



# TOMÁŠ BAKALA

## ŽIJEM SVOJ MALÝ SPLNENÝ SEN

**N**echýbalo veľa a namiesto kulinárskych špecialít mohli spod jeho rúk vychádzať kusy obrobeného železa. Tomášov dedko bol totiž kováč a tak to chvíľu vyzeralo, že jablko by sa nemuselo príliš vzdialiť od stromu. Lenže, ono sa napokon odkotúľalo do kuchyne a tam zostalo dodnes. „Prvé dva roky som sa na škole hanbil. Myslel som si totiž, že je to práca skôr pre ženy a radšej som zostával v ústraní,“ spomína na presilu dievčat v školských laviciach Tomáš Bakala. Správnosť jeho rozhodnutia mu však onedlho potvrdil kuchár v závodnej jedálni, kde denne chystali vyše dvetisíc obedov.

Kováčska dielňa, alebo kuchyňa? Rozhodovanie o budúcnosti často stavia tínedžerov aj pred zdanlivo nezlučiteľné voľby. Ešte dôležitejšia, ako výber, je však chuť dokázať vo svojom odbore veľké veci. Šéfovi kuchyne v Hoteli Tri Studničky v Demänovskej Doline tento druh apetítu rozhodne nechýba. Tomáš Bakala (30) je živým dôkazom toho, že aj bez zahraničných skúseností môže na Slovensku vyrásť špičkový šéfkuchár.



### Keď štipka nie je dosť

Sympatický mladík sa od ostatných spolužiakov odlišoval v pracovitosti a snahe učiť sa všetko nové. Aj preto sa pod taktovkou svojho tútora veľmi rýchlo dostal k surovinám a postupom, ku ktorým jeho spolužiakov vôbec nepúšťali. „Pamätám si na úlohu posoliť polievku. Opatrne som po štipkách pridával do obrovského kotla. Keď ma videl kuchár, zobral mi vrecko z rúk a bez okolkov

tam vysypal celé kilo,“ smeje sa nad zážitkom zo závodnej jedálne. V rámci študijného odboru kuchár-čaišník si Tomáš obľúbil aj kontakt s hosťami v reštaurácii, čo mu zostalo dodnes. Nie vždy má však čas vypočuďovať na „plac“ a rozprávať sa s nimi o chutiach a vôňach podávaných jedál.

### Zo Zlína až pod Chopok

Rodák zo Žiliny vyrastal v Zlíne a na Slovensko sa dostal vďaka starým rodičom z matrinej strany, u ktorých sa po

ukončení školy rozhodol stráviť letné prázdniny. Namiesto vyvalovania na peci a robenia huncútstiev si našiel prácu v jednom žilinskom penzióne a zostal u nás dodnes. Keby sám nepriznal pôvod, na jeho reči a prízvuku by sme sotva zistili, že to nie je Slováč ako repa. Aby sa mohol vo svojej profesii posúvať ďalej, každé dva roky menil podnik, pre ktorý pracoval, a čoskoro začal sám zaučať mladších kolegov. V úlohe šéfkuchára sa však ocitol až v jednom rodinnom penzióne, na ktorý dodnes nedokáže zabudnúť. „Bola to trochu iná práca, ako





Jedlo by sa malo pohrať so zmyslami hostí a uspokojiť ich v čo najväčšej miere...

som bol dovtedy zvyknutý. Ráno som dal jesť ovečkám, popoludní som osprchoval psa a variť som začínal až večer," vyvolil z pamäti zábavnú časť svojej kariéry. Keďže rád športuje a v zime holduje lyžiam, stále ho to prirodzene ťahalo do hôr. Na základe inzerátu sa preto rozhodol uchádzať o miesto kuchára v Hoteli Grand Jasná.

#### Ja sám som zahraničie

Pod krídla si ho zobral skúsený šéfkuchár Ján Staroň, vďaka ktorému pričuchol aj k novým trendom v gastronómii. „Študoval som veľa odbornej literatúry a práca sa mi stala koníčkom. Do zahraničia ma to nelákalo a keď to aj vyzeralo, že by som mohol niekam vycestovať, prišiel do toho vzťah alebo iná prekážka. Vždy preto rád hovorím: načo mi je zahraničie, keď ja sám som z cudziny," vtipkuje Tomáš Bakala. Zahraničné skúsenosti mu však očividne nechýbajú. S vareškou pochodil väčšiu časť Slovenska, v rôznych reštauráciách čerpal novú inšpiráciu a sem tam pomáhal i kamarátom z fachu. Aj tieto krátke výlety mu prišli vhod pri vymýšľaní nových receptov a kreácií na tanieri. Tie sú často odrazom prostredia, v ktorom Tomáš pôsobí a zároveň sú vecou



náhody. „Zahľadím sa na nejakú surovinu a hneď rozmýšľam čo a ako by sa s ňou dalo robiť. Zastávam názor, že všetko už bolo vymyslené a my kuchári to len obmieňame, no jedlo by sa malo pohrať so zmyslami hostí a uspokojiť ich v čo najväčšej miere," odkrýva svoju filozofiu a dodáva, že často mu pomáhajú aj sociálne siete, ktoré sú presýtené fotografiami jedál od výmyslu sveta.

