



TRNKOVINY

33/19
33. vydání, léto 2019

RUDOLF JELÍNEK a.s.
Razov 472
763 12 Vizovice
www.rjelinek.cz

- Oslavujeme 125 let na Razově (str. 1)
- Gastronomika Lukáše Hejlíka (str. 2)
- Vlna inovací a novinek pokračuje (str. 2)
- Hugo Spritz nebo Kozičky? (str. 2)
- Láhve až po strop (str. 2)
- Bartenders Society 2019 v Bratislavě (str. 2)
- Návštěvnícké centrum R. JELÍNEK Chile – ABIERTO (str. 3)
- Hospodářské výsledky roku 2018 (str. 3)
- Bar Chef (str. 3)
- Rabín David Weiss (str. 4)



Gastronomika Lukáše Hejlíka

Herec Lukáš Hejlík se věnuje blogu Gastronomika už šest let. Obhřídí české luhy a moravské háje a každý den přináší jeden tip ...



Bartenders Society 2019 v Bratislavě

The Bartenders Society je světová barmanská soutěž v míchání koktejlů na bázi agricole rum značky Saint James, jejíž distribuci v ČR i SR zajišťuje ...



Návštěvnícké centrum R. JELÍNEK Chile!

V únoru letošního roku bylo za přítomnosti velvyslance ČR v Chile pana Ing. Josefa Hlobila, představitelů místní státní správy ...



Hospodářské výsledky roku 2018

Rok 2018 byl pro RUDOLF JELÍNEK a.s. i její sesterské společnosti velmi intenzivní, ale nakonec i velmi úspěšný.



Rabín David Weiss

Rabín David Weiss se narodil ve městě Haifa, v největším severozraelském městě a třetím největším městě v Izraeli.

Oslavujeme 125 let na Razově

Letos oslavíme 125 let od založení pálenice na Razově ve Vizovicích. Je to dlouhá řádka let, mnohdy velmi pohnuté historie, a je na místě si připomenout některé zásadní okamžiky nebo skutečnosti, které ovlivnily to, kde a jak dodnes působíme. Popis celé historie by vydal na mnoho stran textu, proto se v tomto vydání Trnkovin zaměříme na samotné počátky pálení a podnikání.



Náš současný areál, tehdy pod názvem Rolnický akciový závod ovocnářský ve Vizovicích (odtud zkratka RAZOV), byl založen vizovickými rolníky roku 1894 za účelem podpory jejich ovocnářského podnikání. Na konci 19. století klesly prodeje čerstvého i sušeného ovoce z regionu tak výrazně, že hrozilo, že se zkaží. Místní rolníci si vrchnosti stěžovali na horší podmínky ve srovnání s jinými regiony díky chybějícímu železničnímu spojení. Hlavním důvodem pro vybudování nové, moderní pálenice na vhodném místě tedy byla potřeba dalšího zpracování ovoce, pro které nebyl odbyt v surové nebo sušené podobě.

Rolnický akciový závod ovocnářský existoval ve své původní podobě jen čtyři roky, ale díky

strategické poloze a modernímu vybavení se rychle prosadil kvalitní produkci. Získal dokonce několik ocenění za své výrobky a značku RAZOV se podařilo prosadit do širšího povědomí. Díky vnitřním rozporům mezi podílčníky se však dostal do finančních problémů a byl v roce 1898 odprodán Josefu Čizmářovi. Ten nejdříve vydělal mlýn a prodal jej rodině Valičkových, kteří ho vlastnili doposud, a posléze se v roce 1906 rozhodl prodat celý Razovský areál manželům Kopeckým.

Aloisie a Emil Kopečtí investovali do výroby a navýšovali její kapacitu. Zakoupili a instalovali mimo jiné novou destilační aparaturu a díky podrobným záznamům víme, že se na Razově vyráběla slivovice, borovička, borůvkové víno, ovocné likéry a prodával

se dovážený rum a koňak. Specialitou tehdejšího Rolnického akciového závodu ve Vizovicích byl žaludeční bylinný likér Razovka. Manželé Kopečtí se bohužel na začátku dvacátých let dostali do finančních potíží a rozhodli se Razov prodat.

