

sofee and the gang

Kafe!

Dáte si? Představíme vám tři **kávové mušketéry** 06, kteří jsou vlastně čtyři, a jejich sofistikovanou novinku, ovšemže nabitou kofeinem. Pokud je vás aktuálně víc, oceníte tipy na pražské **baby-friendly kavárny** 01, které vyzkoušela a doporučuje trojice kamarádek foodblogerek. Tomáš Karpíšek pro vás vyzpovídal **Pavla Maurera** 04, v **Pasta Fresca** 02 mají minimálně dvacet důvodů k oslavě – a zimní sladká tečka od **Myšáka** 09 je horká a lehce opojná.

06



01



03



02



Večeře od kosti v Kantýně. Řeznické podpuťkovky, kuchařské chuťovky i oblíbené klasiky v netradičním pojetí. Hodně masa, ale žádná masovka. Všechno v duchu „od rypáčku po kopytka“, grilované na ohni a servírované doprostřed stolu. Každý den od 19 hodin, listky na GoOut.cz.

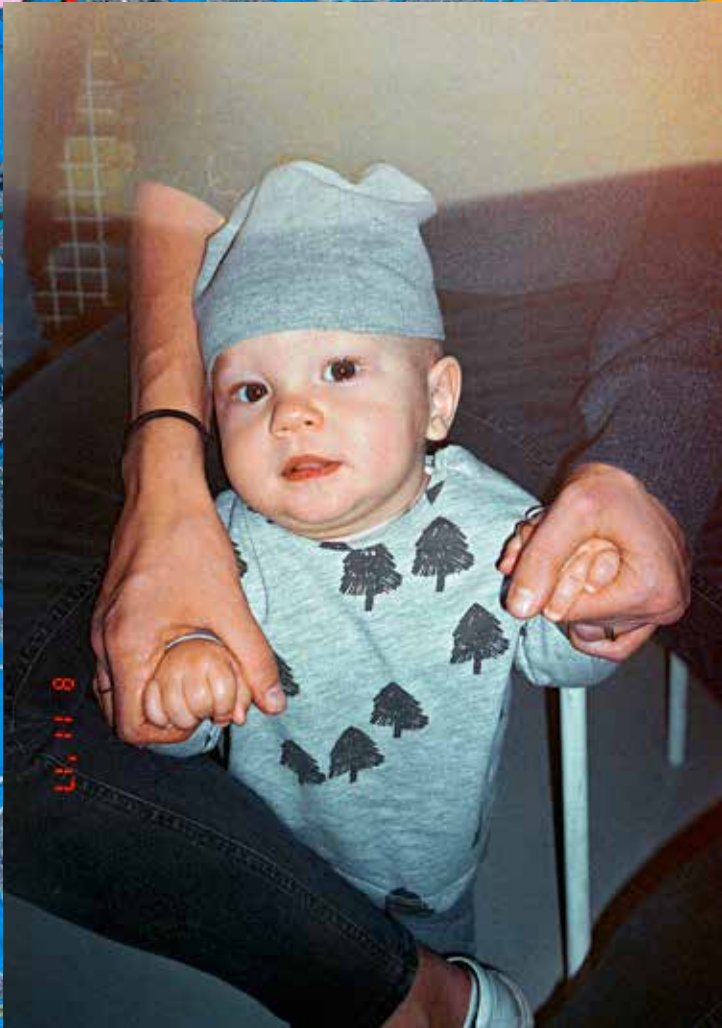
Prejt, nebo prát?

Bleskový řeznický kvíz: Čím se liší prejt a prát? Prejt je zabijačková specialita, která se vaří z krve a krup. Prát je nasolené a namleté maso, přidávané jako pojivo do klobás. Další pojmy „od masa“ si můžete ujasnit třeba na zabijačkách, které během zimy pořádají naši řezníci a šéfkuchaři Lokálů.

Kam s miminkem na kafe?

TEXT JULIANA FISCHEROVÁ
FOTO VENDULA KNOPOVÁ

Jasně, řeknete si, kamkoli, kam se dá vecpat kočár, a když to nejde s kočárem, se šátkem se stoprocentně dostanete všude. Jenže jsou mezi námi i matky plaché, ženy, které se bojí bariér, rodiče, kterým není příjemné, když na ně personál kouká podezřívavě, protože třímají miminko – časovanou bombu.



Proto jsme se se Zuzkou rozhodly dát dohromady pár ověřených tipů, kam rády chodíme, na www.nalovuskocarkem.cz. Aby naši známí věděli, kde v klidu přebalí, nakrmí a kde jim třeba i pomůžou s kočárkem ze schodů. Naše děti už jsou dost aktivní, takže tentokrát vypícheme hlavně podniky, kde s dětmi vysloveně počítají. A nesmíme zapomenout na výběrovou kávu, vysokooktanový pohon rodičů! Moje čtvrt jsou Vinohrady, tak popořádku:

Juliana Fischerová

Studovala žurnalistiku, ale zběhla k pečení chleba. Nadále ovšem píše a bloguje jako Maškrtnica.cz. Založila kváskovou mapu a pekařské hnutí PečemPecen.cz. Od narození dcery Žofie Anny tráví na kávě a dortíčcích nestoudné množství času.

Na společné fotce vpravo: Juliana s Žofií Annou

Coffee room

Malý espresso bar s báječnými snídaněmi i kávou. Na korzující matky s kočárky jsou tu zvyklí, místa k ležení ani jiné baby-friendly vybavenosti tu moc není, ale je to startovní bod vinohradských pochůzek. Filtrovat do kelímku, postavit do držáku na kafe a vyrazit kamkoli dál! Kočár lze většinou zaparkovat za dveřmi.

Králík v rádiu

Z Vinohrad seběhnete vítkovským tunelem, a jste v Karlíně. Pokud se vydáte směrem od Esky, v Křížkové ulici najdete nenápadně schovanou nejlepší pražskou hernu s bistro. Vкусnou, čistou, s milionem hraček, a ještě s chůvou, která se stará o to, aby se

přítomné děti a mimina nezabýly. Zvlášť s příchodem chladnějších dnů tu bývá plno, ale pokud se trefíte do méně nacpaných dní, je to mateřská dovolená all inclusive. Děti si hrají, vy je pozorujete z vedlejší místnosti a spokojeně jíte, popíjíte, bavíte se. Kočárků se sem vejde spousta, jídelních židliček taktéž, kuchyň vaří jídla jen mírně ochucená, aby si pochutnali i junioři, a hlavně, na dvorku je kotec s živými králíčky!

Periferie Cafe

Můj soukromý, skoro vesnický tip. Vážně nevím o lepším místě směrem od Palačáku do Modřan. Kavárna stojí ve starém Braníku, v nízké zástavbě blízko Duncanovy konzervatoře, takže uvnitř potkáte pestrou směs místních, studentů a maminek s dětmi. Kavárna je prostorná a světlá, bezbariérová, na toaletách je přebalovací pult, vaří tu kávu od doubleshotu a najde se i pár dobrot k snědku. Vzádu pod okny mají děti hrací koberec a několik krabic s hračkami. A málem bych zapoměla! Uprostřed kavárny trní krb a ve stálé nabídce se nacházejí vosí hnízda – můj oblíbený hřích.

