



magazín zátiší group

— podzim 2018 —

Gian Luca Giardi  
*fresh & tasty*

---



# KRÁLOVSTVÍ

Z D R A V Í

# O B S A H

<b>Předkrm</b>	<b>4</b>
<b>Surovina</b>	<b>6</b>
<b>Rozhovor</b>	<b>8</b>
<b>Chef's menu</b>	<b>14</b>
<b>Sommelier</b>	<b>16</b>
<b>Trendy</b>	<b>18</b>
<b>Gurmet na cestách</b>	<b>24</b>
<b>Na návštěvě</b>	<b>26</b>
<b>Zajímavosti</b>	<b>28</b>
<b>Design na talíři</b>	<b>30</b>



zátiší group

Milí přátelé,

píši svůj první úvodník pro Zátiší magazín a hlavou mi běží, jak mých prvních devět měsíců v Zátiší Group uběhlo neskutečně rychle. Leden se zdá jako včera a přitom už listy na stromech začínají opět hrát barvami. Na následujících stránkách bychom vám rádi, spolu s celým týmem, představili všechny barvy Zátiší Group.

Hlavní rozhovor je věnovaný Fresh & Tasty, divizi firemního a školního stravování, která do Zátiší rodiny patří už 9 let. Z dětství mám školní jídelnu spojenou s univerzální hnědou omáčkou. Dětem ve školách, kde působíme, vaří kuchaři vždy z čerstvých surovin a zdravě. Jsem pyšná na to, že tato rychle rostoucí divize nastavuje na trhu nové trendy stravování v oblasti kantýn.

Na podzim jsme pro vás přichystali spoustu novinek, takže se těšíme, až vám je v našich restauracích představíme. Přijďte ochutnat sezonní menu a nenechte si ujít naši NEON FOOD LOUNGE, kde v rámci Signal festivalu bude jídlo nejen chutnat, ale i zářit.

Budu moc ráda, když nám dáte vědět, jak se vám číslo líbilo a co by vás v dalším magazínu zajímalo. A hlavně budeme rádi za každou zpětnou vazbu, když nás navštívíte. Vše co děláme, děláme pro vás, na vašem názoru nám opravdu záleží.

Přeji vám příjemné čtení.

**Martina Grygar  
Březinová**

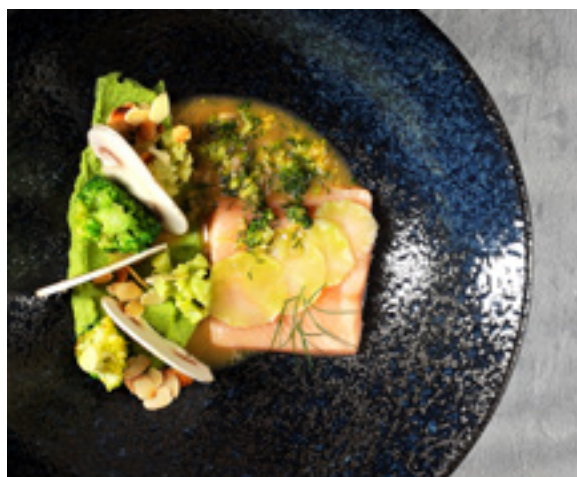
Generální ředitelka Zátiší Group  
martina.brezinova@zatisigroup.cz

# O C H U T N E J T E

N O V I N K Y

## Oslava lanýžů

Jako každý rok i letos pojedou manažer restaurace Bellevue František Novák a šéfkuchař Marek Šáda do italského Piemontu, aby tu nakoupili nejčerstvější bílé lanýže. Nejdražší houby světa hledají v okolí Alby a Marchesi di Gresy speciálně vycvičení psi a opatrně je vyhrabávají ze země. Tuto lahůdku vám představí Marek Šáda v mnoha podobách v několikachodovém menu na lanýžovém festivalu v restauraci Bellevue od 20. listopadu do 2. prosince. Na první dva večery přijede i sklepemistr z piemontského vinařství Marchesi di Gresy.  
[www.bellevuerestaurant.cz](http://www.bellevuerestaurant.cz)



## Chutě září na Signal Festivalu

V zahradě restaurace Žofín Garden opět vyrostl stan, který chrání hosty před nepříznivým počasím a zároveň ponechává pocit posezení v přírodě. Zátíší Catering se zapojí do letošního Signal Festivalu a ve spolupráci se společností QUIX promění prostor před restaurací ve světelnou NEON FOOD LOUNGE. Od 11. do 14. října, mezi 17. až 23. hodinou, se v magické atmosféře podává svítící občerstvení pro malé i velké návštěvníky – UV zmrzlina, nanuky, UV makronky, UV donuty nebo wafle. Žízeň uhasí UV bubble tea nebo prosecco s mučenkovým UV kaviárem. V chladných večerech zahřeje teplé občerstvení ze zaparkovaného Food Trucku – burgery, hranolky, oblíbený poutine nebo klasický svařák. [www.zofingarden.cz](http://www.zofingarden.cz)

## Večerní provoz v Timeout

Bistro, které láká stylovým interiérem a lahodným večerním menu, se hodí pro návštěvu ve dvou i na firemní večírek. Využijte kapacity až pro 120 hostů. S profesionální prezentací společnosti vám pomůže promítací plátno, obrazovky či zasedací místnost vzdálená jen pár kroků.  
[www.timeout.cz](http://www.timeout.cz)



## Barevné menu v Mlýnci

Na podzim se těší zemědělci, farmáři, zahrádkáři, šéfkuchaři a gurmáni. Dýně, švestky, křen, kaštiny, zvěřina i sladkovodní ryby jsou v excelentní kvalitě a kuchaři v Mlýnci je promění v podzimní menu. Na vlnu končícího léta vás naladí zářijové dýňové consommé s kari, fetou a koriandrem nebo daňčí hřbet s kaštanem a jako dezert křupavé nudle s mákem a švestkami. Sezonní menu si vychutnáte v obměněné podobě každý měsíc.  
[www.mlynec.cz](http://www.mlynec.cz)



