

Příběh plných talířů

Penzion Ovčárna

Svatý Hostýn 111

768 72 Chvalčov

GPS: 49.3767892N, 17.6969814E



2014



2019

Co tu taháš Ovčárnu? Vždyť ta přece pořád funguje, na Hostýně pod autobusovou točnou přece! Ano, už slyším myšlenky čtenářů těchto řádků, ale mýlíte se. Jak uvádím v kapitole „Příběh názvu knihy“, tak přesně pro tento důvod jsem knihu nazval tak, jak je nazvaná. Ano, restaurace „Ovčárna“ na Hostýně stále funguje, stále nabízí poutníkům pokrmy a pitivo, ale aktuálně již píše jiný příběh, a řekněme si to na plnou hubu, bohužel.

Příběh, který vám teď chci o této restauraci vyprávět, trval nějakých 8 let, a konkrétně se bavím o době, kdy zde vládl svou kuchařskou i provozovatelskou rukou pan provozní Pavel. Mnozí již asi pochopili a mnozí asi už začínají tušit, o čem je tady řeč. Ano, pan Pavel již není mezi námi, a s jeho odchodem také skončil příběh velkého úspěchu a velkého rozmachu tohoto penzionu a restaurace v jednom.

S panem Pavlem jsem si tykal. Znali jsme se ještě z 90. let, z dob, kdy jsem do Rymic, kde Pavel bydlel, jezdíval hrát stolní tenis, a on byl přímým

účastníkem těchto utkání. V té době samozřejmě nikdo z nás netušil, kam nás život zavane, ale poté, co si pronajal zdejší restauraci, a my se zde po několika desetiletích opět potkali, tak jsme zavzpomínali, a troufám si říct, že jsme se stali i přáteli. Ne nadarmo jsme zde mívali nadstandardní podmínky, rezervovaná místa, při naší návštěvě nikdy neopomněl vyjít z kuchyně a pozdravit nás, zeptat se, jak nám chutná, posedět chvilku u svého neodmyslitelného cigárka, a pak po chvilce opět odplout do kuchyně znovu čarovat nad pánvemi a kastroly.

Bývaly dokonce i doby, kdy jsme tady mohli přespat, stejně jako tady přespával občas pan Pavel, když po zavírací době chvilku poseděl u dobrého džbánu, polemizoval o životě, hodnotil místní návštěvnost, povykládal příhody nejen z kuchařského prostředí, ale o pohostinské činnosti všeobecně, a my přítomní jsme doslova hltali každou jeho těžce nabytou zkušenost. Troufám si říct, že takového člověka je velká škoda, ale holt smrt patří k životu jako puk k hokeji, a tak se i pan Pavel počátkem roku 2018 odebral na pravdu boží, a jím vybudované impérium tím skončilo.

Jeho příběh o veleúspěšné éře a obrovských talířích doslova přetékájících hromadami jídla ale nesmí být zapomenut, chci, aby aspoň na těchto řádcích žil a byl připomínán na věky, proto jej zde uvádím. Vždyť na „Ověárně“ byla skoro povinná zastávka při každé návštěvě Hostýna, ať už v jakoukoliv dobu, jakékoliv roční období, v jakémkoliv rozpoložení, v jakékoliv náladě.

Ale začněme pěkně popořadě. První zmínku o hostýnské hospodě „Ověárna“ přinesla na náš web hned čtveřice porotců RUMcajs, Děda Lebeda, Candát a Pivoj, a to už v raných začátcích naší činnosti v roce 2003. V té době se zde čepoval Kozel, který už však ztrácel kvalitativní dech, a začalo se z něj stávat pomalu ale jistě podprůměrné europivo ani nevím kolikáté kategorie, ostatně kam patří dodnes. Vůbec se tady nejednalo o restauraci, ale o pivnici alias nálevnu, která měla své specifikum v tom, že se jednalo o čistokrevnou samoobsluhu, takže host byl donucen se vždy zvednout, odnést prázdný krýgl až k výčepu, a počkat si na další škopek, tedy pokud nechtěl onu trasu absolvovat dvakrát.

I přesto nebyvalo hodnocení této putyky nijak špatné, ba právě naopak. Možná to bylo tím, že prostě a dobře každý tak nějak potřeboval na Hostýně

zapadnout někde mezi čtyři pevné zdi a spočinout na polstrované sesli, protože posedávání či postávání venku pod širákem u některého ze stánků u schodů pod kostelem bývalo mnohdy hodně únavné.