Na scénu se konečně dostávají bratři Jelínkové, tedy Vladimír a Rudolf, kteří v té době provozovali společný podnik Zikmunda Jelínka synové. V roce 1921 od manželů Kopeckých koupili areál Razova především proto, že ze všech vizovických pálenic nabízel největší potenciál rozvoje do budoucna kvůli své strategické poloze za městem a možností rozšíření produkce i areálu samotného.

Při rozvoji celého areálu rostla i samotná společnost Zikmunda Jelínka synové, která se stala dvojkou tuzemského trhu se slivovicí, v těsném závěsu za Velkopálenicí Karla Singra. Již od roku 1925 začalo být patrné, že dochází k názorovému rozchodu bratří Jelínků, kteří měli rozdílné představy o pokračování společného podniku. V roce

1926 se cesty Vladimíra a Rudolfa rozešly a při dělení společné firmy si Rudolf Jelínek ponechal závod na Razově a Vladimír Jelínek se přes pálenici ve Slušovské ulici přesunul do nově postavené pálenice u železničního nádraží.

Roku 1926 tak vzniká nová značka mezi vizovickými pálenkami, RUDOLF JELÍNEK, která produkuje své destiláty v pálenici na Razově. Právě strategicky výhodná poloha a nesporný obchodní a organizační talent zakladatele stojí za tím, že dnes jedinou fungující pálenicí a značkou ve Vizovicích je právě RUDOLF JELÍNEK. Vědomi si toho, že historie zavazuje, snažíme se dnes navazovat na to nejlepší z tradice výroby na Razově. A výroci si přímo říká o oslavu! Proto jsme se rozhodli stočít výroční edici „Slivovice z Razova“ v limitovaném počtu 18 940 ks lahví o objemu 0,35 l, jejíž obal nese dokumentaci historických milníků Razova a naší společnosti.

Miroslav Motyčka



Vážený kolego, je tomu 16 let, co jsme zasadili první švestku na Těchlově ve Vizovicích. A já jsem u toho byl! Ani jsem si tenkrát nedověděl představit, jaké to bude, až se na stromech objeví první plody a hlavně, až se Těchlov naplní švestkovými stromy. Dneska si to už představovat nemusím, vidím to na vlastní oči. A nejen já, ale i vy všichni. Každý rok sklízíme švestky a nikoho už ani nenapadne, že by to mělo být jinak, a to je dobře. Začali jsme skromně, bez zkušeností, ale s o to větším elánem a nadšením, že se dílo musí podařit. Švestky sem na Vizovicko vždycky patřily a nyní, díky nám, už zase patří. Kde to jen šlo, krůček po krůčku jsme zvětšovali osazené plochy švestek a počty stromů.

A jaký je aktuální stav v roce 2019? Ve dvou zemědělských firmách RUDOLF JELÍNEK sady s.r.o. a BIOSADY s.r.o. obhospodařujeme celkem 203,61 ha zemědělské půdy v katastrech Vizovice, Kostelany, Lípa, Ludkovice, Starovice a Velké Němčice. K dnešnímu dni máme 81,50 ha švestek, 78,63 ha meruněk, 14,17 ha třešní, 0,83 ha oskeruší a 0,79 ha malin. Dále jsme vysadili aleje moravské jaderničky, třešně, ptáč, mišpuľ, planých trnek a také rakymíku. Kromě sadů se také staráme o 23 ha travních porostů, které sečeme, sušíme a sklízíme pro koně na Ranči v Kostelanech.

Ale tím nekončíme! Stále nakupujeme půdu, abychom mohli dále vysazovat švestky a další ovoce. Určitě vás nepřekvapí informace, že dnes už jsme největším pěstitelům švestek v České republice. Je to velká radost, ale o to větší závazek a zodpovědnost. Není to jen o úrodě, ale také o krajině, ve které žijeme a na níž nám záleží. Držte palce, ať nám kvetou a plodí naše sady i všechno, co roste okolo. A až budou příští rok v březnu kvést meruňky, v dubnu švestky a třešně, tak se určitě přijďte podívat. Neznám krásnější pohled než na kvetoucí sad plný bzučících včel.