Zuzana Dvořáčková

Máma malé Medy, dekorystylka, autorka blogu Lovecký deník a absolventka filozofické fakulty tohoto času hloubající nad atributy dokonalé dětské kavárny. Společně s Julianou je Nalovuskocarkem.cz téměř každý den.

Na společné fotce uprostřed: Zuzana s Medou

Kavárna Místo

Už jako bezdětná jsem ji měla mezi oblíbenými. Zamlouvá se mi moderní interiér, výborná káva i jídelní lístek. Navíc ji

mám „co by kamenem dohodil“, takže jako máma ji oceňuju nadále – i přes drobná úskalí, která musíte překonat. Hned na začátku vás třeba čeká několik schodů. Kočárek je nutno buď vynést, anebo ho nechat zaparkovaný dole. Nebojte se, místa je dost. Jakmile překonáte první překážku, mohla by vás zklamat už snad jen absence hracího koutku. Kavárna ovšem skýtá spoustu hraček, které si prckové mohou odnést ke stolu, pod stůl, na stůl..., jak jen libo. Obsluha je na malé hosty zvyklá a nikoho nezaskočí, když se mu motají pod nohama. Rodič si tedy může bezstarostně vychutnat třeba snídani, a to i s malým dítětem. K dispozici jsou totiž nejen jídelní židličky, ale také prostorná místnost s přebalovacím pultem a toaletou, kde se dá nerušeně nakojit.

Café Jedna

Tak trochu jiná kavárna. Takový obrovský prostor – je součástí Veletržního paláce – byste čekali spíš na nádraží než u křesílka s kávou. O to příhodnější je pro děti. Nikomu nevadí jejich smích a křik, naopak jsou zde vítáni. I proto se v kavárně často pořádají různé srazy maminek. Hrací koutek je trochu bokem od ostatního dění a hned u něj je velký pro stůl víc lidí. Ideální. Hračky i pytle na sezení jsou volně k dispozici, samozřejmě je ohřev příkrmu, jídelní židličky a přebalovací pult. Potěší i taková drobnost jako koš na plenky přímo u dětského koutku. O dobré kávě a lahodném humusu ani nemluví... Navíc se mi ještě nikdy nestalo, že bych tu byla s dcerkou sama. Proto je Café Jedna moje sázka na jistotu a často tu zakončuju procházku Stromovkou.

Bára Karpíšková

alias Bjukitchen. Je neustále v pohybu, díky tomu se jí daří pravidelně obcházet všechny oblíbené kavárny. „Ráda snídám a čtu, přestala jsem běhat, i když ve skrytu duše každé pondělí doufám, že zase začnu. Mám ráda rodinný život a našeho psa Bramboru,“ říká Bára.

Na společné fotce vlevo: Bára s Cipískem

Kam chodí Bára Karpíšková se svým Cipískem?

Rozhodně tam, kde vám pomůžou otevřít dveře, popřípadě vynést kočárek do schodů! Anebo vezměte juniora do nosítka, a máte vystaráno.

Kde se nám nejvíce líbí?

Asi v **Esce** – je tam dost místa, dětský křik se taky ztratí, obsluha se pořád usmívá, takže když se máme s holkami a dětmi někde sejít, většinou tady. Navíc mají v nabídce spoustu laskomin.

Café Jen – Holky, co vaří kafe, a všechny jsou bezva! Dětskou stoličku tu sice nemají, ale místo na kočárek zařídí vždycky. Dobré jídlo a skvělé kafe.

Pizza Nuova – Kdo má děti, už tam určitě byl. Nejoblíbenější dětské jídlo – pizza a těstoviny + dětský koutek = ideál! Pro větší děti navíc dostanete stolní hru, aby se zabavily i bez telefonu, a pro ty malé vyfasujete omalovánky.

My ale stejně chodíme všude a vždycky se nějak adaptujeme. I nejmenší kavárnu **Onesip coffee** hravě zvládáme, důležitý je pozitivní přístup všech – obsluhy, matek i dětí! 🌸



20 LET CELETNÉ

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO ARCHIV

Ano, je to **Pasta Fresca**. Ale nikdo jí neřekne jinak než „Celetná“. Přitom se tahle restaurace, která právě slaví dvacáté narozeniny, původně měla jmenovat úplně jinak. Jak? A kdo byl první šéfkuchař? A proč tu v roce 2002 vysypali dvě avie písku? Ke vzpomínkovému brainstormingu jsme se sešli s šéfkuchařem **Tomášem Mykytynem** a manažerem podniku Milanem Tuhovčákem. Kdo zažil singrovky místo stolů a obraz jeptišek lízajících zmrzlinu, ten si rovnou připraví velké balení papírových kapesníků.



1. Dvacáté výročí připadá na prosinec 2017. „Přesného data jsme se nedopátrali, protože se otevíralo ve dvou fázích. První byla horní část, která simuluje kavárnu. V dolním patře ještě probíhaly dodělovky, takže následovala až asi týden poté,“ vysvětluje Milan Tuhovčák.

2. Je to čtvrtá restaurace Ambiente, po The Living Restaurant v Mánesově ulici, Americké a Liberci. Ani jedna z těchto restaurací už neexistuje, takže ze stávajících podniků Ambi je Pasta Fresca nejstarší.

3. Podnik se původně měl jmenovat La Romantica.

4. Horní část byla zamýšlena jako kavárna, ale protože v restauraci bývá plno, lidé se naučili jíst i tady. „Málokdo se staví vyložené na kávu,“ potvrzuje Milan.

5. Služebně nejstarší je šéfkuchař Tomáš Mykytyn. Nastupoval 4. března 1998. Kuchyň má na povel od roku 2004, kdy odešel dosavadní šéfkuchař Jan Douša.

6. V Pasta Fresca začínalo mnoho lidí, kteří dnes šéfuji jiným podnikům Ambiente. „Je to taková líheň talentů,“ říká Milan s úsměvem a přidává výčet: Martin Matys – dnešní šéfkuchař Brasileira U Radnice, Karel Brigant – šéfkuchař Brasileira Slovanský dům, Dalibor Křivánek – šéfkuchař Pastacaffé Vodičkova, Radek Chaloupka alias Česta – vede Amaso, Jana Stýblová – vede Lokály, Martin Bušo – vede Lokál Hamburk, Dana Reháková – manažerka Pastacaffé Vodičkova, Kateřina Vránová – manažerka Pastacaffé Věžeňská, Ondřej Juráš – manažer Brasileira U Radnice, Marek Karpíšek – manažer Café Savoy, Oldřich Bureš – vede Café Savoy, Radek Macura – vede Brasileiro U Radnice, Michal Chovanec – vede Brasileiro Slovanský dům, Karel Pospíchal – vede obě Pastacaffé a Pastu Fresca.

7. Při povodních v roce 2002 hrozilo zatopení celé restaurace. „Na Staroměstském náměstí jsme plnili pytle a nosili je před vchod,“ vzpomíná Milan. „Veškeré zboží jsme museli odvézt a několik dní jsme měli zavřeno, protože na celém Starém Městě nešla elektřina.“

8. V roce 2003 tu začali vyrábět těstoviny před hosty. „Dřív je kolegyně válela přes noc v kuchyni, pak jsme výrobu přestěhovali nahoru na kavárnu a nakonec dolů,“ říká Tomáš Mykytyn. Zhruba od té doby mají v „Celetné“ i hostesky.