## Kantýna i kavárna

Pár kroků od metra Nádraží Holešovice v nové budově Visionary otevřela divize Fresh & Tasty nový Vision Cafe. Funguje jako kantýna pro zaměstnance firem v budově, ale otevřena je i pro veřejnost. Můžete přijít posnídat, posvačit nebo si dát oběd či odpolední kávu. Vždy vybíráte z několika druhů zdravých, nutričně vyvážených a chutných jídel, která vás povzbudí k dalšímu výkonu. Jídlo je připravováno podle filosofie společnosti, že složení jídla významným způsobem ovlivňuje mozkovou aktivitu, soustředění i výdrž. Vision Cafe je otevřené každý všední den od 8 do 17 hodin.  
[www.cafevision.cz](http://www.cafevision.cz)

# K K A R D Á E Ě S A K V A Á

NENÍ TO ŽÁDNÁ KŘEHOTINKA. JEJÍ TUHÉ LISTY PŘEŽIJÍ TEPLoty DO -10 °C, A PŘESTO SI ZACHOVÁJÍ CENNÉ VITAMINY A MINERÁLY, KTERÉ NAŠI PŘEDKOVÉ POTŘEBOVALI K PŘEŽITÍ DLOUHÉ ZIMY. SEZNAMTE SE S JEJÍ VÝSOSTÍ – KAPUSTOU.

Úctu vzbuzuje už její rodokmen. Příbuzenství s růžičkovou kapustou napadne asi každého, ale do její rodiny patří i brokolice, květák, hlávkové zelí, kedlubna a hlavně brukey zelná, z které se vyvinula. Brukey pochází od Středozevního moře, ale staré kultivary se objevily i v západní Evropě, ostatně na starém kontinentě se pěstuje už přes tisíc let a přesné místo zrodu nelze

dohledat. Staří Slované nerozlišovali mezi zelím a kapustou, poprvé přinesl recepty zvlášt na každou zeleninu Bavor Rodovský z Hustiřan v kuchařce z roku 1591. Doporučoval spařenou kapustu pokrátet a usmažit na oleji a poté k ní přilít víno, rozinky a mandlové nebo ořechové mléko. Kapustu s kadeřavými robustními listy přejmenovali lidé později na jarmus.

KAPUSTA NENÍ NÁROČNÁ NA PODMÍNKY, ALE NA SPOLEČNOST. STAČÍ JÍ PÍŠČITÁ PŮDA, ZVLÁDÁ TEPLoty POD NULOu, NEPOTŘEBUJE PŘÍLIŠ ZALÉVAT, ALE KONKURENCI NESNÁŠÍ. CHCETE-LI KAPUSTU PĚSTOVAT, DOPŘEJTE JÍ DOSTATEČNĚ VELKÝ ZÁHON.

## POSILOVAČ IMUNITY

Díky své odolnosti vůči mrazu sloužily kapusta kadeřavá i její menší příbuzná růžičková kapusta jako zimní přírodní lékárny. Dříve bývaly kapusta a naložené kysané zelí často jediným zdrojem důležitých vitaminů v zimě a pokud se protáhla do pozdního jara, hrozil lidem jejich nedostatek se všemi důsledky (od oslabení imunity, větší náchylnosti k nachlazení, ale i bolestem zubů a zvýšené únave). Ve spojení s vlákninou pomáhají čistit střeva, což se v časech zabijaček, cukroví a různých veselíc hodilo a oceníte

to i dnes v době kultu svěžesti a mládí i po náročnější večeři.

## ZELENÁ V KUCHYNI

Svěže zelené listy dokáží vykukovat i pod sněhovým příkrovem a dávají tak na odiv svou sílu. Kadeřávek má neutrální chuť, a tak se výborně hodí do různých pest, smoothie, polévek, nákypů nebo jako náplň do masa nebo ryby. Tam, kde byste přemýšleli o špenátu, vyzkoušejte kadeřávek. Růžičková kapusta chutná sladce, ale někomu mohou vadit sirné výpary při vaření. Pokud je

to váš případ, pečlivě ji oloupejte, spaňte ji rychle ve vroucí vodě a opečte na pánvi nebo v troubě. Nasekat ji můžete také na nudličky a vytvořit tuzemskou variantu stir fry. Nenechte se však strhnout jejím půvabem – sníte-li za den více než 1 kg kapusty, brokolice, zelí či květáku, může se vám zpomalit štítná žláza (a tím i tvorba metabolicky aktivních hormonů). Kapustu seženete v nejlepší kondici od pozdního léta do jara, tak si ji užijte ve vší čerstvosti a načerpejte z ní dostatek sil nejen na zimu.

LISTY OBSAHUJÍ VITAMINY A, B, C A E A MINERÁLY HOŘČÍK, DRASLÍK, VÁPNIK A FOSFOR, COŽ JE OBZVLÁŠT CENNÁ KOMBINACE, PROTOŽE VSTŘEBÁVÁNÍ VÁPNIKU JE PODMÍNĚNO PŘÍJMEM FOSFORU.





# JÍST ČI NEJÍST

Z D R A V Ě

---

GIAN LUCA  
GIARDI

VČERA ŠÉFKUCHAR, DNEŠ FINANČNÍ ANALYTIK

FRESH & TASTY

---

# „Projekt Fresh & Tasty jsme spustili během ekonomické krize v roce 2008. Sanjiv Suri mi tehdy řekl, že buď budeme brečet a čekat, až pomine, nebo uděláme něco, co nás vystřelí před konkurenci. A teď se rozrostl natolik, že z pozice šéfkuchaře přecházím k finančnímu řízení celé divize,“ říká Gian Luca Giardi.

Proč jste přijel z Itálie do Prahy?

Moje manželka je Češka. Poznali jsme se v Austrálii, kde jsme se také vzali. Pak jsme se přestěhovali do Londýna, kde jsem začal pracovat jako šéfkuchař, a poté do Dublinu, protože moje žena zde získala práci. Bylo nám tehdy kolem třiceti a hodně jsem se tam naučil, ale když přišla další nabídka, neváhali jsme. Společnost, ve které má žena pracovala, tehdy otevírala pobočku v Čechách a tak ji oslovili. Popravdě, asi bychom se sem jinak nepřestěhovali, neumím česky a nebylo by to pro mě jednoduché. Nakonec jsme přijeli v roce 2008 a já jsem se seznámil se Sanjivem Suri a nastoupil jako kuchař do Zátíší Group.

