

Práce s chutí

V kurzu dnes zdaleka není jen kariéra v oblasti mezinárodních vztahů, práv či marketingu. Rostou počty mladých lidí, kteří se našli v poctivé gastronomii. Přinášíme příběhy mladých žen, které se do svého byznysu vrhly s jediným cílem – aby se u nás lépe jedlo a pilo.

TEXT: KAROLÍNA KŘENKOVÁ

Vývar nad kafe

ANNA GROSMANOVÁ,
25 let



Anna Grosmánová začala podnikat už během studia. A protože jí byla zima a nechtěla celý den popíjet jen kávu, nosila si s sebou v termo-sce teplý vývar.

Kolegové kroutili nevěřičně hlavou, ale šest hodin těžně nápoj z kořenové zeleniny, kuřecího masa a kostí je brzy uhranul natolik, že je napadlo jej prodávat. „Tak jsem každý den v mámině kuchyni uvařila velký hrnec vývaru, který jsme během zimy prodávali v sousední kavárně zákazníkům,“ popisuje Anna. Nápoj zaujal natolik, že se o něm dokonce psalo v novinách. Článek si přečetl ekonom Martin Regéczy, a protože vývar „to go“ znal ze zahraničí – třeba v ulicích sychravého New Yorku se životabudič dá koupit podobně snadno jako horká káva – nabídl studentce spolupráci. „Domluvili jsme se s Martinem, že vývarové podnikání přeneseme

i k nám. Byl to ideální čas. Jako studentka jsem si říkala, že nemám moc co ztratit,“ vzpomíná na začátek podnikání, do něhož se pustila s člověkem, kterého sotva znala.

Dnes vývary pod značkou Silák, které jsou inspirované recepturou autorky klasických kuchařek Marie Sandtnerové, pijí lidé v kavárnách a restauracích nejen v Praze.

MOZEK NENÍ K MÁNÍ

Silák dobývá také kuchyně. Vytížené hospodyňky totiž mohou s jeho pomocí připravovat poctivé polévky na hony vzdálené těm z prefabrikovaného bujonu v kostce. Anna prodává hned tři druhy vývaru – kuřecí, hovězí a zeleninový. „Na pití se nejvíce kupuje kuřecí, nejčastěji pak lidé vaří z hovězího. Každý nestihá táhnout vývar dlouhé hodiny, takže si koupí poctivý ve sklenici. Ten hovězí varíme

čtyřicet hodin, abychom z kostí dostali dostatek kolagenu a minerálů,“ vysvětluje mladá žena, která měla jako dítě k jídlu velmi specifický vztah. „Měla jsem například období, kdy jsem ke svačině jedla jenom rohlík namazaný ramou. Nic jiného,“ vzpomíná a přidává další hit ze svého jídelníčku: „Jako malá jsem měla dlouhé období vařeného rýže ochuceného taveným sýrem, jídlo totiž nesmělo mít jinou barvu než bílou,“ směje se.

Cestu k tradiční kvalitní české kuchyni paradoxně našla až v Americe, kam vycestovala na studijní pobyt. „Bydlela jsem v rodině, kde se vůbec nevařilo. Akorát vždycky rozmrazili pizzu a bylo hotovo. Já v té době hodně sportovala, takže jsem měla pořád hlad. Abych se vůbec najedla, musela jsem se naučit vařit. Začala jsem českými polévkami,“ vzpomíná. Domů pak Anna posílala fotky svých výtvarů do-

plněné vtipnými popisky. Díky tomu se z ní stala oblíbená food bloggerka. „Vaření mě tak chytlo, že jsem po návratu sehnala naši nejsložitější kuchařku, kde jsou například recepty, jak upravit telecí mozek. Je tam asi patnáct stovek receptů, zatím jsem jich pokořila takových tři sta. Není totiž jednoduché sehnat některé ingredience. Mozek či vemen se dnes takřka koupit nedají.“

K SILÁKOVI PATŘÍ DIVOŽENKA

Není divu, že se místo ekonomky nebo medicíny Anna rozhodla studovat kvalitu produkce na České zemědělské univerzitě. „Rodina byla překvapená, ale zároveň byli rádi, že jsem nečekaně navázala na tradici dědečka agronoma a pozdějšího majitele farmy.“ Rodiče i prarodiče ji podporovali. „Poskytli mi zázemí, nemusela jsem pracovat po večerech, takže jsem měla klid na učení, experimenty a hlavně na zahraniční stáže.“

Ležení ve skriptech studentka prokládala praxí v řeznictví u legendárního řezníka Františka Kšány. Ani při psaní diplomky Anna Grosmánová jenom ne-teoretizovala. Z její studentské práce tak vznikla domácí bezinková limonáda, kterou si můžete koupit pod značkou Divoženka.

