

CO SE VAŘÍ V MOTO GP VIP VILLAGE?

...San Marino Misano, Barcelona, Jerez de la Frontera, Lisabon, Mugello, Valencia, Le Mans - tam všude probíhají závody Moto GP. A že nejde jen o rychlé stroje a krásné hostesky, ale i **výborné jídlo a pití**, Vám potvrdí až 16 tisíc spokojených hostů za sezonu. Pojďte se s námi podívat na přípravu této prestižní akce. Rozhovor s Event Managerem Moto GP VIP Village, Honzou Šmelhausem, Vám zprostředkuje unikátní pohled do zákulisí.



1. Jaká jídla nejčastěji připravujete pro tak velkou motoristickou akci, jako je bwin Moto GP?

Vše záleží na zemi, ve které MOTO GP právě probíhá. Kuchyni se snažíme přizpůsobovat té místní. Podmínkou na všech závodech, co se do obsahu menu týče, je vždy mít na menu rybu, nějaké maso a vegetariánský chod, což bývá většinou pasta. Občerstvení na Moto GP je celodenní, takže se snažíme připravit pestrou nabídku a nezáleží se tedy říci, že bychom něco podávali častěji a něco méně často. Co však nikdy nesmí chybět na bufetu, je velké kolo parmezánů!

2. Reagujete při přípravě menu na časový harmonogram závodů a ovlivňuje to nějak přípravu pokrmů?

Začátek VIP Village je vždy stejný, někdy se mění čas oběda, na což jsme dopředu upozorněni. Největším problémem servisu je nutnost kontinuity občerstvení. Obměny mezi jednotlivými jídly (snídaně, brunch, oběd a odpolední snack) musí být tak rychlé, aby to klient ani nezaznamenal a v případě masa je to někdy velký boj. Díky sešnanému týmu jsme ale úspěšní.☺

3. Co se na Moto GP ve VIP Village nejčastěji pije? Je to šampaňské, pivo, nebo něco jiného? Zase záleží na zemi, kde závod probíhá, ale v Itálii je to Aperol Spritz, ve Španělsku pivo a v Čechách koktejly v nejrůznějších podobách.

4. Používá někdo z personálu špunty do uší kvůli hlasitému zvuku motorů?

Ne, i když by si to mnozí přáli! Velká část našeho personálu funguje na vysílačkách a to celý den. Bez vysílaček si to neumím představit. I přesto, že je používáme, naměřili jsme si (a to mluvím o managementu), že jsme za jeden den nachodili 18 km.



5. Připravujete jídlo při závodě v Česku spíše z české nebo mezinárodní kuchyně?

Pro závod v Čechách jsme si vyhráli s českou kuchyní s tradičními položkami (kachna s červeným zelím a karlovarským knedlíkem), ale dopřáli jsme našim hostům i typicky španělské a italské pokrmy. Obojí mělo úspěch.

6. Který pokrm šel letos v Brně nejvíce na odbyt? Kachnička nebo třeba Sushi?

Obojí, mimochodem kachna se opravdu povedla.☺

7. Čím se pokoušíte při takových událostech menu a přípravu pokrmů ozvláštnit? Je něco, co hosté zvláště ocení?

Myslím, že všichni hosté ocení hlavně všestrannost a čerstvost podávaných pokrmů! Naše bufety jsou stavěné tak, aby na nich jídlo zbytečně nestálo a obsluha je neustále doplňovala. Za bufetem jsou zkušení kuchaři, kteří si dokážou vyhrát s prezentací jednotlivých jídel. To se líbí hostům i mně. Myslím, že nejsem sám, kdo jí očima. Jako položku bych vyzdvihl lanýžový med s parmezánem, to je prostě bomba!

8. Snažíte se používat lokální a čerstvé suroviny, nebo je to při akci v lokalitě motoristického okruhu složitě?

Během závodů, a to již v pátek před slavným víkendem, je velmi složité něco přivést do VIP Village, která se většinou nachází uprostřed okruhu. Pokud nakupujeme, tak ve čtvrtek, kdy dopravujeme čerstvou zeleninu a ovoce a to i proto, že kvalita těchto surovin je nesrovnatelná s kvalitou tady u nás.

