

Hořčice není jen k párku

Tento příběh nepojednává jen o jídle, ale taky o odvaze a velké inspiraci. Příběh o ženě, která se „na stará kolena“ rozhodla změnit svůj život a začala s podnikáním. Alena Partyková z Morkůvek na Břeclavsku se vyučila kuchařkou. Třicet let vařila, kde se dalo, střídala školní jídelny a restaurace. V 54 letech se ale rozhodla pro změnu. Dnes vyrábí patnáct druhů hořčic. Její speciální hořčice s medovou příchutí byla oceněna značkou Regionální potravina 2023 Jihomoravského kraje.

text Hana Černožorská • foto Foodpioneer – Anna Grosmanová ve spolupráci s Regionální potravinou

Byl rok 2015 a v Morkůvkách se zrovna konal místní festival pálivých papriček a pokrmů z nich. Pro Alenu Partykovou, která v té době pracovala ve školní kuchyni, to byl zlomový okamžik. „Kluci za mnou přišli a říkají: ‚Teto, ty všechno možné zavařuješ, přijď a něco vezmi. Ochutnáme.‘“ Kromě zavařenin vzala taky hořčice, tři druhy, které si vyráběla už tehdy jen tak pro sebe. Zákazníci si je ale chtěli koupit, to Alena nečekala. „Vždyť jsem je neměla na prodej,“ vzpomíná.

Tehdy Alena neprožívala zrovna jednoduché období. V práci ji to nebavilo, v domě zůstala sama, děti dospěly. „Neměla jsem žádnou jiskru do života. Tak co kdybych se zkusila živit výrobou hořčic, jelo mi pořád v hlavě. Neviděla jsem v tom nápadu ani tolik peníze, jako spíš spokojenost. Protože vaření je můj koníček, baví mě vymýšlet recepty,“ říká Alena Partyková. A tak se dostala i k hořčicím.

NA ZAČÁTEK DVĚ KILA

Sedla si k internetu a do vyhledávače napsala – jak začít podnikat. „Dozvěděla jsem se, ať si napíšu na papír, jestli podnikat, či nikoliv,

prostě ano, nebo ne,“ vzpomíná Alena pobaveně. Ne nakonec mezi odpověďmi převažovalo. „Neměla jsem ani počáteční kapitál, ani někoho, kdo by mě třeba jen na začátku finančně podpořil. A tak jsem začala,“ směje se.

To byl konec září. Sedmého listopadu už posuzovali hygienici, jestli se u Aleny v domě může zřídit dílna s potravinářskou výrobou. „Bylo to dost šílené. Všechno jsem si hned začala zjišťovat, úřední kolečka nebrala konce a to, co jedni schválili, druzí nepovolili. Nakonec ale moje dvorní kuchyně v domě po mých rodičích prošla.“

Zatím žila z platu kuchařky, tak měla aspoň na inkaso a skromné žití. A pomalu to rozjížděla s hořčicemi. „Zpočátku jsem jela třeba jen pro dvacet sklenic a dvě kila hořčičného semínka. A to jsem vlastně ani nevěděla, jestli to někdo vůbec koupí. Ale těšila jsem se, že hořčice začnu nabízet na trzích. Mám moc ráda kontakt s lidmi.“

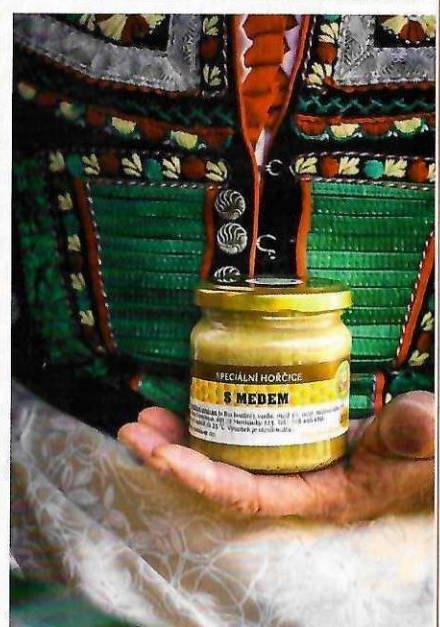
První byly čtyři druhy – křenová, plnotučná, chilli a kurkuma. „Na tu jsem velice pyšná. Kurkuma je totiž moje oblíbené koření, používám ji do jídel. Proto mě napadlo, že se bude dobře snoubit s hořčicí (z patnácti