Jiří Koňářik

Gastromapa Lukáše Hejlíka

Herec Lukáš Hejlík se věnuje blogu Gastromapy už šest let. Objíždí české luhy a moravské háje a každý den přináší jeden tip na místo, kde se lidé mohou dobře najíst, napít, dát si skvělou kávu nebo něco sladkého.

Za ty roky projedl přes milion. Za půl, navštívil skoro půl druhého tisíce podniků, a tak bylo na čase to posunout dál. Nejdřív vznikla aplikace pro chytré telefony, která vám pomůže najít zajímavé podniky v místě, kde se nacházíte a teď i knížka Gastromapy. Menu je se 365 - Gastromapa Lukáše Hejlíka, a to hned z několika důvodů. Tvořil ji 365 dní, má 365 stran, ale především přináší 365 tipů.

Podniky jsou rozděleny do 31 tematických kapitol, jedna vás vezme s sebou na výlet po Česku, další zavede na přísnou snídani, na rychlý oběd, na jídlo z food-trucku nebo za tím největším zážitkem! Dále knížka nabízí 24 map, 12 průvodců, 7 speciálů a dalších 52 doporučení. Ukáže vám místa, kde byste rozhodně žádný skvělý podnik nečekali. Nebo vás nechá proletět se po těch nejlepších kuchyních světa. Tuhle knížku definitivně potřebujete na cesty. Nebo spíš – tahle knížka vám ty cesty naplánuje! A my jsme rádi, že jsme se mohli stát hrdým partnerem této knihy, díky níž mohou být vaše výlety po Česku ještě zajímavější.

Proč jsme se zrovna my stali partnerem knihy? Lukáš je velký milovník Gold Cock whisky a má ji doma slušnou sbírku, mimo jiné i dnes již vzácnou edici Gold Cock whisky 1992. V knize své čtenáře seznamuje i s Vizovickou slivovicí.

Kde je možné knihu zakoupit? V knihkupectví Kosmas a také Kniha Dobrovský, samozřejmě ve všech 365 podnicích, které průvodce mapuje. Nevíte, které to jsou? Sledujte Instagram Lukáše Hejlíka nebo také facebookový profil Gastromapa Lukáše Hejlíka.

Pokud jste nebo se teprve stanete majiteli jednoho z výtisků tohoto gastronomického průvodce, objednejte si ve vyznačených



podnicích 1+1 panáka Gold Cock whisky nebo Vizovické slivovice zdarma. Nemáte-li chuť na panáka něčeho dobrého, nevádi! Sbírejte křížky a razítka při návštěvě podniků, zapisujte si vaše zážitky a poznatky.

Pro ty, kdo navštíví co nejvíce podniků a tudíž nasbírají co nejvíce křížků a razítek, má Lukáš připravené speciální ceny. Jaké? To ví zatím jen on sám.

Tereza Mačková

Vlna inovací a novinek pokračuje

V loňském roce jsme dokončili redesign vlnajkových destilátů.

Ikonická láhev budík je nyní designově čistší a etiketa zároveň jasně komunikuje benefity daného výrobku. V letošním roce pokračujeme v nastoupené cestě inovací produktů stávajících i v přípravě řady zajímavých novinek.

V lednu dostaly nový obal všechny miniatury. Změnilo se sklo, etiketa a také dárkové balení miniatur výběrových destilátů. Již tradičně jsme v březnu na trh v pozměněné podobě uvedli další z řady Vizovických jednodrůvkových slivovic, tentokrát Valjevku 2017, vyrobenou výhradně ze švestek vypěstovaných ve vlastních sadech naší společnosti. Korkový uzávěr nahradil skleněný, informativní visačka se stala součástí zadní etikety a hrdlo láhve dostalo švestkově modrou barvu.

Trochu nezvykle přibyl

do sortimentu speciální gin s cizokrajným názvem Ginza Gin. Je obohacen o pro nás nezvyklou chuťovou složku, citrus yuzu, jehož jemné tóny doplňují pro gin nezbytný jalovec.

Aktualitou ze světa Gold Cock whisky je nahrazení osmileté single malt whisky desetiletou. Jde o krok, se kterým jsme počítali od počátku výroby, a Gold Cock 10 yo single malt bude nyní základem naší nabídky sladové whisky.

