

LÉTO 2019

Z

Magazín Zátíší Group

Michal Debreceni
Fresh & Tasty



*více než
kdy jindy*

Obsah

- 4 Amuse-bouche
- 6 Rozhovor
- 10 Recept
- 12 Nápoje
- 14 Trendy
- 18 Náš tip
- 20 Design na talíři
- 24 Ze zákulisí
- 27 Table talk
- 28 Cesty za inspirací
- 30 Máme chuť pomáhat



*Milí
přátelé,*

jsem velice rád, že si spolu můžeme užít léto, jedno z nejkrásnějších a nejhojnějších ročních období.

Léto je jednou velkou oslavou bohatství Země, užijte si všechny jeho krásy. Zároveň víc vnímáme plody přírody a uvědomujeme si její úchvatnou (a křehkou) rovnováhu a těsné sepjetí s naším životem. Možná si víc všímáte i její zranitelnosti a přemýšlíte, jak budou žít naše děti a jejich děti.

Zátiší Group se dlouhodobě snaží o udržitelnost svého podnikání, ať už se jedná o sezonní menu v restauracích, catering s minimem odpadu a bez zbytečných plastů nebo výchovou dětí k respektu k přírodě a okolí. Fórum pro budoucnost definuje udržitelnost jako „dynamický proces, který umožňuje lidem naplnit svůj potenciál a zlepšit kvalitu svého života způsobem, který zároveň chrání a zlepšuje život na Zemi.“

Inspirujeme naše klienty, hosty i zaměstnance k ekologičtějšímu způsobu života, třeba jízdou na kole do práce.

Zapojení těchto kroků do běžného života je klíčem k udržitelnosti a předání planety našim potomkům v dobrém stavu.

„Nemůžeme pouze přidat udržitelné kroky do seznamu činností, které je třeba udělat, ale musíme je začít činit, každý a každý den,“ doporučuje Dorsetské vzdělávací středisko o udržitelnosti.

Přeji nám tedy krásné léto, které můžeme zažít každý rok znovu.

S láskou,

Sanjiv Suri
zakládající prezident



Vydává
Zátiší Group

Redakce
Alena Větrovcová
Svatava Dvořáčková
Laura Crowe

Kreativní a grafická úprava
Frank Ateliér

Spolupracovníci redakce
Julie Šimečková
Dominika Bártová
Kristina Zábrodská

Fotografie
Aleš Pavlíček
David Hanousek
Nikola Štrosová

Překlady
Siegfried Mortkowitz



Druhý Manifesto Market

Pro velký úspěch se opakuje! Zátiší Group se opět stane součástí největšího bistra pod širým nebem Manifesto Market – tentokrát na Smíchově na prázdném parkovišti vedle Národního domu. Zahájení proběhne v červenci a Zátiší Group si připravilo osvědčený koncept: „Miska by Zátiší Group“, tedy jídla servírovaná do jedné misky. Ochutnat můžete pokrmy jak z restaurací Mlýnec, Bellevue či V Zátiší, tak ze Zátiší Cateringu. Hlavním tématem smíchovského Manifesto Marketu je pivo a česká pivní kultura, kuchaři nabídnou čtyři druhy „tataráků“ (hovězí, rybí, vegetariánský a sezonní) a jídla k pivu. Akci vládne streetfood atmosféra, a tak i menu bude zčásti flexibilní a reagující na momentální poptávku a nabídku lokálních surovin.

Zátiší Group v novém

Vizuální prezentace společnosti Zátiší Group má novou podobu – nejedná se o dramatickou proměnu, ale o osvěžující renovaci. Červená barva symbolizuje emoce a chuť, nejen k jídlu, ale i do života. Čtverec komunikuje stabilitu – a po dvaceti osmi letech na trhu je to stabilita zasloužená. Tečka stvrzuje, že není co dodat a psací písmo vychází z podpisu zakládajícího presidenta pana Sanjiva Suri.



Ochutnejte novinky

Fresh & Tasty ještě víc fresh

Nová brandová identita Fresh & Tasty prošla finálním doladěním a objevuje se ve všech provozech od škol po veřejné i neveřejné kantýny. Ve školách se maskotem stala surikata. Po reálném světě se Fresh & Tasty převlékne i ve světě virtuálním: nové webové stránky budou spuštěny začátkem července.



Pro milovníky šumivých vín

Kavárna v rodném domě Ferdinanda Porscheho ve Vratislavicích se 31. srpna otevře všem milovníkům bublinek. U příležitosti Festivalu vína Liberec si kavárna připravila ochutnávku šumivých vín. V rámci festivalu (se vstupenkou) můžete navštívit rodný dům zdarma.



Letní grilování + pivní speciály

Hledáte tip na rodinný výlet nebo na příjemný víkend s partou přátel? Na sobotu 27. července připravila kavárna v rodném domě Ferdinanda Porscheho letní grilování a ochutnávku pivních speciálů z malých pivovarů. Chybět nebudou steaky z různých druhů mas, zelenina a mnoho dalších dobrot.



Hurá na zahrádku

Najít v centru města koutek, kde můžete slyšet šumění stromů, nechat děti běhat okolo beze strachu z projíždějících aut... a přitom si užít pohodlí, který život ve městě přináší? Takovou kombinaci naleznete na letní zahrádce restaurace Žofin Garden. Těšit se můžete na osvěžující menu plné salátů i prázdninové akce, které restaurace chystá až do září pro své hosty.



Nejčerstvější přírůstek

Začátkem května otevřela divize Fresh & Tasty novou kantýnu v sídle společnosti innogy. Další provozovna fungující ve stylu „Vaříme pomalu, servírujeme rychle“ tak bude nabízet co nejvíce lokálních a sezonních surovin stále většímu počtu strávníků.



