



# Ako remeselník cítim veľkú hrdosť na to, čo vytváram

**Ján Turinič**

riaditeľ pekárne Yeme Bratislava

**Chlieb – vzácné, možno najvzácnejšie slovo na svete. Napríklad v Biblii sa spomína 188 -krát v jej 36 knihách. Prvýkrát ho objavujeme v 1. knihe Mojžišovej, v takmer každému z nás známom texte: „V pote tváre budeš...“, poslednýkrát v 2. liste Tesaloničským, v oveľa menej známej (ale hlavne pre našu dobu veľmi silným posolstvom sa vyznačujúcej) časti textu: „...aby pokojne pracovali, a tak jedli svoj chlieb.“ Aký vzťah ku chlebu máte Vy?**

Skôr by som asi vedel namaľovať čo cítim, keď

myslím na chlieb. Ako však popísať dôverhodne farby, ako to slovné vyjadriť? Keď je to plejáda pocitov, karneval túžob, toľko lásky, toľko hnevu, vnútorných vojen, nekonečne sa opakujúceho odporu a neúnavnej námahy, vytrvalosti. Obraz v hlave, hnaný srdcom, čo ovláda ruky. Tak veľa bolesti, tak nevnímanej, ten nepokoj až po okamih, keď ho prvýkrát vidím, vytiahnem z pece, jemne poklepem zospodu. A ako klopanie na drevenú bránu mi dáva za pravdu. Vtedy ustanem a cítim sa len dobre.

**Grandiózny umelecký opis pocitov pri pečení chleba, ďakujem. Prednedávnom, na diskusnom fóre Agrofilmu v Nitre ste spomenuli, že ako geograf - absolvent našej najstaršej a najväčšej univerzity, ste precestovali takmer celý svet. Prečo ste na svadobnú cestu (s následným desať rokov – zrejme pôvodne tak dlho neplánovaným pobytom) išli práve do Írska?**

Počas štúdií geografie sme sa s mojou pani snažili - teda tak, ako nám náš rozpočet dovoľoval, čo najviac cestovať. To, čo sme neúnav-

ne čerpali zo suchých stránok učebníc, sme túžili vidieť, dotknúť sa toho a hádam aj pochopiť. Írsko nebola naša prvá cesta. Dôvod, prečo sme sa vybrali tým smerom, bol veľmi pragmatický. Počas jedného leta dom, ktorý si prenajímali členovia rodiny mojej manželky, zostal prázdny. Ponuku stráviť leto v Írsku s ubytovaním zadarmo nebolo možné odmietnuť. Hovorím leto, avšak dobre si spomínam, že po príchode do Dublinu sme si v prvých dňoch kúpili zimné bundy, keďže teplota bola iba okolo 8 stupňov.

**Čo bolo tým najsilnejším motívom, ktorý rozhodol o tom, že ste práve v Írsku, ako ste prednávkou povedali na už spomínanom diskusnom fóre s názvom „Farmárske potraviny na slovenský stôl“, prepadli láske k pečeniu chleba? Kludne sa môžete vyhovoriť i na mystiku, ak je to i s ňou späté...**

Nedokážem identifikovať moment, ako sa mi to prihodilo. Nejak sa to jednoducho stalo a od istého času som nedokázal prestať myslieť na chlieb. To, že to bolo práve v Írsku, bola asi len náhoda. Najprv som ako pomocná sila v kuchyni musel pre absencie pekára (ktorý viac ako pečenie mal rád flašku) často piecť za neho, keď neprišiel do práce. No a na mojom ďalšom pôsobisku hlavnému pekárovi, ktorý pochádzal z Nového Zélandu, nepredložili pracovné víza a ja som zastal jeho miesto. Čiže buď náhoda, alebo možno ten írsky štvorlístok...

**Na spomínanom diskusnom fóre ste svoje, v kongresovej sále NPPC prítomnými poslucháčmi veľmi pozorne sledované vystúpenie, začali platmi pekárov. Citujeme Vás: „Keď chceme, aby mali ľudia normálny plat, musí sa to prejavovať aj v cene výrobku, ktorý vďaka ich práci vznikol“. Skúste rozvinúť túto myšlienku.**

Ako remeselník cítim veľkú hrdosť na to, čo vytváram. Na prvý pohľad to vyzerá tak, že predávam chlieb, no ja to vidím trochu osobnejšie. S každým produktom si zákazník berie domov niečo výnimočné, súhlasí s filozofiou naozajstnej potraviny. Pomyselne si podávame ruky a súhlasíme s požiadavkou slušného života pre oboch. Snažím sa o vytvorenie podmienok pre to, aby náš zákazník našiel a zobral si domov to, čo nasýti, poteší a spojí rodinu pri jednom stole a podmienok pre pekára, aby mal z pečenia radosť a pokoj doma, aby za dobre odvedenú prácu dostal zaslúženú odmenu. To, na čo som hrdý má hodnotu, no a cena je toho jasným vyjadrením. Ako - pre porovnanie - cítia rozdielne pekári hrdosť k rožku, ktorý remeselne pečieme u nás z čistých surovín a k rožkom, ktoré stroje priemyselne chličia na tisíce? A prečítať

si ich zloženie zaberie nejakú tú chvíľu. V roku 2016 sme začínali s nástupným platom pekárov 700 eur, dnes pekári počítajú 1100 eur. Majiteľ našej firmy Peter Varmuža je však ten, ktorému patrí vďaka a tak, ako sme úspech dosiahli spolu, tak sa oň delíme aj pokiaľ ide o peniaze.