Dívka s duší aktivistky si také najde čas na neziskové projekty. Například učí děti ve školkách, co všechno jde vypěstovat na zahrádce. Když jí vyjde čas, jezdí ráda na koni a zbožňuje sbírání hub. Teď je ale ve fázi, kdy hlavně odpočívá. „Dopsala jsem diplomku, rozjela podnikání, přestěhovala jsem se. Takže nabírám síly,“ říká, ale v hlavě už má další plán. „Chci se věnovat udržitelné produkci v oblasti, kde bydlí moje babička. Toužím tam obnovit starou třešňovku, vysázet bylinky. A celkově se chci věnovat místnímu rozvoji.“ ➔



Vinařství díky rovnátkům

DOMINIKA ČERNOŽORSKÁ, 28 let

Do stereotypu moravského vinaře coby boдрého strýce s červeným nosem, který si udržuje svou hladinku, má elegantní mladá dáma se sklenkou vína v ruce pořádně daleko. Stejně jako on však pravidelně natahuje montérky a gumáky, dře na vinici a lahodný mok také vlastnoručně vyrábí. Je totiž zakladatelkou nového vinařství Plenér, které vzniklo letos v dubnu. Tím vstoupila do světa, který v Česku dosud patřil výhradně mužům. Muž ovšem její podnikání odstartoval.

PRVNÍ SKLIZEŇ

Když Dominika jako malá chodila v Břeclavi k zubaři, ani ve snu ji nenapadlo, že Ivo Marek, který se jí staral o zuby, jednou bude její parťák ve vinařském podnikání. Tužemský průkopník rovnátek vystudovanou vinařku znovu potkal po téměř dvaceti letech na degustaci. Náhodné setkání

nakonec po řadě debat vyústilo v nabídku, která byla pro Dominiku splněným snem – vybudovat od nuly vlastní vinařství.

„Koupili jsme vinohrady na Pálavě. Máme za sebou zpracování hroznů z letošního ročníku, poprvé jsem byla celé vinobraní ve výrobě od úplného začátku. A budu až do konce. Je to vše na mně a to je úžasný pocit,“ říká s obrovskou dávkou energie Dominika a podotýká, že své první vlastní víno bude pít na jaře.

ŽENSKÉ LIMITY

Premiérové měsíce na vlastním vinohradu, které má mladá vinařka za sebou, kromě radosti přinesly i seznámení s vlastními limity. Bolestivě na svých zádech zjistila, že pěstování révy je celkem náročná pohybová aktivita. Vyžaduje zapojení velké síly, na což křehké ženské tělo není právě stavěné. A dřina samozřejmě neskon-

INZERCE ▼

Rozmluví každého. Stačí jim telefon a pět minut

Navštěvovat jazykovou školu, trávit nekonečné hodiny ve školní lavici, ležet ve volných chvílích v učebnicích a drtit angličtinu? Jde to i jinak. Díky unikátnímu systému EDOO se dá anglicky naučit takřka bezbolestně. Stačí k tomu vůle, telefon a pět až deset minut denně. „Rozmluvíme každého,“ slibují Petra a Jiří Šustáčkovi, kteří celý systém vyvinuli a vdechli mu život.

KUDY DÁL? TUDY!