„Změna musí být opravdová“

Michal *Debreceni*

Na jednoslovné odpovědi během rozhovoru s Michalem Debrecenim, výkonným ředitelem divize Fresh & Tasty, můžete zapomenout. Ne, že by působil upovídaně, vůbec ne. Ale každá jeho odpověď je komplexní, pečlivě zvážená, jakoby nebylo „malých otázek“. Kdyby se směřování divize Fresh & Tasty, kde pracuje od října 2018, pod jeho vedením mělo shrnout do jednoho slova, mohlo by znít autenticita.

Jak byste charakterizoval svůj dosavadní profesní vývoj?

Pro mě byla na mé profesní cestě vždy klíčová setkání s těmi správnými lidmi ve správný čas. Měl jsem obrovské štěstí na „sponzory“ i „mentory“. Sponzor je někdo, kdo uvěří ve váš potenciál a rozhodne se vás podpořit, zaručit se za vás a tím vás posunout. Mentor je naopak někdo, na koho se můžete obrátit vy a požádat ho o radu nebo pomoc. Člověk samozřejmě musí být na takové příležitosti připravený. Sám se snažím stejně identifikovat ve svém týmu lidi s talentem a pomoci jim růst třeba tím, že na ně deleguju větší úkol.

Setkáte se někdy s tím, že lidé o takové popostrčení vlastně nemají z pohodlnosti zájem?

(Chvilí přemýšlí) Nenazval bych to pohodlností. Spíš mám pocit, že u nás lidem chybí sebedůvěra, jako by jim nikdo nikdy neřekl „Ty na to máš!“

Do Fresh & Tasty jste nastupoval s plány a vizemi. Co se povedlo a co se třeba zatím nezdařilo tak, jak jste původně zamýšlel?

Je to samozřejmě jako vždy a všude v životě – některé plány se zdařily, některé se zdařily pomaleji, než jsme předpokládali, a některé nás dokázaly potrápit. Například už dlouho hledáme manažera kvality. Podařilo se nám třeba vyhrát dva tendery, což pro naši divizi znamená 2 000 jídel denně navíc. To je velký úspěch.



KNIHA, KTEROU BYCH VŠEM DOPORUČIL...

„Čtu hodně, takže vybrat jednu je pro mě nemožné. Důležitá mi připadá Emoční inteligence od Daniela Golemana. Hodně mě dostala Historie včel, dystopická kniha, kterou napsala Maja Lunde. A momentálně mi připadá absolutně příhodná Orwellova klasika, 1984.“

ČLOVĚK, KTERÝ MĚ ZÁSADNĚ OVLIVNIL...

„Můj děda, sedlák a pekař. Jeho morální integrita, pracovitost a to, jak se obětoval pro druhé a žil férově vůči všem, i sobě.“

V LÉTĚ VEČER SI NEJRADŠÍ DÁM SKLENIČKU...

„Vody. Rád si dám i víno, ale neřekl bych, že zrovna to mě nějak charakterizuje.“

Jak lze vůbec v takovém množství jídel udržet kvalitu?

Obnáší to schopnost udržet vizi a mít dobrý byznys model. Jídlo by mělo být upravované co nejméně, tak, aby i vaše babička řekla: „to si dám, protože to je skoro, jako bych to vařila já“. Divize Fresh & Tasty chce nabízet čerstvé jídlo z čerstvých surovin vařené ten den. Jídlo totiž ovlivňuje obrovskou měrou kvalitu života – je to byznys, ale s posláním.

Vy sám sebe považujete za gurmána?

(*směje se*) Nechci nijak poučovat, ale slovo gurmán by se doslovně mělo překládat jako obžera. Vlastně to slovo nemám moc rád, dnes má už lehce snobskou konotaci. Na základce jsme si často s kamarády měnili svačiny. Můj děda měl statek, takže moje svačina byla vždy hodně domácí. Domácí klobása, domácí slanina... Ale i to se vám jako klukovi po čase přejí. Ostatní po tom šileli a já si zase rád vzal to jejich. Takhle jsem skrze jídlo pronikal tak trochu i do poznání jejich rodiny. Ve svém životě jsem hodně cestoval a pro mě osobně hrálo cestování a jídlo vždy důležitou roli právě v poznávání se s lidmi a sblížování se s jejich kulturou. Nejlepší jídlo dostanete vždy u někoho doma.

Čím to podle vás je?

Hospitality (*odpovídá bez zaváhání anglicky a hned se omlouvá*). Bohužel české slovo pohostinnost mnoha lidem příliš připomíná pohostinství a hned si vybaví totalitní hospodu čtvrté cenové. Nedávno jsem četl, že člověk při narození dostane čtyři dary. Pohled do očí, úsměv, objetí a jídlo. A jíte-li u někoho doma, tyhle čtyři složky jsou často automaticky pokryté. To pak je jedno, že se nepodává nejdražší foie gras na světě.

Jak ale chcete tyto čtyři dary nabízet v kantýně, jejímž heslem je „Vaříme pomalu, servírujeme rychle“?

Zájem o člověka. V USA jsem se naučil, že přesně to vyjadřuje jejich pozdrav „Jak se máš“, který i mě nejdřív štvál jako neupřímný. Ale pak jsem pochopil, že i ten jeden pohled do očí a jedna věta navodí v člověku pocit, že se s ním počítá. Je jasné, že v každém provozu pracují normální lidé, že každý člověk má svůj vlastní příběh a možná má ten den i problémy, takže mu nějaké „objímání“ zákazníků zrovna nejde snadno. To je ale zase naše úloha – vytvořit pro naše zaměstnance takové prostředí, aby cítili podporu takřikajíc zezadu.

Na to je v běžném provozu čas?

