

# Čerstvě praženou kávu najdete v Truhlářské ulici

**Necelý půlrok stačil kávovému znalci Michalu Jakoubkovi, aby ze svého obchůdku s kávou v Truhlářské ulici učinil ráj milovníků tohoto nápoje. Krámek – podobně jako dobré vintéky – nabízí jen prvotřídní kvalitu.**

„Jestli se něčeho opravdu bojím, tak je to totální nadvláda nadnárodních řetězců a globalizace gastronomie. Myslím si, že nám to bere čerství. Je to vidět už dnes – když si dáte kávu v některém z řetězců, většinou dostanete jakousi bryndu. S kvalitou to nemá nic moc společného,“ říká Jakoubek a jedním dechem dodává, že je nadšeným fanouškem první republiky. „Tehdejší drobný živnostník byl pojmem. Mám rád ale taky styl té doby, muziku, chování...“ vypočítává čtyřicetiletý fajnsmekr.

Obchod v Truhlářské 33 (otevřený od 15. června)

Tuto oblast má na starosti:



**Hodek Daniel (ČSSD)**  
1. zástupce starosty

✉ daniel.hodek@praha1.cz  
☎ obchod a služby: třímiřská, cestovní ruch, životní prostředí, zdravotnictví



Čerstvě pražená káva, Truhlářská 33, otevřeno PO–PÁ od 9 do 19 hod., e-shop: [www.cerstve-prazena-kava.cz](http://www.cerstve-prazena-kava.cz).

nabízí mnoho druhů kávy, ale i doplňkové zboží, jako jsou hrnečky, pralinky apod. Zákazník má jistotu, že dostane svůj šálek s čerstvě upraženou kávou a – pokud jej to zajímá – také informaci o tom, odkud zrna pochází. Každý si tak může vybrat druh kávy, který mu chutná. Člověk „odkojený“ produkty řetězců i řady tuzemských restaurací pak jen zírá, jak mohou různé druhy kávy chutnat, různé vonět atd.

„Když jsem zvažoval, kde si svůj obchod otevřu, měl jsem jasno, že to musí být podle pravidla. Lepší je mít malý obchod na dobrém místě než velký na špatném. Tady, hned vedle Petrského náměstí, je to velmi dobrá lokalita,“ říká Jakoubek. Pro samotný provoz je podle něj klíčové, aby byly splněny všechny tři podmínky úspěšného podnikání:

člověk do toho musí dát srdce, invenci a mít kvalitní produkt; potom to musí fungovat. Když něco z toho chybí nebo je to pouze formální, podnikatel nemá příliš šanci dlouhodobě uspět.

Majitel krámků, který přitom také obchoduje s kávovary a dalším příslušeným sortimentem a dodává kávu na filmové cateringy, přiznává, že s ním žena nerada chodí do restaurací na kávu, protože když se mu nedostane požadované kvality, vůbec se nebojí vyjádřit svou nespokojenost. „Dokáže mě naprosto odrovnat, když vidím, jak připravují kávu. Nejdražší přístroj automaticky neznamená dobrou kávu. K její přípravě stačí docela průměrný stroj, kvalitní mlyněk, ale zrno a příprava musí být prvotřídní,“ podotýká Jakoubek. Velmi rozšířeným zlovykem je podle něj také

česká neznalost správných názvů. „V mekke kaváren, Itálii, ani v žádné pořádné kavárně neznají nic takového, jako je piccolo. Existuje espresso 30 ml, ristretto 20 ml, espresso lungo neboli prodloužené espresso, dvojité espresso – tedy doppio a pak ještě další druhy, které se liší technologickým postupem, například využitím zpěněného mléka,“ vysvětluje Jakoubek s tím, že každý, kdo má zájem, může k němu do obchodu nejen přijít ochutnat nejvyšší kvalitu kávy z různých koutů světa, ale také se o ní dozvědět další podrobnosti.

A jaký je sen nadšence, který se aromatickému nápoji věnuje již přes patnáct let? „Jednou bych se chtěl dopracovat k vlastní jazzové-swingové kavárně,“ dodává muž, který podle ohlasů svojí kávou doslova okouzluje Petruskou čtvrť.