



Takhle se vaří v hotelbusu Cestovatel Bob Stupka v kuchyňce v hotelbusu, která je vybavená třemi plynovými hořáky, mikrovlnkou, kořenkami a dřezem s tekoucí vodou.

Foto: Slavomír Kubeš, MF DNES

Nejmenší kuchyně v republice nakrmí přes 20 lidí denně

Cestovatel Bob Stupka vozí na palubě hotelbusu turisty po celém světě. Kuchyňka, kterou ve vozidle má, získala certifikát pelhřimovské Agentury Dobrý den. Podle něho ji lze označit za nejmenší zařízení svého druhu v zemi.

BENEŠOV NAD ČERNOU Umíte si představit, že máte připravovat v prostoru 42,2 krát 60 centimetrů tři jídla denně pro více než dvacítku strávníků? Zdá se vám to nemožné? Kuchyňka s takto velkým, přesněji řečeno, malým prostorem pro kuchaře ale skutečně existuje a v sobotu získala certifikát pelhřimovské Agentury Dobrý den.

„Všechny rozměry jsem osobně přeměřil a v ruce držím certifikát o vytvoření českého rekordu hotelbus s nejmenší kuchyňkou. Na takto malé ploše musí kuchař zvládnout udělat pohoštění až pro 22 lidí,“ potvrdil komisař Agentury Dobrý den Vilém Doležal.

Vzápětí předal potvrzení o zajímavém rekordu cestovateli Bobu Stupkovi, který vozí na palubě hotelbusu turisty po celém světě.

„Při vaření je nejdůležitější dobrá organizace práce, nemůžete tu dělat dvě složité věci najednou. Ale dá se to zvládnout v pohodě,“ tvrdí 52letý Bob Stupka.

Je až neuvěřitelné, co všechno se dá vtěsnat do pojízdné kuchyňky. V minimálním prostoru ve tva-

ru písmene U je kuchyňská linka vybavená třemi plynovými hořáky, mikrovlnkou, kořenkami a dřezem s tekoucí vodou. Dřevěné skříňky jsou plné nádobí od pánví a hrnců až po talíře a příbory.

„Mezi oblíbená jídla patří svíčková i různé varianty guláše. V Jižní Americe děláme třeba pomazánky z exotického ovoce, strava je tu opravdu pestrá,“ popsal Stupka.

Těší se na Viktoriiny vodopády

Mezi pravidelné strávníky mobilní kuchyně patří i Jaroslav Lehoučka z Prahy, který už s hotelbusem procestoval celou Ameriku, ale také Blízký východ, Rusko, Finsko či Norsko. „Vždycky mi tu velice chutná. Je to čerstvé domácí jídlo,“ podotkl tento 72letý telekomunikační specialista v penzi.

Hotelbusoví kuchaři používají k vaření vodu z 200litrového zásobníku, který doplňují v kempch nebo u čerpacích stanic. Část surovin si vezou z domu, další nakupují cestou. V Evropě využívají i polotovary, v Africe a v Jižní Americe vaří celé pokrmy sami.

„Všude se už dá nakoupit bez problémů. Po celém světě fungují stejné sítě supermarketů, které jsou v exotických zemích leckdy vybavené lépe než u nás,“ zjistil Bob Stupka, který má se známým jihočeským kuchařem Petrem Stupkou společné pouze příjmení.

Náruživý cestovatel Stupka má kořeny pod historickým památníkem Mohyla míru na slavkovském bojišti v obci Sokolnice v okrese Brno-venkov a do jižních Čech se přišel. Jeho rodina si ho ale moc neužije - od jara až do podzimu je v cizině.

Na palubě hotelbusu musí stejně jako jeho druhý kolega ovládat stejně dobře jako kuchařské umění i volant, ale také služby průvodce a často i psychologa. Na cestách nejčastěji využije španělštinu a angličtinu, domluví se však i německy a částečně italsky.

„Cestováním jsem si splnil klukovský sen. Nejraději mám Jižní Ameriku a Island, teď se ale moc těším na Viktoriiny vodopády v jižní Africe, které uvidím poprvé,“ světil se cestovatel. **Ludmila Mlsová**