Jedním z důvodů, proč to v gastronomii někdy působí tak drsně, je i to, že je to genderově nevyvážený obor. Chybí ženský vliv a vládne tu mužský přístup: nebřeč a neukazuj zranitelnost. I Zátíší Group má v tomto rezervy, které se budeme snažit pokrýt. Ve světě je už většinou normální, že v gastronomii je pracovní kolektiv nehomogenní: ženy, muži, různé národnosti, různé sexuální menšiny... všichni jsou zastoupeni a nikomu se nemůže pořád připomínat, že je jiný nebo odjinud.

Dalším vaším velkým tématem je udržitelnost...

To je téma, které rezonuje celou společností. Zjišťujeme, že povrchové kroky nestačí. Zbavit se kelímků z plastu a přitom dovážet rajčata z Chile... Změna musí být opravdová. Ale samozřejmě je nutné se vždy ohlížet i na ekonomickou stránku. Na jedné škole, kde vaříme, přišli patnáctiletí studenti s tím, že zrušíme všechny nápoje v lahvích z plastu. Je to skvělá iniciativa, ale nám tvoří tyto nápoje 16-17 % obrátu. A nikdo nebude souhlasit, když je prostě přihodíme k ceně jídla. Hledáme tedy řešení, což nemusí být vždy tak jednoduché, jak si lidé představují. Neumíme například vyrobit průhledný bioplast, který se rozpadá – ale zákazník chce zároveň vidět, co je uvnitř. Zjišťujeme, že cesta je spíš v neplýtvání, v menší konzumaci masa a větším důrazu na sezonní a lokální zeleninu, tzv. plant-forward diet. Je to změna, která vyžaduje i určitý vklad od zákazníka. A existuje jediný způsob, jak tomu lidi naučit: jídla, která takto nabízíme, musí být chutná! Uvědomuju si, že jsem součástí leadershipu, který má každý den vliv na 5-6 000 lidí, z toho dost dětí, takže to, co nabízíme, může mít i edukativní hodnotu. To mě hodně naplňuje.

BBQ

jako nikdy předtím

Recept, který vám přinášíme, je inspirovaný grilovacími postupy, které najdete v restauraci V Zátíší, i když přiznáváme, že tam si je vychutnáte v „umělečtější“ variantě hodné fine diningové restaurace.



Nepodceňte výběr masa – dobré barbecue začíná u dobrého řezníka.



Séfkuchař Igor Chramec recept upravil tak, abyste ho zvládli i na vaší domácí grilovací party bez vystudované kulinářské školy a dlouhých let praxe. Igor připomíná, že dobré barbecue začíná u dobrého řezníka. „Není nad to vědět, kde a jak vaše maso vyrůstalo. Vyplatí se nakupovat jen z ověřených zdrojů.“ Podle Igora je pointou tohoto receptu to, že „sůl proniká hluboko do masa a rozbíjí strukturu svalových vláken dokonce

i u tužších mas. Maso tak získá nebývalou křehkost.“ Igor nabízí i dobrý tip, pokud grilujete rybu a nejste si jisti, že vám na grilu vydrží pohromadě: „Přímo na mřížku či grilovací pánev položte pečicí papír a rybu krátce opečte z každé strany, ať se zatáhne a kousky rozpadajícího se masa nepropadnou mřížkou. Já jsem nadšený i z grilovací teflonové fólie, kterou jsem si nedávno pořídil, protože dokonce zachová i typický vzoreček mřížkování.“



Jak na to?

Ingrediencie



Maso / ryba na grilování

IGOR POUŽIL VEPŘOVÝ BŮČEK, LOSOSA A KUŘECÍ SUPRÉME, TEDY PRSÍČKO S KŮŽÍ A ČÁSTÍ KŘÍDLA.

Hrubá mořská sůl

NA 1 LITR VODY PŘIDEJTE CCA 210 GRAMŮ SOLI.

Hnědý cukr

NA 1 LITR VODY PŘIDEJTE CCA 170 GRAMŮ CUKRU.

Nové koření

Zelený kardamom celý

Černý pepř celý

IGOR KROMĚ ČERNÉHO PEPŘE POUŽIL I ČERVENÝ KAMPOTSKÝ, ÚDAJNĚ NEJKVALITNĚJŠÍ PEPŘ NA SVĚTĚ, ALE MŮŽETE JEJ VYNECHAT.

Hořčičné semínko

Tymián čerstvý

Koriandr semínka

Česnek

Badyán celý

Bobkový list

- 1 Nasucho krátce orestujte kardamom, hořčici, badyán, koriandr, pepř a nové koření, aby se otevřela a zvýraznila jejich chuť.
- 2 Smíchejte orestované koření se zbytkem všech surovin v hrnci. Zvolte množství vody podle toho, kolik potřebujete marinády – aby maso bylo plně ponořené. Dodržte poměr soli a cukru k 1 litru vody. Ostatní koření můžete použít s trochou „volnou rukou“ podle toho, jak je u vás oblíbené.
- 3 Marinádu přiveďte k varu a nechte 10 minut bublat na mírném stupni.
- 4 Nechte vychladnout zhruba na 15 °C nebo méně, aby se po ponoření do marinády nezačalo maso vařit.
- 5 Marinujete-li červené maso či kuře, nechte je ponořené klidně i 12 hodin. K rybě můžete do marinády přidat i pár plátků citronu, limetky či mandarinky a nechte marinovat 2 hodiny (u rybích filetů bude stačit jen 20 minut).
- 6 Vyjměte maso z marinády, opláchněte ve studené vodě a jemně osušte utěrkou.
- 7 Ogrilujte na rozpáleném grilu podle druhu masa z obou stran, v polovině pečení ho otočte.



voce ve skleničce

Neděle, horké letní odpoledne. Jediné, na co teď myslíte, je sladké osvěžení. Jenže na zmrzlinu nemáte po obědě zrovna chuť a beztak jste se rozhodli jíst alespoň trochu zdravěji. Řešení existuje: ovocné limonády, zdravá smoothies a domácí sangría.