9. Jak početný je personál cateringu pro VIP Village na Moto GP?

Co se managementu týče, jsme na to tři a dohromady s ostatními kolegy je nás téměř dvě stě. Největší závody máme ale teprve před sebou, tak možná i tuto hranici přesáhne! V takových případech bereme i místní personál. To je však velmi složité a náročné na komunikaci. Velké díky našemu personálnímu managerovi.☺



INSPIRACE
zátisi catering
Petra Kandertová
Managing Director
mob.: +420 605 241 556
petra.kandertova@zatisigroup.cz
tel.: +420 277 000 101
tel.: +420 800 118 888
catering@zatisigroup.cz

Domáci Party?
Namíchejte svým přátelům speciální koktejl Zátisi Group a proveňte si podzim.
Bohemia Cider

INGREDIENCE:
• 4 cl Becherovka Lemond likéru
• 10 cl jablečného džusu
• 1 cl limetkového džusu
• led
• 8 cl moštu
• hvězdička anýzu
• jablko a máta na dekoraci

POSTUP
Do šejkrů vložíme cca 8 kostek ledu, přidáme 4 cl Becherovky, 10 cl jablečného džusu a 1 cl limetkového šťávy. Vše důkladně protřepeme a scedíme do předem vychlazené sklenice typu long drink. My používáme stylovou, keramickou nádobu, která dodává celému koktejlu charakter staročeského nápoje. Nakonec doplníme cca 8 cl moštu.

Koktejl ozdobíme čerstvou mátou a měsíčkem jablka. Servírujeme s brčkem.

zátisi group NOVINKY

P O D Z I M N Í V Y D Á N Í 2 0 1 2

Můžeme udělat tento svět lepším místem k životu tím, že „BUDEME ŠTĚSTNÍ“?

V červnu jsem byl v jižní Francii, kde mě jednoho dne na pláži náhle přepadla ostrá bolest v kříži. Diagnóza zněla neúprosně - tři vyřezané plotýnky. Jako první řešení mi byla nabídnuta operace, během které by mi lékaři podél páteře voperovali dva titanové hřeby. Tuhle možnost jsem odmítl. Druhá možnost byla řešit bolest vysokými dávkami analgetik, ale i to jsem okamžitě odmítl. Jako poslední možnost přicházela v úvahu cílená každodenní fyzioterapie spojená s meditací pro zmírnění bolesti. Touto cestou jsem se vydal.

Letní měsíce jsem tedy trávil v Praze a nemohl jsem odcestovat ani s Jacqueline a Viratem do Etiopie, ani se Šimonem Pánkem do Afghánistánu, jak jsem měl v plánu. Místo toho jsem poctivě absolvoval fyzioterapeutická cvičení, meditoval a měl tak spoustu času sám pro sebe. Rád bych se s vámi podělil o věci, které jsem během té doby objevil a sám si je osvojil, a které snad pomohou i některým z vás.☺

ŠTĚSTÍ
Z výzkumů zaměřených na pozitivní psychologii, které na Harvardu prováděli Shawn Achor, Dan Gilbert i další vědci, vyplynuly následující závěry:

1. Často přemýšlíme v následujících intencích: „pokud budu úspěšný, budu šťastný“, nebo „pokud mě povýší, budu šťastný“, nebo „pokud si mě vezme osoba mých snů, budu šťastný“. Za prvé, pocit štěstí je cesta a nikoliv cíl, a výzkumy dokazují, že peníze, úspěch, manželství s vysněnou osobou a jiné tomu podobné životní mety nám přináší jen momentální radost, ale nemají vliv na míru štěstí žádného jedince po delší dobu. **A další věc, kterou s námi takové podmínované štěstí dělá, je to, že nám říká, že v dané chvíli šťastní nejsme** (což ale není pravda). Výzkumy dále prokázaly, že se celý život přesvědčujeme o tom, jak jsme nešťastní a stanovujeme si podmínky, za kterých šťastní budeme. Od přírody jsme ale na to být šťastní naprogramováni. A pokud budeme chtít, můžeme se k módu „programového štěstí“ snadno uchýlit.

