



magazín zátiší group

— zima 2018 —



Martina Grygar Březinová  
CEO zátiší group

V Š E S E D Á  
ROZLOUSKNOUT

# O B S A H

<b>Amuse-bouche</b>	<b>4</b>
<b>Surovina</b>	<b>6</b>
<b>Zdraví</b>	<b>8</b>
<b>Rozhovor</b>	<b>10</b>
<b>Chef's menu</b>	<b>16</b>
<b>Drink</b>	<b>18</b>
<b>Trendy</b>	<b>20</b>
<b>Svět - cukrárny</b>	<b>24</b>
<b>Rozhovor s hostem</b>	<b>28</b>
<b>Design na talíři</b>	<b>30</b>



zátiší group

Milí přátelé a hosté,

díky vám jsme zažili ten nejlepší rok a jsme šťastni, že jsme mohli věnovat přes 50 % zisku z roku 2018 na dobročinné účely.

Kromě toho jsme při cateringových akcích snížili spotřebu plastů o více než 80 % a odpad o více než 60 %.

Přeji vám krásné Vánoce a šťastný a zdravý rok 2019.

I nadále chceme "rozdávat štěstí" a doufáme, že se nám to společně s vámi podaří ještě ve větší míře.

S láskou,

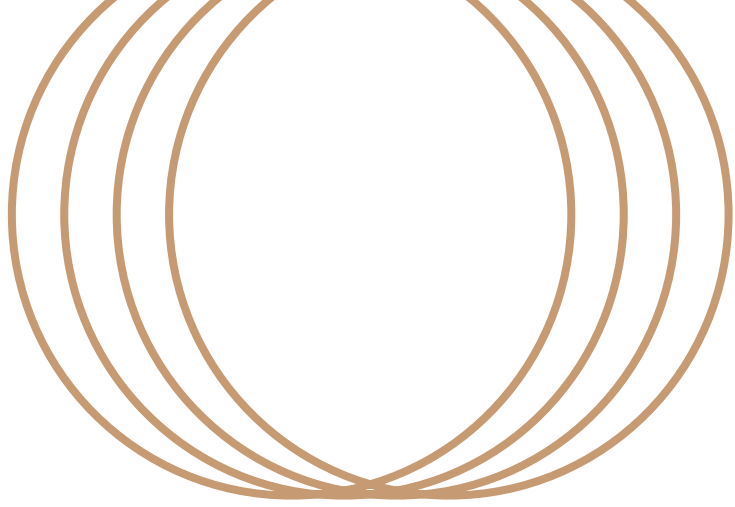
Sanjiv

PS: Každý nápad na to, jak vylepšit naše "rozdávání štěstí" mi můžete napsat na [sanjiv@zatisigroup.cz](mailto:sanjiv@zatisigroup.cz)

**Sanjiv Suri**

Founding President  
Zátiší Group





# CHUTNEJTE NOVINKY

## Čerstvě a chutně s novým kapitánem

Představujeme vám nového výkonného ředitele divize **Fresh and Tasty Michala Debrecéniho**. Do Zátíší Group přišel z francouzské společnosti Newrest, lídra v oboru palubního občerstvení. Šest let působil jako regionální manažer pro Chorvatsko, jeden rok strávil v Jihoafrické republice. „Nejvíc mě bavil ruch na letišti a z něj vyplývající konstantní stresový level,“ směje se Michal. Divizi Fresh and Tasty si vybral kvůli filozofii značky. „Jídlo je důležitá část života a může pozitivně, ale i negativně ovlivnit každý den.“ dodává Michal. Miluje jízdu na motorce a rád by si na ní projel Evropu a Asii až po Magadan – město na východě Ruska.



## Pop-up restaurace

Gurmánský prostor v centru Prahy, Manifesto Market, se proměnil v adventní trh plný bister a pop-up restaurací. Až do 23. prosince jste mohli ochutnat i jídla známá z menu fine diningových restaurací v nezvyklé úpravě pouličního občerstvení. Zátíší Group zde představilo svou „**Misku by Zátíší Group**“, kde se postupně podávaly pokrmy z restaurací Bellevue, Mlýnce a V Zátíší, doplněné jídly kuchařů restaurace Žofín Garden a Zátíší Catering. Podávalo se nejen kaštanové pyré, bramborové lokše s kachním konfitem, fermentovaným zelím, ale také například tajarin těstoviny s bílými lanýži.



## Mobile party

Do flotily Zátíší Cateringu přibyl nový člen – **Zátíší Food Truck**. Tohle černé fáro vám přistaví kamkoliv – na náplavku, na ulici, před firmu. Food truck je elektromobil a skvěle se hodí jako welcome bar, food station pro občerstvení ve street stylu nebo jako recepce. Kuchaři v něm připraví hot dogs v černé housce, hranolky, poutine s trhaným hovězím masem, hovězí burger chuck roll, polévky, sladké vafle nebo indické speciality. Food truck si můžete přizpůsobit také svému brandu.



## Darujte WOW Zážitek

Rozdávejte radost svým blízkým nebo obchodním partnerům v podobě dárkového wowcheru. Kdykoli navštívíte restauraci Zátíší Group, můžete očekávat nejvyšší standard a zároveň přispějete na pomoc znevýhodněným lidem na celém světě. Podpory hostů si Zátíší Group velmi váží, proto se zavázala, že každý rok věnuje až 50 % svých zisků na pomoc ostatním.

## Chutě lásky

Svátek všech zamilovaných, sv. Valentýn, v sobě spojil legendu o knězi Valentýnovi, který navzdory nařízení římského císaře Klaudia II. tajně oddával římské vojáky (a byl pak za to 14. února popraven) a svátek plodnosti a rituální čistoty luperkálíe (či februa) konaném v polovině února. Až v 18. století si lidé začali posílat láskyplné vzkazy a následně i dárky. Šéfkuchaři restaurací vymýšlí pro tento večer speciální menu, ve kterém využívají sezonní lahůdky v netradičních kombinacích a suroviny známé pro své afrodisiakální účinky.

**Marek Šáda připravil v restauraci Mlýnec** emulzi z ústřic s avokádem, granny smith jablkem a tapiokou. Šafránové risotto ozvláštňuje tenkými plátky foie gras. Vrchol představuje 40 dní stařený striploin steak s topinambury, růžičkovou kapustou a lanýžovou omáčkou. Hovězí maso zraje v Mlýnci ve speciální steřičce masa, čímž získá excelentní měkkost a plnou chuť. Jako dezert se podává čokoládová koule s višněmi a horkou čokoládou. K tomu si přidáte romantický výhled na Karlův most. Odoláte?