9. Pasta Fresca jako první podnik Ambiente zavedla pozici sommeliera. Nejdřív to byl Matouš Ballík, po něm jako druhý Tomáš Babor.

10. V roce 2010 proběhla velká rekonstrukce – bylo zavřeno skoro dva měsíce. Zcela se změnila dispozice baru, přesunulo se schodiště, výraznou proměnou prošla celá kavárna. Z kamenného sklepení se stala místnost, v níž dominuje dřevo, a to včetně podlahy v hlavním sále. Ten tehdy také nechali předělit dřevěnou knihovnou.

11. Současně se otevřela nová místnost – vinotéka. „Získali jsme další prostory, takže jsme konečně mohli ze sklepa a z lednic vytáhnout vína a ukázat je hostům,“ dodává Milan Tuhovčák.

12. „Když jsme začínali, měli jsme šicí stroje – singrovky – místo stolů, každý byl jiný. Lidé seděli naproti sobě a mohli si kývat nohama na šlapadle,“ vybavuje si Milan s úsměvem. Takhle to zůstalo zhruba prvních pět let.

13. Nahoře bývala nástěnná malba s jeptíškami lízajícími zmrzlinu, dole zase velkánský obraz italské venkovské rodiny, jak jí špagety, ryby, olivy... zkrátka Itálie na talíři.



Závěrečná party v baru Happiness, rok 2002.

14. K restauraci přiléhá legendární bar Happiness. „Pro personál byl dost zásadní. Kdo šel z práce, stavil se tam na pivo nebo panáka,“ vzpomíná Milan. Z každého prodaného piva šla koruna na charitu. „Personál k tomu přispíval opravdu vydatně. Stávalo se i to, že jsme odtamtud chodili rovnou do práce...“ přiznává po letech.

15. Bar skončil 29. července 2002 a rozlučková party byla velkolepá. „Nechali jsme vyrobit parte, pozvali spoustu lidí z personálu a řádně to zapili. Navezly se dvě avie písku, ten se rozházel po zemi jako iluze pláže a všichni chodili bosí. Byly tam bazény s vodou, pánové byli za dámy...“ vypráví Milan.

16. Pravidelně dvakrát ročně pořádají party pro zaměstnance. „Říkáme tomu sanitární den, ale je to spíš teambuilding,“ prozrazuje manažer restaurace. „Od rána do odpoledne se všichni podílíme na generálním úklidu a pak se odměníme tím, že se jdeme někam pobavit. Personál se na to vždycky moc těší.“



Parta z Celetné během povodní v roce 2002.

17. V roce 2010 v „Celetné“ zavedli rychlá obědová menu, mimochodem také první v Ambiente. „Předtím jsme nabízeli expresní jídlo a byznys jídlo. Denní menu se z nich vyvinula na popud hostů, protože někteří se potřebovali najíst za poměrně krátkou dobu,“ vysvětluje Milan. Šlo i o to, vytížit restauraci i přes poledne. A povedlo se. „Dnes už se nestane, aby na obědy nebylo plno,“ pochvaluje si. „Lidé navíc zdaleka nechodí jen na rychlá obědová menu, ale objednávají si i ze stálého jídelního lístku.“

18. Za těch dvacet let tudy prošlo 341 zaměstnanců. Ze všech vztahů, které tu vznikly, spolu dodnes zůstalo šest párů a mají celkem jedenáct dětí.

19. Poslední rekonstrukce proběhla v červenci 2017. Byla především technická, týkala se osvětlení, vzduchotechniky a dalších věcí, které host na první pohled nezaznamená.

20. Na první polovinu roku 2018 je naplánovaný facelift v podání architektky Terezy Froňkové. „Už nám tu dělala například osvětlení na kavárně, přípravnu ryb a toalety a jsme moc spokojení,“ pochvaluje si Milan. 🍷

Co se změnilo v kuchyni?

Bilancuje pro vás logicky šéfkuchař Tomáš Mykytyn, mimochodem služebně nejstarší zaměstnanec Pasty Fresca.

– Koncept, tedy to hlavní, zůstává: **přenést Itálii do Prahy** a pracovat s typickými italskými surovinami. Dnes je ovšem jejich sortiment mnohonásobně větší. S dobou před dvaceti lety se to nedá srovnat!

– Kdysi sem najížděly kamiony mražených surovin. Postupně jsme je nahradili čerstvými a **mrazáky vyměnili za lednice**.

– Gastronomie se za tu dobu neuvěřitelně posunula. Dopředu šly hlavně **technologie**, takže dnes máme sous-vide, holdomaty, šokery, konvektomaty, chytré vany na vaření těstovin, termomixy, indikce... Kde jsou ty časy, kdy jsme byli schopni uvařit všechno na čtyřech sporácích! Dnes jich máme šest, a nestačí nám to.

– Nicméně vážíme si i tradice, a tak si od začátku držíme **ruční výrobu těstovin**. Naopak jsme ji rozšířili – děláme mnohem víc druhů pasty než v prvních letech.

– Zatímco kdysi jsme vařili kýble bešamelu, teď jsme mnohem dál, co se týče čerstvosti a kvality surovin i zpracování. Už se dokážeme **chovat k potravinám šetrně** a využít všechno. V tom jsme se hodně posunuli.

Rodinný oběd pro číšníky & kuchaře

Celý den stráví s báječným, lákavě vonícím jídlem, a přitom mají sami hlad. V tom frmolu se totiž ani nestihnou najíst. Připadá vám to absurdní? No jistě! Přitom stačí trocha dobré vůle a organizačního talentu, a spokojení jsou všichni: zaměstnanci, a v důsledku i hosté. Tady je sedm inspirativních podob, které může „personálka“ neboli personální strava mít.

TEXT MARTINA PÍŠOVÁ
FOTO HONZA ZIMA

Naše maso

1. Týmové snídane se ujaly i v řeznictví Naše maso.



2. „Jsou dny, kdy snídáme naše produkty jako takovou kontrolu, ale většinou jsme docela kreativní. Sama jsem několikrát upekla koláče a jednou jsem kolegyni usmažila k narozeninám palačinky,“ vypráví šéfkuchařka Našeho masa Markéta Libánská.

3. „Snídane je základ dne a tady si ji nikdo nedovolí podcenit. A když nestiháme, tak jsou prostě párky!“ dodává Markéta Libánská.



Pizza Nuova

1. Tam, kde se otevírá brzy ráno, anebo zavírá pozdě večer, se personál chodí najíst ke stolu, který je jinak určený pro hosty.



3. Ctí tady i společné snídane, na kterých spojí příjemné s užitečným – je to zároveň schůzka před otevřením, na níž si manažer se zaměstnanci vyjasní, co je během dne čeká.



Café Savoy

1. O víkendu otevírají o hodinu později, takže stihnou začít den společnou snídaní.



2. „Je fajn, že kuchařům vždycky někdo z placu dobrovolně pomůže. Navíc se díky tomu podívá do kuchyně, kam se běžně nedostane, už kvůli prostoru,“ říká šéfkuchař Roman Frencl.