Domácí ovocné nápoje jsou hitem posledních let a není divu. Ráno fungují jako lehký a příjemný start dne i pro ty, kteří normálně nesnídají. Po obědě poslouží jako dezert. Večer se s kapkou alkoholu můžou stát příjemným drinkem, ze kterého vás druhý den nebude bolet hlava.

Limonády

Základní recept na ovocnou limonádu zní: trocha ovoce nebo ovocné šťávy, cukr či med (je-li potřeba) a hodně vody. Ovoce na dně skleničky rozmáčkejte, takže se uvolní barva i aroma. Dolijte vodou nebo sodovkou a rozmíchejte dlouhou

lžičkou, se kterou nápoj rovnou podávejte. Oblíbíte-li si ovocné limonády natolik, že je budete míchat častěji, vyplatí se vám připravit si do skleněné lahve cukrový sirup, kterým budete limonády doslazovat. Nebudete řešit pomalé rozpouštění krystalků cukru a budete moci přesněji regulovat sladkost. Pavel Halo, manažer restaurace ASPIRA CAFÉ, divize Fresh & Tasty, dává skvělý tip k dobru: „Do zázvorového vývaru přidáme med a čerstvě vymáčkanou citrónovou šťávu. Spojením ingrediencí získáme skvělý zázvorový sirup.“



Smoothies

Rozdíl mezi smoothie a ovocnou šťávou je hlavně v textuře. Smoothie je hustší, protože ovoce je v něm rozmixované, ne odšťavené. Je tedy hutnější, ale zároveň výživnější, protože v nápoji zůstávají všechny složky včetně vlákniny. Podle druhu použitého ovoce nebo zeleniny je potřeba smoothie trochu doředit. Na zředění lze použít i samotnou šťávu z ovoce nebo zeleniny, ne pouze vodu nebo mléko. Zachováme tak lepší chuť.



Vyzkoušejte

Na ředění zelených smoothies nebo na dolití limonád můžete použít i vychlazený mátový či meduňkový čaj (pozor na meduňku, zklidňuje až uspává)!

Místo mléka můžete smoothie naředit i jogurtem smíchaným s vodou.

Měkké ovoce a zeleninu můžete mixovat rovnou, bulvu celeru nebo řepy bude třeba předem odšťavit. Hodí se i nejrůznější listy (špenát, kapusta), ale třeba i chia nebo lněná semínka. Můžete je vhodit přímo do mixéru, protože chia i lněná semínka ve vodě měknou. Pavel prozrazuje, že zelenina jako řepa nebo

špenát se skvěle hodí k ovoci jako jablko, hruška či banán nejen chuťově, ale i esteticky: „Dokonale zamaskují postupné hnědnutí některého ovoce a vytváří skvělé barevné kontrasty.“ Ovoce také smoothie přirozeně osladí. Dejte si pozor na pecky, rozmixované mohou ovlivnit výslednou chuť.

Recepty ovocné

Vyzkoušejte recepty manažera restaurace ASPIRA CAFÉ Pavla Halo

- 1 Zázvorová limonáda (zázvorový „vývar“ s medem a čerstvou citronovou šťávou), zdobíme chilli papričkou nebo plátkem pomeranče, pokud podáváme dětem
- 2 Banán, kiwi, pomeranč, chia semínka, kousek zázvoru
- 3 Melounová limonáda (se stříkem cukrového sirupu, ale není potřeba, je-li meloun opravdu sladký), zdobíme kiwi a/nebo citronem
- 4 Řepa, jablko, zázvor, ředíme jablečnou šťávou a mlékem bez laktózy
- 5 Pomeranč, hruška, jablko, špenát, trocha vody

Recepty s alkoholem

- 1 Gin tonik s hroznovým vínem: gin The Botanist, růžový tonik, pokrájené červené hrozny bez pecek nebo borůvky, čerstvý rozmarýn na ozdobu.
- 2 Sangría: Víno (lze použít červené, bílé i růžové), trochu koňaku nebo brandy, pokrájené ovoce (ideální mix jablka, banán, pomeranč) necháme cca 12 hodin odpočívat v lednici.



Naše bylinková zahradka

Zahradku vytvořili zaměstnanci Zátíší Cateringu sami, starají se o ni a s nadsázkou prohlašují, že jim ji kuchaři ZC chodí „plenit“. Dělají to pro své zákazníky. Vše, co se zde vypěstuje, se objeví v pokrmech i drincích, které pro klienty připravují. Hostům tak projde žaludkem hodně péče – o zahradku se stará celý tým (mají rozpis směn a cca jednou měsíčně každý tříčlenný tým pleje, zalévá, dosévá a přesazuje...)

Objevíte-li v jídle či nápoji aroma kopru, máty, bazalky, oregana, tymiánu, šalvěje, pažitky, rozmarýnu či meduňky, je dost možné, že se vám o talíř postaral doslova každý člen týmu. A protože bylinková zahrádka je radost pro chuťové pohárky i pro duši, máme pro vás pár tipů, jak si ji udělat na vašem balkoně nebo i za oknem.

Ve druhém patře Kongresového centra Praha najdete zahrádku. Krásnou, bylinkovou. S láskou o ni pečují všichni zaměstnanci Zátíší Cateringu, aby ji jejich zákazníci s chutí snědli v salátech, dipech i domácích limonádách.



JAK PĚSTOVAT BYLINKY NA BALKONĚ



Než se vrhnete do obchodu se semenáčky, pozorujte pár dní pohyb stínu a slunečního světla na vašem balkoně. Podle toho zvolte, co kam zasadíte.



Začněte pěstovat to, co opravdu často používáte.



Můžete začít pěstovat od semínek a teprve při 3–4 listech přesadit do truhlíku. Jestli si na to netroufáte, kupte předpěstovanou sadbu.