Jak jste se dostal do divize Fresh & Tasty?

Děti Sanjiva Suriho tehdy chodily do mezinárodní školy v Praze, která ho oslovila, jestli by jim mohl dovážet jídlo. Sanjiv Suri o podobném projektu uvažoval, takže se to krásně protlo. Akorát v tu chvíli nastala ekonomická krize. Sanjiv Suri mi tehdy řekl: „Je sice krize, ale my máme dvě možnosti – buď budeme brečet a počkáme, až pomine, nebo uděláme něco, co nás vymrští před konkurenci.“ A tak vzniklo Fresh&Tasty, projekt kvalitního, zdravého a dobrého stravování ve školách. První tendr na provoz jídelen ve škole jsme vyhráli a od té doby jsme se rozšířili do sedmi soukromých mezinárodních škol, do pěti korporátních kantýn a do pěti provozů pro veřejnost. V současné době dodáváme občerstvení 4500 strážníkům denně na 17 místech.

Z pozice šéfkuchaře odcházíte do ekonomického oddělení. Baví Vás víc vaření nebo management?

Deset let jsem vařil a během té doby jsme se rozšířili v plnohodnotnou divizi, která vyžaduje komplexní přístup a hlubší práci s daty. Mám v povaze, že když narazím na problém, snažím se ho vyřešit a cítím se za něj zodpovědný. Ve Fresh & Tasty je ekonomická stránka provozu stejně důležitá jako dobře uvařené jídlo. Jen se tyto dvě věci v tak velkém objemu nedají zvládat v jedné osobě. Kontroluji a počítám rozpočty a náklady, promýšlím efektivitu provozu a to vše vyžaduje mnoho času, který bych tomu momentálně rád věnoval. Proto jsem se rozhodl vyměnit vařečku za počítač.

Vaření je také fyzicky náročné a v kuchyni nelze stát do důchodu.

Přesně tak. Moje maminka sice stále vaří v rodinném podniku, protože by se bez toho nudila, ale já jsem zjistil, že rád učím vařit ostatní. Vidět, jak po pěti či šesti měsících dokážou recept připravit perfektně sami, je nejlepší odměna. Mnoho lidí používá stále tytéž postupy a suroviny a nechce to moc měnit. Kdybych zůstal v Itálii, pravděpodobně bych byl úplně stejný, ale naštěstí jsem měl možnost odejít a viděl jsem a ochutnal odlišné věci. Vždy, když děláte něco s láskou a skutečně vás to baví, chcete zkoušet a objevovat něco nového, dává to smysl a přináší úspěch. Pokud pracujete jen pro peníze, nikdy nedocílíte stejného efektu.

Vaříte odlišně pro děti a dospělé?

Nikoliv. Jediné, co mohu upravit, je množství pepře a soli a od té doby, co vařím pro školy, jsem od pepře zcela upustil. Nepoužívám ani moc sůl. Někdy si lidé myslí, že je jídlo bez chuti, protože není přesolené, ale pro mě to neznamená něco špatného. Zpravidla určuje množství soli jen síla zvyku. Není to právě nejzdravější ingredience na světě, a tak bych rád lidi naučil používat ji méně. Sůl by měla udržovat chuť, ne ji poskytovat. Proto je tak důležité vařit z čerstvých surovin, které mají výraznou chuť samy o sobě. Krásně je to vidět na dětech. Solit je pro děti velmi škodlivé, v prvních příkrmech by sůl neměly vůbec dostávat. Časem ji objeví v hotových pokrmech nebo jídlech pro dospělé. Dítěti se tím nastaví tzv. práh snesitelnosti soli, který podmiňuje jeho chuť. Někteří rodiče si myslí, že naší prací je nakrmit jejich děti a neřeší, co děti jedí. My ale věříme, že naší povinností je především děti v jídle vzdělávat a pomáhat jim rozhodovat, co jedí.



Jaká jsou Vaše oblíbená jídla?

Trendy v gastronomii se mění rychle. Na co se můžeme těšit nyní?

Máte sen, který byste si chtěl ještě splnit?

Oblíbené jídlo?

.....

**SMAŽENÉ ANČOVIČKY:** Ančovičky očistěte – odtrhněte hlavu, odstraňte páteř. Potřete je máslem, obalte v mouce a v rozšlehaném vejci a osmažte na pánvi v dostatečném množství olivového oleje. Zakápněte citronovou šťávou a podávejte s chlebem.

Je jich mnoho (smích). Například rajčatová omáčka s těstovinami mě vždy učiní šťastného, nebo boloňská omáčka nebo lasagne, ty miluju od dětství. Poprvé jsem lasagne jedl v devíti měsících, moje babička měla italskou restauraci a lasagne připravovala vždy v sobotu v noci. Všude byly rozprostřeny pláty těsta a voněl bešamel.

Jeden z nich už k nám dorazil – jíst lehčí jídla v kantýnách. České jídlo se dlouho tráví. Pokud si můžete po obědě zdřímnout, nevadí to, ale pokud potřebujete ještě několik hodin pracovat, tak příjemné už to není. Objevuje se stále více mezinárodních jídel. Češi hodně cestují a jídlo, které ochutnali v zahraničí, vyhledávají i doma. Mění se tak i jejich chutě. Všimám si, jak Češi v poslední době myslí stále víc na zdraví a dobrý pocit ze sebe samých. To ovlivňuje i nás kuchaře – ve volbě surovin, jejich kombinaci i technice vaření. Vždycky si říkám, že to, co teď frčí v USA, přijde za pár let do Anglie a za dalších pár let do Evropy. Například v San Francisku teď zkoušejí robotizované vaření – v obchodech připravují roboti každých pět minut pizzu nebo hamburger, zvládnou jeden za minutu a všechny jsou perfektní. V Londýně je asi nejvíc módní 3D tiskárna jídla – namísto inkoustu do ní dáte suroviny, chvíli počkáte a máte třeba pizzu. Zatím to trvá celkem dlouho, ale IT technologie jsou každým dnem lepší, takže u nás to můžeme očekávat odhadem do 10 let.