3. Zatímco se v kuchyni smaží vajíčka a slanina, baristi připraví kávu.



Myšák

1. V Myšákově nemají žádný prostor v zázemí, takže personál obědvá mezi hosty.



3. Zdánlivá nevýhoda je zároveň plusem: Podnik tím dává najevo, že si zaměstnanců váží stejně jako hostů.



Eska

1. Kolegové každý den zasednou ke společnému stolu na oběd. Ovšem až ve tři odpoledne, když v restauraci opadne polední špička.



3. „Jednou k nám přišel pán a všiml si, že jíme bramborové knedlíky s uzeným. Dostal na ně chuť a divil se, že je v jídelním lístku nemůže najít. Vysvětlila jsem mu, že to je naše personální strava. A taky mu talíř přinesla,“ směje se servírka Denisa Rundusová.



Brasileiro Slovanský dům

1. Každý pátek se před otevřením všichni sejdou u jednoho stolu a začnou den společně.



3. Je to nejen chvíle, kdy se všichni můžou beze spěchu najíst, ale také příležitost nabrat energii a v klidu si popovídat „o jídle nad jídlem“.



Kantýna

1. O víkendu si tým užívá „rodinnou“ snídani. Připravují ji ze stejných surovin, ze kterých se vaří hostům.



3. Personál navíc najednou vidí restauraci z pohledu hosta. To je další významná výhoda týmového jídla.



2. „V pátek většinou dorazí i ti, kdo zrovna nemají směnu. Stojí jim za to přijít a potkat se při snídani s ostatními,“ říká manažer Leoš Lopatka.



Najednou jsme zjistili, že to prostě běží

TEXT TOMÁŠ KARPIŠEK
FOTO ARCHIV PAVLA MAURERA

Pavel Maurer a jeho průvodce restauracemi je nepochybně jeden ze symbolů porevoluční gastronomie. Jak to všechno začalo – a jak je to dnes? Ptal se Tomáš Karpíšek, zakladatel Ambiente.

Všichni tě znají jako gourmeta, ale jaká byla tvoje původní profese?

Jsem bývalý novinář; vystudoval jsem novinařinu a předtím jsem absolvoval tři semestry na FAMU. Po skončení školy jsem strašně toužil pracovat v nějakém časopise, ale nevzali mě, tak jsem šel dělat nočního hlídače do Anežského kláštera. Takže moje původní profese je noční hlídač.

A pak jsi dělal v Ogilvy, že?

Pracoval jsem v časopisech a v televizi. Čtyři nebo pět let jsem se podílel na slavném pořadu Vysílá studio Jezerka. Natočil jsem tam asi patnáct dokumentárních filmů a potom jeden, který připravil o místo náměstka ministra,

Zničehonic tam stály fronty lidí a my se třepali, jestli budou ochotní zaplatit za jídlo a ochutnávat.

tak jsem radši odešel. Byl jsem u začátků časopisu Playboy; rok po revoluci jsem dostal nabídku do tiskového oddělení pana premiéra, tam jsem strávil rok, a poté jsem přešel k reklamě. Byla tehdy v plenkách a bylo to strašně zajímavé. V reklamních agenturách jsem se pohyboval dvacet let, nejdřív jako copywriter, pak jsem postoupil na místo kreativního ředitele a vyzkoušel jsem si i ekonomické funkce.

Co tě tedy přivedlo ke Gurmánu?

Úplná náhoda, žádný plán nebyl. Nemám gastronomické vzdělání; měli jsme malý kreativní butik, reklamní agenturu,

a jednoho dne za mnou přišel kamarád Ivan Chadima, který právě přiletěl z Ameriky, a říkal mi, že všude po světě vydávají průvodce po restauracích, a tady nic takového není a nikdo neví, kam má jít... a my že jsme šikovní, tak ať to zkusíme. Přijel za mnou na tenis, dal mi do ruky Zagat a říkal, ať uděláme něco podobného. Tak jsme si jen tak pro radost vydali něco, co jsme nazvali Gurmán; zavolali jsme všem kamarádům, jestli znají nějaké hospody, ty jsme nasypali do knížky, hlasující jsme požádali, ať jim dají známky, ty jsme sečetli, prokrátili, vynásobili, vydělili – a sestavili první žebříček restaurací. To bylo v roce 1996. Mysleli jsme si, že to tím skončí. Ale protože tady nic jiného nebylo, tak se to chytlo, takže jsme další rok vydali další knížku a pak další a další... a najednou jsme zjistili, že to prostě běží.

Ve kterém momentě jsi zjistil, že tě to může živit?

V roce 2007, kdy jsem zorganizoval první Prague Food Festival, na Kampě u Medy Mládkové. Do té doby jsem dělal ředitele reklamní agentury, jezdil po světě a tohle bylo víkendové hobby. A jednou za mnou přišel můj tehdejší šéf Evžen Hart a povídá: „Hele, Pavle, já o tebe nechci přijít, ale jestli to nezačneš dělat pořádně, tak o to přijdeš. Někdo tě předběhne.“ A tak jsem se rozhodl, že do toho půjdeme naplno.

Obrovsky mě posílil právě první Prague Food Festival. Děsili jsme se, že do toho zahučíme, a ono to zafungovalo, byt se napoprvé účastnilo jen patnáct restaurací. Najednou tam stály fronty lidí a my se třepali, jestli budou ochotní zaplatit za jídlo a ochutnávat – a v tu chvíli jsem si uvědomil, že můžu mít peníze z festivalu, které budou podporovat vydávání knížky, protože ta sama o sobě nikdy nevydělávala a nevydělává. Začínali jsme na 10 000 prodaných výtisků, a dneska jsme rádi, když prodáme 3 000. Je ale fakt, že mezitím vznikly internetové stránky, na kterých máme denně 4–6 tisíc přístupů, a naše mobilní aplikace mají stotisícové stažení. Elektronická média na knížce de facto parazitují.

Jste rodinná firma. Kdo je šéf – ty, nebo tvoje žena Monika? Monika je šéf. Šéf musí být jenom jeden. Samozřejmě se o spoustě věcí dohadujeme, já bych třeba nikdy nedělal porady tak jako ona, ale protože jsme se dohodli, že tohle má na starost ona, můžu tiše jen nesouhlasit, ale respektuju, že tohle je její styl, a jsem rád, že za to nejsem odpovědný.

A kasu držíš ty?

Taky Monika. Vlastně ani nevím, kolik má naše firma obrát. Vím, že je to kolem čtyřiceti milionů – koneckonců je to v obchodním rejstříku, každý se může podívat. Pro mě je podstatné, že to funguje a jsme schopní uživit lidi, které potřebujeme. S čísly se trápí ona, je velmi precizní.

S jakou nejabsurdnější situací ses v souvislosti s vaším žebříčkem restaurací setkal?

V roce 1999 U Malířů spadli o deset míst a tehdejší majitel pan Hrubant, bývalý emigrant, mě zažaloval o čtyři miliony pokuty plus sto tisíc za každý prodaný výtisk. Prohlásil, že není možné, aby spadl z prvního místa na desáté, tím spíš, že mezitím investoval miliony do kuchyně a najal si francouzského kuchaře. Dostal jsem pětistránkovou žalobu, úplně jsem vytřeštil oči. K soudu jsem „přijel s dvoukolákem“ a na něm byly všechny hlasy, které jsme dostali – dodneška máme archivované podpisy z hlasování jednadvacet let zpátky –, a ty jsme spočítali. A bylo.