Ted' si nejsem jistý, jestli daná multifotka sloužila jako oficiální propagační materiál, anebo byla někým z nás takto upravena pro účely recenze, ale ať tak či onak určitě nejlépe vystihuje tehdejší stav exteriéru i interiéru.

Tyto ranné a nesmělé začátky skončily někdy v roce 2005, kdy to tu převzal vrchní jménem Karel. To byl taky okamžik, kdy se z prachspřesté pivnice stala plnokrevná restaurace. No, abych pravdu řekl, podobnou postsocialistickou hospodu byste těžko hledali, bylo tady opravdu spartánské prostředí; sterilní a nic neříkající interiér vypadal spíše jako školní jídelna než jako restaurace. Vlastně to tu tak trochu připomínalo nádražku, s ručně psanými nápisy s názvy jídel, vkládanými na papírových pásech do držáků na stěnu, podnosy, na kterých si hosté v rámci samoobsluhy odnášeli jídla od výdejního okýnka, zdi bílé, stoly vojensky řazené do řad podél zdí.

Ale vlastně proč ne, každé začátky jsou těžké, a na restaurační scéně dvojnásob, takže i toto prostředí bylo vlastně příjemnou změnou oproti již zmíně-

ným venkovním občerstvovacími praktikám u stánků. Navíc, došlo ke změně pивní značky na sice všude v okolí vyskytující se Zubr, ale pořád lepší než předchozí nechutný Kozel. Co už v té době bylo dále pozitivní tak to, že byly otevřeny veškeré přízemní prostory tohoto stavení, což jsem pro představu popsal ve své recenzi z roku 2008:

„... prostředí je více než v pohodě. Je vidět, že do interiéru byla vložena spousta peněz. Tato restaurace je přizpůsobena jako velkovýkrmna; zaprvé je zde velká místnost vlevo od vchodu sloužící čistě jako jídelna, včetně podnosů a výdejních oken. Dále pak po pravé ruce velká místnost sloužící jako restaurace a hospoda v jednom, na jejímž konci je schovaný ještě malý salónek pro soukromé pařby nevelkého počtu lidí. No a zatřetí je před hospodou velká spousta stolů a lavic, kde se dá sedět v létě pod slunečkama. Díky tomu se podle mě jedná o bezkonkurenčně největší hospodu v širokém okolí co se kapacity osazenstva týče a kapacita Zahájky nesáhá Ovčárně ani po kolena.“

Ale pojďme tedy k našemu příběhu plných talířů; dost bylo dob, kdy to zde mnoho provozovatelů tak nějak zkoušelo, dost bylo dob, kdy se zde návštěvníci jen tak nějak napájeli či standardně stravovali, přišel rok 2009, a na místo kuchaře a provozovatele v jedné osobě nastoupil již mnohokrát zmínovaný a opěvovaný pan Pavel.

Už dlouhá léta je naším zvykem, že jedno z hodnotících kritérií na našem webu je i hodnocení kvalit pokrmů, alias kvality jídla. Nebylo tomu tak vždy, to si řekněme na rovinu. Jak už bylo výše v knize zmíněno, právě rok 2010 byl tím zlomovým, kdy do recenzí bylo zavedeno pravidlo ohodnotit i pevnou stravu, ať už šlo o chipsy s ořechama, anebo o hauté cuisine; prostě ať si to ohodnotí každý podle svého gusta, vědomí a svědomí.

Konkrétně v roce 2010 byly na našem webu uvedeny hned dvě recenze „Ovčárny“; jednu přinesl RUMcajs začátkem března, a tam ještě kolonka o kvalitě jídla nijak nefigurovala; druhou jsem pak zpracoval já v červenci téhož roku, a tam už se hodnocení jídla vyskytuje v plné kráse. Když se tak zamyslím, tak jestli to náhodou nebylo právě kvůli vynikající kuchyni zde na „Ovčárně“, to už si jednak nepamatuji a jednak to už nikdy nikdo nezjistí, ale ruku do ohně bych za to nedal, že to tak je a bylo. A tak vlastně právě

třeba zde zmiňovaný příběh o éře plných talířů může za to, že si čtenáři našich recenzí mohou roku 2010 přečíst i o tom, kde a v jaké kvalitě či nekvalitě se mohou najíst.