druhů, které Alena vyrábí dnes, je kurkumová hořčice čtvrtou nejprodávanější – pozn. red.).

POLÉVKA Z PRÁŠKU? NIC PRO MĚ!

Než se rozhodla podnikat naplno, trvalo to dlouho. Potřebovala peníze na vybavení dílny, získat dotace se nedařilo. „S hořčicí je to těžké, je to specifická plodina v kategorii ostatní, bez nároku na dotace.“

Jak to tak v životě bývá, přišel zlomový okamžik. Alena, která jela ve školní kuchyni na 100 procent plus přesčasy a po práci rovnou k hořčicím, byla na pokraji svých sil. „Pořád jsem pracovala, nejdřív v práci a pak doma. Plat kuchařky je mizerný, proto jsem brala i přesčasy, ale ani ty nestačily. Byla jsem zedřená.“ A taky nespokojená. V kuchyních se tehdy začala prosazovat potravinářská chemie, základní suroviny nahrazovaly prášky. „A to mě nebavilo. Měla jsem výčitky, že trávím lidi, tak jsem to totiž cítila, vadila mi ta chemie, zatímco mým kolegyním ne. Ty v tom viděly ulehčení práce, protože když na vývar musíte očistit zeleninu, dát tam kosti, maso, koření a několik hodin to vařit, trvá to. Takto se nasype prášek do vody a je to. Nic pro mě!“





NIKDY NENÍ POZDĚ

Dlouho marodila. Po těžkém období nakonec dala v kuchyni výpověď a skončila na úřadu práce. Tady dostala její cesta směr. Zdejší úředníci navrhli Aleně, aby si udělala kurz pro začínající podnikatele. „Chodila jsem na přednášky, kurzy, naučila jsem se třeba to, jak si vypočítat cenu výrobku, a dostala jsem se dokonce i k dotaci pro začínající podnikatele. Hlavně jsem poznala spoustu lidí, kteří chtěli taky podnikat, každý v něčem jiném, spoustu jsme si toho navzájem předali. To byl impulz, který mě posunul,“ říká Alena.

To bylo v roce 2018. Alena vyráběla osm druhů hořčic a do rukou se jí dostal časopis s inzerátem na soutěž Regionální potravina Jihomoravského kraje. „Zpětnou vazbu jsem potřebovala, a tak jsem se do soutěže přihlásila, aby hořčice ochutnali i jiní, ne jen moje rodina, přátelé a známí. Netoužila jsem ani tak po výhrách, jako spíš po zpětné vazbě.“

Soutěž Regionální potravina má přísná pravidla. Všechno, co na výrobu každého z produktů výrobce použije, musí pocházet z jižní Moravy. Alena se soutěže trpělivě účastnila každý rok. Vytrvala a vyhrála. Její speciální medová hořčice dostala vloni ocenění nejvyšší – status regionální potravina. „Porotci se tehdy rozhodovali mezi hořčicí bylinkovou a medovou. Vyhrála nakonec medová. Byly slzy, byla radost,“ směje se Alena.

NEJVĚTŠÍ KOUZLO JE CHUŤ, HUSTOTA A KONZISTENCE. ZÁKLADEM JE DOBRÝ NÁLEV.