Přesto pokud mě někdo nařkne z toho, že podvádím, těžko se můžu bránit. Jediné, co můžu odpovědět, je to, že pořád poctivě počítám a snažím se, aby hlasy byly auditované, správné, a aby se tam nedostaly ty podvodné. Občas někdo namítne, že TripAdvisor má sto padesát hlasů na restauraci a já jenom patnáct – jenže já přesně vím, kdo hlasuje. Mimochodem letos vyhrála restaurace, kterou nikdo nečekal.

Vaříš doma?

Víc než moje žena. Pět nebo deset jídel umím z hlavy, jinak

to dělám tak, že si na internetu najdu čtyři nebo pět receptů a hledám, kde se to prolne s ingrediencemi, které mám, a s mými potřebami. Recept pak poctivě dodržuju, k nějakému velkému experimentování nemám odvahy.

Když jdete s Monikou na jídlo, máte tendenci ho kritizovat? Pozoruješ u sebe tuhle deformaci? Já u sebe ano...

Vždycky se o tom bavíme. Ani dovolenou neplánujeme podle chrámů a zámků, ale podle jídla. Ať jedeme kamkoli, chceme si to gastronomicky užít. Monika o jídle neče tolik jako já, ale zase má strašně citlivou pusy a víc vnímá detaily. Dnes jsme byli v indické restauraci – ona tuhle kuchyni miluje, protože v Indii pět let žila – a všechno bylo výborné, jenže pak kousla do čapátí a hned poznala, že v něm je droždí.

Ani dovolenou se ženou neplánujeme podle chrámů a zámků, ale podle jídla.

Stalo se někdy, že tě někdo chtěl uplatit?

Nikdy v životě. Dokonce se snažím, abych si vždycky sám zaplatil účet, pozvat se nechám naprosto výjimečně.

Takže žádné naznačování, co by dotýčný mohl udělat proto, aby byl v knížce vidět?

Nikdy mi nikdo nepoložil na stůl obálku (myslel jsem, že se ptáš na tohle). Vybavuju si dva případy, kdy někdo řekl: „Zvu vás na oběd, budeme si povídat o naší restauraci.“ Při tom obědě se mnou probírali, jak by to mohli udělat, aby byli lépe postaveni v žebříčku; já jsem vždycky vysvětlil, jak to funguje, a tím to skončilo. 🍷

Krvavé pomeranče, růžové grepy, cidráty, citrony...

Víte, kdy jsou citrusy v té nejlepší kondici? Právě teď, v zimě! Zvlášť vyhlášené jsou šťavnaté citrony ze Sicílie. Vaří z nich třeba v Pastacaffé.



WAGYU

V překladu znamená japonský skot. Díky specifickým podmínkám chovu je maso tohoto plemene celosvětově vyhledávanou delikatesou, často označovanou jako „kaviár mezi hovězím“. Zvířata měla historicky málo pohybu, dokonce musela být ve stísněných japonských stájích masírována, aby jim neochabovaly svaly. Výsledkem je maso s výrazným mramorováním a lahodnou chutí.

WAKAME

Jedlé mořské řasy pěstované v Asii, především v Koreji a Japonsku. Listy wakame jsou zelené a mají jemně nasládlou chuť. V Japonsku a Evropě jsou k dostání sušené nebo solené. Mají příjemnou chuť bez výraznějšího rybího aromatu. Hodí se hlavně do polévek a nudlů, a to až těsně před podáváním, ale využití najdou i v omáčkách, luštěninách či salátech. Jedna z nejzdravějších potravin: jsou bohaté na bílkoviny, vlákninu, vápník, jód, hořčík a zinek.

WILLIAMS

Odrůda hrušek, ze kterých se vyrábí proslulá hruškovice. Williams je jednou z nejznámějších a nejpěstovanějších hrušní mírného klimatu po celém světě. Její celé jméno zní Williams bon Chretien a pochází zřejmě z Anglie 18. století. Plody jsou krásně šťavnaté, sladké a aromatické.

WU-FEN

Čínská směs koření, která obsahuje zázvor, hřebíček, šafrán, kurkumu a skořici. Je mírně nasládlá a používá se k ochucení masa, zeleniny a rýže při přípravě čínských pokrmů.



Jan Rančák alias Johnny

Nejúspěšnější barista z těch tří. Vystudoval hotelnictví a káva ho chytla okamžitě. A už nepustila. „Kafe miluju v nejružnějších formách, líbí se mi totiž právě její rozmanitost. A já objevuju fakt rád.“ Kromě gin-toniku má v oblíbě krátké drinky, hlavně na bázi bourbonu nebo whisky. „Když pijete kávu v takovém množství jako my, je občas potřeba srazit ji alkoholem. A někdy i dost,“ dodává se smíchem.

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO VENDULA KNOPOVÁ



Kdo je kdo

Tři kluci, jeden FunLab & litry a litry kávy. Jak sami říkají, „zatím je nás tak málo, že všichni děláme všechno“. To „všechno“ znamená vymýšlet, vyvíjet, hlídat rozpočet a předávat to dál – restauracím a všem, kdo jedou na kávové vlně. Ačkoli se znají teprve pět let, jsou tak sebraní, že se jednomyslně shodli i na oblíbeném alko drinku: je to gin&tonic.



Ondřej Štökl

„Dělám šéfbaristu Ambiente a rád kreslím obrázky alias latté art. Piju espresso a filtrovanou kávu.“ Jeho specialita? Sofee + šípkový sirup + mléčná pěna našlehaná na latté art.



Martin Moravčík

Původně se věnoval alkoholům a jejich míchání, a jak sám říká, kafe nikdy moc nepil, protože mu připadalo „hnusný a norký“. „Sám sebe označuju za baristu, mixologa a pořádkáře, ale to mi nebrání jít sem tam do fast foodu a pořádně si zaprasit. Nejsem žádný snob! Hrát si s chutěmi mě ovšem baví už od dětství.“ Na zimu vřele doporučuje Sofee s teplou vodou a AltFernetem Spice. „Je v něm vanilka a její sladká chuť příjemně ladí s kafem i fernetem. K provonění a propojení chutí můžete do drinku ještě přihodit kolečko sušeného citronu nebo pomeranče, a máte teplé kořeněné pití, které zahřeje a povzbudí. Na zimu ideál!“

POTKALI SE V KAVÁRNĚ

A teď spolu doslova v laboratorních podmínkách vymýšlejí kávové speciality. V jejich letenském **FunLabu** jsme s **Ondrou, Martinem a Honzou** alias **Johnnym** probírali kávové drinky i trendy. A taky to, proč je tak důležité pražení a kde to fakt umějí.

„Když jsme před dvěma lety zakládali FunLab, šlo nám o to, dělat společně to, co nás baví – na úrovni, precizně a tak, abychom měli na vývoj čas a klid. Vždyť kofein je nejpobornější droga světa!“ směje se Martin Moravčík, jeden ze tří kamarádů, kteří se před pár lety pracovně potkali v jedné pražské kavárně, ale pak se chtěli posunout zase o kus dál.

