

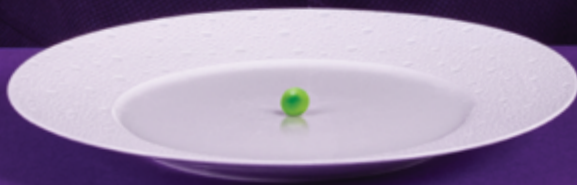


magazín zátiší group

— léto 2018 —

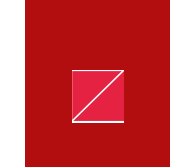
František Novák
restaurace bellevue

S M Y S L P R O
D E T A I L



O B S A H

Předkrm	4
Surovina	6
Jídlo léčí	8
Rozhovor	10
Chef's menu	16
Sommelier	18
Trendy	20
Gurmet na cestách	24
Stálý host	26
Zajímavost	28
Design na talíři	30



zátiší group

Milí přátelé,

je tu opět léto a my jsme byli obdarováni krásným slunečným počasím. Parky jsou zase zelené a příroda nám dává znamení, že cyklus života pokračuje. Avšak i toto teplé počasí má svá úskalí. Letošní květen byl nejteplejším měsícem v České republice od roku 1811, s nejvyšší průměrnou teplotou včetně počátku června od doby, kdy se v českých zemích začala teplota v roce 1752 sledovat.

Možná, že příští rok si zase v květnu a červnu budeme stěžovat na deštivé a chladné teploty. A tato malá vlna tepla nám však připomíná, jak se naše klima mění. V angličtině se říká: „Každý si stěžuje na počasí, ale nikdo s tím nic nedělá.“ Chci říct, že s tím něco udělat můžeme. My v Zátiší se budeme snažit vylepšit to, co je v našich silách — snižovat uhlíkovou stopu prostřednictvím bezodpadových opatření, jak v přístupu k vodě, potravinám i odpadu — zejména v Zátiší Cateringu.

Děláme, co je v našich silách i v osobním životě — tam, kde je to možné, využíváme veřejnou dopravu, třídíme odpad (sklo, papír a další) a snižujeme spotřebu energie. Je to jen otázka změny návyků. Jsou to maličkosti, ale pokud to každý udělá, stane se to velkou věcí.

Rád pozoruji změny přírody a dívám se, jak se na jaře obnovuje život. Připomíná mi, že jsem součástí této každoroční obnovy. My všichni jsme její součástí. Žít moudře a chránit život na této planetě je nejpřirodnějším způsobem života.

S láskou

Sanjiv Suri

Founding President

A handwritten signature in black ink, reading 'Sanjiv Suri', followed by a simple smiley face drawn in the same ink.

O C H U T N E J T E N O V I N K Y



Excelentně vyzrálý steak

Finální úprava masa na steak je jen pomyslnou třešničkou na dortu. Mnohem víc chuť ovlivňuje původ masa, život zvířete, ze kterého pochází, i jeho zpracování po porážce. Volně chovaný skot přirozeně roste a sílí a má tak správný poměr masa a tuku. Tuk ve svazech je rozložen jako nitky mramoru, a proto se tento vzhled tuku nazývá mramorování. Zvířata chovaná podle zásad ekologického zemědělství neprožívají stres ani při porážce, v jejich svazech se nehromadí stresové hormony a kyseliny. Po rozbourání se maso nechává zrát – buď v půlkách, čtvrtích nebo naporcované dle částí určených ke zpracování. Zavěšením v chladném větraném prostoru maso zkřehne, svaly se uvolní a po upečení je maso jemnější a měkčí. V restauraci Mlýnec nabízejí speciální 30 dní stařený irský striploin steak (z nízkého roštěnce), které nechávají zrát v unikátní steřičce masa. Ochutnat jej můžete s bramborami pečenými ve slámovém popelu, s tvarohem s libečkem, římským salátem a špekem.



Letní brunch

Dovedete si představit příjemnější program na víkend než dlouhý oběd s přáteli či rodinou na slunné terase s okolním šploucháním Vltavy? Brunch v restauraci Mlýnec na terase s výhledem na Karlův začíná v 11:30 sklenkou prosecca. Až do 15 hodin vám obsluha postupně přinese předkrmy, rybí a masový hlavní chod a variaci dezertů. Menu se mění každý týden a součástí nabídky jsou vybraná vína a čerstvý pomerančový džus. Členové Zátíší Clubu mají slevu 25 %, za děti do 6 let neplatíte, za děti do 12 let jen polovinu.



Tuňákobraní na zeleném ostrově

Po dlouhé zimě se opět otevírá venkovní restaurace Žofín Garden na Slovanském ostrově, ve které si můžete odpočínout uprostřed zeleně v blízkosti vody. Košaté stromy poskytují stín i soukromí a děti se mohou vyřádit na blízkém hřišti. Venkovní restaurace má kapacitu až 260 osob a výborně se hodí pro velkou letní party. Během léta bude pokračovat úspěšné tuňákobraní – porcování čerstvého tuňáka a příprava steaků, tataráku a poke bowl. Pro skupiny se připravují také live cooking nebo barmanské show s osvěžujícími koktejly.



Rezervace na 1 kliknutí

Podívejte se, co je nového v kuchyni nebo s čím se servíruje steak. Nové weby restaurací Bellevue i Žofín Garden jsou přehlednější a na pár kliknutí zjistíte, co vás zajímá – nabídku á la carte menu, složení degustačního menu, jestli mají oblíbené víno, co baví šéfkuchaře i co se zrovna děje v restauraci. Zjednodušil se způsob rezervace – jedním stiskem tlačítka si objednáte oblíbený stůl. Jediné, co zůstává, jsou webové adresy.

www.bellevuerestaurant.cz

www.zofingarden.cz

Nové lunch menu

V Bellevue od pondělí do pátku, V Zátíší po celý týden. Čeká-li vás během pracovního týdne obchodní schůzka nebo si jen chcete na oběd dopřát něco lepšího, vyrazte do restaurace V Zátíší a nebudete litovat.

Tým šéfkuchařů připravuje zcela nové obědové menu na každý týden. Vybírat lze vždy ze dvou předkrmů (salát nebo polévka), dvou hlavních chodů a dvojice dezertů. Je jenom na vás, zda zvolíte rychlejší variantu a vyberete libovolné dva chody anebo si dopřejete bohaté tříchodové menu. Obědové menu si budete však moci dát i o víkendu.



