

Jak se rodí Nebe v hubě?

Z nápadu a hlavně poctivé práce

Ovocné čaje bez ibišku získávají opakovaně potravinářská i regionální ocenění. Poetický název Krásenské čajování nebo Nebe v hubě vzbuzuje současně zvědavost. Majitelé přitom sázejí jak na tradiční postupy, stejně jako na nejmodernější způsoby uchovávání ovoce, bylin i zeleniny.

Svou maličkou firmu založili před čtyřmi roky a dnes tvrdí, že věděli, do čeho jdou. Asi to nebude u těchto správných vizionářů daleko od pravdy, vždyť při první účasti v krajské Regionální potravine roku 2014 neměla firma Jitky Šimůnkové a Martina Křepely z Krásna na Karlovarsku v kategorii ostatních potravin konkurenci. Obdrželi nejen ocenění Regionální potravina Karlovarského kraje, ale zabodovali zejména u hejtmana Karlovarského kraje (1., 2. a 3. místo za čaje a čajování). O rok později řadu "metálů" ještě rozšířili. K Regionální potravine Karlovarského kraje a prvním dvěma místům v ocenění karlovarského hejtmana přidali ještě regionální značku Original product of Sokolovsko 2015 a Tradiční výrobek roku 2015. Po dvou letech od založení firmy celkem dobrý výsledek, nemyslíte?

Do hlavy nám to nestouplo

„Začínali jsme s bylinkami. O nich už jsme oba něco věděli. Ale jsme čajoví, tak jsme zkusili vyrobit si i vlastní ovocný čaj,“ přibližuje začátky Krásenského čajování Martin Křepela. Vzápětí však hned přiznává, že jeho jediný ranní životabudič se jmenuje silná káva. „Čajičky třeba odpoledne nebo kdykoliv během dne. Naštěstí čajům už od rána holdují naši

zákazníci. A ovocné čaje opravdu zachutnaly. Nejdříve kamarádům, kteří je testovali a pak začali vyžadovat, bodovaly ale hlavně u zákazníků. Právě pro ně jsme pořád hledali ty správné a originální chutě. Jako testovací skupina zafungovali nejprve nejbližší přátelé, hlavně kamarádky. Nakonec čaje s různými příchutěmi dostaly i kamarádi. Oni totiž přišli chlapi a řekli, proč děláme čaje jen pro ženský. Takže jsme vymysleli čaje i pro pány,“ dokres-

luje cestu hledání Jitka Šimůnková. Dodává, že regionální ocenění jim hodně pomohlo, ale na vavřínech usnout nemohli. Když pan Martin zaloví v paměti a zavzpomíná, jak se mladá firmička chystala představit se na Zemi živitelce, je jasné, že to byla pěkná fuška. „Znamenalo to vyrobit 300 kilogramů ovocných čajů. To obnáší 3 000 sáčků. A hodně ruční práce,“ dodal Křepela, aniž by počítal, kolik nocí před tím spal jen velmi málo.



Jitka Šimůnková a Martin Křepela



V nabídce má firma i sušenou zeleninu a velký výběr koření a různých kořenících směsí



Krásenská rozhledna – bylinná směs



V současné době firma distribuuje deset druhů ovocných a přes 120 druhů bylinných čajů, novinkou jsou čaje ovocno-bylinkové.



Nabízené ovoce (kromě exotického) pochází výhradně z českých sadů

Bez konzervačních látek a s tradicí

Firma je zaměřená na ovocné a bylinné čaje, sušené nesířené a neproslazované ovoce, sušenou nesířenou zeleninu, včetně koření a kořenících směsí. „Dnes ani s brigádníky téměř nestihnáme. Snad proto, že v tomto oboru hraje prim už ta zmíněná ruční práce. Nejhorší je přebírání plodů do čajů. Černý bez přebírá ten, kdo nejvíc zlobí,“ doplňuje usměvavá optimistka Jitka Šimůnková. „Mícháme bylinné směsi například podle starých receptur populární Boženy Kamenické (báby Radnické) i podle receptů známých bylinkářů, pánů Váni, Janči a dalších. Jde o čaje pro dobrý spánek, na nejrůznější alergie, ale i astma, hemoroidy, ženské potíže, nervozitu a další neduhy. Pod značkou Krásenská apatyka však mají také vlastní řadu bylinných směsí vhodných rovněž pro těhotné a kojící ženy i děti.