# POKLAD VE SKOŘÁPCE

VLAŠSKÉ OŘECHY SE SICE SKLÍZEJÍ NA PODZIM, ALE PRO JEJICH BLAHODÁRNÉ ÚČINKY BYCHOM JE MĚLI JÍST PO CELÝ ROK. PRO NAŠE SRDCE A MOZEK JSOU NEPOSTRADATELNÉ.

## SUVENÝR Z VLACH

Měkké sladké jádro objevili v tvrdé skořápce lidé před mnoha tisíci lety. Archeologické vykopávky ve Francii ukázaly zbytky pražených zkamenělých skořápek starých přes 8000 let. Po celé Evropě se ořešáky rozšířily v raném středověku, do české kotliny je přivezli kupci z Itálie, a proto se plodům říká vlašské ořechy, ačkoliv strom se nazývá ořešák královský. Pro svou jemnou chuť, dlouhou trvanlivost a mnohostranné použití se v české kuchyni rychle zabydly. Objevují se ve většině staročeských

receptů i v prvorepublikových kuchařkách. Lidé je jedli samotné, sypali na kaše, míchali s cukrem do náplní, zdobili jimi nebo mleli na mouku. Mnoho receptů z první republiky je díky nim bezpečných, drčené ořechy a mandle mouku zcela nahrazovaly (obzvláště ve sněhových dezertech). Dnes se ořechy uplatňují i ve slaných pokrmech, dodávají křupavost, lehce pikantní chuť a ulehčují trávení tučných mas, i přestože obsahují vysoký podíl tuků (až 62 %).

JAK MILE OŘECHY ZAČNOU NA PODZIM PADAT, SESBÍREJTE JE A VYLOUPEJTE Z TMAVÉ SVRAŠTĚLÉ SLUPKY. OŘECHY VE SKOŘÁPCE DOBŘE PROSUŠTE NA SUCHÉM TEPLÉM MÍSTĚ ZHRUBA 6 TÝDNŮ. SPRÁVNĚ VYSUŠENÉ OŘECHY JSOU SUCHÉ, LEHKÉ A PŘI TŘENÍ O SEBE CHRASTÍ. VYLOUPÁVEJTE JE DLE POTŘEBY, OŘECHOVÁ JÁDRA NA VZDUCHU ŽLUKNOU A SESYCHAJÍ. MŮŽETE JE ZAMRAZIT NEBO VE VZDUCHOTĚSNÉ NÁDOBĚ ULOŽIT DO SPÍŽE. POKUD JSOU TVRDÁ, NAMOČTE JE PŘES NOC DO VODY, ZMĚKNOU A LEHCE ZESLÁDNOU, JAKO BYSTE JE PRÁVĚ VYLOUSKALI.