R O Z P U S T I L Ý

H

R

Á

Š

E

K

PŮL ŠÁLKU ZELENÉHO HRÁŠKU, COŽ ODPOVÍDÁ PÁR LŽÍCÍM HRÁŠKOVÉHO PYRÉ NEBO PŘEDKRMOVÉ PORCI HRÁŠKOVÉ POLÉVKY, OBSAHUJE PŘES 20 % DENNÍ DÁVKY VITAMINU C, 10 % BETAKAROTENU A 8 % ŽELEZA.

Hrách pochází pravděpodobně ze západní Asie, odkud se 500–400 let před Kristem dostal do starověkého Řecka. Sušený hrách se stal jednou ze základních potravin, dal se skladovat, různorodě upravovat i s malým množstvím koření a olivového oleje a k pěstování vyžadoval teplá sušší místa s dostatkem přímé závlahy – ideální středomořské klima. Hrách pěstovali i Číňané, již v 7. století našeho letopočtu. Do Evropy se rozšířil v průběhu středověku, ale asi do 17. století se sklízел pouze v suchých luscích a mlel se na mouku nebo vařil s kořením na kaši. V závislosti na klimatických podmínkách docházelo k jeho šlechtění a dnes jde o nenáročnou jednoletou rostlinu, které stačí ke štěstí hlína, zálivka a konstrukce, po které se může pnout. Nejznámější jsou dva typy – hrách setý a hrách cukrový.

VELKÝ A SLADKÝ BRÁCHA

Hrách setý patří do čeledi bobovitých a dělí se na dva poddruhy – hrách setý pravý a hrách setý rolní (neboli peluška).

V kuchyni se využívá pouze prvně zmíněný a koupit můžete buď hrách dřeňový nebo hrách cukrový. **Cukrový hrášek**, někdy se mu říká také císařské lusky nebo anglicky snow peas, podle toho, že ho lze sklízet brzy zjara, kdy ještě leží sníh, má svěže zelené lusky s měkkými šťavnatými kuličkami uvnitř,

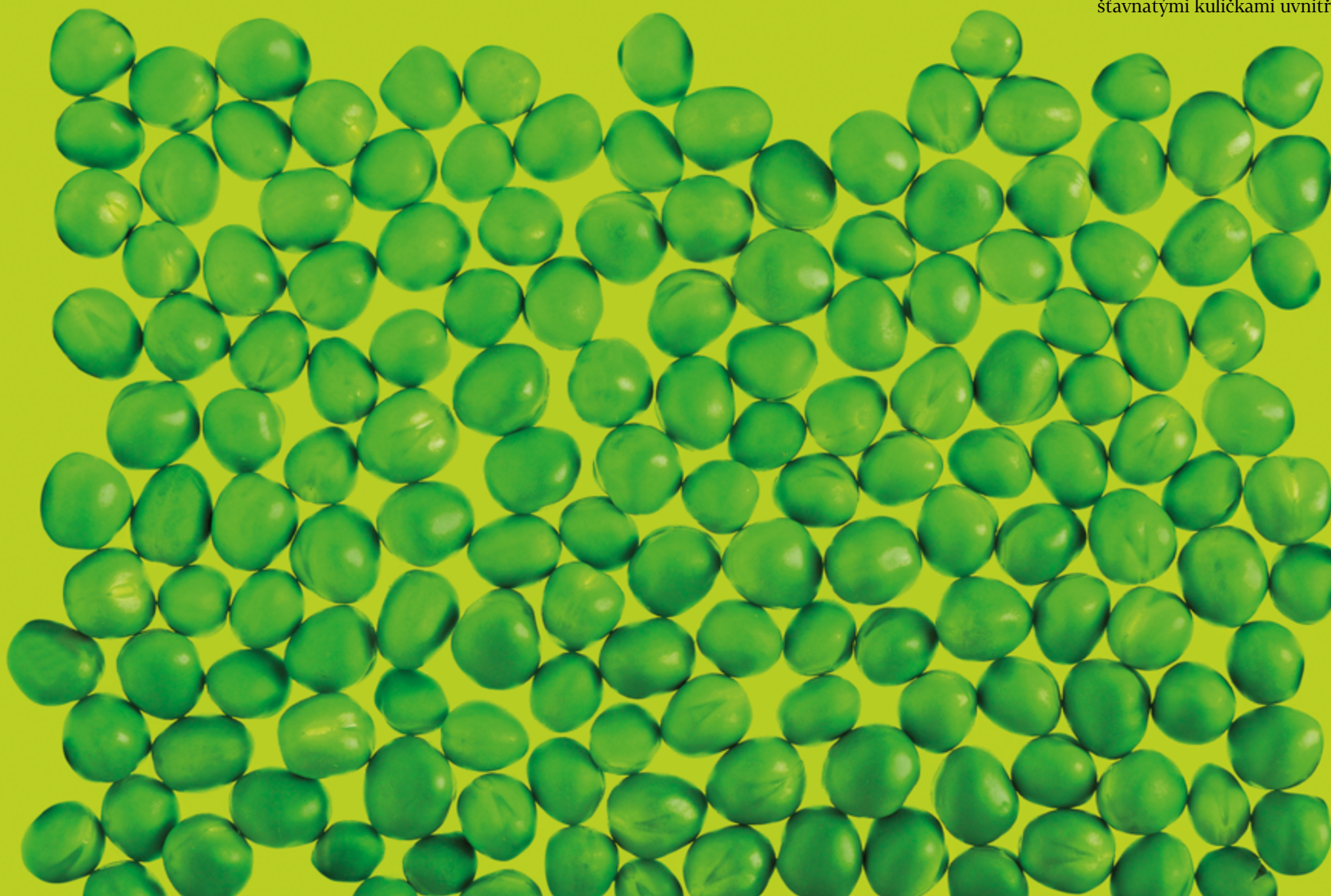
které chutnají příjemně sladce. **Hrách dřeňový** má kuličky větší a tvrdší, jí se vcelku nebo se z lusků vylupují nezralá zelená semena. Hrách obecný má také nezralá sladká semena, ale sklízí se až po vysušení, když jsou semena žlutá či zelená a tvrdá. Nezralé měkké hrášky nebo celé zelené čerstvé lusky se používají jako zelenina a znáte je pod názvem hrášek a naopak zralá semena se používají jako luštěnina a nazývají se hrách.