Pozor! U nás ibišek nehleďte

Až devadesát procent ovocných čajů na našem trhu je z dovozu a obsahuje ibišek. Je voňavý, pěkně barví, ale málo se ví, že je také poměrně agresivní. A tak i tady se Jitka s Martinem dali vlastní cestou a rozhodli se namíchat čaje vlastní a lahodnější. „V našich ovocných směsích opravdu ibišek nehleďte,“ prozrazuje ze zákulisí malé výroby Martin Křepela a dodává, že jejich čaje neobsahují ani konzervační látky, sladidla a přídavná barviva. Po zalití se pak prý rozvine typická vůně a lahodná, dominující chuť použitého ovoce. Mohu to jen potvrdit. Ochutnala jsem totiž nabídnutý pohár jedlého čaje u stánku těchto dvou Západočechů na pražském tržišti Jiřák. Bylo to přesně tak, jak pan Křepela sliboval. „Naše směsi používáme také pro míchané alko i nealko nápoje nebo pro výrobu ovocné zmrzliny. Nápoj se může pít teplý či studený. Můžete ho nejen vypít, ale i vlastně sníst celý obsah, tedy změkklé, na kostičky nakrájené sušené ovoce, které úžasně voní.“ Směs ve výrobku je pečlivě přebrána a celý proces výroby – od přípravy přes míchání až po ba-

lení – je založen, jak jinak, pouze na práci lidských rukou.

Co je to ta lyofilizace?

I když třeba není právě jejich sezóna, v úhledných sáčcích se na vás smějí maliny, jahody, plátky pomeranče, bobule brusinek a černého rybzu, které se také přidávají do zmíněných ovocných čajů. U nich nápis: lyofilizované ovoce. K neznámým slovům nemám důvěru a tak se rychle ptám, co si pod tím představím. „Toho slova se nebojte, je to odborný název pro proces sušení mrazem ve vakuu, kdy si ovoce v maximální míře (90%) zachová svou původní velikost, barvu, chuť, vůni, vitamíny a minerály tak, jako ovoce čerstvé, je to jedna z nejšetrnějších a nejmodernějších konzervačních technologií, má budoucnost,“ dostanu ihned zasvěcené vysvětlení a nabídku k ochutnání. Stejně jako čaj, ani malina mě chuťově pohárky nezklamala.

Boduje tradice, ale i exotika

Stará dobrá švestka se prosadila už v roce 2014 v Krásenském čajování (švestkové) jako Regionální potravina Karlovarského kraje.

Tradice a švestka okouzly rovněž karlovarského hejtmana, když Krásenskému čajování udělil první tři ceny za čajování Švestkové, Babiččino a Dědečkovo.

V roce 2015 získala firma ocenění Regionální potravina Karlovarského kraje pro produkt Krásenské čajování. Šlo o směs Andělské s kardamomem.

Ocenění Regionální potravina Karlovarského kraje 2016 Krásenská rozhledna – bylinná směs

Cena hejtmana Karlovarského kraje za rok 2016 – 1. místo Krásenská rozhledna – bylinná směs

Křížalový ráj to napohled

Do sortimentu firmičky Jitky Šimůnkové a Martina Křepely patří i klasické sušené ovoce, například velmi oblíbené křížaly. Ti dříve narození mohou zavzpomínat – dědové trhali jablíčka, maminky krájely a babičky na kamnech nad pecí sušily. A jak nám šmakovalo! O podobný návrat do dětských let se občas snažíme všichni, ale sířené a prosazené ovoce z obchodů nikdy nemůže chuť venkovských křížalů nahradit. Ústřední topení, sušení v pootevěřeném troubě nebo v sušičce je jednou z možností, jenže komu by se chtělo čekat a zbytečně plýtvat energií? Jitka Šimůnková a Martin Křepela nám také prozradili, jak k nesířenému a neproslazovanému sušenému ovoci, které používají do čajových směsí, vlastně přišli. „Sušené ovoce a zeleninu vyrábí náš obchodní partner, který se stará i o výkup od českých sadů. My při prodeji zjišťujeme, co se lidem líbí a co jim chutná, což se nám nejlépe osvědčilo při ochutnávkách, při nichž až pětinu našeho zboží nabídneme k ochutnávce. Protože jen ten, kdo ochutná, pozná rozdíl mezi sířeným a tím našim. Nabízíme nejen například již zmíněné křížaly, ale i sušené višně. A to je pak to pravé „Nebe v hubě“, vysvětlil Křepela vznik obchodní značky, pod kterou jejich výrobky najdete na tržištích, v prodejnách se zdravou výživou, v několika pevných obchodech, ale i na internetu.

Text a foto: Vladislava Tomanová

www.nebevhube.info
info@nebevhube.info

Jitka Šimůnková
731 990 167
Martin Křepela
603 969 363