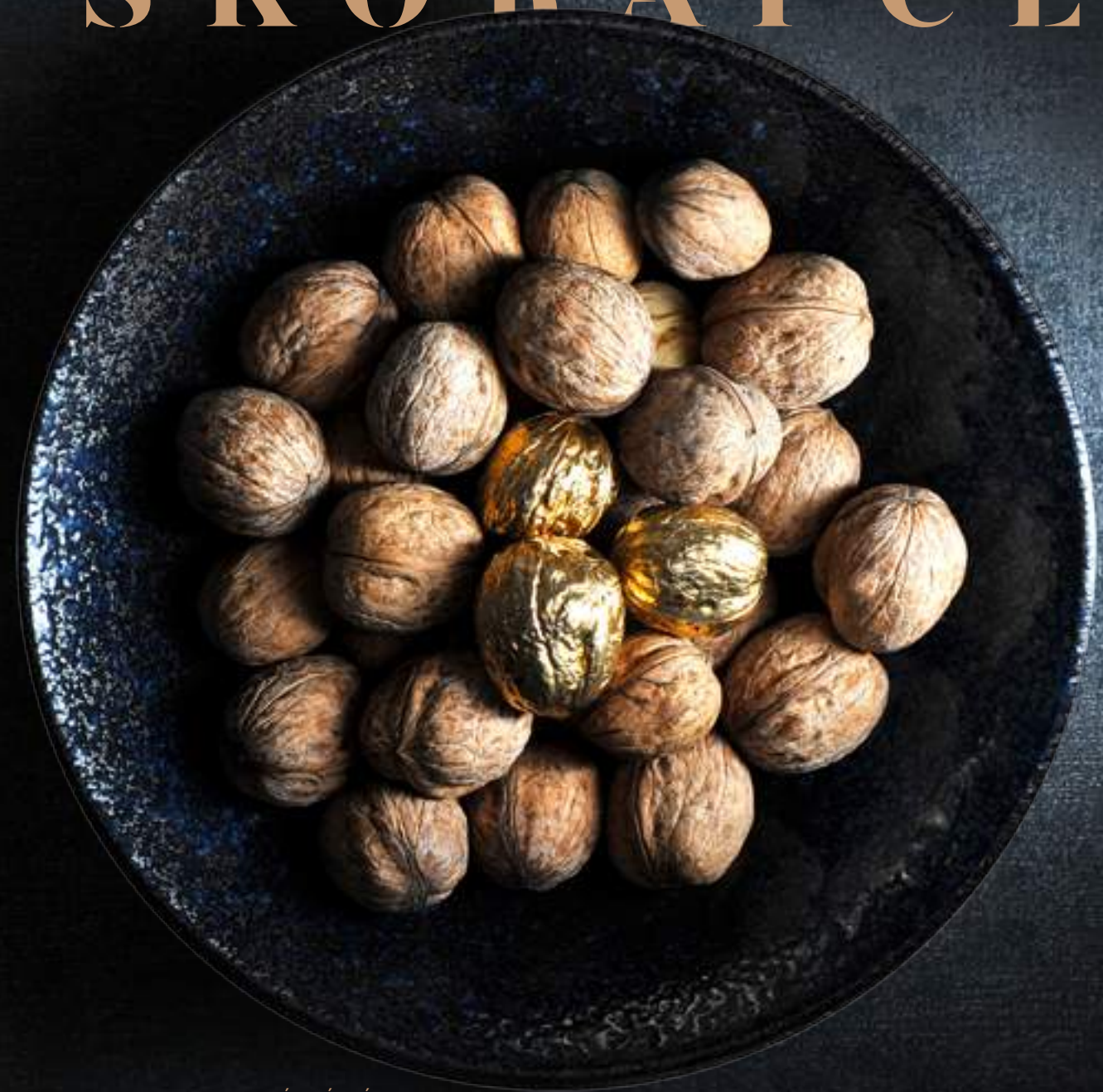
## ČESKÁ SUPERPOTRAVINA

Kromě zdraví prospěšných tuků (především omega-6 a omega-3 nenasycených mastných kyselin) jsou vlašské ořechy cenným zdrojem vitamínu B6, který působí jako prevence aftů, rozpraskaných koutků nebo nočních křečí v lýtkách. Zinek, měď a mangan zlepšují krevotvorbu, růst a pevnost kostí a snižují hladinu cholesterolu v krvi. Antioxidant vitamin E pomáhá odbourávat škodlivé látky v těle, rozzáří pleť, dodá lesk vlasům i pročistí játra. Ořechy obsahují také hořčík, fosfor, draslík, kyselinu listovou a dokonce i betakaroten a stopové množství vitamínu C. Říká se, že kombinace vitamínů zlepšuje náladu, zvyšuje potenci a zpomaluje stárnutí. Pět ořechů denně vám poskytne dostatek cenných výživných látek. Jíst by je měly především děti, protože ořechy podporují rozvoj mozku.

## ORIGINÁLNÍ DÁREK

Pokud vám na zahradě roste ořešák, hýčkejte si ho. Nezralé zelené ořechy otrhejte kolem svátku Jana (24. června) a naložte je do čistého alkoholu na ořechovici, nebo do medu na tzv. svatojánské ořechy. Po několika

měsících ztmavnou, změkknou a získají jemnou ořechovou chuť a konzistenci kaštanů. Výborně se hodí na obilnou kaši, palačinky nebo lívance. Nezralé ořechy obsahují až 40x více vitamínu C než citrusy, ale nelze je jíst syrové.





# I P O S I M L O V N A N I T Y

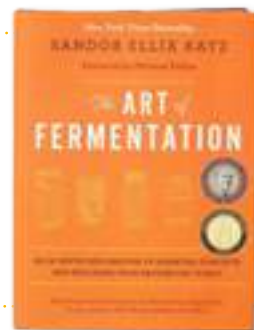
Meteorologicky začíná zima 21. prosince a končí 19. března, ale tradičně se jako její počátek vnímá spíš první zabijačka, která se pořádá s příchodem mrazů, aby se maso rychle nekazilo. Advent znamenal období zklidnění a půstu a po novém roce následoval masopust a opět předvelikonoční půst. Ačkoliv náš běh roku už dávno neurčují tradice, roční období ani stav zásob, chuť na sladké a mastné přetrvává. Po delší době hojnosti ale většinou začíná signalizovat celé tělo, že je čas zvolnit a dopřát si spíše vyváženou stravu plnou vitaminů a dostatek pohybu – a tím pečovat o své trávení. Naše střevo – největší lidský orgán – jsou totiž sídlem imunity.

Mozek řídí fungování těla, imunita se stará o praktické provedení příkazů. Ve střevech se odehrává nejen trávení potravy, ale i využívání všech živin a udržení rovnováhy organismu. Tenké střevo je filtrem prospěšných a cizorodých látek, tlusté střevo se stará o zúžitkování a odvod zplodin z těla. Velmi podstatná je produkce bakterií, které si tělo dokáže samo obnovovat, ale při dlouhodobějším přísunu nekvalitní či nevhodné potravy je potřeba dodat. Střevům, a tedy naší imunitě neprospívá ani stres a nedostatek tekutin. Funkci střev můžeme podpořit nejnázne například probiotiky. Tyto živé bakterie jsou dostupnější, než si myslíme.

Nejnámější jsou mléčné bakterie Lactobacillus, které se objevují v jogurtu, jejich příbuzné najdete i v ostatních kysaných mléčných výrobcích – kefíru, zakysu, podmáslí, ale i v plísňových sýrech nebo fermentovaných potravinách, například oblíbeném kysaném zelí, kvašených obilovinách či nápojích (kombucha).

#### FUN FACT

TENKÉ A TLUSTÉ STŘEVO JE DLOUHÉ AŽ 7 METRŮ.



RÁDI BYSTE NAHLÉDLI PROCESU KVAŠENÍ POD POKLIČKU? DOPORUČUJEME PUBLIKACI „THE ART OF FERMENTATION“ OD SANDORA KATZE, KTERÁ ZÍSKALA PRESTIŽNÍ OCENĚNÍ JAMES BEARD AWARD V KATEGORII NAUČNÝCH A ODBORNÝCH KUČAŘEK.

V kantýnách Fresh & Tasty si během zimního období můžete pochutnat například na fermentovaných ječných kroupách nebo kimchi. Ačkoliv název kimchi možná zní tajemně, jeho příprava je opravdu jednoduchá. Inspirujte se receptem našich šéfkuchařů a vyzkoušejte tuto kvašenou zeleninovou lahůdku korejského původu i u vás doma.



## ZIMNÍ KIMCHI

### INGREDIENCE

1 čínské zelí  
50 g mořské soli  
850 ml vody  
20 g mletého chilli koření  
40 g rýžové mouky

8 g mleté lahůdkové papriky  
2 mrkve  
½ bílé ředkve  
1 pórek  
2 jarní cibulky

1 větší jablko  
70 g čerstvého zázvoru  
3 stroužky česneku  
100 ml rybí omáčky

- Čínské zelí nakrájejte na kostky 4 x 4 cm a vsypte je do velké mísy. Sůl rozmíchejte ve 300 ml vody, přelijte přes zelí a nechte 12–15 hodin odležet. Občas promíchejte.
- V hrnci zahřejte 500 ml vody, vmíchejte chilli a nechte směs přejít varem. Mezitím promíchejte rýžovou mouku s 50 ml studené vody na hustou kaši. Vlijte ji do převařené vody s chilli, přidejte mletou papriku a rozmíchejte. Nechte zchladnout.
- Mrkev a bílou ředkev oloupejte a nakrájejte na drobné nudličky (julienne) nebo nastrouhejte na struhadle. Pórek dobře promyjte a nakrájejte na tenké plátky, jarní cibulku na silnější plátky. Zelí scedte a promíchejte s připravenou zeleninou.
- Jablko oloupejte, zbavte jádřince a nakrájejte na plátky. Zázvor a česnek oloupejte a rozmixujte (stačí mixér na smoothie) s rybí omáčkou a jablkem dohladka. Vlijte do připraveného nálevu z rýžové mouky s kořením, rozmíchejte a přelijte přes zeleninu.
- Zakryjte víčkem a nechte alespoň 3 dny při pokojové teplotě odležet a zkvasit. Pak uložte do lednice.