MALÝ SILÁK

Ač je hrášek neveliký, obsahuje mnoho zdraví prospěšných látek – především vitaminy skupiny B, fosfor, draslík, vápník a hořčík. Podle soudobého trendu ho směle můžeme zařadit mezi superpotraviny. Hrášek vám doplní vlákninu i bílkoviny. Bylinnou nasládou chuť dodá ovocnému či zeleninovému smoothie, zazáří v polévce nebo syrový v salátu či dipu s bylinkami nebo tvarohem. Kombinovat ho lze téměř s čímkoliv, slaná jídla hravě odlehčí a dodá jim barvu, šťavnatost a šmrnc.

Čerstvý hrášek můžete ochutnat třeba v restauraci Bellevue se smutnou královskou, fazolkami a krabím bisquem.

Foto: Aleš Pavlíček



J E N Š P E T K U soli



„Příliš soli organismu škodí, naštěstí lze pokrmy výborně dochutit i pouhou špetkou a použitím zajímavé kombinace koření a bylinek. Často volím česnek, koriandr či kmín. Pro indickou kuchyni je typická skořice, která rozvoní nejen sladké pokrmy, ale také různá dušená jídla s masem či zeleninou.“

VIKRAMJEET SINGH SOUS CHEF Fresh and Tasty

Často slyšíme, že je něco „potřeba jako sůl“. Ostatně pohádka sůl nad zlato přesvědčuje o její výjimečnosti už malé děti. Sůl je základním prvkem, bez kterého se tělo neobejde, ale zároveň mu dokáže pěkně uškodit.

Sloučenina sodíku a chloru je příkladem esenciálního stavebního kamene organismu. Spolu s dalšími minerály a stopovými prvky se podílí na udržování rovnováhy tekutin, výši krevního tlaku a správné funkci svalů a orgánů. Úloha soli v našem organismu je opravdu velká a stejně tak může být i rozsah negativních účinků, pokud dlouhodobě nedodržíme doporučené dávkování.

5 GRAMŮ STAČÍ

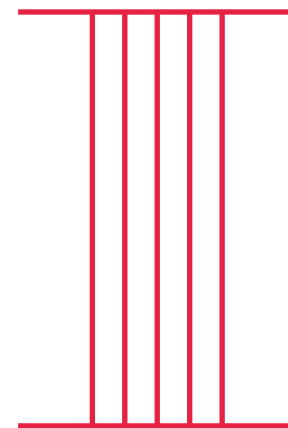
Optimální příjem soli za den záleží i na druhu soli, kterou používáme. Mořská bývá zdravější díky obsahu minerálů a jódu, podobně jako himálajská z hor. spočítal Státní zdravotní ústav a pro dospělé doporučuje maximálně 5 g, u dětí a dospívajících ještě méně. Přesné množství záleží na věku a váze dítěte, ale batole se dostane do ohrožení života již po požití jediné lžičky soli (naráz). Průměrný Čech však denně zkonzumuje alespoň 16 gramů a často ve formě polotovarů jako jsou uzeniny či sýry. Nadměrné používání soli v potravinách je spojeno s její schopností zvýraznit chuť a je proto přidávána i tam, kde bychom to nejméně čekali. Příkladem mohou být snídaně cereálie pro děti.

BEZPEČÍ ŠKOLNÍ JÍDELNY

V naší divizi Fresh and Tasty, ve které se staráme o školní a firemní kantýny v mnoha společnostech, přistupujeme k solení zodpovědně ve všech provozech. Naše školní jídelny nově získaly certifikát Zdravá školní jídelna (ZŠJ). Tímto programem se Státní zdravotní ústav, který stojí za výživovými doporučeními pro české školy a školky, snaží o to, aby byla ve školních jídelnách podávána pestrá, nutričně vyvážená a chutná strava, kdy střídání solení je jedním z hodnotících kritérií.

ČÍM PODPOŘIT CHUŤ?

Sůl zdůrazňuje chuť jídel, ale stejného efektu lze docílit i zdravějšími způsoby. Zkuste bylinky a koření! Příkladem může být italská nebo indická kuchyně.



N D I C K É MÁSLOVÉ KUŘECÍ KARI

Kuře na kari patří k top pěti jídlům a stálým na (nejen) dětském menu. Kouzlo spočívá v česnekovo-zázvorové pastě, garam masale a kari pastě. Nechte se inspirovat!

4 PORCE

45 MINUT



MASO

- 600 g kuřecích prsou
- 2 lžíce rostlinného oleje
- špetka soli
- ½ lžičky česnekovo-zázvorové pasty
- ½ lžičky kari pasty Vindaloo
- ¼ lžičky koření garam masala
- 120 g hustého bílého jogurtu (nejlépe řeckého typu)

OMÁČKA

- 25 g másla
- ¼ lžičky koření tandoori masala
- ½ lžičky česnekovo-zázvorové pasty
- 250 g rajského protlaku
- 100 ml vody
- ½ lžičky kari pasty Vindaloo
- 600 ml smetany ke šlehání (31 %)

1. Maso nakrájejte na stejně velké kousky, zalijte je v míse olejem, zlehka osolte a promíchejte. Přidejte obě pasty, koření a jogurt a dobře promíchejte. Mísu zakryjte potravinářskou fólií a uložte do lednice, než připravíte omáčku.
2. V hrnci rozehejte máslo, přidejte koření tandoori masala a česnekovo-zázvorovou pastu a míchejte, až se máslo rozvoní. Přilijte protlak a vodu a zahřívejte až k varu.
3. Jakmile omáčka začne vřít, ztlumte teplotu, nechte pět minut probublávat a vmíchejte pastu Vindaloo. Po pěti minutách přilijte smetanu a zahřívejte až k varu. Ztlumte a nechte pár minut probublávat.

4. Troubu předehřejte na 220 °C. Maso rozprostřete na plech a pečte v předehřáté troubě 10–12 minut dozlatova a doměkka. Maso vyjměte a vložte do omáčky (pokud byste ho chtěli z plechu sesypat, slijte nejprve šťávu). Podávejte s rýží basmati nebo pita chlebem.

TIP

Pasty a koření lze koupit ve specializovaných indických prodejnách či v asijském koutku v běžném supermarketu.

N A D E T A I L U

Z Á L E Ž Í

FRANTIŠEK
NOVÁK

MANAŽER RESTAURACE
BELLEVUE



„Naše práce spočívá v detailech, na talíři i v servisu. Řízení špičkové restaurace je stresové, ale neměnil bych. Ten šrumec a přímý kontakt s hosty za to stojí,” říká František Novák.

Trend posledních let velí zajímat se o to, jaké suroviny jíme, odkud pocházejí a jakým způsobem se upravují. Jak při výběru těch nejlepších postupujete vy?