Další nejbližší novinkou bude produkt pro naši společnost zcela typický – Slivovice z Razova. Limitovanou edici padesátiprocentní slivovice v láhvi 0,35 l a dárkové krabičce jsme připravili jako připomínku založení pálenice na Razově ve Vizovicích v roce 1894. Díky společnosti RUDOLF JELÍNEK se ovocné destiláty vyrábí na stejném místě i dnes a v letošním roce je to již 125 let.

A už teď vám můžeme prozradit, že se i v druhé polovině roku můžete těšit na další novinky ...

Irena Konečná



RUDOLF JELÍNEK MIXOLOGY 2019

Letošní vítěz Štefan Gašparík (Spirit Bar, Trnava) se svým drinkem „Bathory“. Tento ročník byl inspirován československým filmem a povinnou složkou byla Československá slivovice R. JELÍNEK.



Bartenders Society 2019 v Bratislavě

The Bartenders Society je světová barmanská soutěž v míchání koktejlů na bázi agricole rumu značky Saint James, jejíž distribuci v ČR i SR zajišťuje RUDOLF JELÍNEK. Pro neznalé – agricole neboli zemědělské rumy se vyrábí přímo ze šťávy z cukrové třtiny a ne z melasy. Ale teď už zpátky k soutěži.

Společné národní finále České a Slovenské republiky se konalo v pondělí

15. dubna v Bratislavě. Bar Le Club přivítal 20 barmanů z obou zemí. Úkolem bylo připravit koktejl z rumu Saint James a inspirovat gastronomií. Českou skupinu s přehledem ovládl Daniel Jach z brněnského Shot baru s koktejlem Čížkej, jehož základem byl Saint James Blanc infuzovaný máslovými sušenkami a limetovou kůrou. Mezi slovenskými barmany dominoval Richard Lepieš z Lobby baru hotelu Kempinski High Tat-

ras s koktejlem 7th Heaven, kombinovaný z rumu Saint James Blanc, Grand Marnier, Bentianna likéru a malin. Do světového finále v Paříži s celkovým největším počtem bodů postupil Daniel Jach. I ve světovém finále v Paříži se mu v obrovské konkurenci dařilo výborně. Probojoval se do osmičlenné skupiny finalistů, ale na místa vítězů už, bohužel, nedosáhl ... Tak snad příště!

Irena Konečná

Láhve až po strop

Na přelomu ledna a února letošního roku proběhla úprava regálového systému v odbytovém skladu



ve Vizovicích. Hlavním důvodem pro tuto změnu bylo především rozšíření možnosti skladování hotových výrobků u obrátkových položek v lokacích, které umožňují umístit palety s vyšším počtem kartonů. Úprava spočívala ve změně výšky jednotlivých lokací a zároveň rozšíření nosnosti až na 665 kg/paleta.

Celý proces přestavby trval 2,5 dne a byl zajišťován společností NEDCON SALES s.r.o. Realizaci jsme dosáhli téměř 20% zvýšení možnosti skladování tzv. vyšších palet. V souvislosti s touto změnou byl také pořízen nový vozík s výškovým sloupem neboli retrak, který umožňuje uskladnění až do výšky 8,2 metru. Jenom pro zajímavost, v jedné části lokace je poslední paleta výškově uskladněna pouhé 4 cm pod úrovní stropního betonového vazníku, což jenom dokresluje fakt, že jsme se maximálně snažili využít daného prostoru pro uvedený zá-
měr.
Oldřich Loucký



Návštěvnické centrum R. JELÍNEK Chile – ABIERTO!



V únoru letošního roku bylo za přítomnosti velvyslance České republiky v Chile pana Ing. Josefa Hlobila, představitelů místní státní správy a samosprávy, obchodních partnerů a našich spolupracovníků slavnostně otevřeno návštěvnické centrum RUDOLF JELÍNEK Chile s podnikovou prodejnou. Jeho součástí je hruškový sad s různými odrůdami hrušek, typickými pro Chile, malý přednáškový sál a degustační bar s gastronomickým zázemím.

