Mohou změnit ingredience, teplotu, čas, úplně všechno, a velmi snadno vytvořit svůj recept. Navíc mohou využít vzdálenou správu zařízení přes počítač či aplikaci na telefonu a když chtějí změnit nastavení na tlakové pánvi či kotli, mohou to udělat na

dálku, aniž by museli být osobně v kuchyni. Řídicí systém v zařízení lze využít také ke zjištění spotřeby energie a dalších informací o činnosti zařízení.

### **A co záznamy HACCP, tedy kritických kontrolních bodů při výrobě pokrmů?**

#### **Jak to funguje?**

Myslím, že to je jedna z nejdůležitějších a nejužitečnějších funkcí. Řídicí systém v zařízení ELRO měří a zaznamenává teplotu během vaření, z dat je možné vytvořit teplotní křivky. Kuchaři tak nemusejí měřit, kontrolovat a zapisovat dosažené teploty při přípravě jídel, jak v mnoha zemích ukládá zákon a čím se dříve ztrácelo hodně času. Systém to vše automaticky udělá za ně. A kuchaři si pak mohou veškerá data uložit a když se dostaví kontrola, všechny záznamy ukázat.

### **ELRO nabízí i hygienický design**

#### **v podobě zavěšených zařízení.**

#### **Vy jako šéfkuchař preferujete více tradiční, nebo zavěšené řešení?**

Při instalaci našich zařízení je můžeme zavěsit na stěnu, pod nimi je volný prostor, je to jednodušší pro úklid a lze pod ně umístit i nějaké vybavení. Samozřejmě máme i klasické varianty instalované na podlaze či stojící na nožičkách, k dispozici je také mobilní verze na kolečkách, kterou lze snadno přesouvat. Naše zařízení nabízíme i ve formě soklu, takže z nich lze vytvořit kuchyňský ostrov. Tato forma je velmi hygienická, praktická i estetická, protože všechna zařízení mohou být uzavřená a tím i chráněná. Pokud se ptáte na mou preferenci, dávám přednost uzavřenému systému vytvořenému ze soklů, protože je mnohem snadnější ho čistit. Mohu zařízení čistit vysokotlakým čističem včetně dotykového ovládacího systému, pak vše usušit a mám hotovo.

### **Pro jaké typy gastronomických podniků mohou být multifunkční tlaková zařízení ELRO rozumným řešením?**

#### **Myslím tím po stránce různorodosti**

#### **provozů a kapacity...**

Řekl bych, že naše zařízení mohou být vhodná prakticky pro každý gastro podnik. Snad s výjimkou malých italských restaurací, které vaří hlavně těstoviny. Ale obecně můžu říci, že jsou nejvhodnější do velkých kuchyní, které vaří velký počet porcí jídla.

### **Jak dlouhá je životnost vašich zařízení?**

Vždy říkáme, že patnáct let, a to i když je užíváte sedm dní v týdnu čtyřicet hodin denně. Vydrtí skoro všechno. Takže reálně mají naše zařízení životnost výrazně delší. Teď jsme byli v pohostinství na severu Česka poblíž polských hranic, kde mají ELRO zařízení téměř čtvrt století, velmi dobře se o něj starají, správně ho používají a vypadá skoro jako nové. Někteří zákazníci naše zařízení využívají třicet i čtyřicet let a pořád výborně fungují.

### **Z kolika různých typů tlakových zařízení ELRO je možné vybírat?**

Pokud začneme s tlakovými pánvemi, máme asi devět různých velikostí, některé nižší, jiné naopak hlubší. Podobně jsou na tom tlakové kotle, které nabízejí mnoho různých objemů. A máme rovněž další produkty, jako jsou míchací tlakové kotle s míchadlem uvnitř, které se stále pohybuje. Lze tedy vybírat z mnoha variant a každý zákazník si může zvolit, co mu pro jeho provoz nejvíce vyhovuje.

### **Kam se mohou čeští zákazníci obrátit, když chtějí tato zařízení koupit?**

Máme v Česku schopného partnera, který na českém trhu prodává naše produkty, stará se rovněž o servis a další záležitosti. Je to firma Stevy ([www.stevy.cz](http://www.stevy.cz) – pozn. red.), s jejímž ředitelem Ing. Janem Prosou ELRO spolupracuje už víc než čtvrt století. Čas od času v ČR pořádáme i naše prezentace a také zveme zákazníky z Česka k nám do Švýcarska, aby se podívali na naši továrnu a školicí centrum. Podobným způsobem prodáváme naše zařízení do mnoha států po celém světě.

### **V Praze jste už potřetí. Co vás v ČR nejvíc zaujalo? A jak vnímáte místní gastronomii?**

Moc se mi líbí zdejší kultura i lidé. Snadno poznáte, že mají otevřenou mysl, otevřené srdce a jsou velmi upřímní. A česká kuchyně je skvělá, připomíná mi „soul food“, které mám moc rád. Ochutnal jsem v životě jídla s velmi vysokým standardem a hvězdami od Michelina. Mnohem raději chodím do restaurací, kde dostanu „soul food“, jako je velká vepřová krkovička s omáčkou a skvělé pivo. To je perfektní. ●

### **Celý rozhovor na [gastroahotel.cz](http://gastroahotel.cz).**

TEXT: LENKA SPRINGS / FOTO: ELRO