V gastronomii pracujete téměř celý život, jak jste se k ní dostal?

V čem spočívá vaše práce?

Počítáte mezi ně i dodavatele?

Jak objevujete prvotřídní šéfkuchaře oceněné michelinskou hvězdou, které pak do Bellevue zvete na hostování?

A ti, kteří pozvání přijmou, se utkají ve vašem každoročním kuchařském souboji „Hvězdné války“. Jak to probíhá?

Řídíme se výhradně sezonou a podle toho vybíráme dodavatele. Nejdříve si s šéfkuchařem Markem Šádou vytipujeme, jaké suroviny bychom do menu zařadili a pak hledáme největší kvalitu na trhu. Někdy sedneme do auta a jezdíme po farmářích v Polabí, zvoníme na ně a domlouváme spolupráci. Osobní kontakt je nade vše. Ne všechno se dá vygooglit.

Můj děda a babička provozovali restaurace celý život, moje máma také, od 12 let jsem trávil víkendy a prázdniny na brigádách v našem podniku. Je to něco, co ke mně patří. Zkusil jsem i jiná zaměstnání, ale nikdy mě nebavila a vždy jsem se vrátil ke gastronomii. A to nejen proto, že mám rád jídlo a víno, ale hlavně kvůli tomu, že můžu neustále objevovat nové věci. A baví mě dělat vše proto, aby hosté byli spokojeni.

Starám se o suroviny, personál i hosty, je to nikdy nekončící koloběh dodržování pravidel a kontroly kvality. Nemůžeme si dovolit zaspát, je třeba se inspirovat v zahraničí. Naštěstí na to nejsem sám. Mám kolem sebe tým skvělých lidí, na které se můžu spolehnout.

Jistě. Bez nich bychom nemohli dělat to, co děláme a jak to děláme. Zakládáme si na dlouhodobé spolupráci, oni dobře vědí, jaká máme očekávání a že pokud přivezou něco, co neodpovídá naší představě o kvalitě, neprojde to. Nám nikdo chyby neodpouští, nemůžeme polevit v žádné části provozu. Je to dokonale fungující proces, který se stále opakuje a zároveň stále přináší něco nového.

Cestuji po zajímavých restauracích v Evropě. Není jednoduché špičkového kuchaře získat. Jsou velmi zaměstnaní a svému podniku dávají vše. Musím říci, že velká část, kterou oslovíme, odmítne, protože nechtějí nechat svoji restauraci bez dohledu. Zároveň se jim nechce jít riskovat svoji pověst v neznámém prostředí. Dobře funguje doporučení. Schopní kuchaři se mezi sebou znají, a to napříč národnostmi.

Hvězdné války se staly nedílnou součástí jarní sezony a letos se konaly už poosmé. Hosté restaurace během nich ochutnávají dvě menu po pěti chodech a kromě toho, že mohou tipovat, kdo daný pokrm uvařil, je jejich hlavním úkolem jídla oznámkovat. Na závěr vyhlásíme vítěze a některé z jeho kreací na čas zařadíme do své nabídky.



DOKONALÝ SERVIS, SKVĚLÉ JÍDLO A VZPOMÍNKY.
S TÍM BY MĚL ODCHÁZET KAŽDÝ ZÁKAZNÍK
Z DOBŘE FUNGUJÍCÍHO PODNIKU.

Koukáte jim při vaření pod ruce, abyste se přiučili?

Ono to není tak, že přijede kuchař a sám uvaří zhruba 3000 jídel za 5 dní hostování, do toho se musí zapojit celý náš tým. Šéfkuchař ukáže svou představu, dá recepturu a naši kluci to vaří a vydávají. Ale jinak se snažíme samozřejmě pochytit co nejvíce nových věcí.

Kdo letos zvítězil a s jakým pokrmem?

Letos zvítězil italský šéfkuchař Massimiliano Musso. Po velmi těsném souboji získal nejvíce bodů za kranase s lískovými oříšky a yuzu.

Když tyto hvězdy pozorujete při práci, liší se něčím od našich šéfkuchařů?

Každý je jiný. Francouz Sanjou byl extrémně koncentrovaný a disciplinovaný, Musso zase emotivnější. Jsou zvyklí na mnohem lepší trh se surovinami, dostupnost zeleniny, ryb a masa je na jiné úrovni a také jsou podstatně levnější. Vždy nám předem pošlou nákupní seznam a máme dost času sehnat, co si řeknou.

Jsou nějaké suroviny, které se shání obzvlášť obtížně?

Pracujeme s divokými rybami, speciálně v zimě se stává, že třeba rybáři nevyjedou kvůli bouřím na moře a úlovek je velmi malý, nebo žádný. Naštěstí naši dodavatelé vědí, že asi s prázdnou přijet nemůžou, takže přicházejí s alternativami.

Mají hosté ještě možnost vítězný pokrm v Bellevue ochutnat?

Pokrmu se necháváme inspirovat v našem menu, ale přímo ho nekopírujeme, takže pouze během Star Wars.

Blíží se léto, a tak se můžeme těšit na letní speciality. Jaké letos chystáte?

V červnu začíná jedno z nejlepších období v roce na lokální suroviny. Pro letošní letní menu jsme zvolili hrášek. Nejen dobře chutná, ale je taky velmi zdravý. Zkusit ho můžete u nás v podobě hráškové polévky s mátou nebo v kombinaci se smuhou královskou a dalšími surovinami jako jsou fazole, salicornie, miso a krabí bisque.

Víte už, co budete dělat na podzim a zimu? Plánujete hodně dopředu?

Přesně ne, věci se musí zkoušet až s konkrétní surovinou, asi víme, že budeme mít zvěřinu, lanýže a podobně, ale finální podobu řešíme až v daném období.

S T U D E N Á

H R Á Š K O V Á

P O L É V K A

S Č E R N O U R Ý Ž Í

A J A B L K E M
G R A N N Y S M I T H



**Od
Marka
Šády**

šéfkuchaře Bellevue

4 PORCE POLÉVKY

- 1 kg hrášku
- 1 lžička soli
- 1 l zeleninového vývaru
- 150 g bílého jogurtu
- 100 ml extra panenského olivového oleje
- 30 g máty
- 2 limety
- 1 lžice krupicového cukru
- čerstvě namletý pepř

1. Ve vroucí osolené vodě spařte hrášek a ihned ho vyjměte a zchlaďte v ledové vodě.
2. Slijte, nechte okapat a rozmixujte dohladka s vývarem, jogurtem, olejem, mátou, limetovou kůrou i šťávou. Dochuťte solí a cukrem, promíchejte, propasírujte a opepřete.