Beru život, jak přichází. Pokouším se nedělat si starosti kvůli tomu, co bylo včera a kvůli tomu, co se stane za 10 let. Kdyby mi někdo před 20 lety řekl, co mě čeká, pomyslel bych si, že se dočista zbláznil! Všechno se asi přihodilo tak proto, že jsem nad tím zas tak dlouho nepřemýšlel. Vždy jsem čekal, kam mě vítr zavane. Někdy je to i do špatných míst, ale já si rozhodně nemůžu stěžovat a litovat už vůbec ne.

Smažené ančovičky. Jako dítě jsem je jídal poměrně často, protože jsme bydleli u moře.

#### Gian Luca Giardi

Pochází z Livorna a v restauraci se narodil. Jeho maminka předělala bar svých rodičů v malou pizzerii a Gian Luca v ní odmala s bratrem pomáhal. Všichni předpokládali, že ji jednou převezme. Gian Luca v tom ale neviděl žádnou budoucnost, a tak v roce 2000 Itálii opustil a odjel do Austrálie. Na jedné party v Sydney potkal italského kuchaře přibližně ve věku své maminky. „Neskutečně mě inspiroval. Miloval svou práci a tohle nadšení mi předal. Pocházel ze Sicílie, ale rád experimentoval a míchal italské pokrmy s asijskou kuchyní. Naučil jsem se tak úplně nově vařit.“

# CHEF'S MENU

## HŘBET Z DAŇKA, KAPUSTA, ŠVESTKA, JALOVEC, ŠPEK

od Marka Šády,  
šéfkuchaře Bellevue  
4 porce



### MASO

- 1 kg daňčího hřbetu
- 30 g másla
- 3 g tymiánu
- sůl a čerstvě mletý pepř

Maso očistěte, odkrojte blanky, osolte a opepřete. V pánvi roze-hřejte máslo, vložte do něj tymi-án a hřbet a opékejte ho zprudka ze všech stran dohněda, zhruba 5 minut. Ztlumte mírně teplotu a dopečte podle chuti, zhruba 5–10 minut.

### KAPUSTA

- 1 menší kapusta (1 kg)
- 30 g vyloupaných kaštanů
- 1 šalotka
- 100 ml hovězího vývaru
- 30 g másla
- 3 g tymiánu

Čtyři nejhezčí kapustové listy očistěte a vystříhňte z nich velká kolečka. Spařte je ve vroucí jemně osolené vodě, zhruba 1 minutu, vyjměte a zchladte ve studené vodě, aby si zachovala barvu.

Zbylou kapustu nakrájejte na nudličky, košťál vykrojte a vyhoďte. Kaštany nakrájejte kostičky, šalotku oloupejte a nasekejte najemno. Vývar rozehejte s polovinou másla, osolte, opepřete, vsypte listy kapusty a prohřejte. Na zbylém másle orestujte šalotku a nudličky kapusty, až lehce změknou. Přidejte kaštany a tymián, opékejte zhruba 2 minuty a odstavte. Kapustové listy opatrně vytáhněte z vývaru, osušte, doprostřed vložte trochu kaštanové směsi a zarolujte list jako váleček.

### ŠVESTKY

- 500 g švestek
- 16 tenkých plátků italského špeku
- 20 g krupicového cukru
- 3 g jalovce

Švestky omyjte a vypeckujte. Osm švestek přepulte a rozložte na plech vyložený pečicím papírem a nechte vysušit v troubě předehřáté na 80 °C zhruba 2 hodiny. Zabalte každou švestku do tenkého plátku špeku a zapečte 1 minutu pod grilem. Mezitím zbylé švestky naskládejte do pekáče, pocukrujte a pečte v troubě předehřáté na 160 °C přibližně 1 hodinu. Vyjměte a rozmixujte na hladká povidla. Jalovec opečte nasucho na pánvi, podrťte v hmoždíři a posypte jím švestku ve špeku.

### OMÁČKA

- 1 karotka
- 1 šalotka
- 1 řapík celeru
- ořez z daňka
- 100 g másla
- 3 g tymiánu
- 2 g jalovce
- 5 švestek
- 1 lžíce krupicového cukru
- 500 ml suchého červeného vína
- 1 l hovězího vývaru
- ½ citronu
- sůl a čerstvě mletý pepř

Karotku a šalotku oloupejte a nakrájejte nadrobno, celer nakrájejte na plátky. Odřezky z daňka orestujte na másle, přisypte zeleninu a jakmile zežltne, přisypte tymián a jalovec. Švestky vypeckujte, přidejte k zeleninovému základu, pocukrujte, nechte lehce zkarame- lizovat, zalijte vínem a nechte odpařit. Přilijte vývar, ztlumte teplotu na nízku a vařte zhruba 2 hodiny do zhoustnutí. Scedte, svařte přibližně na 100 ml a omáčku dochuťte solí, pepřem a citronovou šťávou.







# ORTSKÉ

Severem Portugalska protéká třetí nejdelší řeka Iberského poloostrova – Douro, 112 z 897 km tvoří přirozenou hranici se Španělskem. Místní vinohrady na svazích připomínají terasovitá rýžová pole a svou neobvyklou podobou a moudrým využitím přírodních podmínek si vysloužily zápis do seznamu světového dědictví UNESCO.

## ŠALAMOUNSKÉ ŘEŠENÍ

Réva vinná se v Portugalsku objevila s prvními obyvateli, s vínem se obchodovalo již v roce 1174. Až v roce 1678 nesly sudy s vínem poprvé označení portské. Vyzrálé sladké plné víno si nejvíce oblíbili Angličané a chtěli zvýšit import. Problém představovala doprava – vinice se rozkládaly hluboko ve vnitrozemí, daleko od obchodního uzlu. Víno se tak sváželo v sudech po řece Douro do přístavu Oporto a aby vydrželo dlouhou cestu přes Atlantik, přilévávala se k němu brandy.

EXISTUJÍ JEN TŘI VÍNA, KTERÁ ZÍSKALA JMÉNO PODLE MÍSTA, ODKUD POCHÁZEJÍ A STALA SE IKONOU. **CHAMPAGNE, TOKAJ A PORT.** AČ ZNÁ VĚTŠINA LIDÍ PORTSKÉ VÍNO JEN JAKO DIGESTIV, DOKÁŽE S NOBLESOU DOPROVODIT CELÉ MENU.