2. Vnitřní štěstí jedince dokáže okolní prostředí ovlivnit maximálně z 10-15 %; 85-90 % je individuální záležitostí každého z nás. Všichni máme nějakou genetickou dispozici, ke které se nutně postupem času vracíme, bez ohledu na události v našem životě. To, co se děje kolem nás, je stále stejné. Naše reakce na události v našem životě a věci kolem nás určují naši míru štěstí a vnitřní spokojenosti.

3. „Štěstí lze koupit za peníze“, ale pouze pokud jimi pomůžeme druhým nebo je věnujeme na filantropické projekty. Průzkumy ukázaly, že týmy, kde byli členové vyzváni, aby utráceli peníze za své týmové kolegy, se staly mnohem silnější a začaly vítězit. Jejich členové, kteří utráceli peníze za druhé a ne za sebe, byli mnohem šťastnější než ti, kteří peníze utráceli jen sami za sebe.

4. Ti, kdo vedou smysluplný život s vyššími cíli (které nás samotné výrazně přesahují) jsou šťastní. Lidé, kteří měli v životě nějaké poslání, byli daleko šťastnější než lidé, kteří žádný vyšší cíl nesledovali.

5. Vést aktivní život „na vlně“, na které si po většinu času opravdu užíváme to, co právě děláme, protože to děláme s chutí. Lidé, kteří si vše, co dělali, opravdu užívali a dělali to s velkou chutí, byli mnohem šťastnější než ti, kteří věci dělali jen proto, aby se nějak protloukli životem. A také byli šťastnější než ti, kteří i vydělávali velké peníze, ale práce je netěšila.

Jak říká Mahatma Gandhi: „Štěstí je, když to, co si myslíte, říkáte a děláte, je ve vzájemné harmonii.“

Dobrá zpráva je, že **pokud jsme šťastní, jsme až o 50 % produktivnější a až o 300 % kreativnější.** Jde o stav, který nazýváme „v pozitivní zóně“, nebo také „na vlně“. Umíte si představit, co by to udělalo se ziskovostí, pokud bychom se tak dokázali chovat kontinuálně?☺

Ze závěrů výzkumů jasně vyplývá, že pokud místo toho, abychom si říkali, že šťastní budeme, až budeme úspěšní, **dokážeme jednoduše být šťastní, pak s velkou pravděpodobností budeme i úspěšní.**

Opravdu zajímavý výzkum. Jak ho v našich životech použít, abychom se stali šťastnými?

Další dobrou zprávou je, že štěstí je dovednost, kterou se můžeme naučit stejně jako hrát fotbal, na piáno, nebo golf. Každý si tak může pomocí jednoduchých cvičení zvýšit své šance na to být šťastný.☺



RECEPT NA KAŽDODENNÍ ŠTĚSTÍ:

Výzkum z Harvardské univerzity přináší recept na zvýšení každodenního pocitu štěstí za ne víc než 30 minut denně:

- 1. Budíme každý den vděční za 3 věci ve svém životě.**
- 2. Provozujeme minimálně 10-15 minut fyzickou aktivitu.**
- 3. Minimálně 2-5 minut medituje.**
- 4. Napišme někomu něco pozitivního (nemusí ani jít o člověka, kterého známe osobně).**
- 5. Začneme si zapisovat, co nejpozitivnějšího se nám za posledních 24 hodin stalo.**

Pak je tu ještě jedna dobrá zpráva, která je podložena výzkumem a to ta, že pokud něco děláme po dobu 21 dní, stane se to naším dočasným zvykem. Pokud v činnosti pokračujeme 60 dní, přejde do kategorie poloviční zvyk. Když vydržíme 180 dní, stává se z činnosti pravidelný rituál, který je pro nás naprosto přirozený a často jej přijmeme jako svůj životní postoj.☺

Ptáte se, jestli to stojí za to? Já bych řekl, že 30-90 hodin našeho času za doživotní pocit štěstí, vyšší výkonnost, kreativitu a k tomu schopnost prodloužit náš život o 10-20 let a udržovat nás po všechna ta léta mladší, než opravdu jsme, za to opravdu stojí.☺