4 PORCE RÝŽE

- 200 g černé rýže
- špetka soli
- 2 jablka Granny Smith
- hráškové výhonky na ozdobu

1. Rýži propláchněte a uvařte v mírně osolené vroucí vodě doměkka. Scedte a nechte v cedníku okapat a zchladnout na 80 °C (přesnou teplotu změřte kuchyňským teploměrem, nebo počkejte zhruba 5 minut).
2. Suchou rýži osmažte nasucho v pánvi, nebo ji vložte do trouby předehřáté na 200 °C zhruba na 5–8 minut, až bude krásně křupavá.
3. Jablko oloupejte a nakrájejte na kostičky.
4. Polévku ozdobte černou rýží, jablkem a hráškovými výhonky

PERLENÍ

ŠUMIVÁ VÍNA PATŘÍ NEJEN K SLAVNOSTNÍM OKAMŽIKŮM, ALE STÁLE VÍCE SE PROSAZUJÍ I JAKO PŘÍJEMNÉ LETNÍ PITÍ. NA TERASE V ZÁŘI ZAPADAJÍCÍHO SLUNCE JISKŘÍ BUBLINKY A JEJICH SVĚŽÍ OVOCNÁ CHUŤ SE HODÍ K DLOUHÉMU POPÍJENÍ A LEHKÝM LETNÍM JÍDLŮM. CO BUDETE PÍT LETOS VY?

Nejednu sklenku si můžete vychutnat na terase restaurace Mlýnec či Bellevue nebo v příjemném stínu restaurace V Zátíší.

Z FRANCIE

Králem perlivých vín je ŠAMPAŇSKÉ – šumivé víno vyráběné výhradně z vybraných odrůd z francouzské oblasti Champagne, kde se musí réva pěstovat i zpracovávat. Na etiketě smí být toto magické slovo uvedeno, i když se víno lahve ve vzdálenosti do 100 mil odtud. Šampaňské se vyrábí dvojitým kvašením v láhvi, což ovlivňuje perlení a chuťový profil vína. Obvykle se víno míchá z různých odrůd – cuvée nejčastěji obsahuje Pinot Noir, Pinot Meunier a Chardonnay. V úvahu připadá i Pinot Blanc, Pinot Gris, Petit

Meslier a Arbane. Jednodruhová šampaňská bývají spíše výjimkou při obzvláště povedené sklizni. Tak vznikají i ročníková šampaňská. Kromě historického zvyku a marketingu výjimečnost šampaňského potvrzuje poloha vinic – jílovité minerální půdy a mírné klima umožňují hroznům dostatečně vyzrát a proměnit se v nápoj hluboké chuti a vůně s tóny květin a ovoce. Šumivé víno mimo apelace champagne se nazývá crémant.

Z ITÁLIE

Italové nedají dopustit na PROSECCO – šumivé víno ze severu Itálie z odrůdy Glera. Až 15 % cuvée mohou tvořit jiné odrůdy bílého vína z této oblasti. Původně se totiž odrůda pro výrobu tohoto vína nazývala Prosecco, od roku 2009 název označuje oblast vinic v regionech

Veneto a Friuli Venezia Giulia. Nejcennější z nich mají certifikaci DOCG Prosecco Superiore a zpravidla pocházejí ze svahů v oblasti Conegliano Valdobbiadene. Prosecco mívá větší bublinky než šampaňské, méně komplikovanou a ovocnější chuť s tóny citrusů a květin. Perfektně se hodí pro míchání s pomerančovým džusem nebo ovocným pyré v drincích jako Mimosa či Bellini.

Z ČESKA

U nás to je kategorie SEKTŮ – vlajkovou lodí je Bohemia sekt. Mezi menší produkce patří například Louis Girardot nebo Château Radyně, který se vyrábí tradiční metodou kvašením v lahvi z tuzemských bílých hroznů. Díky nízkému obsahu zbytkového cukru vynikne jemné perlení a harmonická chuť.

— OSOBNÍ TIPY — BARMANŮ



PAVEL NOVOTNÝ
restaurace Mlýnec

„Nejraději mám šampaňské samotné, nebo k dobrému jídlu. Doma si do sklenky můžete přidat domácí jahodu ze zahrádky, ale v restauracích je tento trend už passé. V Mlýnci můžete ochutnat šampaňské s Cassis Noir de Bourgogne, likérem z černého rybízu. Do sklenice nalijte trochu likéru a dolijte šampaňským. Neotřelý je také drink The Sin – malinová vodka s jahodovým shrubem (čerstvým sirupem), limetkovou šťávou, proseccem a sirupem z bílé čokolády.“



JAN ŠPRINGL
restaurace Bellevue

„Šampaňské je nejlepší vždy samotné. Doporučuji R & L Legras Blanc de Blancs 100 % Chardonnay. V létě však dávám přednost proseccu a vybírám si 100% Gleru.“



MILOSLAV KLEIN
restaurace V Zátíší

„Zákazníci u nás mají nejraději Aperol Spritz – prosecco, Aperol, minerálku a plátky pomeranče na ledu. Mě potěší vinný střik s bublinkami nebo jen jablečný mošt s minerálkou, když řídím.“

P Á R T Y

P R O P Ř Í Š T Í

G E N E R A C E

UDRŽITELNOST = ROVNOVÁHA
MEZI EKOLOGICKÝM,
EKONOMICKÝM A SPOLEČENSKÝM
ASPEKTEM.

CHOVAT SE EKOLOGICKY ZNAMENÁ ŽÍT S RESPEKTEM K PLANETĚ A SVOU ČINNOSTÍ JI CO NEJMÉNĚ ZATĚŽOVAT. TOHO SE SNAŽÍ V **ZÁTIŠÍ CATERINGU** DOCÍLIT I PŘI POŘÁDÁNÍ SPOLEČENSKÝCH AKCÍ. SEZNAMTE SE S PRINCIPY „UDRŽITELNÉHO CATERINGU“.

Zátiší Catering se postupně zapojuje do vize udržitelnosti – od myšlenky eventů po finální úklid. Záleží také na klientovi, jak velkou ekologickou stopu jeho večírek zanechá. Udržitelný catering je částí celého eventů. Stejným způsobem lze uvažovat o administrativní přípravě (všechno není třeba tisknout), o dopravě na event (použití MHD) a plánování celého konceptu akce – od zvolení místa, času události, využití přírodních zdrojů při osvětlení, zábavě atd. Je to sice dražší cesta,

ale je stále více společností a firem, které si dopady uvědomují, nelitují peněz a rádi je ve prospěch planety vynaloží. V cateringu jim v tom vychází vstříc.

