

O vysokomýtských restauracích (a kavárnách), část 16.

V zářijové Vitrince se zastavíme v nově otevřené kavárně a cukrárně Smé Café, kterou nalezneme v ulici Prokopa Velikého na sídlišti Družba. Smé Café je novou filiálkou oblíbeného Smékalova pekařství.

SMÉKALOVO PEKAŘSTVÍ A SMÉ CAFÉ

Pekárna, která dodnes stojí na rohu Šafaříkovy a Šemberovy ulice, tu je známa již od roku 1890. V roce 1924 ji koupil Josef Smékal s manželkou Marií. Ve 30. letech pekárna prošla modernizací, díky tomu mohla komisárkem zásobovat početnou místní posádku. S dobou okupace ale zásobování armády skončilo. Za války se stal novým výrobkem perník. Sladké perníčky ze Smékalovy pekárny se těšily velké oblibě, bohužel se na ně dodnes nedochovávala původní receptura. V roce 1948 Josef Smékal pronajal firmu Jednotě, nakonec bylo pekařství v roce 1961 vyvlastněno. Jiřině Duchoslavové, dceři Josefa Smékala, byl majetek navrácen až po třiceti letech. Ta se rozhodla pekárnu zrekonstruovat a postupně i modernizovat. Dnes má pekárna více než pět desítek zaměstnanců a svými výrobky zásobuje prodejny v několika okresech. O těžkých začátcích, historii a znovuotevření Smékalova pekařství vypráví Jiřina Duchoslavová v knize *Smékalovo pekařství aneb Tátův úžasný recept na život* (kterou si můžete prohlédnout nebo zakoupit i v kavárně Smé Café). V 90.



letech se navíc pekařství začalo rozšiřovat i o cukrářskou výrobu. Cukrářka Eva Medunová tu začala péct minizákusky, které se velmi brzy zařadily do stálé nabídky. Později se začaly připravovat i klasické zákusky a dorty. Se stále úspěšnější výrobou pekařskou a současně i cukrářskou však přestaly stačit stávající prostory, proto se majitelé firmy začali poohlížet po dalším místě. Nové prostory našli v bývalém kadeřnickém učilišti na sídlišti Družba (na obrázku).

Smé Café

Dům, v němž dnes nalezneme novou kavárnu Smé Café, byl postaven v 70. letech a až do roku 2010 tu sídlilo kadeřnické učiliště. Po jeho zrušení objekt zakoupilo Smékalovo pekařství. Přestavba bývalého učiliště v moderní kavárnu začala v březnu 2011 a velmi se povedla. Již z dálky nás ke vstupu lákají dva šálky kávy namalované na skleněných výplních a příjemná velká letní zahrádka. Interiér kavárny navrhl architekt Ondřej Šimon ze studia Oba 2, jeho nápady pak zrealizoval vracavský truhlář Pavel Volák se synem. Smé Café je rodinný podnik. Celou realizaci měl na starosti Pavel Dejdar, zeť paní Duchoslavové. Díky jeho preciznosti a smyslu pro detail se po třinácti měsících práce mohla kavárna letošního roku na Den dětí otevřít. Interiér kavárny je doplněn fotografiemi z historie pekařství a rodiny, pod nimi se můžete pohodlně usadit a vychutnat výbornou kávu značky Lavazza. A ke kávě si dát něco dobrého na zub. Všechny zákusky se vyrábějí tady, ve vlastní cukrářské dílně. Vedle tradičních minizámků tu můžete ochutnat klasické zákusky, dorty a ostat-

ní sladkosti z dílny cukrářského mistra Jana Flégla, který si potrpí na poctivé a nešízené řemeslo. Zákusky vyrábí z prvotřídních surovin dovezených z Francie a podle francouzských receptur, které přizpůsobil mlsnému českému jazyčku. Jeho výrobky jsou lehké, osvěžující a především čerstvé. Samozřejmě ke každé cukrárně neodmyslitelně patří i zmrzlina. Ta zdejší je vyrobena z kvalitních surovin v moderním špičkovém stroji. Ze zmrzliny se připravují i osvěžující koktejly a poháry s ovocem a šlehačkou. Pokud potřebujete nechat vyrobit dort na svatbu, oslavu nebo jen tak pro radost, rádi vám ho tu připraví. Buď si nějaký vyberete z nabídky na velké LCD obrazovce, anebo si můžete vymyslet vlastní. Také si tu můžete koupit pečivo z mateřského podniku Smékalovo pekařství, které se sem vozí několikrát denně včetně sobot a nedělí. Vybírat můžete z několika druhů chlebů, klasických i cereálních rohlíků, ale i z nabídky tradičních českých buchet, závinů, vánoček a mnoha dalších druhů sladkého pečiva. Největší oblibě se těší svatební koláče. Otevřeno je (příkladně!) každý den od božího rána až do devatenácti! Že by se na sídlišti žilo déle (a tedy lépe) než v centru?

Vitrinku připravuje Pavel Chalupa, tentokrát za spolupráce Zuzany Pohorské



Smé Café

Prokopa Velikého 692

Otevírací doba: 7 dní v týdnu;

Pondělí až pátek: 5.30 – 19.00; sobota 6.00 – 19.00; neděle 7.00 – 17.00

Vedoucí provozu: Tereza Kučerová

www.smekalovopekarstvi.cz

smekalovo.pekarstvi@seznam.cz

Tel.: 702 026 272

Káva: Lavazza, např. espresso 29 Kč.

Čaje: Dilmah 26 - 35 Kč.

Točené nápoje: Kofola – 1 dl 6 Kč.

Pivo – lahvové: Plzeňský prazdroj 12° 30 Kč, Radegast Birell 25 Kč.

Běžný sortiment alkoholických a nealkoholických nápojů.

Klasické zákusky v cenovém rozpětí 6 – 27 Kč, vyšší řada Tahiti nebo Riviera 35 Kč.

Běžné pečivo a několik druhů chlebů: 2 – 40 Kč.

Stravenky a bankovní karty: ne.

Restrikce kouření: částečná – uvnitř je kouření vyloučeno, na zahrádce se ovšem kouří bez omezení.

Smé Café