Před pár lety byli majiteli úspěšné jazykové školy. Jenže měli pocit, že není kam jít dál, že se tradiční výuka jazyků nikam neposouvá. „Co si budeme namlouvat, úspěšnost klasické výuky není nijak velká. Naučit se jazyk bez toho, aby člověk žil minimálně několik měsíců v zahraničí, jen podle učebnic, je těžké,“ říká Petra Šustáčková. Proto se rozhodli zkusit něco jiného. „Základem je mluvit pravidelně. Třeba i v malých dávkách. Výuka po telefonu sama o sobě nestačí, bylo potřeba vyvinout celý systém. Nyní umíme klientům ušít na míru jejich lekce podle toho, na jaké jsou úrovni a k čemu angličtinu potřebují,“ doplňuje Jiří Šustáček. Edoo se tak nestalo žádným doplňkem klasického

jazykového vzdělávání, ale jeho alternativou. V praxi to vypadá tak, že každý pracovní den některý z lektorů klientovi zavolá a pět až deset minut s ním hovoří. Klient pak ještě SMS zprávou nebo emailem dostane shrnutí toho, co stihl probrat, s praktickými informacemi.

OD DĚTÍ PO SENIORY

V čem je výuka po telefonu tak efektivní? Například v tom, že klient musí mluvit, nepomůže si posunky či gesty. „Edoo odbourává časté bloky z mluvení. Je zde spousta lidí, kteří se opravdu snaží, učí se angličtinu mnoho let, ale nejsou potom schopni mluvit, když je potřeba. My Češi se obecně bojíme mluvit, abychom neudělali chybu,“ podotýká Petra Šustáčková. Taková výuka je opravdu pro každého. Pro děti, dospělé i pro ty nejstarší. „Našemu nejmladšímu klientovi je deset let, nejstaršímu pětasedmdesát,“ přikyvuje Jiří Šustáček. Studenti jsou z různých oborů. Učitelé, manažeři lékařů, sportovci, nebo třeba i herci. Edoo si oblíbila například i známá moderátorka Ester Janečková. „Edoo je super,“ pochvaluje si protagonistka známá především z pořadu Pošta pro Tebe. Edoo pomohlo



například i herci Ondřeji Malému nebo horolezci Radku Jarošovi.

VYUČUJÍ I VELKÉ FIRMY

Na to, že je Edoo skvělou alternativou pro výuku jazyků, přicházejí pomalu i velké firmy. V poslední době se jeho klienty stali například manažeři firem Coca-Cola nebo RWE. „I když to někdo ze začátku bere jako takovou pracovní povinnost, většinou už se po pár lekcích na naše telefonáty vyloženě těší. To nám dělá velkou radost,“ uvádí Petra Šustáčková.

Edoo změnilo život již mnoha studentům. Pokud i vy chcete opravdu zažít angličtinu, není nic jednoduššího než navštívit stránky www.edoo.eu nebo zavolat na číslo 777 495 711.



čila ani ve chvíli, kdy mladá vinařka posbírala své první hrozny.

„Muži mají před ženami ve vinařství vždycky trochu náskok i proto, že jim příroda nadělila vyšší obsah enzymu, díky kterému jejich organismus alkohol lépe zpracovává. Tak mohou vypít víc vína,“ odhaluje další rozdíl mezi vinařkou a vinařem Dominika. „A bez toho, že by se k tomu člověk propil, se z něj v tomto oboru expert nestane,“ dodává s úsměvem.

Rivalitu, či snad dokonce despekt ale za strany kolegů necítí. Naopak si pochvaluje jejich mohutnou podporu. Třeba tehdy, když sháněla hrozny, které by doplnily její vlastní

úrodu, protože jich měla nedostatek. „Jednoho dne mi zavola kolega, že mu ve vinařství zbyla tuna hroznů, jestli ji nechci, že mi je přiveze. Z toho jsem byla neskutečně dojatá.“

NA KRVINKY!

I když původně snila o studiu psychologie či sociologie, nakonec se rozhodla pro obor vinařství a vinohradnictví, který v Lednici vyučuje brněnská Mendelova univerzita. Škola totiž nabízela možnost podílet se na něčem hmatatelném. A navíc víno Dominika po doušcích pije už od čtyř let, jak je tomu na Moravě zvykem. Rodina byla z jejího rozhodnutí nadšená, i když žádný dlouhý vinařský rod za ní ne-

stojí. „Vino dělal můj dědeček. Vždycky, když jsme za ním přijeli, šlo se do malého sklepa na pohárek červeného. Na krvinky, říkalo se,“ vzpomíná vinařka s tím, že i když ji víno životem provázelo vždycky, nikdy nehrálo hlavní roli. A pak se najednou ocitla v ročníku se čtyřicítkou kolegů, často následovníků významných vinařských rodů.