„Současná legislativa neumožňuje druhotné využití nespotřebovaného jídla. Co se nesní, nebo po akci zůstane na místě, je velmi problematické věnovat například charitativním organizacím. Aby odpad byl co nejmenší, připravujeme co nejvíce pokrmů přímo na místě. Umožňuje nám to pružněji

reagovat na apetit hostů. To odpovídá současnému trendu „zpět ke kořenům“. Jednoduché, chutné a zdravé jídlo z kvalitních surovin bez komplikovaných postupů. I nápaditá jídla lze připravit rychle a snadno.“



Jan Šmelhaus,
managing director Zátiší Catering

Jak to děláme my?



OBNOVA PŘÍRODNÍCH ZDROJŮ

Půda je cenná komodita, která nevhodným obděláváním ztrácí svou kvalitu a rozlohu. Vybíráme dodavatele, kteří splňují podmínky vhodného obdělávání půdy a přístupu k přírodním zdrojům. Základem je zajištění požadovaného odběru a sestavení menu tak, aby odpovídalo aktuální sezonní nabídce.

CENNÁ VODA

Vody ubývá a pro život je nezbytná. Neplýtváme jí při přípravě surovin, mytí nádobí, úklidu, ale ani na akci. Pokud klient dovolí, využíváme kohoutkovou vodu – místo plastových lahví. Vodu dochucujeme bylinkami a ovocem z českých sadů, luhů a hájů.



ZDRAVÉ JÍDLO

Potraviny z blízkého okolí jsou pro harmonii těla a duše nezbytné. Zbytečně nezatěžujeme životní prostředí dálkovou dopravou. Nepoužíváme polotovary. Vše připravujeme z čerstvých surovin těsně před akcí nebo přímo na místě – oblíbené jsou všechny varianty live cooking show.



LOKÁLNÍ NÁKUPY

Udržitelné menu se skládá z lokálních a sezonních surovin. Podporujeme místní dodavatele a menu sestavujeme s ohledem na jejich úrodu. V zimních měsících využíváme suroviny, které se přirozenou cestou uskladňují, zavařují, nakládají.



BEZ ODPADU

Omezujeme množství odpadu na nezbytné minimum a maximálně jej třídíme. Používáme kompostovatelné a recyklovatelné nádoby. Suroviny již od dodavatelů kupujeme bez zbytečných obalů. Při sestavování menu motivujeme klienty k optimalizaci množství

navrhovaného jídla na osobu. Často panuje zbytečná obava, že jídlo dojde, a tak ho hostitel objedná dvojnásobné množství, které však po akci skončí v kontejneru.

Platí, že jeden host sní na akci průměrně 450 g jídla.

Udržitelně i doma?

Z

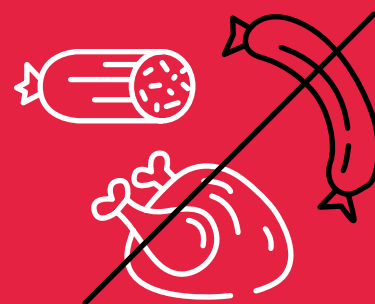
Ano, i doma se dá snadno přispět
na ochranu planety ve prospěch vašeho zdraví.
I malá změna se počítá :)

C



JEZTE PODLE SEZONY.

Co objevíte na trhu, doma zpracujte a užívejte si
rozmanitou nabídku přírody. Objevte také nové chutě.



JEDNOU TÝDNĚ VYNECHTE MASO.

Živočišná produkce zatěžuje
planetu mnohonásobně více
než rostlinná.



STOP POLOTOVARŮM.

Příjemně vám zjednoduší práci, ale obsahují velké
množství chemických látek, které je udrží v kondici po
dlouhou dobu. Jakmile propadnete vaření z lokálních
sezonních surovin, polotovarům dáte sami vale.



NAKUPUJTE OD VÝROBCŮ Z VAŠEHO OKOLÍ.

Zajděte na farmářský trh nebo do
farmářských obchůdků. Ve velkých
obchodech vybírejte české výrobky.



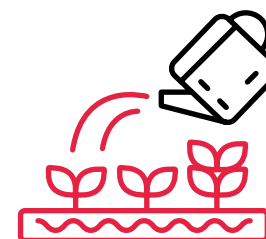
UVAŘTE SI.

Dovážka hotového jídla až domů nebo
návštěva restaurace je fajn zpestřením,
ale nejlevnějším a nejsnazším způsobem
zůstává si uvařit.



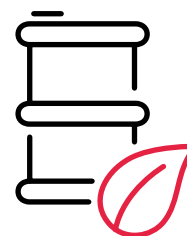
PŘEBYTKY ZE ZAHRÁDKY ZAVAŘTE NEBO NALOŽTE.

Fermentovaná zelenina je
přirozenou zásobárnou vitaminů
a vydrží po celý rok.



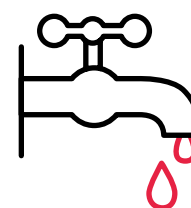
VYSAĎTE SI DOMA BYLINKY.

Nejchutnější koření – a časem možná
zjistíte, že potřebujete i truhlíky se
zeleninou, saláty a jahodami na terase.
Rostou i za oknem.



KOMPOSTUJTE.

Rostlinný odpad promění žízály
v úrodný humus pro vaše rostliny.
Ve městě využívejte kontejnerů
na bio odpad.



PIJTE VODU Z KOHOUTKU.

Česká republika má jednu z nejčistších
vod na světě, proč tedy planetu a svá záda
zatěžovat nošením plastových lahví? Chuť
můžete upravit bylinkami nebo ovocem.

G U R M Á N S K É

Z Á Ž I T K Y

U M O Ř E

Podle čeho si vybíráte na dovolené restauraci? Podle menu, interiéru, terasy či výhledu? Čtete si na Trip Advisoru recenze? A co kdybyste si naplánovali dovolenou podle restaurací, které nabízejí perfektní jídlo a víno s krásným výhledem, příjemnou atmosférou a něčím navíc, kvůli čemu se hosté rádi vrací? Prozradíme vám naše srdcovky.