Víc než rok zabral vývoj jejich prvního produktu: „Sofistikované kávy bez baristy“ Sofee, která se teď dostává do prodeje. Na starost ji měli primárně Martin s Honzou Rančákem, zatímco Ondřej Štökl, šéfbarista Ambiente, se zabývá hlavně tím, jaká a jak se káva připravuje v podnicích Ambiente, tak aby pozvedl její úroveň. Hodně se věnuje kávě na espresso. Martin s Johnnym pracují s kávou napraženou na obě metody, espresso i „filtr“. Proč je pražení tak podstatné? „Pražení je spousta, po celé republice odhadem dvě stě, a další přibývají. Rozdíly v pražení jsou přitom velké – když jednu a tutéž kávu dostanou do rukou různí pražiči, výsledek

je pokaždě jiný. Záleží na jejich umu a zkušenostech, ale i na zázemí, typu a velikosti pražičky, a samozřejmě i způsobu skladování před pražením i po něm...“ vypočítává Johnny.

Káva jako víno

Ceny pražiček začínají na půl milionu. I proto si kolegové z FunLabu sice pečlivě hlídají původ a kvalitu zrnk, ale pražit si je nechávají „externě“. I když to není žádné dogma, obecně platí, že na espresso je vhodné spíš tmavé pražení a na filtrovanou kávu zase to světlejší. V každém případě je úkolem pražiče vytáhnout z kávy tu nejlepší chuť. Ve výběru mají Johnny s Martinem volnou ruku. „Sledujeme trendy, chodíme do kaváren a nachutnáváme různé pražírny. Primárně nás zajímají ty, které vyznávají tzv. severský styl, tedy světlé pražení. Ovšem pak ještě záleží na baristovi, jak dílo pražiče přetvoří do finální podoby, tedy do šálku kávy,“ dodává.

A že je z čeho vybírat! Existují pražírny velké a už dobře zavedené, pak ty menší a nakonec „létající“. Každá z alternativ má přitom své výhody. „Ti největší hráči už jsou „vypražení“ a taky vědí, jak na to s technologiemi. Síla velké pražírny dává možnost dostat se k lepším surovinám, takže třeba doubleshot už má kávu hlavně od farmářů, ne od importérů, kteří zrna jen skupují,“ vysvětluje Johnny. Farmáři jdou „lukrativním“ odběratelům logicky na ruku, takže velké pražírny pak mají v nabídce i zajímavé kávy dejme tomu z Panamy (pánové zvláště vyzdvihují odrůdu Geisha). Na druhé straně i malé pražírny můžou dobře nakoupit a poté prodat – záleží na šikovnosti, zkušenostech a kontaktech. A „létající“ pražírny? To už je trochu divočina: „Pražič si sám sežene zelená kávová zrnka a ty si u někoho upraží – v podstatě si pražičku na pár hodin pronajme –, napytlíkuje a prodá. Je to jako s kuchaři: někdo má svou kuchyni, někdo si to „jen“ přijde někam odvařit, ale může to umět úplně stejně dobře, ne-li lépe,“ zdůrazňuje Johnny.



Ideální model? Popisuje ho Ondřej: „Jako Ambiente spolupracujeme hlavně s libereckou pražírnou Nordbeans. Tam mi umožňují být u pražení a i zrnka vybíráme společně, podle toho, co se hodí do které provozovny Ambiente.“ Nordbeans funguje zhruba dva roky a patří ke zmíněným velkým hráčům, přístup ke kvalitním zrnům proto není problém. Výsledek Ondra ještě pečlivě ochutnává.

V restauracích Ambi se pije i káva z již zmíněné pražírny doubleshot. Je to jedna z nejstarších výběrových pražírén v republice a zároveň průkopník výběrové kávy; funguje od roku 2009. Výčet významných pražírén doplňuje Coffee Source, jeden z Martinových oblíbenců. „Kromě tradice mají i skvělé technologie, ostatně také je distribuují,“ konstatuje. To je další plus větších pražírén: poskytují těm menším a začínajícím kavárnám zázemí a dokážou jim dodat všechno od kávy přes vybavení až po školení personálu.

K oblíbeným malým pražírnam, které se soustředí nejen na nákup zrn, jejich pražení a prodej, ale i školení a catering, patří například Kávový Klub. „Praží kvalitní zrnka, jejich styl i přístup se nám dost líbí,“ pochvaluje si Martin. Johnnyho vášni je objevovat nové věci a zkoušet, mimo jiné i kávy z různých pražírén. Jeho „poslední objev“ je City Roasters z Karlových Varů. „Zajímaví mladí progresivní nováčci, hodně šlápli do designu, mají cit a drive,“ sype charakteristiku. „Jejich káva z vulkanického podloží je skvělá na espresso s mlékem, ale vybírají i dobré kávy na filtry. Do jejich pražské pobočky si na kafe zajdeme vždycky rádi.“

Martinův tip? Project Fox. „Pracujeme hlavně s nimi. Barista a pražič Patrik Ramiandravola se spojil s kamarádem s Brazílie, který tam má taky pražírnu, a založili českou pobočku. Patrik má malou, pětikilovou pražičku, a tím pádem větší kontrolu nad kávou. Dokáže si s ní zajímavě vyhrát – má svůj styl, který nás baví,“ vypráví. Mimochodem pražič s baristickou minulostí je podle kluků značka ideál. „Kdo to zažil z obou stran, ten ví nejlíp, jak s kávou pracovat,“ říká Martin.

A oblíbená „létající“ pražírna? Ondra vyzdvihuje nováčka Candy Cane. Pod touto značkou spojili své síly Ondřej Štoksa a Jaroslav Slámečka, kteří předtím dlouho pracovali jako baristi. Jejich létající pražírna se na podzim představila na Prague Coffee Festivalu. „Něco jsme od nich už ochutnali a dost nás to zaujalo, ale zatím je to spíš tip do budoucna. I pražírna se totiž prověřuje až s časem – musí totiž mít stálou kvalitu, na kterou se člověk může spolehnout,“ uzavírá šéfbarista Ambiente. 🌟

Jak to chodí ve FunLabu. Do zákulisí vás pozval Martin Moravčík:

„Honza a já společně vybíráme zelenou kávu, řešíme její pražení a oba jsme i při cuppování – ochutnáváme výslednou kávu a bavíme se o ní, abychom si byli jistí, že je to ta pravá. Rád experimentuju a do FunLabu se snažím přinášet právě jiný pohled na věc. Právo veta má ale Honza; když tomu věří a řekne, že to bude super, tak do toho jdeme a dáme kávu ochutnat i Ondrovi. Ten se na ni podívá z pohledu veřejnosti a posoudí, jestli to lidi



bude bavit, nebo ne a do kterého drinku ve které provozovně Ambiente se bude hodit.“ A jak že je to s těmi laboratorními podmínkami? „Máme tady mikroskop a nástroje za desetitisíce na měření, ale vzorky si stejně necháváme odborně přezkoumat v laboratořích. Jde nám o kvalitu nejen zrněk, ale i třeba vody. A i když výzkum postupuje pořád dál, základ zůstává – a to je měření, vážení, preciznost, a samozřejmě hygiena,“ uzavírá Martin.