Jak to tak ale bývá, dělitko nedvedlo mezi vinařskou „šlechtou“ a těmi ostatními, ale spíše těmi, kteří obor studovali z povinnosti, a adepty, kteří vínem žijí a vrhají se na sebemenší příležitost, jak se o něm dozvědět více. I místa dovolených si proto Dominika vybírá podle toho, zda se tam vyrábí dobré víno.

UMĚNÍ PRODAT

Její vlastní víno teď zraje v nezrezových tancích a dubových sudech. Z letošního ročníku bude mít začínající podnikatelka sedm tisíc litrů vína – zatím je tedy vinařským trpaslíkem. K podnikání Dominika přistu-

puje s pokorou. A čím více dře na vinohradu, tím více krouť hlavou nad vínem, které se za pár desetikorun prodává třeba i v trafikách.

Vyrobít lahodný mok je ale jen část práce. Ve špičkové moravské konkurenci jde také o to, ho prodat. V tom si Veronika věří a říká, že ani v tomto bodě žádné ostré boje s ostatními vinaři nečeká. „Poptávka po víně je u nás mnohonásobně větší, než jsme na Moravě i v Čechách schopni dohromady vyrobit. Na trhu je spousta prostoru a příležitostí. Věřím, že energie a radost, kterou u výroby vína zažívám, se do něj přenesou a lidem bude chutnat,“ doufá Dominika.

I proto zakládá spolek, který bude otevřený mladým vinařům, chce také pořádat společné akce, kde si svá vína vinaři předvedou navzájem, a nadšení a kamarádství chce šířit i mezi zákazníky. A podobně jako zraje víno a vyspívá réva, Dominika ve víně vidí svou budoucnost na další desítky let.



INZERCE ▼

CO DĚLAT, ABY SE DŮCHOD NESTAL JEN VZPOMÍNKOU NA PLAT



Vnouček se ptá: „Dědo, co je to důchod?“ Dědova odpověď je krátká, ale výstižná: „Jen smutná vzpomínka na plat!“ To, že důchodci na tom nejsou v dnešní době finančně příliš dobře, je známá věc. Možná méně známá je ale skutečnost, že situace lepší nebude. Právě naopak. Na to, jakou možnost ukládání peněz využít, aby si dnes produktivní zaměstnanci důchodu užili i po finanční stránce, jsme se zeptali Jana Brandejse, investičního specialisty Komerční banky.

Skutečně na tom budou důchodci za několik let hůře?

Pokud se spolehnou pouze na státní penze, tak určitě ano. Podle aktuálních prognóz se budou dále rozvírat nůžky mezi průměrným důchodem a průměrným platem. Je to logické, protože podíl důchodců na celkové populaci bude stále růst, tedy bude klesat podíl produktivních lidí, kteří na důchody vydělávají. Závěr je jednoduchý. Pokud už dnes důchodci nevystačí, v budoucnu bude situace výrazně horší.

Jaké máte řešení?

Moje odpověď je jednoduchá. Začněte spoléhat sami na sebe. Čím dříve si začnete ukládat volné finanční prostředky, tím lépe pro vás. Protože svůj důchod nebudete chtít prožít, ale aktivně prožít – užít si vnoučata, svých koníčků, cestovat, společensky žít.

Kam ale peníze ukládat?

Začnu řečnickou otázkou. Máte pocit, že si důchodci na západ od našich hranic žijí špatně? Myslím si, že ne. Jsou totiž zvyklí ukládat si pravidelně peníze vedle důchodového připojištění také do fondů. Dobře totiž vědí, že pokud si budou pravidelně, třeba na základě trvalého příkazu, posílat měsíčně do některého z vybraných fondů třeba i jen malou částku, budou mít peníze nejenom rychle k dispozici, ale mohou i podle zvoleného typu fondu získat něco navíc. A to je podle mě cesta, kterou by se měli dnes produktivní lidé u nás také ubírat.

Co je proto potřeba udělat?