ROCAMAR



ŠPANĚLSKO, PORT D'ANDRATX
Přístav na jihozápadě Mallorcy platí za nejkrásnější na ostrově. Svým protáhlým tvarem připomíná fjord, objímají ho hory a pás písku u moře vytváří příjemné pláže. Díky jeho odlehlejší poloze se mu vyhnul masivní stavební boom a místo mnohapatrových hotelů zde najdete spíš elegantní butikové skvosty. Na promenádě i v přístavu si můžete posedět v kavárnách či restauracích. Za nejvyhlášenější platí **Rocamar**, která se specializuje na inovativní úpravu ryb a darů moře. Bíle prostřené stoly stojí přímo u moře, od větru a vln je chrání

skleněná zástěna, a když budete mít štěstí, možná uvidíte svoji večeri ještě plavat. Pokud zrovna mořské plody neoblubujete, potěší vás tradiční mallorská kuchyně v moderním pojetí. Villa Italia, který vznikl přestavbou letní rezidence jednoho z místních zakladatelů a nabízí nejen ubytování v apartmánech s péčí luxusního hotelu, ale i lázně. Navštivte i elegantní restauraci **Villa Italia** s výhledem na moře a moderní mezinárodní i tradiční španělskou ostrovní kuchyní. Na koktejl při západu slunce budete dlouho vzpomínat.
www.rocamar.eu
www.hotelvillaitalia.com

VILLA
ITALIA



Pavel Štěpánek
manažer restaurace Mlýnec

DÁNSKO, KODAN
Pokud vám léto u moře připadá příliš horké, odleťte na sever. Dlouhé dny, příjemné teploty okolo 25 °C, povětšinou slunečno, oku lahodící minimalistický design s vtipem a dobré lokální jídlo s důrazem na ekologii působí jako magnet. Hlavní město Dánska zvládnete za



Marek Šáda, šéfkuchař
restaurace Bellevue

INDIE, BOMBAJ
Pulzující velkoměsto překypuje barvami, vůněmi a chutěmi Indie a zároveň dýchá koloniální atmosférou. Nenudíte se tu ani minutu, přival vjemů zpracujte v příjemně tichém hotelu s prvotřídními službami. Restaurace **Masala Bay** v hotelu Taj Lands End vás provede rozdílnými kuchyněmi po celé

prodloužený víkend obejít pěšky a užít si místní muzea, bistra i pláž. Návštěvu si naplánujte podle toho, kdy se vám podaří zařídit si rezervaci v restauraci **Noma**. Dvouchelinská hvězda se čtyřikrát umístila v žebříčku nejlepších restaurací světa na prvním místě a její název je složeninou slov

nordické jídlo. To zcela vystihuje její menu, které vychází ze skandinávských surovin a kreativně je upravuje nejen chuťově, ale i vzhledově. Návštěva tu připomíná výlet do gurmánského nebe.
www.noma.dk

NOMA



Ramesh Mamgain,
kreativní indický šéfkuchař
restaurace V Zátíši

Indii, představí vám různé styly úpravy jídel i surovin a regionální odlišnosti. Chcete-li poznat autentickou indickou kuchyni bez rizika pouličního stravování, tohle místo vás okouzlí.
www.taj.tajhotels.com/en-in/taj-lands-end-mumbai/restaurants/masala-bay-restaurant

MASALA
BAY



RESTAURACI VYBÍRÁM PODLE VINNÉ KARTY

Libor Pavlíček, manažer restaurace V Zátiší, vyzpovídal
dlouholetého stálého hosta **MILANA DROZENA**, zakladatele
reklamní agentury Czech Promotion Media.



MILAN DROZEN
Založil a spoluvlastní
komunikační agenturu Czech
Promotion Group s. r. o., jejíž
novátorský přístup doslova

mění reklamní trh. Platí za
průkopníka pragmatického
marketingu v České republice,
snaží se z malých značek
tvořit ty velké, jak dokazuje

příběh značky Alza. Velkou
část své pozornosti věnuje
personalistice, neboť lidé jsou
pro něj klíčem k úspěchu.

**Pamatuješ si na svou první
návštěvu V Zátiší?**

Úplně přesně, byl to pracovní oběd asi před 12 lety. Chodil jsem tenkrát do Bellevue, ale tam měli plno a doporučili mi sesterské V Zátiší. Přišel jsem, byl jsi tu ty a nám se tu líbilo. Zůstali jsme myslím o hodně déle.

Změnilo se to tu od té doby?

Interiér ano, ale co se nezměnilo, je servis. Za posledních 5 až 10 let se v Čechách otevřelo mnoho restaurací, kde se dobře najíte, ale servis, který je tady, dotváří atmosféru, ve které se cítím dobře. Baví mě vinná karta, která má hlavu a patu. Podle ní si vybírám restaurace, i v zahraničí. Pokud jsou na ní zralá vína a karta je vyvážená, pak servis i to, co je na talíři, dobře funguje. V Zátiší se mi líbí super sommeliér, který tu vlastně žádný není – to jsi Ty (smích). Nejhorší na restauraci je, když vám sommeliér, který nerozumí vínu, chce něco doporučit. Nestačí si jen udělat kurz. Vždy si cením toho, když lidi v obsluze víno baví, umí ho pít a nenabídnou vám něco, čemu sami nevěří.

To už musíš být znalec vína?

Tenkrát jsem byl vínem nepolíben, ale dneska už ho umím ocenit. Pamatuji si na naši společnou cestu do Bordeaux, od té doby jsem pil jen Bordeaux. Navštívil jsem nejlepší vinařství v Evropě – v Itálii v Toskánsku a Piemonte, ve Francii v Burgundsku, Bordeaux i Champagne. Ještě jsem nebyl v Don Perignonu, ale teď se tam chystám.

**Jsi poměrně časově vytížený, jak stíháš
kombinovat práci a návštěvy restaurací?**

Pro mě je jídlo a pití radost, odpočinek, zážitek, zábava. Až 10 x týdně jím venku – s přáteli, kolegy i klienty se setkávám u jídla. S mojí ženou chodíme často do restaurací a ochutnáváme. Co je pro mě vždy zásadní, je servis, ten rozhoduje a podle něj si podnik vybírám. Čím si mě získává restaurace V Zátiší je indická kuchyně, která je podle mého nejlepší v Praze. Když jdu sem, vím, že to bude perfektní a sázím na jistotu. Klienti jsou mými přáteli. Rád pro ně vymyslím dárky, které většinou propojím s nějakým gurmánským zážitkem. Dostanou třeba Zlatý certifikát, což obnáší, že je vyzvedne limuzína, odveze do Bellevue nebo V Zátiší, kde jsou na ně už připravení, osloví je jménem a sestaví pro ně speciální menu. Kuchaři je třeba odvedou k tandooru a oni zažijí něco, co by nikde jinde neměli. Moje zkušenost je, že klienti jsou hladoví po zážitcích a já chci své klienty i vzdělávat.