Návštěvníci naší chilské destilérky mají nyní možnost nahlédnout pod pokličku celého výrobního procesu od pěstování hrušek, přes jejich sklizeň, skladování až

po zpracování na hotový destilát. Po absolvování exkurzní trasy degustační bar přímo nabízí naše výrobky ochutnat a nakoupit si je v podnikové prodejně. Společně s výrobky R. JELÍNEK zde najdete i láhve nesoucí značku METELKA a taktéž české pivo, které má v Chile velmi dobré jméno. Turisté dobrodruzi mohou zdolat přilehlé kopce, ze kterých je nádherný výhled na okolní krajinu a největší umělé jezero v Chile.

Celý projekt je zaměřen zejména na oblast cestovního ruchu a plánuje využít turistickou známost oblasti města Quillón a jezera Laguna Navendaño. Tato oblast

za účelem rekreace a enoturistiky, neboli vinařské turistiky, každoročně přitáhne až 50 tisíc návštěvníků z celého Chile. A ti, kteří si svoji dovolenou užívají na nedalekém pobřeží Tichého oceánu, si také mohou zpestřit svůj program výletem za našimi hruškami.

Tato významná událost, která je dozajista dalším zlomovým bodem v našem podnikání v Chile, byla součástí pracovní cesty 16 zaměstnanců naší společnosti. Mezi další cíle této cesty patřil i rozvoj dosa-
vadních obchodních vztahů v rámci Chile a budování vztahů nových. Všichni účast-

níci se také několik dnů osobně podíleli na sklizni hrušek v našich firemních sadech a získali tak během této fyzicky náročné činnosti spoustu nových poznatků, zkušeností i pěkné opálení.

Slavnostním přestřizáním pásky byl završen další z významných rozvojových projektů chilské společnosti a zároveň byly odstartovány naše aktivity v oblasti turistického ruchu. Za realizaci i následnou medializaci celého projektu si zaslouží velké poděkování Lubomír Čul, výkonný ředitel R.JELÍNEK L.A. - S.A.

Martin Děva, Vladimír Darebník

Hospodářské výsledky roku 2018

Rok 2018 byl pro RUDOLF JELÍNEK a.s. i její sesterské společnosti velmi intenzivní, ale nakonec i velmi úspěšný. Bez nadsázky bychom jej mohli nazvat rokem ovoce a zásadních investic.

Celkové výnosy vizovické společnosti dosáhly 478 mil. Kč, tedy o 5,5 % více než v předchozím roce. Vytvořili jsme zisk před zdaněním ve výši 29,9 mil. Kč, po zdanění činil zisk 23,98 mil. Kč, což je proti roku 2017 nárůst o 64 %.

Na výborných výsledcích má zásluhu především 7 % růst tržeb na domácím trhu, podařilo se nám zvýšit prodej výrobků i zboží, největší nárůsty tržeb (+ 30 %) jsme zaznamenali u služeb, a to především na chřibských střediscích, kde jsme v loňském roce významně investovali do rozšíření kapacit a modernizace zázemí.

K výsledku přispěla i rekordní sklizeň ovoce a jeho zpracování, výborná návštěvnost vizovického exkurzního centra i festivalů. Export se na celkových tržbách podílel 32 %, naše výrobky a služby jsme v loňském roce dodali do 25 zemí.

Koncem roku 2017 jsme po letech příprav zahájili rekonstrukci a dostavbu pražského Muzea slivovice, po celý rok 2018 zde již probíhaly intenzivní práce, což se projevilo i ve výši investic, které za celou firmu dosáhly 82 mil. Kč.

Díky sklizni švestek, třešní a meruněk se dařilo i našim dceřiným společnostem, společnost RUDOLF JELÍNEK sady, s.r.o. hospodařila se ziskem 366 tis. Kč po zdanění, společnost BIOSADY s.r.o. ukončila rok 2018 ziskem 223 tis. Kč po zdanění.

Chile

Velmi dobrý výkup hrušek překročil hodnotu 6,6 mil. kg a z vlastních sadů jsme sklídili více než 200 tis. kg hrušek. Prvně v historii firmy jsme vykoupili a zpracovali

jablka a výsledný destilát byl velmi kladně hodnocen jak interně, tak i našimi obchodními partnery. Do Evropy jsme exportovali rekordních 21 námořních kontejnerových cisteren.

Tržby společnosti přesáhly 2,15 mil. EUR a společnost vytvořila zisk ve výši 103 tis. EUR, což je mírný pokles oproti předchozímu roku. Téměř pětinašobný růst dosáhly prodeje lahví díky úspěšnému rozvoji stávajících obchodních vztahů v rámci Chile a postupnému získávání nových zákazníků.