„Snažím sa o vytvorenie podmienok pre to, aby náš zákazník našiel a zobral si domov to, čo nasýti, poteší a spojí rodinu pri jednom stole a podmienok pre pekára, aby mal z práce radosť a pokoj doma, aby za dobre odvedenú prácu dostal zaslúženú odmenu.“

**Ako svoju lásku k chlebu, jeho pečaniu - i profesionálnemu chutnaniu - prenášate na svojich kolegov pekárov. Spomenuli ste, že najprv ich bolo sedem, teraz v prevádzkach Yeme pečie kvalitný chlieb a iné výrobky takmer šesťdesiat pekárskych odborníkov.**

Keď nás bolo ešte len sedem a stretli sme sa po prvýkrát v pekárni, bolo to asi jednoduchšie. No nečakane sme narástli, možno až prí rýchlo, tak sme zvolili trojstupňové riadenie. Pracujem hlavne so svojimi manažermi a vedúcimi smien, stretávame sa, ochutnávame, chodíme po európskych mestách s gastronomickými pokladmi, alebo len si sadneme ku káve a staviame vzdušné zámky, čo a ako by sme spravili, rozprávame o nových produktoch, surovinách a variáciách z nich. Ono piecť je radosť, ale rozprávať sa o chlebe a plánovať, ako dosiahnuť ten dokonalý pečieň, to je veľké šťastie.

**Šesťdesiat pekárov. To je dosť. Dokážu všetci profesionálne dodržiavať pracovný postup pečenia chleba vo vašich pekárňach? Čo môžete z týchto postupov prezradiť čitateľom Agromagazínu?**

Pečieme veľmi remeselne, no a pravda, má to svoje úskalnia, je to každodenný tréning, neustála práca s ľuďmi, aby nezabudli, čo robia. Úprimne - nepoznám na svete mnoho ľudí, ktorí dokázali zorganizovať tak širokú výrobu na viacerých miestach s takou štandardnou kvalitou koncového produktu. Investujeme hlavne čas. Procesy a technológia výroby sú moje vlastné a rokmi vycibrené, skúsenosťou konfrontované. Len jedinou vec som nikomu neprezradil - a tou je práca s kvasom. Ten sa udržuje len mechanicky na základe istých čiernobielych procesov. Nebránim sa však ukázať ako pečiem, skôr naopak, je pre mňa veľkou radosťou, ak má niekto úprimný záujem.

**Aký je podľa Vás optimálny dodávateľ obilia (poľnohospodár), resp. múky (mlynár) pre vašu pekáreň?**

Keď som sa vrátil späť na Slovensko, bol som pred úlohou vytvoriť remeselnú pekáreň a to so všetkým, čo k tomu bolo potrebné. Najväčší problém bol (a stále pretrváva), je s dodávateľmi surovín do výroby. Hľadal som tradičných pestovateľov. Pre nás je ideálny pestovateľ ten, kto pristupuje slušne a s pokorou k prírode, neznásilňuje ju nadmernými postrekmi. Trpezlivo čaká, poctivo a odborne ošetruje a žne - tak ako ja po zamiesení - najprv nechávam vyzrieť cesto, sledujem, prekladám, nechám pomaly kysnúť a čakám, kedy je pripravené na pečenie. Vyznávam princípy slowfood, kde som aj členom. Pomaly je lepšie.

**Aký chlieb odporúčate čitateľom Agromagazínu na vianočný či novoročný, resp. trojkráľový stôl?**

Dlhé roky som rozmýšľal práve nad chlebom, ktorý by si rodina delila pri sviatočnom stole, z ktorého by spoločne jedla. Symbol súdržnosti, jednoty. Keď je človek ešte sám, tak sa mu myšlienky túľajú inde. Až ako otec detí som pochopil, že chlieb musí byť poriadny. Sviatočný chlieb by mal byť taký, aby otec rodiny mohol po podaní noža od matky odrezať dosť krajčekov, aby nik nezostal hladný a chlebiček všetkým absolútne chutil. To som našiel v domácom pecni. Poctivý chlieb s úctyhodnými 2,2 kg nasýti mnoho úst.

*Za rozhovor poďakoval Ján Huba  
Snímky: archív Jána Turiniča*