Brzy možná zjistíte, že 30 % zahradničení je v podstatě válka s těmi, kdo mají na vaše výpěstky ještě větší zálsk než vy sami. Objeví-li se škůdci, použijte bio řešení v podobě postřiku roztokem z neemového oleje (neem = zederach indický).



Pokud chcete bylinky užívat v plné síle co nejdéle, zabraňte jim jít do květu a květové špičky pravidelně odštipujte (ideálně o slunečných dnech a před polednem).

Šlapej, šlapej...

Jízda na kole je zdravá pro tělo i pro duši. Člověk zapojuje všechny svaly, navíc je musí mezi sebou integrovat a naučit je jemné spolupráci a udržovat rovnováhu pomocí břišních svalů. Zátíší Catering jízdu na kole podporuje jak u svých zaměstnanců, tak i hostů.

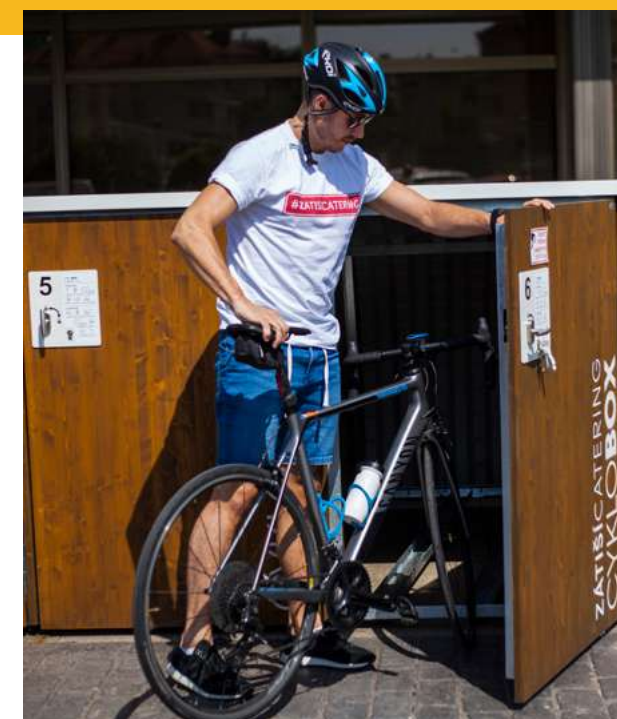
Vyšlápnete si čerstvý fresh

Vypadá to trochu jako vynález Myšpulína ze Čtyřlístku, ale nejedná se o komiksovou ilustraci – džusovací kolo existuje a vy ho můžete mít na své akci. Benefity získáte hned tři: zábavu, zdravý pohyb a vlastnoručně (vlastnoonožně) vyrobený džus. Vaše chodidla se ovoce ani nedotknou: šlapáním na kole se tvoří energie, která ovoce zpracovává ve vymačkaný džus. Freshkolo je skvělým doplňkem v rámci udržitelných, ale i běžných eventů pořádaných divizí Zátíší Catering. Další jeho výhodou je, že k odšťavování se používá vzhledově nedokonalé ovoce či zelenina, které by nesplnilo estetické standardy pro dekoraci jídel nabízených na akci.



Cykloboxy

Vedení Zátíší Cateringu se rozhodlo postavit speciální bezpečné cykloboxy přímo na parkovišti Kongresového centra Praha, kde sídlí. Tenhle tah má sloužit jako pobídka kolegům, kteří třeba jízdu do práce ještě zvažují. Filozofií Zátíší Cateringu je být v souladu s ideou udržitelnosti nejen před klienty, ale i uvnitř týmu. Cykloboxy nainstalované v květnu se nyní navzdory nevyočitatelnému počasí hojně využívají a přes léto spolu s čím dál lepším počasím jejich počet určitě naroste.



Karlovy

Vary

Město kolonád
a dobrého jídla

Toto jsou místa, která
v Karlových Varech musíte
zažít a nemusíte čekat jen
na filmový festival.



Goethova vyhlídka

Právě se otevřela nově zrekonstruovaná Goethova vyhlídka, která v karlovarských lesích vyrostla v letech 1888 až 1889. Rozhledna měří 32 metrů a je laděna do severské cihlové neogotiky. Cesta z centra města je díky délce 3,5 kilometru a převýšení přibližně 260 metrů docela náročná, proto pokud se na výšlap necítíte, zaparkujte své auto v Hůrkách a pokračujte vzhůru asi 1,2 km dlouhou Gogolovou stezkou.



Foto: Tomáš Slach

Tusculum

Rezervujte si stůl v útulné restauraci Tusculum, kde kouzlí Pavel Provázek. Ochutnáte tu také domácí marmelády, olejičky nebo třeba pampeliškový a smrkový med. „V sezoně sbíráme bylinky a lesní plody jako třeba rakytník, medvědí česnek, smrkové výhonky, šípek či houby. Ostatní suroviny jako kořenovou zeleninu a speciální druhy bylinek si pěstujeme na ekofarmě v Agropolu Počerny,” říká Pavel Provázek. „Nejoblíbenějším pokrmem je avokádo s rýžovými čipsy a pudrem z červené řepy.”



Na třináctý pramen do Špunta & Knoflíka

Najdete ho jen stěží. Nezdobí ho dryáčnické nápisy ani názvy známých alkoholických nápojů. Skoro jako kdybyste stáli před vchodem newyorského speakeasy baru dvacátých let minulého století. Intimní šero, pečlivě vybrané drinky a v centru dění kreativní tým barmanů v čele s duem Lukáš Válek a Marcel Harvánek. Toto je Špunt & Knoflík, momentálně nejoblíbenější bar ve Varech, kde vám umíchají třináctý pramen (becherovku) trochu jinak, než jste zvyklí.

“Najdete ho jen stěží – skoro jako kdybyste stáli před vchodem newyorského speakeasy baru 20. let minulého století.”

