Jan Bauer studuje gymnázium a ještě se učí na kuchaře. „Vaření je vášeň a také velká dřina,“ říká

**Umí vařit ze slámy. Ale staví i raketu**

Zvládne připravit složité menu třeba pro dvacet lidí najednou jako skutečný profesionál. Kromě toho ale umí sestrojit raketu, která pak vyletí do výšky osmi set metrů a on ji monitoruje díky své pozemní stanici.

Seznamte se, tohle je Jan Bauer. Sedmnáctiletý student českobudějovického Gymnázia Jírovcova se rozhodl, že zvládne dvě školy najednou, a tak se učí ještě na kuchaře.

A je v tom hodně dobrý, skončil druhý na nejnáročnější kulinářské soutěži pro mladé talenty a hned nato dostal pozvánku do juniorské kuchařské reprezentace. „Ani chvíli jsem neváhal a hned ji přijal,“ reaguje usměvavý mladík. Ambice má veliké, ale působí skromně s tím, že má před sebou ještě hodně práce a hlavně velké rozhodování.

**Bude z vás špičkový kuchař, nebo raketový inženýr?**

Vaření je pro mě obrovskou vášní, ale také vím, jak obrovská je to dřina, především ta fyzická. Strojařina mě ale také moc baví, tam bych zase musel hodně namáhat hlavu. Mám ještě čas, než se budu muset rozhodnout, ale bude to těžké.

**Studujete osmileté gymnázium. Jak dospívajícího teenagera napadne, půjdu na další školu, chci být také kuchař?**

Asi ve 12 nebo 13 letech mě vaření opravdu chytlo. Začal jsem doma. Rodiče mě podporovali a zaplatili mi i různé kurzy v Českých Budějovicích. Když mi bylo 15, tak jsme se museli zamyslet, jak moc vážně to myslím a jak mě to baví. Došli jsme k tomu, že chci do tohoto oboru proniknout. A proto nás napadlo, že bych měl studovat i nějakou odbornou školu.

**Jak to jde skloubit?**

Za to patří velký dík zástupcům z Gymnázia Jírovcova i SŠ a VOŠ cestovního ruchu na Senovážném náměstí, že mi to umožnili. Na část předmětů, například potraviny a výživu či zařízení provozoven, mám individuální studijní plán. Jednou za čas pak jdu na přezkoušení. Praxi také musím absolvovat. Byl jsem na ní v restauraci Krajinská 27.

**Začalo to mytím nádobí a krájením zeleniny? Pustili vás i k většímu vaření?**

Chodil jsem tam o víkendech nebo v pátek, když jsem měl volno, a podobně. Měl jsem štěstí a nádobí nemyl. Ale musel jsem začít tím nejjednodušším. Postupně jsem si získával důvěru kuchařů a nadřízených, tak mě pustili i k zajímavějším věcem. Posouval jsem se dál. Vrcholilo to tím, že jsem s kuchaři mohl servírovat jídlo hostům v těch nejvytíženějších časech.

**Co se stalo v těch dvanácti letech, že jste najednou začal vařit? Inspirovala vás babička nebo nějaká kuchařská hvězda v televizi?**

Byla to televize a sociální sítě. Fascinovalo mě, jak někteří dokážou vařit opravdu neuvěřitelná jídla.

**Máte nějaký vzor nebo hvězdu, kterou obdivujete?**

Zpočátku to byl Gordon Ramsay. Kdybych měl říct někoho teď, tak je to Heston Blumenthal. Fascinuje mě v tom, že dokáže dělat velmi neobvyklá jídla. Jeho vaření už je vlastně i chemie.

**Co jste vařil naposledy a jak často jste v kuchyni?**

Vařím každý týden o víkendu, většinou pro sebe a rodinu. Zkouším komplikovanější jídla a učím se na tom různé techniky. Ne vždy se to povede. Naposledy jsem si dělal francouzskou omeletu k večeři. To zní naprosto jednoduše. Ale na tomto pokrmu už se dá poznat, zda kuchař svůj obor nějak ovládá, nebo ne.

**Pro kolik nejvíce lidí jste zatím vařil?**

V domácím prostředí asi pro dvacet lidí při oslavě. To byla docela výzva, protože tam to vybavení není takové jako v profesionální kuchyni.

**Co je takový váš největší hit nebo co od vás mají nejraději rodiče?**

Nejvíc ocení, když moc nezaneřádím kuchyň. Ale jinak moc rád dělám italská jídla, jako jsou rissota a těstoviny. V tom jsem se hodně posunul, když jsem minulé léto vařil v italské restauraci Zdeňka Pohlreicha. Tam jsem se naučil opravdu spoustu věcí.

**Jak se student z Českých Budějovic dostane do pražské kuchyně ke Zdeňku Pohlreichovi?**

Odpověď je překvapivě jednoduchá. Prostě jsme panu Pohlreichovi poslali dopis, kde jsem ho slušně požádal, zda by něco takového bylo možné. Domluvili jsme se na schůzce u něho v restauraci, po které jsme se rovnou dohodli.

**Byla to velká škola?**

Určitě ano. Zatím to byla asi nejnáročnější práce, kterou jsem dělal. Musím říct, že ten důraz na detail, ta pozornost na pokrm je opravdu velká. Nedělají se tam žádné zkratky.

**Pojďme k soutěži KU Young Chef, kde jste před nedávnem uspěl. Kudy vede cesta na takovou akci?**

Škola mě nejdříve nominovala. Pak vybraní kuchaři dorazili do Prahy, kde nás rozdělili do skupin a plnili jsme pět disciplín. Jedním z úkolů bylo třeba filetování ryby. Součástí hodnocení byla i organizace práce, hygiena na pracovišti, pak samozřejmě vzhled a chuť jídla. Z každé skupiny postoupili dva nejlepší a jeden třetí.