Rok 2018 byl jednoznačně rokem investic – vybudování degustační prodejny, nových firemních kanceláří a dokončení exkurzní trasy, výsadba dalších 10 ha hruškových sadů se zavlažovacím systémem včetně investic do zemědělské techniky a infrastruktury sadů.

Bulharsko

I v Bulharsku můžeme zhodnotit naše podnikání v roce 2018 velmi pozitivně s ohledem na dosažené hospodářské výsledky, rekordní výkup ovoce, a především díky dokončeným investicím ve výši 264 tis. EUR. Nová destilační kolona a 34 ha švestkových sadů jsou výsledkem dlouhodobé přípravy a pro firmu jsou velmi strategické. Vytvořili jsme zisk ve výši 168 tis. EUR. Mimořádně se dařilo dárkové výrobě, kde jsme zaznamenali více jak dvojnásobný nárůst.

Markéta Matějčíná, Martin Děva, Michal Kapoun

Slavný barman původem z Holandska a aktuálně žijící v Los Angeles Christiaan Röllich přistupuje k nápoji tak, jak kuchař přistupuje k pokrmu. Používá vysoce kvalitní sezónní suroviny a vytváří koktejly pro každou příležitost. V jeho knize Bar Chef najdete 100 originálních receptů a mezi nimi i jeden, který nás těší obzvláště – mícháný nápoj



Engine, který obsahuje R. JELÍNEK Fernet.

Co budete na drink potřebovat? 1 větší vejce, 0,3 dl whisky, 0,3 dl R. JELÍNEK Fernet, 0,15 dl absintu, 0,3 dl pomerančového džusu a 0,15 dl citronové šťávy (méně než z poloviny citrónu). Detailní postup přípravy najdete v knize, která je dostupná i na českém trhu.

Robert Bokůvka

Hugo Spritz nebo Kozičky?



Venkovní teploty stoupají, a proto pro vás máme dva tipy na skvělé

a přitom jednoduché letní drinky. První z nich již určitě znáte z loňské sezóny. Do vysoké sklenice plné ledu stačí nalít 4 cl Elixíru z bezového květu, dolít tonikem, ozdobit plátkem citronu a Kozičky jsou na světě.

Pokud byste si rádi připravili luxusnější/ slavnostnější variantu drinku, tak naplňte vinnou sklenici ledem a přidejte 3 díly Elixíru z bezového květu, 3 díly italského prosecca, doplňte 1 dílem sody a můžete si vychutnat Hugo Spritz.

Tereza Mačková



Sady Chile

R. JELÍNEK
ORIGINAL CZECH DISTILLERY
SLIVOVITZ MUSEUM

Stavební práce na objektu Muzea Slivovice v Praze úspěšně finišují.

V polovině června to v ulici U Lužického semináře 116 vypadalo takto:



Vstup do prodejny z nádvoří



Zasedací místnost



Barokní brána



Chceme číst a slyšet pěkné věci

Rabbi David Weiss se narodil ve městě Haifa, v největším severoizraelském městě a třetím největším městě v Izraeli. Město je situováno při Haifském zálivu u hory Karmel. Jeho rodina má však kořeny v různých koutech Evropy. Dědeček pochází ze slovenských Košic, babička z Maďarska, matka se narodila na Kypru. Oba jeho rodiče během druhé světové války prchali před Holocaustem. V dubnu letošního roku jsme rabína přivítali u nás ve Vizovicích u příležitosti prvního stáčení kosher slivovice a třešňovice s certifikátem Badatz. Osobně dohlížel nad celým procesem a bedlivě hlídal kvalitu a správnost všech kroků.



ná. Zároveň existuje mnoho kosher úrovní. Badatz má to nejvyšší postavení a velmi vysokou reputaci v Izraeli, USA ... Dodržování Badatz standardů je velmi náročné, je potřeba plná spolupráce managementu společnosti a extrémní trpělivost.

JAK VNÍMAJÍ KOSHER POTRAVINY ZÁKAZNÍCI?