Seznamte se: Sofee

Sofistikovaná káva, kterou si připravíte i bez baristy. „Vycházíme z potřeb zákazníků. Lidé dnes chtějí mít i doma nebo na cestách stejně skvělou kávu, jakou dostanou v kavárně,“ vysvětluje Ondřej Štokl a poznamenává, že právě proto je jedním z největších světových trendů káva ready-to-drink. Sofee se prodává už tekutá, v lahvičce. „Stačí si vybrat, jaká země nebo chuťový profil vám vyhovuje. Někomu chutná dejme tomu Brazílie, která je příjemná s mlékem, a Etiopie se skvěle pojí třeba s tonikem. My dodáváme čistou výběrovou kávu a k ní spoustu nápadů, jak si ji užít,“ popisuje novinku šéfbarista Ambiente. Více se dozvíte na facebookové stránce Sofee and the gang.

Martin Kukučka

Generální manažer nebo taky čtvrtý mušketýr ze tří. „Starám se o chod FunLabu a snažím se od kluků načerpat informace a využít je ve styku s hosty a zákazníky. Dostat novinky až k laické veřejnosti, ke které se sám počítám,“ říká s nadhledem. A co pije? „Hlavně Sofee. Káva připravená za tepla mi nedělá dobře, ale Sofee je mi příjemná,“ konstatuje.



Začalo to chlebem

Průřez od antického hodování vleže až po číšníky v džínách. Projděte si 2500 let obsluhy s Filipem Trčkou, který v Ambiente hlídá a ladí právě servis.

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO VENDULA KNOPOVÁ

V antickém Řecku (400 let před naším letopočtem) lidé hodovali vleže nebo v polosedě na pohovkách. Buď měl každý svůj stůlek, nebo se jídlo nanosilo na společný stůl.

Stejně jako dnes, i tehdy se začínalo chlebem. Následovalo bohaté „tříchodové menu“: otevíralo se ovocem, drůbeží a menšími slanými jidly typu tapas, následovaly mořské plody, ryby a pečeně, a nakonec se servírovalo ovoce a ořechy. K tomu se pilo víno, často zředěné vodou. Později byla v oblibě i vína obohacená o med.

Restaurace v té době samozřejmě neexistovaly. Jedlo se doma a podobné hostiny byly výsadou panovníků a příslušníků bohatších vrstev.

Ve středověku bývala jídelna největší a nejdůležitější místností celého domu. Oblíbené byly tabule ve tvaru U a prostíralo se (tkané ubrusy a prostírání).

Z poloviny 15. století se dochovala první písemná pravidla stolování.

V 17. století se začala vidlička používat tak jako dnes – do té doby se s její pomocí jídlo jen přenášelo nebo servírovalo. Za přesun z kuchyně ke stolům vděčí vidlička tehdejší módě širokých límců.

Sofistikovanější formy prostírání a uniformy pro obsluhu jsou známy z 18. století.

Od 19. století jsou známy dva základní způsoby servisu: francouzský a ruský.

V prvním případě (service à la française) se na stůl přineslo všechno jídlo najednou a servírovalo se ze stolu.

Jelikož však jídlo nevyhnutelně chladlo a zůstávaly zbytky, stále větší oblibu si získával servis à la russe, tedy na ruský způsob: jednotlivé chody se nosí postupně, podle toho, jak po sobě mají dle kuchaře následovat.

Až do roku 1960 nabízela obsluha jídlo z táců nebo hrnců. S nápadem podávat vždy jednotlivé porce přímo na talíři přišel až v roce 1966 šéfkuchař Jean-Baptiste Troisgros a jeho losos se šťavelovou omáčkou se tak stal průkopníkem platingu (úpravy jídla do té podoby, v jaké je má dostat každý host).



Zatímco v Evropě je standardní servis zprava, ve Spojených státech nosí talíře v pravé ruce nebo na tácech, ale servírují levou rukou a zleva. 🌟

Zajímavosti & trendy

Když Thomas Keller otevíral restauraci Per Se, najal si na trénink obsluhy učitele tance. Učil je eleganci pohybů a také synchronizaci, protože koridory, ve kterých se obsluha pohybuje, jsou poměrně úzké.

V klasických restauracích francouzského typu, dodnes trvají na fracích, bílých košilích, rukavičkách a stříbrných přiborech. Jinak se však dnes obsluha zjednodušuje.

Trendem jsou restaurace, které mají blíž k bistrům. Hlavní je to, co je na talíři, a servis ustupuje do pozadí. Třeba v kodaňské restauraci Relae mají hosté příbory a jídelní lístek v šuplíku a sami si vytahují, co zrovna potřebují.

Servis často doplňují či suplují sami kuchaři. I v michelinské La Degustation Boh me Bourgeoise nosí amouse buche přímo z kuchyně. V Kantýně při Večeři od kosti zase obsluhují řezníci. Výhody? Autentičnost a zasvěcená znalost všech detailů.

Méně formální je i oblečení obsluhy. Ještě před patnácti dvaceti lety působily džíny a trička s límečky – v této „uniformě“ chodil personál v Mánesce – jako zjevení. Dnes je to naprosto běžná záležitost.

Větší uvolněnost ovšem rozhodně neznamená laxnost či snížení nároků na servírky a číšníky. Pořád platí, že by obsluha měla mít perfektní přehled o všech položkách menu.

Stále oblíbenější je sdílené stolování čili family style dining. Vše se nanosí na stůl a každý si nabírá podle chuti.

Velkým fenoménem je otevřenost. Vaří se v kuchyních, do kterých hosté vidí, restaurace sdílejí recepty na svých stránkách i sociálních sítích, a to i formou návodných videí. Vzkaz je jasný: Nemáme co skrývat!

Logo pro holky od fochu

TEXT MARKÉTA LIBÁNSKÁ
FOTO VENDULA KNOPOVÁ

Už jste byli na kuřeti v karlínském Grils? Těsně před otevřením se jeho šéfka Markéta Libánská sešla s **Andreou Vacovskou** ze **Studia Najbrt** a bavily se o tom, jak to celé vzniklo, od loga až po ručně vyvedené olejomalby. A pozor: tohle je přísně holčičí záležitost!

Grils je první koncept Ambiente, ve kterém vystupují jen holky, bez „důležitých“ chlapů. Povedlo se to? Myslím, že ano. Už název sám o sobě je dost sebevědomý, i když dvojznačný a vtipný. Ale ten zrovna vymyslel Michal Nanoru a společně jsme pak pracovali na grafice a celém vizuálním konceptu – pořád mluvil o duhových jednorozcích! A i v Ambi jsou důležití pánové. Takže to se povedlo aspoň částečně. Mimochodem je zajímavý, že se Grils otvírají zrovna do humbuku kolem sexuálního obtěžování. Gender se tlačí dopředu, do médií... možná až moc. Samozřejmě se nabízelo trochu sexistické pojetí „kuřat“ – holky, takže puťky...

Vy jste se ale dohodli, že se vyhnete stereotypnímu zobrazení žen...

Není těžké přijít s tím, že holky jsou pipiny, my jsme si řekli – pojďme to vzít za druhý konec.