Prameny

V Karlových Varech můžete ochutnat patnáct pramenů. Prameny mají stejný obsah sloučenin – mikroprvků a soli (6,4 g v 1 litru), ale liší se objemem kysličníku uhličitého, který je projevem postvulkanické aktivity zdejšího území, a teplotou. Významný je například obsah selenu, jenž má schopnost odstraňovat z těla kumulativní jedy jako olovo či kadmium a zřejmě i radionuklidy.



Foto: Pavel Víttek



Foto: Michaela Wienfurterová, Marketeria

Odvezte si s sebou domů kousek Varů

Vřídlo je nejteplejší karlovarský minerální pramen, který chrlí mocný proud vody do výše několika metrů a dosahuje teploty 73,4 °C. Při ochlazení se nerostné součástky z vody vylučují a usazují. Vzniká vrstevnatý vřídlovec, jež se dá formovat do krásných suvenýrů jako například stylové těžítko. Zakoupíte v karlovarském infocentru a muzeu.

Tip **Voda by se měla pít přímo u pramene, aby nevychladla a nevypřchal z ní CO₂, což by výrazně snížilo její léčebné účinky.**

Karlovarské oplatky

Výroba oplatek byla známá v každé domácnosti v Karlových Varech a okolí už před rokem 1800. Touto dobrotou hýčkali své hosty hlavně majitelé penzionů. Nejznámější byla klasická oříšková příchuť a až později přibýly další druhy jako například čokoládová, vanilková, kakaová či citronová, které nabízí například Karlovarské a Vřidelní oplatky s přídavkem z vřidelní vody.



Rozmarné léto

Tento způsob léta zdá se mi poněkud delikátní...



Čerstvé jahody s růžovým pepřem, citronová houba, mátové želé, šlehačka z fazolí tonka

restaurace V Zátíší

O fazolích tonka se někdy mluví jako o nejchutnější ingredienci, o které svět nikdy neslyšel. Najdete v ní tóny vanilky, třešně, skořice, mandlí, hřebíčku a podle její mystériózní pověsti snad i nastrouhanou kouzelnou hůlku Harryho Pottera.

Její aroma je tak výrazné, že jedna fazole vystačí na 80 talířů. V USA je její dovoz zakázán, a přitom je USA jejím největším dovozcem. Proč? Je tak neodolatelná, že ilegality šéfkuchaře, parfumaře a jejich klienty nezastaví.

Chlazená kokosovo-tomatová polévka

restaurace V Zátíší

Naše evropská chuťová paměť se při setkání s rajčetem nechá ihned svést do Středomoří, ale thajská receptura s kokosovým mlékem vás dokonale navede do tropů tím nejpříjemnějším způsobem – chladivým osvěžením.



Telecí, terina z brambor a tymiánu, letní zelenina, lišky, jus s lanýžovým olejem

restaurace V Zátíší

Lišky patří mezi šéfkuchaři k nejoblíbenějším houbám doslova po celém světě díky své textuře i chuti. Zůstávají relativně pevné i po tepelném zpracování a udržují si sladké a zemité aroma s tóny meruňky.



Káva, mascarpone, pistácie

restaurace Mlýnec

Mascarpone si někdy pleteme s ricottou, ale je mezi nimi rozdíl. Mascarpone se vyrábí ze smetany, ricotta z mléka. To nejchutnější najdete v Itálii kousek od Milána v oblasti Lodi nebo Abbiategrasso, protože právě odtud tato lahůdka pochází.



Ceviche z mořského okouna, jablko, bazalka

restaurace V Zátíší

Přestože ceviche se často objevuje na menu moderních restaurací, jedná se pravděpodobně o pokrm starý možná i 2000 let. Podle určitých historických pramenů připravovali takto rybu příslušníci peruánské kultury Močiků. Místo dnešních citrusů používali fermentovanou šťávu mučenky banánové.

Pokud věříte, že zaměstnání hostesky je o tom pozdravit hosta a dovést ho ke stolu, zvládla svou práci dokonale. Vy jako hosté jste viděli pět procent její práce, zatímco zbylých devadesát pět zůstalo skryto. Tak, jak se na výbornou hostesku sluší a patří.

Markéta Svobodová
Mlýnec

„Na mé práci je skvělé, že jsem stále mezi mladými lidmi.“

Táňa Steyerová
V Zátiší

„Do restaurace V Zátiší se hosté vrací hlavně za stabilní a spolehlivou kvalitou.“

Šárka Zíková
Bellevue

„Hosta je třeba umět odhadnout - ne každý má náladu na vtipkování.“

Jana Šafrová
V Zátiší

„V práci jsem zcela spokojená hlavně díky super kolegům.“

Jana Jurčíková
Mlýnec

„Úkoly recepční někdy mohou být opravdu komplexní.“

Kateřina Mytníková
Bellevue

„Člověk musí umět v klíčovém okamžiku od některých situací poodstoupit.“



Manažerky vztahů

Vést novinářský rozhovor s recepčními restaurací V Zátíši, Bellevue a Mlýnec je balzám, protože ze všech dam číší přirozená slušnost, empatie a jakási lidská kompetence.

Táňa Steyerová, která pracuje jako hosteska V Zátíši od roku 1996 (I), přiznává, že „ze své profese jsme zvyklé jednat s lidmi velmi slušně. Někdy je to pro nás ve světě mimo zaměstnání šok, protože zjišťujeme, že míra slušnosti, která je pro nás automatická, pro většinu lidí vůbec neplatí.“

Oficiální název této profese zní guest relation manager, ale většina se neurazí, když použijete slovo hosteska i recepční. Jejich role je zcela klíčová – konečně je to první tvář, kterou host při vstupu do restaurace vidí, a zároveň poslední člověk, s kým při odchodu jedná.