Například v Americe je kosher trh obrovský a není pouze pro židovskou komunitu. Běžný zákazník však nevnímá rozdíl mezi kosher certifikáty, ale obecně považuje kosher produkty za kvalitnější. A proto jim dává přednost. Slovo kosher pro ně definitivně představuje vyšší standard.

TOTO JE VAŠE DRUHÁ NÁVŠTĚVA NAŠÍ SPOLEČNOSTI. JAKÉ BYLY VAŠE POCITY PŘI PRVNÍ NÁVŠTĚVĚ?

Byly skvělé! Především z hlediska surovin. Většinou jsou problémy se vstupními materiály,

PÍJETE ALKOHOL? MÁTE RÁD SLIVOVICI?

Jistě, ale během pracovního týdne nepijí. Pouze v sobotu, kdy máme šabat neboli šábes. Slaví se každou sobotu, respektive od pátečního do sobotního soumraku. V tento den se nesmí vykonávat žádná práce ani cestovat nebo provádět obchodní transakce. Je to svátek, kdy se scházíme s přáteli a celá rodina je pohromadě. A nejraději si dám slivovici. Obecně v Izraeli pijeme během židovských svátků jako Roš ha-šana, Purim a mnoho dalších nebo při příležitostech, jakou byla například svatba mé dcery.

Z VAŠEHO VYPRAVĚNÍ CÍTÍM, ŽE JSTE V IZRAELI SPOKOJENÝ. JE TO TAK?

Miluji Izrael! Je to velmi pěkné místo pro život, i když často konfliktní. Turisté zde najdou mnoho zajímavých historických míst jako Jeruzalém, jedno z nejstarších měst na světě, nebo městečko Betléhem.

CO DĚLÁTE NEJRADĚJI VE SVÉM VOLNÉM ČASE?

Studuji! To je můj koníček. Naše ortodoxní komunita se vyhýbá běžným médiím. Nesledujeme televizi, neposloucháme rádio, nečteme běžné noviny, pouze ty naše. Některé zprávy, jako například o vraždění, nenávidím, slyšet nechceme.

Podle mého názoru, když čtete o takových věcech, časem se pro vás stanou normální a začnete o nich uvažovat jako o běžné součásti života. Chceme číst a slyšet pěkné věci. Stejně je to s internetem. Mám nastavený filtr, protože některé webové stránky nejsou vhodné, a to nejen pro děti, ale ani pro dospělé. Nicméně mám tak

více času studovat.

Moc Vám děkujeme za zajímavý rozhovor!

Hana Holubová, Zdeněk Chromý



Badatz je nejvyšší úřad pro ultra-ortodoxní organizaci Edah ha-Charedit, střešní organizaci Charedi, se sídlem v Jeruzalémě a s dalšími pobočkami po celém světě, jako jsou Antverpy a New York. Badatz vykonává kosher supervizi a uděluje kosher certifikáty.

PANE RABÍNE, POVĚZTE NÁM NĚCO O SOBĚ.

Oženil jsem se, když mi bylo 20 let. V naší komunitě, tím mám na mysli ortodoxní židovskou komunitu, je ten správný věk pro svatbu někdy mezi 18–20 rokem. Pokud se ženíte ve 22 letech, jste už příliš starý. Má manželka pochází z Manchesteru. Tam jsme se i potkali, poté přestěhovali do Izraele a nyní spolu máme 9 dětí. Se svou rodinou žijí v malé veničce Hatzor Haglilit na úpatí hor Galilee. Je to asi 24 km od Libanonu, 40 km od Sýrie. Nyní je klid, ale ještě před pár měsíci k nám v noci doléhaly zvuky bombardování. Z toho jsem velice smutný.

JAK SE VYVÍJELA VAŠE PRACOVNÍ DRÁHA?

Ve třiceti jsem se stal supervizorem pro Badatz. Dohlížel jsem na výrobu v izraelské čokoládovně Strauss. A ti mě jednoho dne oslovili, jestli bych pro ně nechtěl pracovat jako zaměstnanec. A já souhlasil. Byla to výborná tříletá zkušenost. Zodpovídal jsem za všechny čokoládové tyčinky. Později jsem přešel ke společnosti vyrábějící doplňky stravy pro zvýšení mozkové aktivity, proti stresu, PMS ... Zde mám doteď na starosti bezpečnost a kvalitu. Zároveň však nyní pracuji pro Badatz. Dostal jsem od nich nabídku provádět audity a supervizi v zahraničí pro Badatz certifikaci. Trávím

tedy více času na cestách po celém světě. Minimálně dvakrát za měsíc jsem v zahraničí.