Máte kuře, máte holky... Jak si s tím dál hrajete?

Nejdřív jsme měli název a od začátku pracovali s tím, že by to spíše mělo být typografické zobrazení názvu než symbol plus název. Pak hledáš výraz, který by tě měl dovést k písmu, které použiješ; to samo o sobě dělá hodně. Zároveň jsme ale vymýšleli koncept, jak nastavit širší vizualitu, protože Grils je bistro, prostor, ve kterém potřebuješ výtvarně pojmout spoustu věcí. Je nutné propojit prostor s logem, s vámi, s celým tím tématem. Jasně že byly i slepé cesty...

Logo není prvoplánově holčičí. Takový je spíš název, hraje v něm roli ta přesmyčka. Je to schválně tak, že holčičí aspekt je už v názvu, a proto logo může působit stroze? Přísnost je záměrná. Vy s Dominikou přece nejste žádné holčičky v růžových šatech! Jste holky od fochu. Nejste utáplé, víte, co děláte a proč, a to jsem chtěla do loga promítnout. Ano, název zdůrazňuje holky, ale ani ten není zbytečně měkký. Logo vyjadřuje i fakt, že prostě vezmeš kuře a flákneš ho na gril...



Takže ta černá plocha je vyobrazení litinové pánve nebo trouby? A proč se objevují barvy a přes ně rastry?

Základ je logo a písmo se špičatými patkami, které evokují bodáky na kuřata nebo plameny. Černá barva – to je černá kuchyně, oheň coby základní živel, se kterým pracujete, popel... Teď vyjmenovávám hesla, ale ta spojitost je na úrovni pocitu, který z toho máš. Rastry na to navazují. Ve chvíli, kdy vzniklo logo připomínající litinový tál, nabízelo se pracovat s principem dál a rastry vrstvit vedle sebe.

Pamatuju si, jak jsme na poradě vybírali mezi vašimi dvěma variantami a všichni říkali – pojďme do těch rastrů, ale zároveň se nikdo nechtěl vzdát jasných tvarů a barev.

Jsem moc ráda, že jste to takhle popíchlí. Já se hlavně nechtěla pustit toho jasného, tvrdého loga, a zároveň jsem cítila, že by bylo dobré trochu ho v rámci vizuálního stylu změkčit. Vlastně jsem si nedovedla představit to spojení, dokud jste to neřekli nahlas. Měla jsem ty návrhy vedle sebe, ale nedošlo mi, že se dají spojit a tím logo trochu odlehčit, rozjasnit. Je to správnější přístup než logo Grils udělat třeba ze skriptu z nějakého kudrlinkatého písma. Použít „holčičí“ písmo by byla cesta do pekel.

A završit to pařátkem!

Přesně, Barbie logo. Takže propojení těch dvou světů mi připadalo jako to nejlepší, co se mohlo stát. A je super, že vzešlo z našeho společného brainstormingu.

Společně jsme dělaly i olejomalby, ručně. To byl tvůj nápad?

Ne, Zuzany Lednické od nás ze studia. Původně jsme se snažily divoké rastry a motivy ztvárnit digitálně, dát tam spoustu přechodů, prolnutí, vektorů... Zuzana ale přišla s tím, že by bylo skvělé, kdybychom to udělaly ručně, a že mramorování je přesně ta skvělá metoda. A všichni jsme se do toho zamilovali.

Taky mě to hodně bavilo. Už se někdy nějaký klient až takhle otiskl do vizuální identity, kterou pak sám používá?

Já osobně to ještě nezažila. Máte prvenství! A hlavně je bezvadný, že jsme na tom dělaly samé holky. Myslím, že kluka by to asi nenapadlo. Nedovedu si představit, že by s něčím takovým přišel Aleš Najbrt.

Jasně, že by řekl – to je skvělejší nápad, pojďme si vzít lavor s vodou, smíchat ji s barvami a máčet papíry, to bude fajn! Vid'. Ale přitom Alešovi i všem u nás ve studiu se to dost líbí!

Jak se ti pracovalo v čistě ženském kolektivu?

Dobře. Ve studiu jsme se Zuzanou sice jenom dvě holky, ale já nemám vůbec problém pracovat s klukama, naopak. Všechno má svá pro a proti.

Není těžší prosadit si jako žena svůj názor? Někdy cítím, že v gastru to úplně nefunguje tak, že když holka něco řekne, chlap na první dobrou poví – OK, máš pravdu. Je to v grafice taky tak?

V kolektivu, ve kterém pracuju, to tak není vůbec. Ale jinak je to myslím celkem běžné.

Logo Grils není prvoplánové. Nemáš obavy, že to lidé nebudou chápat?

Hodně pomůže, když uvidíš vizuál přímo v bistru. Najednou začneš logo vnímat jako otisk toho místa. Místa, kde jíš, upatláš se od oleje, máš mastné mapy na ubrousku... Nebojím se toho. 

1 podnik, 6 žen

Na tom, jak vypadá karlínské bistro Grils, se podílely jeho šéfkuchařka Markéta Libánská a manažerka podniku Dominika Flecková, architektka Tereza Froňková, za Studio Najbrt pak Andrea Vacovská, Zuzana Lednická a Julia Häller.

Grils

Punč od Myšáka

TEXT ŠÁRKA JÁNSKÁ
FOTO VENDULA KNOPOVÁ



Jak by ho asi pan Myšák, zakladatel slavné cukrárny, dělal dnes? Tuhle sugestivní otázku si položili **Dominik Novák**, tamní šéfbarista, a šéfbarista Ambiente **Ondřej Štokl**. Odpověď vás zahřeje!

Na punč:

75 ml červeného vína
75 ml pomerančovo-ananasového freshe (lze použít i čerstvé šťávy z prodejen)
20 ml domácího sirupu
20 ml bylinného likéru Poděbradská samička
1 plátek pomeranče

Na sirup:

300 ml černého čaje
300 g cukru krystal
30 g zázvoru
3 g chilli
3 g černého pepře
3 g hřebíčku

- Nejdřív si připravte sirup. Ještě teplý čaj vlijte do rendlíku, přidejte cukr i koření a vařte, dokud se sirup nezredukuje na 300 ml. Trvá to zhruba 15 minut.
- Víno, ovocnou šťávu, 20 ml sirupu a Poděbradskou samičku smíchejte v rendlíku a zahřejte až k bodu varu. Servírujte s plátkem pomeranče.

Dominikovy tipy

Pomeranč můžete také nakrájet a převařit spolu s punčem. Pak nápoj přeceďte.

Sirup i likér klidně podávejte zvlášť, ať si každý dochutí nápoj podle svého.

Zbylý sirup si nechte na příště, v ledničce by měl pár týdnů vydržet.

A / S JIDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / ZIMA 2017
ŠÉFREDAKTORKA SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
REDAKČNÍ RADA TOMÁŠ KARPÍŠEK, FILIP ŠIMONÍK, MARTINA PIŠOVÁ,
LUKÁŠ SVOBODA, ŠÁRKA HAMANOVÁ
JAZYKOVÁ REDAKCE LUCIE KŘEŠŤANOVÁ
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NANORU A MAREK PISTORA / STUDIO NAJBRT
ART VENDULA KNOPOVÁ
WWW.AMBI.CZ