FORTIFIKACE JE HLAVNÍM ZNAKEM PORTSKÉHO VÍNA I DNES, PROBÍHÁ VŠAK ODLIŠNÝM ZPŮSOBEM. DNES SE PŘIDÁVÁ HROZNOVÝ ALKOHOL NAZÝVANÝ „AGUARDENTE“, KTERÝ ZASTAVUJE FERMENTACI A ZVYŠUJE OBSAH ALKOHOLU.

Vinice v údolí řeky Douro patří podle své polohy do jedné ze tří oblastí – Baixo Corgo, Cima Corgo a Douro Superior. Čím východněji leží, tím mají sušší podnebí a dávají výraznější vína. Existuje více než sto odrůd hroznů, které lze použít pro výrobu portského, ale pouze pět – Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Roriz, Touriga Francesa a Touriga Nacional - je široce používáno. Některé další odrůdy se přidávají v malých množstvích.

## NEJEN SLADKÁ TEČKA

Portské víno je známé především jako



Portské víno má vyšší obsah alkoholu – 19–22 % a zároveň vyšší cukernatost.

dezertní víno. Jeho rubínová nebo karmínově červená barva, výrazná vůně po medu, mandlích, sušených švestkách a červeném ovoci a sladká chuť ho předurčují k podávání na závěr oběda či večere. Vyrábí se však v různých provedeních – od sušších po sladká, bílá, růžová i červená. Z hroznů se jako u každého jiného vína vylisuje vinný mošt, který zkvásí. Kvašením se přemění cukry na alkohol a když je tento proces zhruba v polovině, přilije se k moštu vinná pálenka (zpravidla 70%), která kvašení zastaví. Výsledná chuť se vyvíjí zráním

v sudech, kde portské víno může strávit tři roky i čtyřicet let. **RUBY** zraje obvykle dva tři roky bez přístupu vzduchu a mívá výraznější chuť po sušeném ovoci. **TAWNY** má nazlátlou barvu a tři roky zraje v sudu, který umožňuje oxidaci. V chuti rozpoznáte karamel, fíky nebo ořechy. **RESERVE** zraje nejméně tři roky a v chuti se projevují borůvky, čokoláda, skořice. Nejdražším je **VINTAGE PORT**, který zraje v dřevěných nebo nerezových barelech a pak potřebuje dalších 10 až 40 let v lahvích.

Deset, dvacet, třicet či čtyřicet let stará vyzrálá portská vína můžete ochutnat v restauraci V Zátíší a Bellevue, kde je podávají jako digestiv. V nabídce najdete portská vína bílá i červená značky Grahams. Suchá vína se servírují chlazená, zhruba na 4–10 °C, polosuchá a sladká při teplotě 10–16 °C, dlouho zrající při pokojové teplotě.

Výjimečnou chuť portského vína rádi využívají barmani při míchání drinků, v Portugalsku se často podává s tonikem na ledu jako aperitiv.



J Í D L O J E V E L K Á

# Z Á B A V A

TRENDY V GASTRONOMII SE MĚNÍ STEJNĚ RYCHLE JAKO V MÓDĚ. OBJEVUJÍ SE NOVÉ, OPRAŠUJÍ SE MINULÉ A JEJICH KOMBINACE TVOŘÍ JEDINEČNÉ ZÁŽITKY.

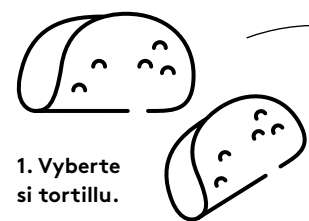
ZÁTIŠÍ CATERING PŘIPRAVILO SVÉ NOVINKY TAK, ABY SE HOSTÉ CÍTILI SOUČÁSTÍ GASTRONOMICKÉ SHOW.

## T A C O S T A T I O N

## D R A Č Í D E C H



Nemusíte jet až do Mexika, tradiční pouliční stánek s plněnými tacos může stát i u vás.



1. Vyberte si tortillu.

2. Naplňte ji podle chuti masem nebo zeleninou.



3. Dochuťte salsou, bylinkami, limetkou, jalapeños nebo jejich kombinací a objevujte kouzla tacos.



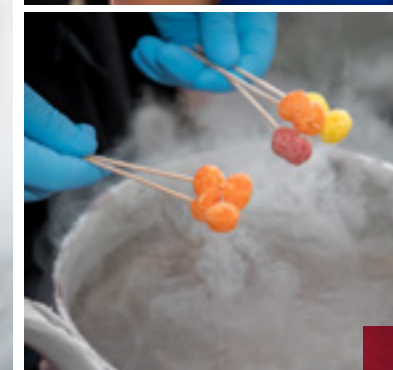
### KOUZLO TEKUTÉHO DUSÍKU

Působí jako z filmu Hry o trůny. Ale žádný strach, tím, že základ neobsahuje tuk, je celý proces bezpečný.



### DRAGON BREATH

dezert z cereálních křupek



Pufovaná sladkost ponořená do nádoby s tekutým dusíkem.

Trendy 18-19

# CHOCOLAND

Kdo nesl při čtení Karlíka a továrny na čokoládu o návštěvě sladkého světa Willyho Wonky? Podobný stvořil cukrář Christophe Dubreuil ze Zátíší Cateringu na kakaovém kramblu až z 16 kg čokolády. Vítejte v Chocolandu.

Směs tekuté mléčné a hořké čokolády pro namáčení ovoce.



Bílá čokoláda

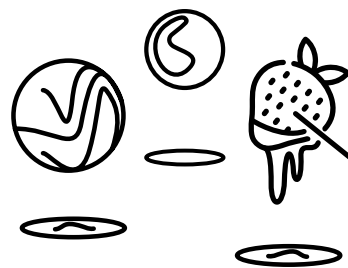
Kakaový bob s čokoládovou polevou ukrývá pralinky a karamel.

Bezlepkové brownies s pekanovými, lískovými a makadamovými ořechy.

Pralinky z čokoládové pěny v bílé nebo tmavé čokoládě.

Tmavá čokoládová pěna se zlatou čokoládovou polevou.

Tmavá čokoládová pěna s rozmarýnem v bílé čokoládě. Rozmarýn nahrazujeme také chilli nebo mátou.