#### TIP

MÁTE POCIT, ŽE TOLIK KIMCHI NIKDY NESNÍTE? KIMCHI JE SKVĚLÉ DO ZÁSOBY. ZKUSTE HO VYUŽÍT K OŽIVENÍ POKRMŮ. STAČÍ Z NĚJ VYMAČKAT PŘEBYTEČNOU TEKUTINU, NAHRUBO NAKRÁJET A PŘIDAT NAPŘÍKLAD DO TĚSTA NA SLANÉ LÍVANCE ČI DO MÍCHANÝCH VAJÍČEK.



VŠE SE DÁ

# ROZ LOUSK NOUŤ

---

MARTINA  
GRYGAR  
BŘEZINOVÁ

CEO  
ZÁTIŠÍ GROUP

# Martina Grygar Březinová má s vedením společnosti bohaté zkušenosti. Pracovala ve firmách Sodexo, O2 a PricewaterhouseCoopers. Teď své know-how předává společnosti Zátíší Group. Bez lásky k jídlu a lidem by to ale nešlo.

Pracovala jste ve velkých korporátních firmách. Jak se vám nyní pracuje ve zcela odlišném segmentu, v gastronomii?

Možná to tak nevypadá, ale už i začátek v auditu je služba, Eurotel – mobilní komunikace je taky služba a to samé benefity v Sodexu (později O2). Změnila se jen forma. Od třidvaceti let jsem pracovala v korporátní firmě a vždy jsem si musela produkt, který jsem měla na starosti, zamilovat. V případě Eurotelu jsem žila mobilními telefony, kupovala jsem si časopis Mobil a sledovala novinky na trhu. A to samé platí i v Zátíší – k jídlu mám vřelý vztah.

Jaké byly vaše začátky v Zátíší Group?

Když jsem nastoupila, trvalo mi, než jsem pochopila byznys model společnosti a dala dohromady tým lidí, který bude posouvat firmu dopředu. Každá divize má svoji hlavu – Managing Directora – pro catering, restaurace i Fresh & Tasty (koncept zdravého stravování pro školy a firmy) – a paralelně s nimi funguje marketingová část, HR a finance. Nejzásadnější pro mě bylo nastavit celou společnost tak, aby fungovala jako tým.

V čem podle vás spočívá úspěch firmy?

Líbí se mi ta vášeň pro věc. Je tu spousta lidí, kteří pro svoji práci žijí už několik let. Ze třiatřiceti zaměstnanců pracuje sedmdesát lidí ve firmě více než deset let. To nenajdete všude. V sezoně se pracuje dlouhé hodiny, práce je často fyzicky náročná a pod velkým tlakem, a proto je nezbytné, aby vás bavila.

Co se vám za ten necelý rok podařilo ve společnosti prosadit?

Když jsem přišla, měla jsem jako prioritu oblast Fresh & Tasty, jíž jsem chtěla dostat do stavu, aby mohla růst dál. To se mi myslím podařilo. Zaměřila jsem se na finanční fungování, vztahy s klienty, synergie, strategie pro následující roky a hlavně jsem přivedla správného Fresh & Tasty lídra – Michala Debrecéniho. Věřím, že díky svým zahraničním zkušenostem posune Fresh & Tasty dál. Dokončujeme nové CRM, abychom měli moderní platformu pro správu zákaznické databáze. Pomůže nám dívat se na zákazníka a jeho potřeby napříč všemi divizemi. Je důležité vědět, jak často chodí zákazník do našich restaurací, že jeho dítě se stravuje v některé z našich školních jídelen a zároveň si u nás přes svoji společnost objednáva catering.

Kdo jsou vaši zákazníci?

Denně s námi přijde do styku až sedm tisíc zákazníků. Jsou to Češi, turisté, děti ve školách, lidé v práci. Ze statistik víme, že průměrný věk návštěvníků našich restaurací se zvýšil na 48 let, a proto se nyní snažíme přiblížit i mladším lidem.

Jakým způsobem?

Pracujeme na konceptu rychlého (zdravého) občerstvení, chceme se rozšířit z firem a škol taky do veřejného prostoru. Tento model nyní zkusíme na vánočním Manifestu, kde můžete ochutnat například skvělé lokše s kachním masem od Stáni Markové, šéfkuchařky restaurace Žofín Garden. Vřele doporučuji!





**Jaké projekty chystáte v novém roce?**

Moje vášně je CSR – sociální témata. Ve spolupráci s Byznys pro společnost jsme pořádali první udržitelný event, na nějž pozvaní přijeli metrem, jídlo jsme servírovali na plně rozložitelné nádoby, vše bylo připraveno tak, abychom generovali minimální odpad. Snažíme se více šetřit, ať už se jedná o energii či nespotřebované potraviny, které se snažíme využít v cateringové nabídce. Chceme jít ostatním příkladem a být pro ně inspirací.

**Na co z uplynulého roku ráda vzpomínáte?**

Jako ředitelka společnosti jsem si chtěla vyzkoušet i práci v provozu. Asi se budete divit, ale když jsem pomáhala na korporátní akci našeho klienta Kevin Murphy, byla mi svěřena celkem “zodpovědná” role, a to zdobit lososa okvětními lístky. Do té doby jsem neměla nejmenší tušení, co všechno náš personál zvládne. Tým musí fungovat jako symfonie, pokud má připravit během deseti minut servírovanou večeři pro dva tisíce lidí.

**Jak se vám daří skloubit práci manažerky s rodinným životem, máte tajný recept na work-life balance?**

Pro mě je podstatná flexibilita. Jsou dny, kdy vstávám v pět hodin ráno a začnu pracovat dřív. V péči o šestiletého syna Viktora se střídáme s manželem. Plánujeme si, kdo ho vyzvedne ze školy, odveze na kroužky atd. Když vás práce baví, tak o ní přemýšlíte neustále, i o víkendu, takže je pravda, že si někdy i večer doma otevřu počítač. Ale zase na druhou stranu mohu s čistým svědomím říct, že jsem máma, která neprošvihne žádný důležitý okamžik v životě dítěte, a to ani vánoční besídku.