Když si budeme každý den uvědomovat, že máme být za co vděční, cvičit a meditovat, hledat pozitivní zprávy a zapisovat si to dobré, co se nám událo, stanou se z nás mnohem citlivější a vnímavější bytosti. Vzhledem k tomu, že lidský mozek je procesor, který funguje na základě jednotlivých vzorců, začne nutně eliminovat nebo rutinně zaplňovat místa, která byla dříve vyhrazena negativnímu myšlení a tím způsobí, že budeme sami se sebou daleko spokojenější. Jak říká **Dalai Lama: „Pokud budu vnímavější ke svému okolí, budu z toho mít největší prospěch já sám v podobě svého vnitřního klidu.“**

„POCIT ŠTĚSTÍ“ se tak stane naším přirozeným stavem bez ohledu na to, co se ve světě kolem nás bude dít.

V hlubším slova smyslu potřebujeme:

- 1. Přeprogramovat své bytí tak, abychom pokud možno trávil co nejvíce času „na vlně“, tedy jinými slovy, děláli častěji a více věcí, které nás naplňují, a které děláme s chutí.☺**
- 2. Využívat svých schopností pro věci, které nás přesahují, tedy jinými slovy, najít vyšší smysl života a přijmout zranitelnost jako fakt, místo abychom předstírali, že jsme někým jiným než ve skutečnosti.☺**

Abraham Lincoln kdysi řekl: „Lidé jsou tak ŠTĚSTNÍ, jak si ve své mysli určí.“

Dnes, o mnoho let později, je tento názor podložen i vědeckým výzkumem pozitivní psychologie z Harvardské i dalších univerzit.

Dokážete si představit, co by se stalo, kdybychom takové chování dokázali přenést do svých obchodních společností? Mohli bychom jít ještě dál a přenést je i do svých rodin, na své děti a do vzdělávacích systémů, kde by pak nejen současná, ale i budoucí generace vyrůstaly šťastnější a vedly mnohem spokojenější život. Výzkumy potvrdily, že „**šťastnější lidé jsou zodpovědnější, chovají se etičtěji, mají vyšší morální hodnoty a jsou i mentálně a spirituálně bohatší.**“

Z toho vyplývá, že jako lidské bytosti máme pouze jeden jediný úkol a to **BYT**, vedle všech dalších vykonávaných povinností, protože **pokud by seznamy povinností byly tak zásadní, pravděpodobně bychom se neoznačovali za lidské bytosti, ale za lidské konatele.**

Bolavá záda se mi již výrazně zlepšila a lékaři doufají, že se tímto tempem během příštích 6 – 9 měsíců úplně zotavím, což je malý zázrak.☺

Musíme ale začít sami u sebe, protože my jsme nositeli myšlenek. Jak říká jedno slavné přísloví: „**Neslyším, co říkáš, protože vidím, co děláš.**“ Pokud se sami budeme chovat podle výše zmíněných pravidel, budeme schopni toto jednoduché poselství předávat dál a **SNAD jednoho dne z tohoto světa uděláme lepší místo k životu pro naše děti a vnoučata jen tím, že BUDEME ŠTĚSTNÍ.☺**

Sanjiv Suri ☺

FESTIVAL NÁRODNÍ KUCHYNĚ V MEZINÁRODNÍ ŠKOLE V PRAZE | Jídlo, které chutná i pomáhá

Become a Fan on facebook
Hacknuli jsme závody! Like

Jídelna snů

International School of Prague | Google Café
TV Nova | Deutsche Schule Prag

První jídelna doporučená:
Slow Food Prague

Každý měsíc po celý týden mohou děti ve své školní jídelně ochutnat **národní speciality**, které reprezentují jednu z **60 národností** zastoupených ve škole. **Objeví tak nejen italskou, řeckou, francouzskou, vietnamskou kuchyni**, ale také tamní **kulturu a zvyklosti.**

A navíc zakoupením každého jídla darují děti prostřednictvím sbírky **Skutečná pomoc organizace Člověk v tísni jedno neposedné kuře**, které znamená pro chudé rodiny v **Africe a Asii zdroj příjmu** (prodejem vajec, či směnou za boty nebo mouku).