# PORCOVÁNÍ TUŇÁKA

Tuňák o váze 25–30 kg pochází z Malediv a je lovený výhradně harpunami. Je starý zhruba 1 rok, což zajišťuje šťavnaté křehké maso.



Porcuje se na velké díly – sashimi, ze kterých se grilují steaky, nejmenno naseká tatarák (maso na něj je nejlepší u páteře) nebo se připraví oblíbený poke bowl.

Naříznutí u ocasu určuje tukovou vrstvu a rozhodne o nejlepší přípravě masa.



Hawaii poke bowl s čerstvým tuňákem, wakame, avokádem, sezamem, fava fazolemi a speciální zálivkou.



Grilovaný steak z čerstvého tuňáka.



## Jak naložit s bohatou úrodou?

**POKUD VÁS TĚŠÍ ZUŽITKOVAT, CO VÁM NA ZAHRÁDCE VYROSTLO, KONEC LÉTA JE IDEÁLNÍ DOBA. V ZÁTIŠÍ CATERINGU SESTAVUJEME MENU PODLE SEZONY A K TOMU VYUŽÍVÁME I SUROVINY RŮZNĚ UCHOVANÉ, ABY SE DALY JÍST I V ZIMĚ.**

Základem dlouhodobého uchování potravin je absolutní čistota nádob a vhodné podmínky pro skladování – v temnu a ideálně chladu, vlhký sklep je spíš na škodu. Ovoce a zeleninu je nejlepší zpracovávat v nejvyšší zralosti, je nejsladší a nešťavnatější. Různé druhy kombinujte podle libosti, pokud dozrávají jindy, uložte je dočasně do mrazáku. Ovoce, zeleninu a houby lze ochutit kořením a bylinkami, pikantní švih dodá kapka alkoholu.

### ZAVAŘUJTE

Rozvařit lze téměř jakékoliv ovoce, snad mimo melounu a banán. Připravte si cukr nebo med, pektin, kyselinu citronovou nebo citron, koření a podle chuti alkohol a dostatek čistých uzavíratelných sklenic. Zavařeninu můžete sladit medem nebo zdravější stévií, ale pozor, cukr funguje zároveň jako konzervant, pokud ho vynecháte, dodržujte absolutní čistotu práce a sklenice pro jistotu ještě sterilujte.



### NAKLÁDEJTE

Zatímco ovoce se hodí spíš na zavařeniny, zelenina se schová do sklenic ve sladkokyselém nebo pikantním láku. Ocet ji steriluje, koření dodá vůni a chuť. Připravte si okurky kvašáky, papriky a feferonky, beraní rohy, houby, fazolové lusky, ale i cibulky, cuketu nebo třeba květák a brokolici. Myslete i na estetickou stránku a zeleninu krájejte do různých tvarů a kombinujte různé druhy.



### FERMENTUJTE

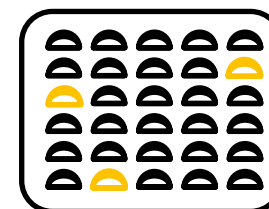
Fermentaci představili v posledních letech šéfkuchaři jako superzdravou techniku úpravy zeleniny, ale přirozené kvašení potravin je známe už po staletí. Nakrouhejte zelí a připravte si zásobárnu vitamínu C na celou zimu. Pokud nemáte chladný sklep a hliněný hrncelák, naložte zelí do sklenic s víčkem Omnia (klasická vypouklá) a jakmile se víčka srovnají, přesuňte sklenice do lednice. Podobným způsobem můžete fermentovat i tvrdší druhy zeleniny jako mrkev, řepa, brokolice, cuketa.



**Domácí uchování potravin se vrací do módy, zpracování přebytků se stává pro mnohé relaxem a zároveň se od nás děti učí úctě k darům přírody a neplýtvání.**

### MACERUJTE

Bylinky, česnek nebo chilli papričky vložte do sklenice, zalijte olejem nebo octem a vyrobte si domácí ochucený olej nebo ocet, který můžete po několika týdnech začít využívat v kuchyni.



### SUŠTE

Bylinky, houby, ovoce a zeleninu nakrájejte na tenké plátky, rozložte na síta sušičky a za stálé cirkulace teplého vzduchu je nechte vysušit. Pokud sušičku nemáte, můžete využít troubu (předehřejte ji na 50–60 °C a nechte sušit několik hodin, bylinky sušte maximálně do 40 °C) nebo je zavěste ve svazcích ke stropu a nechte seschnout. Sušená rajčata můžete poté naložit do oleje, který je zakonzervuje.

### LISUJTE

Jablka nebo hrušky vylisujte na odšťavňovači a mošt buď sterilujte nebo uchovejte v mrazáku. Drobné ovoce nebo bobule prosypte cukrem, druhý den vylisujte šťávu, rozvařte ji a přecedte ji přes plátýnko. Nebo lze připravit šťávu za studena – ovoce přelijte horkou vodou, zakápněte citronovou šťávou a nechte 1 den louhovat. Scedte přes jemné sítko, šťávu smíchejte s cukrem a druhý den ji promíchejte a přelijte do lahví s uzávěrem.



### UDĚLEJTE SI KOMPOTY

Jablka, hrušky, meruňky, broskve, třešně, višně, rybíz, švestky či rebarboru svařte s cukrem, kořením a kyselinou citronovou na kompot. Rozdělte je do sklenic a podle chuti zakápněte pálenkou. Pokud se plody příliš rozvaří, propasírujte je, šťávu zahřejte s cukrem a kyselinou citronovou a svařte ji do konzistence želé. Dochufte bylinkami nebo kořením.

### NAPĚCHUJTE MRAZÁK

Zmrazit lze v podstatě cokoliv, ale udělejte to hned po utrnutí. Ovoce a zeleninu omyjte, otrhajte od stopek a nakrájejte tak, jak ji budete později používat. Naskládejte ji do krabiček a uložte do mrazáku. Krabičky označte datem vložení.



V Í K E N D

# V E V R O P S K É

M E T R O P O L I

Prodloužit si léto, přivolat si zimu, zajet si na nákupy nebo lehnout na pláž můžete během pár hodin. Stačí sednout na letadlo a rozletět se po Evropě. Prodloužený víkend vám umožní na chvíli vystoupit z běžného života, dopřát si odpočinek a různorodé zážitky a nabije vás energií. Kam se vydat a kde se dobře najíst, vám tentokrát doporučí kolegové z restaurace Mlýnec.