Proměna jídelníčku s nástupem nového kuchaře byla až doočíbijící. Jednak hromady, povalující se na talíři, nebylo možno sníst ani když člověk došel po týdenním půstu. Svou megaporci krátce zkomentoval RUMcajs slovy:

„...najedl jsem se dobře, bylo to lahodné a nesnědl jsem 2 knedlíky, už jsem bohužel nemohl.“

a v tomto i dalším roce, kdy jsem tu byl na výzvědy osobně, jsem to trochu rozvedl, aby si čtenáři mohli udělat představu o šíři nabízených jídel:

„Vyskytují se zde spíše klasiky, ale také hodně divočiny, takže kdo má chuť na kačeny, bažanty, divočáky, výpečky, a to se zelím bílým, červeným a knedlíkem obyč či bramborovým, toto je jeho ráj na zemi. Kromě toho samozřejmě dostanete i klasické smažáky s hranolkama pro děcka, i zeleninové rizoto, ale výše uvedené divočinové speciality jsou fakt delikatesy nad delikatesy. Plný počet bodů je zde málo!“

Výraznou proměnou prošel i interiér, kdy styl školní jídelny byl vyměněn za styl myslivecké chaty, kdy se všude možně na policích, zdech a komodách podél zdí vyskytovaly kusy vycpaných zvířat, což mnohdy sloužilo jako naučná stezka dětí při poznávání jednotlivých druhů zvířátek.

„Interiér je nádherný, tedy pokud někomu nevadí mrtvoly na zdech ve formě lebek, kůží kanců, paroží apod. Hospoda je to megavelká, po příchodu po levé ruce je místnost pro cca 50 lidí, to samé je po pravé ruce a ve vstupním prostoru jsou dva velké stoly asi pro štamgasty ... I přesto se tu cítíte příjemně, komorně, protože rozložení stolů a útulnost okolních zdí vás pohltí.“

Za dob Pavlova vaření jsme se tu stavovali pravidelně, a z této éry máme na našem webu celkem pět recenzí. Ve všech se de facto opakují chvály na kuchařské umění a velikost porcí, i útulnost interiérů a čistotu hajzlíků, kde už tehdy tekla teplá voda, což v oněch dobách ještě v hospodách zdaleka nebylo pravidlem v podhostýnských luzích a hájích.



Jak už jsem zmínil výše, éra plných talířů skončila s Pavlovou smrtí v roce 2018 a chvilku to tady leželo ladem. Následně si to tu vzali na starost noví pronajímatelé, shodou okolností bývalí provozovatelé restaurace „Sušil“, jejíž příběh je taky tady někde kolem na stránkách této knihy, a „Ověárna“ začala psát nový příběh. Náš externí dopisovatel Brtník změnu trefně okomentoval počátkem roku 2019 ve své recenzi takto:

„Tady se toho změnilo hodně. Zmizely zvěřinové speciality a porce se výrazně zmenšily, ceny jsou ale podobné a celkový jídelníček je fádní. Polévky dobré, ale s druhým jídlem už to bylo výrazně horší; halušky s bryndzou byly téměř bez bryndzy, vrabec se zelím s bramborovým knedlíkem, tam bylo hodně slabé chuťově zelí, a porce pro dospělého téměř dětská se 4 knedlíčky. Vrcholem byla nedovařená rýže. Zmizely vycpaniny zdechlin a místo je vzdušnější. Restauraci to pohledově prospělo, jenom děti už nemají tu zábatu co měly při poznávání zvířátek a při vyprávění příběhů a pohádek co se kterému zvířeti stalo. Bohužel, člověk byl za těch předchozích cca 8 let zvyklý na vysoký standart jídla, a hlavně velikost porcí kdy i největší jedlíci byli plně nasyceni. To navíc co Pavel pro restauraci znamenal, zmizelo a je z toho tady fádní vývařovna. Rozhodně se lze na Hostýně teď najíst i lépe.“

Tím je řečeno vše, odkaz Pavla bude navždy provázet naše vzpomínky na doby minulé, lepší, chutnější, a při našich budoucích návštěvách Hostýna už bude třeba více přemýšlet, kam naše kroky povedou za účelem napojení se a najezení se. Takovéto dilema jsme dříve po dlouhé roky nemuseli řešit, nicméně aktuální situace už nás k podobným úvahám prostě nutí.

INDEX OBNOVITELNOSTI: X