**Jak trávíte Vánoce?**

Na chalupě a už se na to všichni strašně těšíme. Hlavně na to, až si zapálíme krb, z velkého okna na zahradě budeme pozorovat jak sněží a u toho se koukat na pohádky a uzobávat naši domácí vánočku. Jsem vděčná, že Viktor může trávit své dětství taky na venkově.

Kapra ale na našem vánočním menu nenajdete, k bramborovému salátu si připravujeme tresku, je lahodnější a navíc chutná i malému, i když tomu kolikrát stačí jen opečená houska do hrachovky.

**Co vy a vaření?**

Když jsme se s manželem seznámili, tak jsme vařila často a složitá jídla. A můj muž na to rád vzpomíná. S narozením syna se čas v kuchyni zkrátil a skvěle začal vařit i můj muž... Milujeme asijskou kuchyni, ale malý jí stejně nejraději špagety s máslem a kečupem.

**Vaše nejoblíbenější jídlo?**

Pokaždé když zavítám domů do Ostravy, maminka mi uvaří kyselo podle receptu rodinné přítelkyně z Lipnice. Mám také moc ráda recepty italské a asijské kuchyně.



# MARTINSKÉ ROHLÍČKY

S OŘECHOVOU NÁPLNÍ



36

ROHLÍČKŮ  
O VELIKOSTI  
ZHRUBA 7 CM

OD

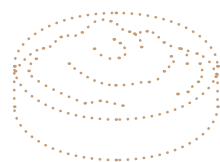
VÍTA  
KURTEVA

CUKRÁŘE  
RESTAURACE  
V ZÁTIŠÍ



## TĚSTO:

- 540 g hladké mouky
- 360 g studeného másla
- špetka soli
- 250 ml smetany ke šlehání (30%)
- hladká mouka na podsypání



## NÁPLŇ:

- 250 g mletých vlašských ořechů
- 150 g moučkového cukru
- špetka mleté skořice
- 1 bílek



## DOKONČENÍ:

- 100 g másla
- 2 lžice rumu
- moučkový cukr na posypání

1. Mouku prosejte do mísy a nastrouhejte na ní studené máslo. Zlehka osolte, vlijte smetanu a vypracujte hladké těsto – v kuchyňském robotu s nástavcem hnětací hák, nebo vařečkou a posléze prohnětte rukou.
2. Hladké nelepivé těsto zabalte do potravinářské fólie a uložte na 1 hodinu do lednice.
3. Na náplň promíchejte všechny suroviny.

4. Odpočinité těsto rozdělte na šest stejně velkých kousků. Jeden položte na pracovní plochu posypanou zlehka moukou a zbylé těsto vraťte do lednice. Vyválejte ho na plát silný 4 mm do tvaru kruhu a rozkrojte ho na 6 stejných trojúhelníků.
5. Na širší stranu každého dílu položte 1 lžičku náplně, trochu ji rozetřete směrem ke špičce a zabalte od širší strany k užší jako rohlíček.

6. Zlehka přimáčkněte špičky a zahněte je mírně k sobě. Stejným způsobem zpracujte zbylé těsto.
7. Rohlíčky skládejte na plech vyložený pečicím papírem. Pečte je v troubě předehřáté na 180 °C zhruba 20–25 minut, až zrudnou a zezlátnou.
8. Máslo rozehřejte v rendlíku, vmíchejte do něj rum a potřete jím horké rohlíčky. Pocukrujte je a nechte zchladnout.



POKUD MILUJETE SNÍH A PÉŘOVÉ BUNDY A LYŽE SUNDÁVÁTE AŽ PŘI ZÁPADU SLUNCE, PRAVDĚPODOBŇ VÁS NA AKTUÁLNÍ ROČNÍ DOBĚ MRZÍ JEDINÉ – ŽE TRVÁ TAK KRÁTCE. PRO VÁS OSTATNÍ MÁME PŘÍJEMNÝ ZPŮSOB, JAK STRÁVIT ZIMU S RADOSTÍ A NENUCENOU ELEGANCÍ – VE SPA NEBO S HORKÝM DRINKEM V RUCE.

## NESITELNÁ LEHKOST ZIMY

Zahřát se lidé chtěli odnepaměti. Nejprve jim posloužil oheň, o pár tisíc let později alkohol. I přesto původní arabský objev sloužil nejdříve k dezinfekci a medicínským účelům. Až Evropané začali uvažovat o zušlechťení arabského vynálezu. Vznikly tak rozličné destiláty, bourbony, whisky a likéry, díky nimž je svět za barem i před ním výrazně pestřejší.

### OKOUZLENÍ KÁVOU

Alkohol se ředil vodou již ve středověku, resp. voda se míchala s vínem a alkoholem, protože na její čistotu a zdravotní nezávadnost se nedalo spolehnout. V zimě se voda jednoduše ohřála, káva a čaj se rozšířily až mnohem později. První kavárny se objevily počátkem 18. století ve Vídni a Brně, čaj se v Evropě rozšířil o století dříve. Lidé si však více oblíbili kávu, v lidových vrstvách především její náhražky z kořenů pampelišky či čekanky.

### ZIMNÍ ZÁCHRANA

Za nejstarší horký nápoj lze považovat svařené víno, které poprvé zmiňuje německý svitek z roku 1420, ale vařili jej již staří Římané. Objevuje se všude, kde se víno pěstuje. Víno svařené s vodou, kořením (nejčastěji hřebíčkem, vanilkovým luskem, skořicí, badyánem), pomerančem a medem či cukrem zpestřovalo slavnostní okamžiky až do 20. století, kdy se z tanečních sálů přesunulo spíše na adventní trhy. Skandinávci k horkému vínu přidali vodku, brandy, rozinky a mandle a představili světu **glögg**. Němci do svařáku překapávají vysokoprocentní alkohol – nejčastěji rum – přes cukrovou homoli. **Feuerzangenbowle** si dáte na většině německých zimních trhů. V 17. století Evropu uchvátila **horká čokoláda** – Španělé z kakaových bobů připravovali horký nápoj tak, jak se to naučili od Mayů v Latinské Americe. Zmlsané evropské jazyčky do šálků přidaly med, koření a smetanu. Dnes ji ozvláštňuje chilli paprička,

drcený zázvor, skořice, mátový likér nebo kvalitní alkohol – brandy, rum nebo bylinný či pomerančový likér.