Podle Kateřiny Mytníkové z restaurace Bellevue se mnozí lidé vlastně „setkají“ s recepční ještě předtím, než do restaurace vůbec vstoupí, v podobě komunikace ohledně rezervace. „Na každou rezervaci odpovídáme osobně,“ říká Kateřina.

Stres, který nevidíte

Jana Šafrová, kterou vídáte V Zátíši v roli recepční poslední 4 roky, si předtím vyzkoušela i dva roky pracovat jako servírka. „Na place je to náročnější fyzicky. Ale práce hostesky je určitě náročnější na stres.“ To, že většina stresu se odehrává tak zvaně za oponou, potvrzuje i Táňa: „Lidé se diví, co je na naší práci stresového, protože si neuvědomují množství věcí, které musíme zkoordinovat.“

Některé z historek jsou až lehce bizarní, ale dámy drží s hosty a ty nejpikantnější příběhy nezveřejňují. Vyndání klíštěte z hostova lýtku nebo oprava rozbitých šatů, které z návštěvnice doslova spadly, tak nějak patří k samozřejmým zážitkům.

„Kromě výhledu se mnoho hostů do Bellevue vrací právě za personálem.“

Host nechce slyšet „Ne“

Pro všechny na pozici guest relation manager je důležitá schopnost vcítit se do hosta. Táňa Steyerová soudí, že ženy jsou všeobecně zvyklé emoce neskrývat, ale „v této profesi si nemůžeme dovolit, aby nám v mimice šly vyčíst nějaké negativní reakce. Člověk se musí naučit ovládat i vnitřně. Pro mě je třeba obrovským problémem říkat Ne, protože host nechce Ne nikdy slyšet,“ směje se Táňa. Šárka Zíková z restaurace Bellevue ví, o čem je řeč: „V Bellevue například všichni chtějí sedět u okna, protože máme fenomenální výhled, jak konečně napovídá název restaurace – krásná vyhlídka. Ale stolů u okna může být jen omezené množství, a i kdybych si přála usadit tam všechny, kapacita to nedovoluje.“

Markéta Svobodová, která pracuje v lokaci dnešního Mlýnce již 22 let (a osobní detail: s kolegyní Táňou Steyerovou se znají již od první třídy), také o usazování hostů s dobrým výhledem ví své: „Pohled na Karlův most a Hradčany je od nás zcela unikátní nejen tím, jak

jste blízko, ale i tím, že se díváte vlastně zespoda.“ I podle Markéty je při práci s lidmi hlavním uměním trpělivost. Kateřina Mytníková potvrzuje roli recepční: „Někdy má host tak zvaně den blbec, ale večeri nezruší. Naší snahou je pozvednout ho a nedovolit mu, aby si náladu dál kazil. V Bellevue panuje jednotný komunikační styl, ať už jednáte s recepční či se servírkou, i proto je náš servis tak vyhlášený.“

Šárka Zíková potvrzuje, že kromě „výhledu se mnoho hostů do Bellevue vrací za personálem. Naši číšníci jsou přátelští a mnohé své hosty znají a vědí, co přesně od servisu chtějí.“

Z klientů přátelé

Jana Jurčíková z restaurace Mlýnec si pochvaluje, že „v naší profesi se setkáte s velmi inspirativními lidmi a kolegy. Na mě osobně třeba zapůsobilo setkání s panem Špačkem, který má opravdu velmi nonšalantní vystupování.“ Konečně podle Jany je recepční i jakýmsi prostředníkem: „Naše práce obnáší sice hodně administrativy, ale to hlavní je asi komunikace. Často jsme prostředníky mezi hosty a personálem. A třeba u nás v restauraci jednáme s tolika různými národnostmi a kulturami, takže leckdy jsme i prostřednicemi mezi zcela různými názory.“

Táňa, která se hostům věnuje již více než dvacet let, může říci, že s některými z nich kontakt přerostl v přátelství. „Jako mnoho lidí, kteří pracují s lidmi, jsem paradoxně introvert, ale můžu říct, že s mnohými hosty už jsme blízcí známí. Nejsem tip na sociální síť – pro mě je na této práci nejcennější právě kontakt tváří v tvář.“

To je on – nejžádanější letní stůl restaurace Bellevue, u kterého nejraději sedí většina hostů, což způsobuje organizační výzvu recepční Šárce Zíkové. Není se čemu divit – takový výhled k pracovnímu či relax obědu nebo romantické večeři najdete v Praze málokde. Zkuste naše tipy na dokonalejší letní relax zážitky. ▼

Nežádanější stůl

Dopřejte si luxus během oběda, odložte telefon, a vezměte si knihu. Teorie podivností autorky Pavly Horákové, za niž letos dostala cenu Magnesia Litera, je chytrá, ale ne „intošina“, vtipná, ale ne cynická (no, maličko). K tomu všemu napsaná opravdu krásným jazykem.

Bílé víno Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore Villa Torre 2017, Tenuta di Tavignano, z regionu Marche z Itálie. Jeho vinifikace probíhá pouze v nerezových tancích, což pomáhá udržet jeho maximální svěžest.

Éclair / Piemontské lískové oříšky



Cesty za gourmet inspirací *Lisabon & Tel Aviv*

V některých odvětvích stačí držet krok tím, že sledujete trendy online. Chcete-li se vzdělávat v gourmet světě, musíte ochutnávat, nasát skutečnou atmosféru, nechat se obsloužit... Proto Zátíší Group pravidelně posílá svůj management na vzdělávací cesty, tentokrát do Lisabonu a Tel Avivu.