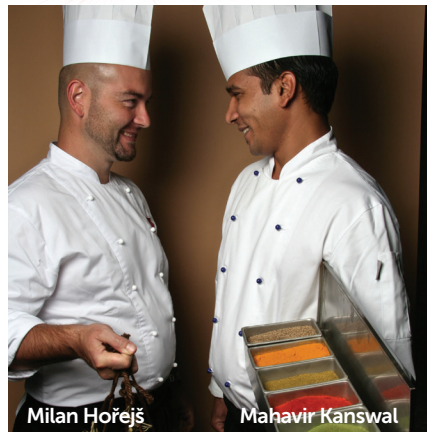
Už 2520 žlutých kuřátek

Ve školním roce 2011/2012 pomohly děti darovat 2520 kuřat potřebným rodinám a s projektem se rozhodly pokračovat i v tomto školním roce.



Renata Lukášová
Fresh & Tasty Director
mob.: +420 774 196 511
renata.lukasova@zatisigroup.cz

TAJEMSTVÍ PODZIMNÍCH CHUTÍ V ZÁTIŠÍ



Podzimní novinky šéfkuchařů Milana Hořejše a Mahavira Kanswal budou stejně tak pestré, jako zbarvené listí stromů. Přijďte ochutnat:

- **Grilovaný filet z kambaly** podávaný s pyré z peruánských brambor, karotkou se zázvorem a omáčkami – sépiovou a nantes.
- **Jelení svíčková**, soté z lesních hub, pečená dýně a omáčka z černých jeřabin
- **Indické jehněčí kolínko**, bramborové pyré se šafránem a houbami, jehněčí omáčka s limetou, okurková raita

Dvojitý pokušení

„Čerstvé ryby a maso servírujeme v kombinaci se dvěma odlišnými omáčkami, které v chutové harmonii plně rozvíjejí potenciál vybraných surovin“, říká šéfkuchař Milan Hořejš.

Těšte se na listopad. Restaurace **V Zátiší** totiž zřejmě přivítá **vídeňského hostujícího šéfkuchaře Christiana Petze**, představitel **vídeňské moderní kuchyně** a držitel řady prestižních ocenění (Čtyři „Hauben“, Michelinská hvězda v Palais Coburg, „Trophée Gourmet“ za kreativní kuchyni – „A la Carte“, Kuchař roku 2002 – Gaul Millau), odhalí svá tajemství v jedinečném **degustačním menu**.

Vina vybere **špičkový vídeňský vinař Fritz Wieninger**, majitel dnes nejdůležitějšího vídeňského vinařství, zastávce přírodních postupů biodynamického ošetřování vinic. Věděli jste, že na **území města Vídně** je okolo **700 hektarů vinic** a jedna z nejlepších – **Nussberg** – je vzdálena pouhých 6 km od historického centra města?



ZAHŘEJTE SE DÝNOVOU POLÉVKOU OD MILANA HOŘEJŠE

INGREDIENCE (6 porcí):

- 250 g muškátové dýně
- 250 g dýně Hokaidó
- 150 g hrušky
- šťáva z 1 citrónu
- 100 g cibule
- 750 ml drůbežního vývaru
- 250 ml smetany
- 2 g kari pasty červené
- 1 g muškátového oříšku
- 10 g třtinového cukru
- 30 ml olivového oleje
- Sůl, pepř

POSTUP

V troubě na plechu opečete očistěnou dýni a hrušku (pouze dužinu) pokapanou olejem, citrónem a posypanou třtinovým cukrem. Při 180°C pečte asi 15 minut.

Orestujte na oleji cibulku, přidejte kari pastu a opečené dýně, zalijte vývarem a pozvolna vařte asi 50 minut. Poté přidejte smetanu, zavařte a rozmixujte v mixéru. Nakonec přecedte přes jemný cedník.