Jana Jurčíková,  
recepční restaurace Mlýnec  
a vášnivá cestovatelka.

„Líbí se mi restaurace, které se vrací ke kořenům a preferují jednoduché a tradiční suroviny dané země. Nejlépe tak poznáte lokální gastronomii.“

**MAĎARSKO, BUDAPEŠŤ**  
Město termálů, památek uherského království, vznešených budov, židovské komunity i gurmánů nabízí příjemný mix poznávání města i rozmazlování těla i mlsných jazyčků.

Bistro Stand25 zdobí výjevy z komiksů, ale při bližším pohledu si všimnete, že jejich ústředním bodem je jídlo. O to tu totiž jde především. Kvalitní suroviny se stanou jídlem, až dosáhnou své

nejlepší kondice. Majitelé a kuchaři Szabina a Tamás si rádi počkají na vhodný okamžik a menu upravují podle momentální nabídky na trhu. Chcete-li ochutnat maďarskou kuchyni v její autentické podobě a zároveň vám záleží na dobrém servisu a adekvátním doprovodu nápojů, bistro Stand25 musíte navštívit. Kromě lokálního piva tu nabízejí i slušný výběr champagne a gin toniků.

[www.stand25.hu](http://www.stand25.hu)

## STAND25



**ISLAND, REYKJAVÍK**  
Nejsevernější hlavní město často slouží jako start a cíl při objevování krás ledového ostrova, ale za návštěvu stojí i samostatně. Projděte se po městě, kterému dominuje betonový kostel ve stylu vikingů nebo podél moře s výhledem na obklopující ledovce. Jeďte na výlet za velrybami. Vidět tyto obří savce na vlastní oči je velký zážitek i náhoda, proto se na to příliš netěšte, ale hrající si delfini nebo létající černé koule vrhající se střemhlav do moře za výlet také stojí. Překvapuje pestrost místní gastronomické scény – tradiční lokální restauraci Dill jsme

vám už představili, určitě si sem zkuste udělat rezervaci, další den se vydejte do Akureyri na severu ostrova. V Rub23 zpracovává šéfkuchař Einar Geirsson, bývalý člen islandského národního kuchařského týmu, suroviny od místních farmářů a rybářů (rybolov je mimochodem stále hlavním zdrojem příjmu Islandu) a čerstvé ryby a mořské plody dominují menu. Název daly restauraci marinovací směsi, tzv. ruby, kterými je proslulá a které tvoří nezaměnitelnou chuť sushi, rybích steaků a filetů.  
[www.dillrestaurant.is](http://www.dillrestaurant.is)  
[www.rub23.is](http://www.rub23.is)

## RUB 23



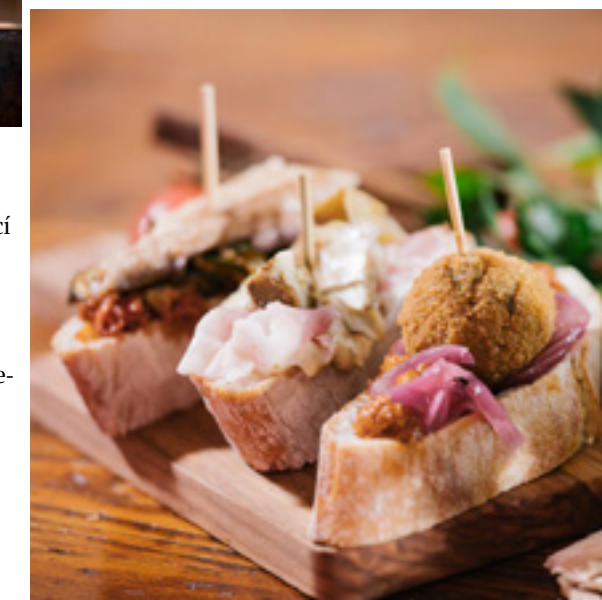
## SIGNORVINO



Pavel Štěpánek  
manažer restaurace Mlýnec

**ITÁLIE, MILÁN**  
Nákupy oblečení a bot podle poslední módy, opera v La Scale, prohlídka gotických skvostů a návštěva fotbalového utkání AC Milán vám příjemně vyplní čas v Miláně. Odpočíte si u pizzy, na zmrzlině nebo v baru

Signorvino s pozoruhodnou kolekcí italských vín. Vybrat si není vůbec jednoduché, skvělá jsou všechna. Začněte jídlem a nechte si nějaké víno doporučit, zakoupit si je můžete i domů.  
[www.signorvino.com](http://www.signorvino.com)



# E J P Ř Í J E M N Ě J Š Í E D Ě L E



**KONCEPT  
BRUNCHE VÁM  
ASI NEMUSÍME  
PŘEDSTAVOVAT –  
SPOJENÍ POZDNÍ  
SNÍDANĚ  
A OBĚDA PATŘÍ  
JIŽ DLOUHO  
MEZI OBLÍBENOU  
VÍKENDOVOU  
AKTIVITU.**

## Rodinná pohoda na Žofín Garden

Nejen rodiče, ale zejména děti milují nedělní brunch v restauraci **Žofín Garden**. Ve vyhříváném stanu na Slovanském ostrově se mohou proměnit v piráty, princezny, zvířata či duchy... milé paní na hlídání neúnavně baví malé i velké dobrodruhy.

Sklenka sektu vás příjemně naladí a jakmile děti odběhnou do dětského koutku, víte, že máte volno. Program se tematicky mění každý týden, jednou si děti vydlabou dýně, podruhé ozdobi

perníčky nebo namalují oblečení. Šéfkuchařka Stáňa Marková upravuje menu každou neděli, ale vždy si pochutnáte na propečeném mase, čerstvé rybě, zajímavých kombinacích předkrmů a salátů v doprovodu vína, piva či nealkoholických nápojů. Sladký bar představuje například zmrzlinu z pánve, voňavé wafle, ovocné špízy a varianty koláčů.