Slova, tipy a dokonce i fotografie v tomto článku jsou autentické. Přináší vám je „účastníci zájezdu“ tak, jako kdyby vám o svých cestách vyprávěli vaši kamarádi a ukazovali vám přitom své fotky z mobilu, které fotili ne na parádu, ale na památku. Jen v tomto případě máte štěstí na gastronomicky zcestovalé a velmi zkušené

přátele, kteří vědí, kam zajít a proč. Do Lisabonu i Tel Avivu se vydali obhlédnout trendy na zahraničních trzích, vyzkoušet restaurace a provozy podobné Zátíší Group, ale také zcela rozdílné a nové koncepty. Profesionální postřehy objevíte v provozech Zátíší Group. Osobní postřehy najdete zde.

Nejčastěji zmiňovaná pochutina

Pastéis de Nata v Lisabonu – portugalská krémová sladkost, která utkvěla v paměti snad všem včetně ředitele restaurační divize Pavla Štěpánka, podle kterého nemůžete střílet vedle, když na ně půjdete do podniku Manteigaria.



Nejvíce dobrého jídla na jednom místě

V Tel Avivu Saronu, nově zrekonstruovaný komplex s butiky, bary a restauracemi. V Lisabonu všem utkvěl v paměti Time Out Market – místo s maximální koncentrací chutí a gastronomických konceptů z celého světa. Na Pavla Štěpánka zde udělala dojem treska Bacalhau à brás. Jan Šmelhaus, ředitel Zátíší Cateringu si oblíbil lisabonskou restauraci A Praça.



Kam na drink

Pánové v Lisabonu svorně doporučují Lisboa Bar – malý a útulný. A pokračují: „Po večeri stojí za to podívat se do Pink Street, kde to hlavně po půlnoci hodně žije.“

Hledáte-li inspiraci pro zábavný večer v Tel Avivu, vydejte se do starého přístavu Jaffa, ze kterého Tel Aviv vyrostl. „Najdete zde spoustu restaurací a pouliční večerní život,“ říká ředitel Fresh & Tasty Michal Debreceni.



Nezapomenutelný zážitek

Jan Šmelhaus, i Pavel Štěpánek se shodují, že návštěva sea food restaurace Cervejaria Ramiro v nich zanechala hluboké stopy. Pavel popisuje proč: „Pobavil nás strašně rychlý způsob servírování, kdy víno odšpuntovávali cestou ke stolu, pak ho rychle hodili i se skleničkami na stůl a stejně tak i s jídlem. Vše bylo hned na stole, předkrmy s hlavním jídlem a ani jsme to neměli kam dávat. Makali, protože venku byla obrovská fronta. Je to prostě vyhlášená restaurace se svérázným servírováním.“

„Od interiéru moc nečekejte.“ Pavel si dokonce změřil rychlost, s jakou zde víno servírují: 3,5 sekundy. „Byl to nejrychlejší servis vína, jaký jsem kdy zažil.“

Honza si pak ještě vzpomene na zážitek propojení života na ulici s životem uvnitř: „Zpěv zřejmě majitelů restaurace Lábios de Mosto. Šli jsme kolem a doslova nás zatáhli dovnitř.“

Cervejaria Ramiro



Máme chuť Pomáhat



Polovinu zisku dává Zátíší Group tradičně na charitativní projekty. Tím, že rádi navštěvujete restaurace V Zátíší, Bellevue a Mlýnec a využíváte služeb dalších divizí Zátíší Group, se na charitativních projektech podílíte i vy. Děkujeme.

Jak charitu nedělat, ale žít ji

Barbara Nesvadbová je zakladatelkou Nadačního fondu Be Charity. Bára charitu „nedělá“, ona ji žije.



Čím to, že si život bez charity snad ani nedoveš představit?

Jsem z rodiny lékařů. U nás doma se pořád někomu pomáhalo. I v letadle cestou na dovolenou. Zřejmě pomáháním druhým přidávám do svého života kus štěstí.

Na co se jako charitativní organizace soustředíte?

Máme už léta přesně daný záměr. Primárně se staráme o 54 handicapovaných dětí, platíme jim rehabilitace a pomůcky. Sekundárně kupujeme

vybavení pro Etincelle, což je sdružení, zaměstnávající handicapované spoluobčany ve Středočeském kraji. A za třetí jsou to nemocniční zařízení. Rehabilitace a spinálka Motol, perinatologie Apolinář, dětská plastika Vinohrady...

Na co konkrétně jdou peníze, které Be Charity přispívá Zátíší Group?

My sto procent získaných prostředků rozdělíme postiženým a Zátíší nám v tomto roce pomáhá s provozem. Sanjiv je můj kamarád

Zřejmě pomáháním druhým přidávám do svého života kus

štěstí

takřka z dospívání, znám ho od svých sedmnácti let, kdy jsem místo studia filosofie šla dělat do Parnasu hostesku, a od té doby jsou z nás přátelé. Sanjiv a Zátíší Group nám pomáhá od počátku.

Na jaký příběh z poslední doby ráda vzpomínáš?

Na video, které mi poslala Dita, maminka Elenky. Eli znám přes tři roky, v tom ošklivém žargonu se o podobných případech říká „ležák“. Dita mi poslala video, jak za ní Elenka došla z chodby do obýváku. S chodítkem. Ale došla. Sama. Brečela jsem jak malá.



Učíme děti pomáhat

Zátíší Group podporuje program Dobro-druzi pod záštitou Nadace Via. Ten se již 7. rokem snaží učit filantropii děti a mladá ve věku 12 až 26 let. Letošní vybrané týmy mají za sebou například Sousedský týden ve Vsetíně, kde týden provozovali kavárnu, čímž se snažili zajistit finanční prostředky na provoz ptačí záchrané stanice.



Nové šance

Zátíší Group již mnoho let podporuje Projekt Šance, který je prvním preventivním a humanitárním programem pro komerčně sexuálně zneužívané děti a mládež. Jedním z nejdůležitějších kroků při pomoci klientům Projektu Šance je zajistit jim zaměstnání – nejen kvůli příjmu, ale hlavně kvůli obnovení pocitu sebehodnoty.