ZNAČKA, CO OTEVÍRÁ DVEŘE

Malá nálepka na sklenici s hořčicí dělá divy. Dosud podnikala Alena bez reklam, prezentovala se převážně na farmářských trzích. S oceněním Regionální potravina se najednou dostala i na velmi prestižní místa. „Prodávala jsem hořčice třeba na Pražském hradě. Nebo na Festivalu jídla, který pořádá Jihomoravský kraj, to je moc hezká akce, jsou tam jen výrobci, ne překupníci, tam se cítím opravdu dobře.“

Postupně se její hořčice začaly objevovat v regionálních obchůdkách. „Netoužím po velkých obchodech, řetězcích. Velkou radost mi dělá, když si lidé najdou mě. Když si hořčici na trhu koupí a pak mi zavolají, že mají malé řeznictví a že by tam moje hořčice chtěli prodávat.“

Takto už si zákazníci mohou Aleniny hořčice pořídit třeba v řeznictví v Ostrožské Nové Vsi, nabízí je i Farma Zelenka nebo Pepičkovo řeznictví.

ZÁKLAD JE DOBRÝ NÁLEV

Ráno vstane v šest hodin, natrhá byliny na čaj a v klidu se nasnídá. Teprve potom se pustí do práce.

Alena Partyková dnes vyrobí kolem jednoho tisíce hořčic měsíčně. Zatím to zvládá sama jen s jednoduchým vybavením. Největším oříškem ze začátku bylo, čím bude hořčici drtit. „Neměla jsem peníze na velké stroje. Několik nocí jsem z toho nespala, vyzkoušela a postupně zničila všechny kuchyňské roboty. Zkoušela jsem i to, jestli semínko pomlet před namáčením, nebo po něm. Samozřejmě že jsem informace sháněla i na internetu, ale stále jsem hledala vlastní cestu.“ Nakonec se jako nejlepší mlýnek ukázal šrotovník, tedy věc, kterou se mele šrot pro drůbež.

I návod, jak hořčici vyrobit, lze najít na internetu. „Největší kouzlo je ale vychytat chuť, hustotu a konzistenci. A dodržet postup, ten musí být pořád stejný, na to mi chodí kontroly.“

Základem je dobrý nálev – voda, ocet, cukr, sůl. Do nálevu se v určitém poměru přidá hořčičné semínko (toho je v hořčici 90 procent), buď drcené, nebo v celku, podle typu hořčice, koření a bylinky a následně se fermentuje. „Během tohoto procesu se promíchává, popřípadě přidává nálev, bylinky, kurkuma, chilli,“ říká Alena. Dílnu v malé místnosti se vstupem na starý romantický vesnický dvorek má plnou bílých plastových nádob, ve kterých právě fermentace probíhá. Po měsíci se



Kolik stojí hořčice:

Hořčice - **70 Kč**, Medová hořčice, oceněná značkou Regionální potravina 2023 Jihomoravského kraje - **100 Kč**. Hořčice si můžete koupit ve vybraných farmářských prodejnách, na farmářských trzích anebo přímo u Aleny Partykové. Stačí zazvonit na zvonek u výdejního okénka do ulice. E-shop zatím nemá, ale občas posílá hořčice i na dobírku. Alena Partyková získala začátkem října 2. místo v soutěži Živnostník roku 2024 Jihomoravského kraje.

Facebook:

Speciální hořčice z Morkůvek
www.shorcici.cz

hotová směs plní do sklenic a konzervuje sterilizací. „Sklenice zavařím v hrnci, ono samotné hořčičné semínko je konzervant, stejně tak ocet a cukr,“ dodává Alena Partyková.

Její hořčice jsou bez barviv a konzervantů. Všechno dělá ručně, zatím bez plničky a dalších potřebných strojů. S medvědím česnekem, bylinkami (tymián, rozmarýn, šalvěj...), s kurkumou, medem, meruňkami. Nejprodávanější je hrubozrnná. Dávají se do ní celá zrnka hořčice, světlá a tmavá, a v nálevu fermentují.