**Nedělní rodinné brunche v Žofín Garden trvají od 11 do 15 hodin. Cena menu včetně nápojů je 790 Kč na osobu.**



*Nedělní brunch V Zátíší trvá od 11 do 15 hodin. Stojí 875 Kč na osobu, děti od 6 do 12 let platí polovinu a do 6 let jsou zdarma. Členové Zátíší Clubu mohou využít slevu 25 %. Stůl si raději rezervujte předem.*

## Snídaně „u Tiffanyho“ v Zátíší

O víkendu pracovní starosti odložte za dveřmi a užijte si jeden druhého. Nedělní ráno



vám prodlouží velkolepá snídaně v restauraci **V Zátíší**. Nechte čas plynout, snídaně pozvolna přechází v oběd a odpolední svačinu... Předkrmy jako vejce benedikt nebo otevřený sendvič vás naladí na hlavní chody, které zahrnují evropský i indický pokrm. Dezerty

dlouhé ráno příjemně zakončí a milovníky čokolády nadchne čokoládová pěna s kandovaným ovocem. Součástí menu je i láhev vína a domácí limonáda. A pokud byste si chtěli vychutnat noblesní atmosféru i s dětmi, v dětském koutku o ně bude dobře postaráno.

## Brunch s kouzelným výhledem v Mlýnci

Zpřijemněte si víkend dokonalým výhledem a exkluzivním menu z české i mezinárodní kuchyně. Uvítáme vás skleničkou prosecca a k jídlu vám bude hrát pianista.

**Brunch v Mlýnci každou sobotu a neděli od 11:30 do 15:00. Cena 1 190 Kč/osobu zahrnuje brunch menu, neomezenou konzumaci nealkoholických nápojů, uvedených vín, prosecca a čerstvého pomerančového džusu. Členové Zátíší Clubu mají na brunch slevu 25 %.**



P R O F E S I O N Á L N Í

# H O U B A Ř

NAPADLO VÁS NĚKDY NAD TALÍŘEM RIZOTA S HŘÍBKÝ, KULAJDOU NEBO JEHNĚČÍM S LIŠKAMI, JAK SE HOUBY DO RESTAURACE DOSTALY? MOŽNÁ JE NASBÍRAL **MARTIN MŇUK, PROFESIONÁLNÍ SBĚRAČ HUB**, KTERÝ JE DODÁVÁ Z ČESKÝCH LESŮ DO NEJLEPŠÍCH PRAŽSKÝCH PODNIKŮ.

„Lepší je  
**nehledat,**  
ale sbírat.“



**Jak Vás napadlo sbírat houby pro restaurace?**

Rád houbařím a před lety jsem houby prodal do první restaurace Ambiente, kde jsem měl přátele. Tehdy mě napadlo, že bych v tom mohl pokračovat a přivydělával jsem si tím při zaměstnání v hotelu. Teprve od minulého roku se prodeji hub věnuji naplno. Nesbírám je už ale sám, vykupuji je od ostatních sběračů. Výjimkou je restaurace Bellevue, do které sbírám houby osobně už asi čtyři roky.

**Do jakých restaurací houby dodáváte?**

Zaměřuji se především na fine dining restaurace. Ač se to nezdá, čerstvé lesní houby jsou vcelku drahá surovina, menší nebo levnější podniky často volí mražené směsi hub nejasného původu. Mezi mé odběratele patří zejména restaurace ze společnosti Zátíší Group – Bellevue, V Zátíší a Mlýnec, dodávám i do skupiny Ambiente a La Bottega a do restaurace pana Kaliny. Nově spolupracuji i s panem Kašpárkem z restaurace Field.

**Kdy obvykle začíná a končí houbařská sezona?**

To záleží na počasí. Hlavním faktorem je samozřejmě množství srážek v daném období, teplota a také vítr, který půdu značně vysušuje. Sezona zpravidla začíná koncem března a kolikrát končí až v prosinci, vždy ale záleží na podmínkách pro růst hub.

**Máte svá oblíbená místa pro sbírání?**

Samozřejmě a naštěstí jich mám víc a víc. Nejraději jezdím aktuálně na Šumavu a do Krkonoš. Krásná místa znám také v Brdech, ale v posledních letech tam moc hub neroste.

**Jak houby v lese hledáte?**

Mám svá místa, v podstatě po celých Čechách, na Moravu nejezdím. Na začátku sezony mapuji lokality a pak se zaměřuji na tu nejvhodnější. Lepší je nehledat, ale sbírat (smích). V lese hledám houby spíše pocitově podle biotopu místa a snažím se chodit na méně přístupná místa.

**Kolik hub za sezonu nasbíráte?**

Těžko říct, po sezoně zjistím, kolik jsem jich prodal.

## Letos to odhaduji kolem jedné tuny hub.

**Jak je během sběru skladujete?**

Sbíráme je do košíku a nebereme nic, co neprodáme. Důležité je houby do druhého dne prodat, nebo zchladit, houby podléhají zkáze docela rychle.

**Specializujete se jen na houby, nebo sbíráte i jiné lesní plody?**

Sbíráám pouze houby, resp. z 90 % dodávám nasbírané houby od lidí z celé České republiky a z našich výkopen. O jiných lesních plodech neuvažuji, nemám k nim vztah, ani bych na to neměl čas. V sezoně prodávám k hubám i borůvky, které vykupuji od ostatních sběračů.

**Jak vypadá váš běžný den?**

Běžný není žádný, naštěstí je každý den jiný a to mě na mojí práci baví asi nejvíc. Někdy jsem v terénu a mimo Prahu, jindy jsem ve městě a snažím se vše prodat. To se naštěstí zatím podařilo vždy. Houby mrazím a suším minimálně.

**Je sbírání hub vaše zaměstnání nebo spíše koníček?**

Naštěstí obojí. Kolikrát jsem si říkal, kdy mě to přestane bavit, ale zatím mě to baví stále víc a to mě žene vpřed. Nikdy to ale nebude zaměstnání na plný úvazek, protože sběr hub je sezonní záležitost. Mimo sezonu pracuji stále v hotelu.



# DESIGN NATALEŘI



Hovězí tatarák,  
topinambur, černé  
lanýže z restaurace  
Bellevue



Telecí svíčková,  
bramborové pyré, batáty,  
lišky a houbová omáčka  
z restaurace Bellevue



Navštivte náš **NOVÝ WEB**  
[wow.zatisigroup.cz](http://wow.zatisigroup.cz)



zatiší group