Polévka se podává s dýňovým olejem a opraženými dýňovými semínky.



tel.: +420 222 221 155
+420 800 192 847
vzatisi@zatisigroup.cz
Liliová 1, Praha 1



Libor Pavlíček
Managing Director
mob.: +420 604 541 658
libor@zatisigroup.cz

POSTUP

Nálev:

Vše smícháme a necháme dojít do bodu varu.

Úprava hub:

Lišky, hříbky, ryzec očistíme a opláchneme. Krátce spaříme v připraveném kyselém nálevu, scedíme a necháme vychladnout. Vychladlé houby dáme do sklenice, proložíme citronovou kůrou a citronovým tymiánem, přidáme lánýžový olej a zalijeme teplým (60°C) extra panenským olivovým olejem a necháme 7 dní odležet.

Salát:

Saláty natrháme, vypereme a smícháme s dresinkem.

Dresink:

Vše smícháme a svaříme na 400g. Po vychladnutí dáme do mixéru a přilijeme 200 g oleje z hroznového vína.

Podávání:

Houby vyjmeme z oleje a necháme okapat. Připravíme si talíř, na který nakreslíme balsamickou redukcí mřížku. Na talíř položíme listy salátů smíchané s dresinkem, posypeme houbami a na vrch nastrouháme sýr Gran Moravia.



tel.: +420 277 000 777
+420 800 165 963
mlynec@zatisigroup.cz
Novotného lávka 9, Praha 1



Pavel Štěpánek
Restaurant Manager
mob.: +420 777 263 531
pavel.stepanek@zatisigroup.cz

PODZIM S VÁŠNÍ PRO ČESKOU KUCHYNI



Podzimní paleta v **Mlýnci** bude plná úžasných delikates připravených, jak jinak, než z **lokálních a sezónních surovin**. Šéfkuchař **Marek Purkart** Vám předvede své umění inspirované tradiční českou kuchyní.

Podlehnete jeho kulinářským vášním:

- **Salát ze 7 dní nakládaných lesních hub**
- **Hříbkový krém** s lánýžovou pěnou a hříbkovou zmrzlinou
- **Bůček z mladotických přeštických černostrakatých vepřůků**, 12 hodin připravovaný „sous vide“

VYRAŽTE NA HOUBY A PŘIPRAVTE SI MARKŮV HOUBOVÝ SALÁT

INGREDIENCE (8 porcí):

Houby

- 200 g hříbků
- 200 g lišek
- 200 g ryzce
- kůra z jednoho citrónu
- 2 větvičky citrónového tymiánu
- kávová lžička lánýžového oleje
- 100 ml extra panenského olivového oleje

Nálev (na 600 g hub)

- 200 ml bílého vinného octa
- 1 l vody
- 20 g celého pepře
- 10 bobkových listů
- sůl

Salát

- 300 g listů z červené řepy
- 200 g mladého špenátu
- 100 g salátu frisée
- 200 g sýra Gran Moravia
- 50 g řeřichy
- balsamická redukce

Dresink

- 300 g pravých hříbků
- 200 g hroznového oleje
- 1 l vody
- 10 g soli



KOUZELNÝ SOUBOJ HVĚZD ANEB HVĚZDNÉ VÁLKY V BELLEVUE



Nicolas Sale

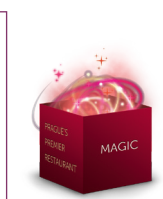
Gabriele Feliciani

Podzim bude v **Bellevue** ve znamení **velké gastronomické události, která nemá v Praze obdoby - hvězdného souboje šéfkuchařů**. **Gabriele Feliciani** a **Nicolas Sale** se utkají v boji o lepší pětichodové menu.

Během říjnového **Wine Clubu**, od **1. do 9. října** za **osobní přítomnosti obou skvělých šéfkuchařů**, si totiž budete moci vychutnat

jejich umění najednou. Na talíři každého chodu se Vám vždy sejdou dvě jídla, od každého kuchaře jedno. Sami budete moci jídla hodnotit, aniž byste věděli, kdo je uvařil. Jméno Vašeho favorita bude odtajněno až v závěru večera.