**A mezi devítkou nejlepších i vy.**

Další část v Praze už byla složitější v tom, že jsme neměli čas na dlouhodobější přípravu. Měli jsme například masterclass s renomovanými kuchaři, kteří nám ukázali nějaký pokrm. My jsme se měli inspirovat a vytvořit něco podobného anebo se pokusit o přesnou replikaci. Dělali jsme tak například vegetariánský pokrm ze smržů, brambor a granoly, který předvedl šéfkuchař Jan Horák. Zní to jednoduše, ale chuť byla skvělá.

**A postupoval jste dál až mezi tři finalisty.**

Ano, to jsme si vybrali do týmu vždy dva další pomocníky, kteří byli v té devítce. K tomu jsme ještě měli profesionálního kouče, a já právě Honzu Horáka. Téma pro hlavní chod byl králík, brambora, česnek plus ještě předkrm, kde bylo téma české řeky a rybníky. Dělali jsme od obojího dvacet porcí.

**Jak chutnají kopřivy v předkrmu? Znám je jen ze sekané.**

Dělali jsme kopřivové velouté s bylinkami. Použili jsme jen lístky a ty blanšírovali a pak rozmixovali s beurre noisette *(hnědým máslem)*a redukcí a to nakonec přidali k rybě. Součástí předkrmu byl i uzený jazyk a silná omáčka. Chtěli jsme tím vytvořit zajímavý kontrast.

**A také jste měl v hlavním chodu slámu, to mě překvapilo.**

K životu králíka vlastně patří, a tak jsme ji chtěli zakomponovat i do jídla. Slámu jsme nejdříve upekli, ona se tím krásně rozvoní. A pak jsme ji louhovali ve smetaně. Vytvořili jsme z toho následně jemnou pěnu. Někteří hosté pak reagovali, že si připadali opravdu jako ve stáji.

**Co úspěch v této soutěži bude znamenat do budoucna? V akci vás vidělo spoustu skvělých kuchařů.**

Ještě při soutěži mě jeden z jejích ambasadorů Lukáš Uher pozval do juniorského národního týmu kuchařů. Pro všechny soutěžící ale bylo obrovským přínosem, že se poznali s těmi nejlepšími. Oni naopak vědí, co už umíme a že je na nás spolehnutí.

**A teď ta druhá část vaší osobnosti. Studujete na gymnáziu, hodně vás baví fyzika, strojírenství, programování, a tak se účastníte i soutěže Czech Rocket Challenge a stavíte raketu. Co je pro vás víc, jak moc jste rozpolcený?**

Hodně. Mám dilema, jakou cestou se vydat, i když na to finální rozhodnutí mám ještě nějaký čas. Nyní mě práce v kuchyni baví více.

**Rodiče vám fandí tak jako tak?**

Je skvělé, že mě podporují ve všem smysluplném, do čeho se pustím. Myslím, že to není běžné.

**A jakým způsobem jste se dostal ke konstruování rakety?**

Přihlásil jsem se do soutěže v zastoupení naší školy. V zadání bylo vytvořit konstrukci, výpočty, návrh letového počítače a udělat k němu software a vymyslet třeba i záchranný systém.

**Co musí taková raketa zvládnout, aby to byl úspěšný projekt?**

Za úspěch považuji, když vzlétne a ve vzduchu drží správný směr. Když přistane v jednom kuse, bude to bonus. Nyní se tím zabývám už druhým rokem. Máme hotový třeba prototyp letového počítače. A letos jsem navíc vyrobil i vlastní motor na letové testy, což nebyla povinnost. V principu je to jednoduché a funguje na tuhé palivo.

**Když myslíte, mně se to nezdá snadné ani trochu. Na jaké tuhé palivo to létá?**

Je to směs dusičnanu draselného a sorbitolu, což je vlastně sladidlo. Je to bezpečné na výrobu i manipulaci.

**Do jaké výšky pak vzlétne, vidím, že je asi metr dlouhá?**

Podle výpočtů by to mělo být asi do osmi set metrů. Teď se však primárně nesoustředíme na výšku, ale na bezpečnost, design a elektroniku, která je na palubě. Chceme udělat i pozemní stanici, máme její prototyp. Ona bude v reálném čase komunikovat s raketou a my získáme aktuální data a budeme o ní vědět, i když zmizí z dohledu.

**Říkáte my, kolik vás na projektu pracuje? A taky se dívám na ten motor, to jste si ho sám i soustružil?**

U kamaráda Jana Koželuha jsme to vysoustružili z nerezové oceli a duralové trubky. A k první otázce, aktuálně dělám většinu prací a pak mi pomáhá kamarád, který je převážně přes elektroniku. Ale je za tím i spousta dalších známých, kteří pomáhají s konstrukcí. Zásadní je také škola, která je hlavním sponzorem.

**A co taková školní jídelna, když se ještě vrátím k první části. Chodíte tam na obědy?**

Samozřejmě, chodím do jídelny v ulici Fráni Šrámka. Musím říct, že na to, jaký mají rozpočet na jednotlivá jídla, tak obdivuji, jak kvalitní jídla nám servírují.

Ocenění**Jan Bauer pózuje s oceněním za úspěch v soutěži KU Young Chef, po které dostal i pozvánku do juniorské kuchařské reprezentace. V ruce drží i raketu, kterou se snaží neustále vylepšovat.**