### NÁRODNÍ INVENCE

Tradiční lokální alkohol se postupem doby stával součástí koktejlů či horkých drinků. Vařením alkohol vyprchá a změní svou chuť, proto se kombinoval často s kořením – vanilkou, hřebíčkem, muškátovým oříškem, skořicí či pepřem. V 18. století ve Skotsku vznikl tradiční horký nápoj **hot toddy**, který se dlouho považoval jako lék na nachlazení. Med a koření měly zjemnit whisky tak, aby chutnala i dětem a ženám. Drink se však ujal i v ostatních zemích a považuje

se za předchůdce **grog** – rumu s vodou, kteří britští námořníci dostávali na moři studený, ale ve Francii a Holandsku se ujal teplý v kombinaci s čajem. Vymyslel ho prý viceadmirál Edward Vernon v 18. století, který k přidělu rumu přidal horkou vodu a citronovou šťávu. U nás se tak označuje rum s horkou vodou, citronem, medem a případně kořením. Novodobé trendy velí obohatit ho rakytníkem, šípkem či brusinkami. Z Anglie pochází také ve světě oblíbený drink **wassail** – svařený cider se skořicí, hřebíčkem, zázvorem, muškátovým oříškem a cukrem. Dnes se podává i s karamelizovanými jablky

nebo se připravuje z hruškového cideru. Touha po nových chuťových zážitcích a kreativita barmana nám představují nové horké drinky. Často za nimi stojí i výrobci alkoholu ve snaze zvýšit prodeje přes zimu. Při prvním doušku horkého bombardina se šlehačkou, horké medoviny nebo hruškovice se svařeným hruškovým džusem důvody mizí v oparu a zima se díky nim stává snesitelnější.

Svařený cider Tátův sad se skořicí, hřebíčkem, zázvorem a muškátovým oříškem.

Restaurace V Zátíší





# Z Á B A V A

## BEZ NÁSLEDKŮ

JAKÉ JINÉ OBČERSTVENÍ BY SE MĚLO PODÁVAT NA VYHLÁŠENÍ SOUTĚŽE TOP ODPOVĚDNÁ FIRMA ROKU NEŽ EKOLOGICKÉ? SVŮJ PRVNÍ MAXIMÁLNĚ UDRŽITELNÝ CATERING PŘIPRAVILA SPOLEČNOST ZÁTIŠÍ CATERING. ČÍM SE LIŠÍ OD JINÝCH AKCÍ?

Představte si, že po vaší akci nezůstanou pytle odpadků, plastových kelímků, brček a talířků, ale prázdné stoly a příjemné zážitky. Oslava, nebo jiná významná událost, nezatíží planetu víc, než je nutné a ponese se přitom v příjemném duchu. Chovat se ekologicky je rozumné i zábavné. Umožňuje to využít dary přírody a kreativně je představit v kvalitě fine diningu. Udržitelný catering je známkou pokory a respektu k přírodě, díky které si můžeme užívat současný život.

# SPOLU UDRŽITELNĚ

## JET NA STEJNÉ VLNĚ

Komunikace s klientem je základ úspěchu, ale při ekologicky udržitelné akci je podmínkou tzv. jet na stejné vlně. Nevzhledné kousky nebo slupky často končí v koši, přitom mohou zazářit jako náplň nebo originální chips. Například omyté slupky z mrkve se přeměnily na vynikající křupky, které doplnily mrkvový salát. V sezoně chutnají suroviny nejlépe, a tak není třeba je přehnaně dochucovat nebo složitě upravovat.

Hosté si tak užijí jejich pravou chuť a kuchaři si mohou víc vyhrát s jejich prezentací. „Suroviny jsme vybírali z naprosté většiny od českých dodavatelů,“ dodává Jan. Krátká vzdálenost dopravy umožňuje méně komplikované balení a tím minimalizuje i množství obalů a odpadů.



„Už při skládání menu se zamýšlíme nad jednotlivými surovinami, abychom využili pouze lokální a v termínu akce dobře dostupné ingredience a zároveň je zužitkovali téměř beze zbytku.“

Jan Šmelhaus, managing director – Zátíší Catering

Trendy 20–21

## DECH BEROUcí NÁPADY

Platforma Byznys pro společnost podporuje odpovědné podnikání, ať už ve vztahu k životnímu prostředí nebo společnosti. Při příležitosti vyhlášení vítězů TOP odpovědná firma 2018 oslovila Zátíší Catering pro zorganizování udržitelné akce. Téměř 250 hostů se sešlo v prostoru ZOOM v Kongresovém centru Praha. Jedním z principů byla také minimální emisní stopa – na místo se mohlo dojet metrem a zároveň se hostům naskytl dech beroucí výhled na panorama Prahy. „Pro komunikaci na místě jsme využili výlohy ZOOMu, které jsme popsali ve spolupráci s BPS myšlenkami udržitelnosti tak, abychom co nejméně tiskli – od menu po motivační hesla k tématu udržitelnosti,“ popisuje Jan Šmelhaus, managing

director Zátíší Cateringu. Jako oslava přírody byla pojatá celá akce a odpovídal tomu i výběr menu a jeho prezentace.



ZERO WASTE  
NULY JSOU  
VÍTÁNY



# ORIGINÁLNÍ SERVÍROVÁNÍ

Množství odpadů zvyšuje i používání jednorázového nádobí, od talířů přes příbory po kelímky a brčka. Zátíší Catering v prostoru ZOOM v Kongresovém centru pořádá všechny akce bez plastů, při této příležitosti zašli ještě dál a představili občerstvení, při kterém téměř žádné nádobí nepotřebujete a pokud ano, vystačíte si s jednou miskou po celý večer. „Předkrmy se podávaly ve vlastních keramických misticích nebo byly připravené tak, aby po jejich konzumaci nezůstalo nic, co by mohlo ovlivnit chuť dalšího jídla. Hosté tak mohli

svoji misku použít na hlavní pokrmy. Dezerty jsme koncipovali tak, aby si je hosté mohli sami vzít a nepotřebovali žádné nádobí ani příbory,“ popisuje Jan Šmelhaus. Oč méně nádobí spotřebujete, o to kreativnější musí být způsob podávání. Nejlépe funguje příprava přímo před hosty, kdy kuchaři zbytečně nevaří jídlo, které pak zbyde.



Vem si svou misku  
a jez z ní celý večer.



## CO NEDOJÍŠ, ODNES SI DOMŮ!

CO MŮŽEŠ  
SNÍST DNES,  
NEODKLÁDEJ  
NA ZÍTŘEK

„Standardně na akcích nabízíme večerní menu s kalkulací okolo 700 g jídla na osobu, zde jsme se domluvili na 500 g a přáli jsme si, aby bufetové stoly na závěr akce zůstaly prázdné. Snažíme se klientům vysvětlit, že je správné, že by jídlo mělo v průběhu akce docházet podle toho, jak ho lidé jedí. To je známka neplýtvání,“ vysvětluje Jan Šmelhaus. Případně zbylé jídlo si hosté mohli odnést ve svých miskách i domů.