Když začínala, měla štěstí. Pro surovinu nemusela daleko. „Věděla jsem, že ekofarma v biorežimu ve Velkých Hostěrádkách, jen kousek od nás, zasela hořčici zrovna ten rok, což byla náhoda. Jezdila jsem tam, mohla jsem si hořčici brát i po menších dávkách.“ Nyní nakupuje v síti Probio. „Tady plodinu zkontrolují a já vím, že je čistá, v potravinářské podobě a se značkou bio.“ Bylinky si sbírá sama, něco ze zahrady, v sadu, v lese.

MERUŇKOVÁ BY NEBYLA?

Nejoblíbenější Alenina hořčice je kurkumová a hrubozrnná. „Ale ony jsou v podstatě všechny jako moje děti,“ říká.

Vyrábí jich celkem patnáct – plnotučnou, kremžskou, hrubozrnnou, hrubozrnnou s chilli, pikantní kremžskou, bylinkovou, s křenem, koprem, s chilli, kurkumou, s červeným pepřem, medvědím česnekem,

medem, meruňkovou a meruňkovou s chilli (když meruňky nezmrznou). K jednotlivým příchutím ji inspirují kamarádi nebo zákazníci.

„Třeba meruňkovou hořčici vymyslel pěstitel meruněk Zdeněk Huták z Velkých Bílovic. Z meruněk vyrábí pyré, chtěl, abych ho použila a vyrobila meruňkovou hořčici. Nejdřív mi to přišlo jako dost podivný nápad, ale to bych nebyla já, kdybych se do toho nepustila,“ říká. Ovšem jen když se meruňky urodí a nespálí je mráz. „Vloni nebyly, tak nebyla ani hořčice. Ten rok mi místní omladina napsala před dům na silnici (*tradičně v noci z 30. dubna na 1. května píše lidé vzkazy před domy – pozn. red.*) – A meruňková by nebyla? Je to jejich oblíbená,“ směje se Alena a dodává, že meruňkové hořčice milují zejména její zahraniční zákazníci, například ze sousedního Rakouska.

„Hořčice není jen k párku,“ zdůrazňuje vyučená kuchařka, milovnice vaření a zavařování. Třeba speciální hořčice s medem, která je ochucena medem a růžovým vínem, se náramně hodí například na dresinky, saláty, ke grilovanému masu, k sýrům nebo v teplé kuchyni. „Plnotučná nebo hořčice s červeným pepřem je výtečná k ochucení hovězího masa, zvěřiny, koprova k rybám, pečené zelenině nebo ke kuřecímu steaku. Jedou mi ty kombinace v hlavě, jídlo, to je můj velký koníček,“ směje se Alena.

I takto pozitivní bytost ale trápily obavy. „Častokrát jsem měla pocit

marnosti. Představovala jsem si, že to půjde rychleji, že odbyt bude větší. Často jsem byla ve finanční i osobní krizi. Řekla jsem si zkusím to dva roky a uvidím... Ale lidé, kteří podnikají, mi říkali prosím tě, dva roky, to je nic... Navíc, nedávala jsem peníze do reklamy, reklamu jsem si dělala sama. Jsem ráda, že jsem se rozhodla dělat to, co mě baví a dává smysl. A lidi kolem a moje děti mě vždycky podrželi.“

VÍČ ČASU NA BYLINKY A KROJE

Nejen vaření, zavařování a hořčice jsou Aleniným koníčkem. Je tady ještě bylinkaření a příprava lidových krojů. Kroje žehlí, chystá místní chasa na krojové akce, které se v Morkůvkách konají několikrát do roka. „Přála bych si víc času pro sebe. Kromě zakládání hořčic sebere nějaký čas i práce u počítače, e-mail, poptávky, pak farmářské trhy... Potřebovala bych ještě někoho k sobě. Což o to, zaměstnat člověka není problém, muselo by to ale být souznění. Zatím jsem svým největším kamarádem já sama, Alena Partyková,“ směje se. ●

Autorka pracovala 20 let v jihomoravské MF DNES, pět let řídila, jako vedoucí, redakci v Brně.