Budte u toho!



tel.: +420 222 221 443
+420 800 123 553
bellevue@zatisigroup.cz
Smetanovo náměstí 18, Praha 1



Tomáš Melich
Managing Director
mob.: +420 604 229 709
tomas.melich@zatisigroup.cz

Jak zní zadání?

- Amuse bouche – něco typického pro jejich zemi nebo region
- Studený předkrm - cokoli z sezónních a lokálních střeoevropských surovin
- Teplý předkrm - hlavní složkou musí být dýně
- Ryba - filet ze Svatého Petra
- Maso - zvěřina, nejlépe srnčí nebo dančí
- Dezert - podzimní ovoce



VYKOUZLETE SI GRILOVANÉ JEHNĚČÍ KOTLETKY OD GABRIELEHO

INGREDIENCE (2 porce):

- 8 ks jehněčích kotletek
- 6 lžic olivového oleje
- 1 lžice nasekaného tymiánu
- 2 lžice nasekaného rozmarýnu
- 1 trs čerstvé máty
- 1 palička česneku
- 2 plátky toastového chleba
- 1 lžička soli
- ¼ lžičky černého pepře
- 6 artyčoků
- 6 hoblin parmezánů

POSTUP

Očištěné jehněčí kotletky osolíme, opepříme a orestujeme na pánvi na olivovém oleji – z každé strany cca 1 min.

Necháme 5 minut odpočinout, poté obalíme v bylinkové krustě připravené z bílého usušeného a rozdrobeného toustového chleba a nasekaných bylinek (tymiánu, rozmarýnu a máty). Maso dopečeme v troubě na asi 170 °C po dobu cca 8 min.

Česnek dáme vařit do studené vody a vaříme do měkka. Je nutné jej v průběhu vaření kontrolovat, doba vaření závisí na velikosti česneku. Uvařený česnek rozmixujeme a přidáme kapku Grenadiny pro získání růžové barvy.

Jehněčí kotletky podáváme s fritovaným artyčokem s mátou. Artyčok oloupeme a ponoříme do citronové vody, aby nezčernal. Poté nakrájíme na ¼ a obalíme v mouce. Usmažíme ve fritovacím hrnci, aby byl měkký a dal se ukusnout. Necháme krátce vychladnout. Následně ve tvořítku prokládáme plátky artyčoku parmezánem a mátou. Před podáváním dáme na cca 5 minut zapéct do trouby.

POHODOVÁ A RADOSTNÁ SETKÁNÍ V ŽOFÍN GARDEN



Stáňa Marková

Zastavte se v **Žofín Garden** na některou z dobrůtek od **šéfkuchařky Stáňy Markové**. Podzimní ostrov bude plný barev a chutí. Těšit se můžete na zvěřinu, houby, šípky, kaštiny, dýně, brusinky, skořici i zázvor.

Veďte děti, přátele a své blízké na tradiční **Nedělní Brunch**. Každý týden Vás čekají **nový tematický program** a **nové pochoutky** nejen na dětském menu. Podzimní program je již připraven, rezervujte si svá místa včas!

Zaskočte se svými kolegy či obchodními partnery na **rychlý pracovní oběd** a dopřejte si pohodu i během náročného pracovního týdne.



STÁNIN ŠVESTKOVÝ KOLÁČEK

INGREDIENCE (4 porce):

- 400 g švestek bez pecek
- 100 g cukru
- 20 g másla
- Špetka mleté skořice
- 1 čajová lžička citronové šťávy
- 4 ks lineckých košíčků
- **Drobenka**
- 25 g másla
- 60 g polohrubé mouky
- 25 g cukru

POSTUP

Švestky s cukrem, máslem, citronovou šťávou a skořicí dáme do kastrolku a na mírném ohni krátce podusíme. Poté odstavíme. Mezitím si připravíme drobenku. Košíčky naplníme švestkami, posypeme drobenkou a pečeme asi 12 minut při teplotě 176°C.

Pohodlné parkování přímo u restaurace



tel.: +420 774 774 774
rezervace@zofingarden.cz
Slovanský ostrov 226, Praha 1

Tomáš Větrovec
Restaurant Manager
mob.: +420 734 184 184
tomas@zatisigroup.cz