KDE NIC  
NEZBYDE,  
ANI ODPAD  
NEVZNIKNE!

Udržitelný koncept se stal trvalou součástí nabídek Zátíší Cateringu. Kongresové centrum Praha a Zátíší Catering se také domluvily, že se v rámci velkých konferencí a kongresů budou snažit, aby alespoň polovina z nich byla v roce 2019 trvale udržitelná.



S L A D K Ý

# P O L I B E K

Gurmánské výlety za lokálními specialitami nebo do vyhlášených restaurací jsou natolik oblíbené, že je pořádá už několik cestovních kancelářů. Napadlo vás už ale někdy vyjet za sladkostmi? Dojít si pro sladkou tečku nebo doslova zažít sladké mámení? S radostí se s vámi podělíme o naše tajná místa slasti.



## C O D A

NĚMECKO, BERLÍN

CODA

Berlín není třeba představovat, do německé metropole dojedete za pár hodin a můžete se ponořit do moderních výstav, experimentálního umění, hudebního klubu či lokálních obchůdků s řemeslnými produkty či nekonvenční módou. Určitě si ale s dostatečným předstihem rezervujte místo v restauraci CODA. Jejich dezertní menu představuje cukrářské mistrovství, ve kterém

se prolínají barvy, chutě, vůně, textury a tvary v dech beroucích kreacích. Večer se místo promění v bar, který nabízí speciální dezertní menu sladěné s drinky! A pokud budou mít plno, zastavte se v Café Röntgen na Alexanderplatzu na nejlepší dorty ve městě.

[www.coda-berlin.com](http://www.coda-berlin.com)

[www.kaffeehausroentgen.com](http://www.kaffeehausroentgen.com)



Marek Šáda, šéfkuchař  
restaurace Bellevue

RAKOUSKO, VÍDEŇ

HOTEL SACHER

Synonymem Vídně je dort Sacher. Originální pečou již od roku 1832 v noblesním hotelu Sacher, který vás pouhým otevřením dveří přenesou do časů rakousko-uherské monarchie a vybrané šlechtické společnosti. Dort chutná fantasticky a úžasný zážitek ještě znásobí krásné prostředí, pozorná



Jan Jeřábek, cukrář  
restaurace V Zátíší

ITÁLIE, ŘÍM

POMPI

Město lásky, věčného mládí, vyhlášené zmrzliny a pizzy představuje vítaný únik z šedivé reality. Objevujte místa z Felliniho filmů, kochejte se architektonickými skvosty na každém kroku, projděte se historii umění, toulejte se starobylými uličkami a užijte si života a dobrého jídla a pití.

Nejllepší tiramisu v Římě ochutnáte v kavárně Pompei na Španělských schodech. Vybrat si můžete z tradiční verze s kávou, s jahodami, pistáciemi či banánem a dokonce i bez laktózy. A pokud vás zrovna tento dezert neláká, ostatní dortíky si vaši pozornost jistě přitáhnou. [www.barpompi.it](http://www.barpompi.it)



## P O M I P I

# S A C H E R



obsluha a nádherný výhled. A když už budete ve Vídni, zajděte si do Albertina na výstavu (až do 6. ledna tu visí téměř ucelená kolekce děl Clauda Moneta, další impresionisty

představuje sbírka Batlinerů), do kapucínské krypty s plastikami kostlivců nebo do kouzelného muzea císařských kočárů. [www.sacher.com](http://www.sacher.com)



Karina Tomash,  
recepční v restauraci Mlýnec

Martina Hubálková,  
hosteska v restauraci Bellevue



LIBANON, TRIPOLIS  
HALLAB 1881

Dnes druhé největší město a přístav Libanonu na břehu Středoziemního moře bylo až do 14. století př. n. l. centrem legendární Fénické říše, dnešní jméno získalo až v roce 112 př. n. l. Znamená tři města podle těsné blízkosti tří samostatných měst, které směly razit vlastní mince. Cestou ke křižácké pevnosti se zastavte na mýdlovém trhu chán al-Saboun, který funguje od 15. století a mýdlo se tu vyrábí tradičním způsobem z olivového oleje, medu a vonných olejů. Podhradí zabírá do velké míry další trh – souk s rozličným orientálním zbožím, včetně sladkostí, kterými je Tripolis proslulý. Hledejte značku Kasr El Helou, která patří nejznámějšímu cukrářství Hallab s historií od roku 1881. Jejich pobočky a výrobky najdete po celém Libanonu, představují tradiční arabské cukrovinky

v inovované podobě připomínající malá umělecká díla. Baklava, dezerty maamoul s mandlemi, pistáciemi, datlemi i vlašskými ořechy, pralinky a další sladké pečivo se prodává na váhu. Pokud cestujete ve skupině, zauvažujte o celém dortu, který vypadá a chutná úplně jinak, než jsme zvyklí.

[www.hallab.com.lb](http://www.hallab.com.lb)



HALLAB



Nikola Tkáčová,  
manažerka  
online marketingu



MANTEIGARIA

PORTUGALSKO, LISABON  
MANTEIGARIA

Lisabon se v posledních letech stal oblíbenou víkendovou destinací, ale pokud si sem zaletíte v týdnu a mimo letní sezonu, můžete si užívat portugalskou pohostinnost, zajímavá vína (a nejen portská), procházky uzounkými uličkami s příjemně omšelým půvabem nebo jen rozjímat na břehu moře téměř nerušeně. Na snídani se zastavte jako místní na Pastel

de nata – křehký košíček s vanilkovým krémem tak na tři sousta. Nejlahodnější vyrábějí v cukrárně Manteigaria nedaleko královského paláce na Rue do Loreto 2, ale skvěle dostanete téměř v každém pekařství-cukrářství, která jsou příhodně otevřená od 8 ráno do půlnoci. Chuť na pastel de nata vás může přepadnout kdykoliv během dne.