MÁTE Z VAŠICH PRACOVNÍCH CEST NĚJAKOU ZAJÍMAVOU HISTORKU?

Byla to jedna z mých prvních cest za výrobou a její kontrolou. Když jsem po vyčerpávajícím letu do společnosti dorazil, viděl jsem tam něco divného, nějakou tekutinu, kterou jsem neuměl specifikovat... Také jsem viděl, že se nádrž neplní. A to mi tvrdili, že vyprodukuje 4 t za hodinu. Zaměstnanci mě ale ujišťovali, že se to naplní později. S tušením něčeho nekalého jsem personálu nahlásil, že se jedu do hotelu vyspat. Nedalo mi to a po 30 minutách jsem se do firmy vrátil. K mému překvapení byla nádrž najednou plná. Bylo to opravdu jako „zázrak“! Samozřejmě jsem si vše vyfotil, ráno to ukázal vedení společnosti, sbalil si svůj kufr a odjel zpátky domů.

PRO KOSHER PRODUKTY R. JELÍNEK JSME DLOUHODOBĚ DRŽITELEM OU CERTIFIKÁTU. JAKÝ JE ROZDÍL MEZI OU A BADATZ CERTIFIKACÍ?

Existuje celá škála institucí, které udělují kosher certifikáty. Certifikace OU je v Americe bezpochyby velmi respektova-

nelikož všechny musí být kosher. Například při přidávání příchutí, které se dost často skládají z desítek subkomponent, bývají komplikace. U vás to z tohoto pohledu bylo velice jednoduché. Benefitem k tomu všemu byl milý a vstřícný personál.

Židovské svátky

Šabat neboli šábes je den věnovaný odpočinku, kdy se upouští od všech pracovních a všedních činností. Začíná pátečním soumrakem, kdy ženy zapalují šabatové svíce, a končí sobotním setměním. K svátku patří společné jídlo s rodinou a přáteli u svátečně prostřeného stolu.

Roš ha-šana je svátek připomínající počátek židovského Nového roku. Náleží mezi tzv. Vysoké svátky a podle židovské tradice připadá na den, kdy byl stvořen svět. Zároveň zahajuje deset dní pokání, po nichž následuje svátek Jom kipur. Mezi tradice patří toubení na šofar a požívání symbolických potravin (například namáčený chleba a nakrájených jablek do medu, požívání mrkve

a rybích hlav) a symbolické odhazování hříchů (tašlich).

Jom kipur neboli Den smíření je nejvyšší židovský svátek. Uzavírá období deseti dní pokání a je spojený především se sebezpytováním, modlitbami a půstem.

Purim je nejveselejší židovský svátek. Připomíná události zmíněné v knize Ester, podle které byl svátek ustanoven Mordechajem na památku překažení plánů vezíra a místokrále Hamana na vyhlazení perských Židů. Doprovází jej řada zvyků, mezi něž patří předčítání z knihy Ester, darování dárek blízkým a potřebným, hostina spojená s popíjením vína a karnevaly. Svátek připadá na měsíc adar, což je podle gregoriánského kalendáře zhruba únor až březen.

Pesach často nazývaný jako Svátek ne-

kvašených chlebě je jedním z nejstarších poutních svátků. Připomíná vyjití z otroctví a cestu ke svobodě; zároveň je oslavou probouzení půdy a země.

Chanuka, známá také jako Svátek světel, je osmidenní židovský svátek připomínající zárazk při opětovném vysvěcení druhého Chrámu po povstání Makkabejských ve 2. století př. n. l.

Sukot nazývaný také Svátek stánků, Svátek stanů nebo Svátek sklizně. Tento sedmidenní svátek je památkou na přebývání Židů ve stanech na poušti po jejich vyjití z Egypta. Před svátkem se staví provizorní obydlí zvané suka. Židé si do dnešních dní připomínají odhodlání zotročeného národa vydat se do nejistoty putování pouští za svobodou do Zaslíbené země.