#### Zbožňujem čistotu na tanieri

Z Jasnej sa postupne presunul o niekoľko kilometrov nižšie do Hotela Tri Studničky, mimochodom prvého s certifikátom Feng Shui, kde pôsobí dodnes. Po šesnástich rokoch od jeho otvorenia sa

rozhodli zamerať na dospelú klientelu a dopriať jej ešte viac zážitkov a ničím nerušnú pohodu. Čas iba pre seba, pre svoju polovičku, priateľov či dospelé deti. Práve tam mu dali do rúk dôveru a poskytli voľnosť na sebarealizáciu. Pokusným králikom pri testovaní novinek na jedálnom lístku sú jeho kolegovia z kuchyne a priateľka, s ktorou sa zoznámil práve v Jasnej. Veď kto iný ako servírka vie lepšie nielen to, ako by malo jedlo vyzerať, ale aj voňať a chuť. Nadalej však platí, že koľko ľudí, toľko chutí. Každý pokrm preto z Tomášových rúk vychádza s pokorou. „Keď si ma zavolá hosť k stolu, vždy sú to obavy či som niečo nepokazil. Žiaden špičkový

kuchár si nemôže byť na sto percent istý svojou neomylnosťou. Každá pochvala, samozrejme, poteší a každá konštruktívna kritika ma zasa posúva dopredu," hovorí skromne. Na tanieri má rád čistotu a za vrchol umenia ho nepovažuje prezdobený a posypaný bylinkami.

#### Muflón, ktorý sa dá fajčiť

Šéfkuchári radi vravia, že nikto nevymyslel nič lepšie ako biely tanier, ktorý musí byť vyleštený a teplý. Na tom našom vyniklo mäso z muflóna na spôsob médium so zemiakovými „ňokmi“ opečenými na masle a malinovým culis, pripomínajúcim ovocné pyré. Jedinečnú chuť i vôňu dotvorila rozpálená



flambovaná škorica, ktorá pri servírovaní na tanieri ešte dymila. V prvej chvíli sme nevedeli, či si zo šulca potiahnúť ako z cigarety, no nechali sme radšej priestor jemným a čistým chutiám. Aj pri tomto jedle sa ukázalo, že majstrovstvo Tomáša Bakalu sa ukrýva najmä v umení skvelo kombinovať a hosťa za stolom hneď niekoľkokrát prevkapiť. „Vždy sa snažím, aby od nás zákazníci odchádzali so zážitkom, ako keby boli v kine alebo divadle. Za svoje peniaze by mali dostať nielen chutné jedlo, ale aj porciu, po ktorej nebudú nútení niekde inde zahnať hlad kebabom," udrel klince po hlavičke dobre stavaný šéfkuchár.







#### Na kameni, aj na pníku

Keďže od 1. júna sa hotel, v ktorom pracuje, môže pýšiť prívlastkom Adult Friendly, invecii na Troch Studničkách rozhodne nekladú medze. Stačí sa vybrať do prírody a inšpirovať sa. Aj napriek chválospevom o bielom tanieri tak môže pred hosťami kedykoľvek pristáť jedlo aj na prírodných kameňoch či malých pníkoch z blízkeho okolia. „Priestor na zdokonaľovanie sa nájde vždy. Som však rád, že môžem žiť svoj malý splnený sen a o budúcnosti zatiaľ neuvažujem. Teším sa z toho, čo sa mi podarilo dosiahnuť a bol by som rád, keby ma to držalo čo najdlhšie,“ zakončil úprimnú spoveď Tomáš Bakala. Snívať s ním sa rozhodne oplatí, pretože jedlá v jeho podaní menia sny na skutočnosť. Stačí ochutnať.



Už viac ako pol roka je hotel Tri Studničky prvým Adult Friendly hotelom v regióne. Zameriava sa na dospelú klientelu, ktorej chce dopriať ešte viac zážitkov a ničím nerušenú pohodu.