[www.facebook.com/manteigaria.oficial](https://www.facebook.com/manteigaria.oficial)



Kristina Záborská,  
copywriterka  
Zátíší Group

ŠPANĚLSKO, BARCELONA  
FABORIT CASA AMATLLER

Moře, pláže, v zimě příjemné jarní teploty přes 10 °C, plné voňavé víno a lahodné tapas... je třeba hledat více důvodů, proč si na víkend zaletět do Barcelony? Až se nabažíte procházek po městě, prohlídky chrámu Sagrada Família a dalších Gaudiho skvostů a zauvažujete, co přivést domů, zastavte se v obchůdku Amatller. Čokoládu tu vyrábějí již od roku 1797 a původní horký nápoj přetvořili v úžasnou paletu chutí a vůní v tenkých tabulkách rozplývajících se na jazyku. Doporučujeme ochutnat tu původní horkou čokoládu s kořením.

[www.chocolateamatller.com](http://www.chocolateamatller.com)

Svatava Dvořáčková,  
marketingová manažerka  
Zátíší Catering



AMATLLER





# Ráda poznávám kulturu přes jídlo a umění

ŠKODA MUZEUM SI KAŽDÝ ROK PŘIJEDE DO MLADÉ BOLESLAVI PROHLÉDNOUT NA 250 000 NÁVŠTĚVNÍKŮ. EXPOZICE SÍDLÍ V AUTENTICKÝCH BUDOVÁCH, KDE DO ROKU 1928 NAPLNO BĚŽELA AUTOMOBILOVÁ VÝROBA. VELKÁ ČÁST Z NÁVŠTĚVNÍKŮ SE PO PROCHÁZCE MOTORISTICKOU HISTORIÍ PŘIJDĚ OBČERSTVIT DO BISTRA CAFÉ / RESTAURANT VÁCLAV, KTERÉ PROVOZUJE ZÁTIŠÍ CATERING. A PRÁVĚ TADY JSME VYZPOVÍDALI VEDOUcí ŠKODA MUZEA, ANDREU FRYDLOVOU.



**Čím se liší ŠKODA Muzeum od jiných muzeí?**

Jedná se o největší firemní muzeum v Česku, které mapuje historii automobilové značky s mimořádně bohatou tradicí. Ve stálých expozicích uvidíte přes 70 automobilů od prvních modelů Laurin&Klement, předchůdce společnosti Škoda, z počátku 20. století až po moderní prototypy a designové studie. To vše doplňujeme kratšími tematickými výstavami, až do dubna 2019 si mohou návštěvníci prohlédnout výstavu První kilometry v první republice, která mapuje historii automobilismu v Čechách. Ukazujeme například podobu historických čerpacích stanic, jak fungovaly v minulosti autoškoly nebo dobovou povinnou výbavu automobilů.



**ANDREA FRYDLOVÁ**

se narodila v Bratislavě a do Prahy přišla kvůli studiu vysněné archeologie a dějin umění. Pracovala v několika státních muzeích i v mezinárodních reklamních agenturách. Ve ŠKODA Muzeu v Mladé Boleslavi připravuje se svým týmem už pět let výstavy, doprovodný program a zajímavé kulturní i vzdělávací akce, na které jezdí návštěvníci z celé republiky i ze zahraničí.

**Jaký program chystáte v muzeu na letošní zimu?**

Prohlídku muzea lze doplnit návštěvou v aktuálním výrobním provozu v prakticky přilehlých halách. ŠKODA Muzeum však není pouhou statickou výstavou, ale slouží i jako kulturní centrum pro širší region. Součástí jsou i konferenční sály, největší s kapacitou až 1000 lidí, restaurátorská dílna, firemní archiv a samozřejmě i kavárna s restaurací Café / Restaurant Václav, kde si hosté mohou dát oběd nebo posedět u kávy.

Dramaturgii kulturních programů se snažíme stavět tak, aby byla pestrá a atraktivní pro všechny cílové skupiny, pro děti i dospělé, pro laiky i odbornou veřejnost. A vůbec nemusí souviset s auty. Organizujeme vánoční koncert Lucie Bílé (20. 12.), příští rok třeba koncert Michala Hruzy (8. 3.) nebo skupiny Mig 21 (6. 4.), 18. 3. u nás zahrají hluboké žestě z České filharmonie a 17. 5. můžete zažít muzeum jinak v rámci celostátní Muzejní noci.

**Co představuje při řízení muzea největší výzvu a co je naopak nejzajímavější?**

Kromě každodenních operativních činností je součástí mé práce i obohacování naší sbírky veteránů o nové exponáty. S týmem neustále mapujeme trh, vyhledáváme příležitosti a vyhodnocujeme vhodné nabídky. Díky tomu jsou v našich muzejních sbírkách všechny klíčové modely ukazující bohatou historii automobilky ŠKODA. Nesmírně zajímavá je i renovační a restaurátorská činnost – když se před našima očima vrací autu, zákonitě opotřebovanému zubem času, dokonalost a lesk z doby jeho vzniku. Historické vozy jsou nejkrásnější v pohybu, proto se je snažíme vždy renovovat do plně pojízdného stavu. Nejraději mám ale kreativní část své práce, když společně s kolegy plánujeme témata a vymýšlíme novou podobu výstav či koncepci doprovodného programu. I stálou expozici často obměňujeme, aby návštěvníci mohli pokaždé objevit něco nového.

**Jakým způsobem relaxujete?**

Miluji cestování a poznávání cizích zemí a regionů skrze jejich kulturu a gastronomii. Se synem jezdíme převážně za architekturou a uměním, zážitky pokaždé doplňujeme dobrým jídlem a v mém případě i vínem. Naposledy jsme takto cestovali celé 3 týdny po Val d'Elsa a Chianti. Mimo chodem kvalitní vína jsem se naučila ocenit i díky konceptu Wine Club v restauraci Bellevue. Mám ráda, když mi sommelier představí zajímavá a často ne úplně známá vína a nabídne párování s pečlivě vybraným menu.

**Podle čeho si vybíráte restaurace?**

Gastronomie mě baví, ráda objevuji nové pokrmy, chutě a kombinace. V restauracích jím opravdu často, několikrát do týdne, a místo volím podle momentální nálady nebo sezonní nabídky. Mou srdcovkou je Bellevue, tam chodím ráda a dlouho, oceňuji pozornou obsluhu, příjemné prostředí a skvělé jídlo v harmonii s vínem.



# DESIGN NATALÍŘI



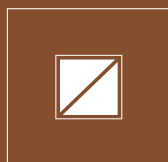
Lískový ořech  
rum, pomerančová zmrzlina  
restaurace Mlýnec



Čandát, smažený topinamburový  
salát, hnědé máslo, citron, pažitka  
restaurace Mlýnec



[wow.zatisigroup.cz](http://wow.zatisigroup.cz)



zátiší group