Jaký zážitek potěšil tebe?

Vzpomínám na francouzského kuchaře Gilada Peleda, který v Bellevue vařil před pár lety a dnes má 2 michelinské hvězdy. Moc se mi líbí hostování šéfkuchařů a souboje zahraničních michelinských hvězd. Cení si odvozu domů se spolehlivou taxi službou. Je to zdánlivá maličkost, ale pro mě významná. Pamatuji si také, že jste jednou nečekaně změnili vinný lístek – zúžili ho. Najednou jsem tam nenašel vína, která jsem měl rád, a na která jsem k vám chodil, naštěstí se zase na lístek vrátila a pořád si mám z čeho vybírat.

**Co rozhoduje o tom, kam
a do jaké restaurace se vydáš?**

Především můj diář. Jinak se na návštěvu restaurace i dopředu připravuji – studuji vinný lístek a vybírám si.

**Rád cestuješ, vybíráš si
restaurace i na cestách?
Jaká v tobě zanechala
nejhlubší dojem?**

Ano, někdy i rok dopředu si uděláme se ženou do vybrané restaurace rezervaci. Za nejlepší považuji Steirereck ve Vídni, to je velké jméno, a potom v Itálii La Ciau del Tornavento, kde mají super vína.

**Jakým životním krédem
se řídíš?**

Carpe diem. A pak jsem přesvědčen, že pozitivní energie a myšlení přitahuje ty správné lidi. Patří to k mému povolání. Reklama je pro spoustu klientů, kteří se zabývají úplně jinými obory, zábava. Snažíme se vytvářet kreativní prostředí i pro naše zaměstnance. Vyhráli jsme úplně nečekaně soutěž Kancelář roku. Připravujeme pro ně různé vzdělávací kurzy a školení. Firma roste tím, že si vychovává vlastní lidi a pro zaměstnance to je velký benefit.

Z R C A D L O D O B A



V novorenesančním paláci Žofín na Slovanském ostrově se odjakživa konaly významné kulturní a společenské akce doby. Setkávali se tu hudební skladatelé, čeští umělci i politici a utvářeli zde podobu české kultury. A vůbec jim nevadilo, že palác nese jméno po matce habsburského císaře.

Podle Žofie, matky císaře Františka Josefa I., nazval mlynář Václav Novotný jednopatrovou klasicistní budovu na Barvířském ostrově, kterou zde jako první zděnou stavbu nechal v letech 1835–1837 po nákupu ostrova postavit. Zavázal se, že ostrov zpřístupní veřejnosti a bude zde pořádat společenská setkání českých vlastenců. Zbudoval zde restauraci se sály, lázně a vyhlídku. První ples se zde konal při příležitosti otevření 30. května 1837, později zde tančila Božena Němcová nebo Jan Neruda s Karolínou Světlou. V září 1840 navštívil ostrov arcivévoda František Karel, otec pozdějšího císaře Františka Josefa I., a zeťové Václava Novotného požádali jeho jménem arcivévodu o svolení pojmenovat ostrov dle jeho manželky – Žofinským.

CHVÁLA POVODNÍM
Slovanský ostrov vznikl až v 18. století, kdy se v jeho místech začaly usazovat naplaveniny. Po povodni roku 1784 byly zabezpečeny nízkou hrází a mezi divoce rostoucí křoviny město nechalo zasadit ovocné stromy a po obvodu topoly. Vznikl tak ostrov dlouhý 250 metrů a široký 100 metrů. Přestěhovali se sem barvíři látek a vydělaných kůží, a proto se ostrovu začalo říkat Barvířský nebo Barvířka. Nový majitel František Engel na něm zřídil kartounku (textilní manufakturu) a hospodu. Pražané si jeho příjmení počestili a ostrov nazývali Andělův či Andělský. Lukrativní pozemek zčásti stále ohrožovaný velkou vodou měnil často majitele, teprve v letech 1823–1824 ho Václav Schiega propojil mostem s nábřežím.

CENTRUM ČESKÉ KULTURY
V roce 1884 zakoupila ostrov i s Žofínem pražská obec a v následujících dvou letech budovu představěla v novorenesančním stylu do dnešní podoby. Palác získal dvě patra a nádherně zdobené interiéry v sálech a foyer. Ve velkém sále se často pořádaly koncerty s hvězdným obsazením – například zde měl první samostatný koncert Antonín Dvořák, hosté si vyslechli kompletní Mou vlast od Bedřicha Smetany. Hostoval zde francouzský skladatel Hector Berlioz, maďarský pianista a komponista Franz Liszt, Petr Iljič Čajkovskij či Richard Wagner. Geniální houslista Jan Kubelík tu hrál na slavnostním večeru Evangelické besedy v roce 1892 místo svého učitele a svým debutem si získal ovace ve stoje. Až do otevření Obecního domu

začátkem 20. století sloužil Žofín jako centrum českého společenského a kulturního veřejného života.

VELKOLEPÁ REKONSTRUKCE

Opravy interiérů i fasády se palác dočkal po povodni v roce 1890, zkraje 90. let 20. století a pak po povodních v roce 2002. Opět se zde otevřely taneční, sály hostí významné akce Prahy, společnosti i jednotlivců. Palác si lze pronajmout na svatbu nebo oslavy. Ples či konference získají patřičný lesk a zároveň noblesu. Žlutobílá budova v zeleni ostrova přitahuje i po 150 letech. Polohu má perfektní – přímo v centru a zároveň stranou ruchu s přímým výhledem na hradní panorama a plynoucí řeku.

Od roku 2007 je Palác Žofín domovskou scénou Zátíší Cateringu.



DESIGN NA TALÍŘI

CHLAZENÁ TOMATOVÁ POLÉVKA
s nakládanou okurkou
a kokosovým sorbetem,
restaurace V Zátiší



TELECÍ SVÍČKOVÁ A PRESOVANÁ
HOVĚZÍ ŽEBRA,
s plněným topinamburem, houbami
shiitake a telecím jus s datlovým
octem, restaurace V Zátiší



bellevue

Navštivte náš nový web
www.bellevuerestaurant.cz