Stačí zajít na jakoukoli pobočku Komerční banky nebo bezplatně zavolat na číslo 800 111 166, kde vám poradí, jaký typ fondu zvolit, jak dlouho do něj ukládat a kolik můžete získat navíc. Rozhodně neotálejte, protože každý měsíc, kdy si spoříte na penzi, se počítá.

Více informací můžete také získat na webových stránkách www.investujtepravidelne.cz.



INZERCE ▼

STROM RADOSTI | NC PALLADIUM | 3. 11. – 23. 12. 2016

Nákupní centrum PALLADIUM je potěšeno, že i letos může být partnerem charitativního projektu RADOST DĚTEM a společně s Vámi plnit tajná přání dětí z 26 dětských domovů a všech osmi dětských onkologických ordinací z celé ČR.

Zastavte se u STROMU RADOSTI, který je umístěn u Infokiosku v přízemí (patro 0), vyberte obálku s přáním dítěte, zakupte vybraný dárek dle konkrétního přání a předejte jej personálu Infokiosku.

Hlavním cílem a posláním tohoto projektu je onkologicky nemocné děti a děti z dětských domovů pobavit, rozesmát a nechat je alespoň na pár hodin zapomenout na každodenní strasti, které jim nepříznivý osud nadělil.

PALLADIUM Vám děkuje za všechny děti, které zakoupením dárků potěšíte.



Hanoi v Brně

LÊ MỸ LINH, 21 let,
LÊ BẠCH DƯỠNG, 26 let



Sympatické sestry a jejich kamarád z dětství Lê Huy žijí od malička v Brně a i přes exotická jména je jejich čeština bez chybičky. Jsou kamarádi už z dob, kdy si společně hráli v dětském pokojíčku. Přestože jsou všichni vietnamského původu, potkali se ve třináct tisíc kilometrů vzdálené moravské metropoli. A právě tady se rozhodli, že navážou na tradici své vlasti a otevrou si vlastní restauraci.

DŘEVO SPOJUJE

„Žijeme tu od malička, a tak nám chutná i česká kuchyně. Třeba svíčková nebo plněná paprika s knedlíky. Vaříme si domácí české vývary, kachnu se zelím i guláš. Na druhou stranu jsme ale chtěli Čechům ukázat něco z naší gastronomie,“ říkají sestry s tím, že to bylo i přání maminky.

Díky sestrám a jejich kamarádovi tak v brněnské gastro zóně letos v květnu vyrostl podnik GỎ. Na rozdíl od řady podobných, ale přece tolik jiných podniků tady vaří úplně stejnou kuchyni, na které je možné si pochutnat přímo ve Vietnamu. Žádný fast food nebo přizpůsobování jídel českým chutím. „Vietnamská kuchyně je zdravá, lehká, rozmanitá. Máme hodně druhů pokrmů a každý se hodí do určitého období. V zimě poslouží dobré vývary, třeba pho bo, pho ga. A v létě jsou zase vhodné lehké a svěží pokrmy s rybí zálivkou jako bun bo nam bo,“ vypočítávají ses-

try důvody, proč je podle nich vietnamská kuchyně tak oblíbená. Do podniku, který má záměrně stolečky blízko sebe, aby zdejší ruch tak trochu připomínal vietnamskou Hanoi, se Češi naučili rychle chodit. Personál občas překvapí, jak moc pálivé jídlo snesou. Často prý víc, než by zvládli Vietnamci.

Aby mladí podnikatelé v konkurenci brněnských restaurací uspěli, věděli, že musí zapracovat nejen na nabídce jídel, ale také na interiéru svého podniku. „Název restaurace znamená v češtině dřevo, protože příjmení obou našich rodin je shodou okolností v překladu hrušeň. Vietnamská jména mají vůbec často spojitost s přírodou. Například jméno Bach je bříza,“ říká Huy, který se narodil v Německu a v Brně žije od pěti let. I proto interiér, který navrhl známý brněnský architekt Martin Hrdina, zdobí průřezy dřeva.

FOTO: LUKÁŠ PROCHÁZKA, PRODUKCE: KARINALEŠOVÁ, KIVA FOTO





INZERCE ▼

PRAVÁ VIETNAMSKÁ KÁVA

S myšlenkou, že si otevřou vlastní restauraci, si parta pohrávala několik let. Nakonec je k tomu postrčil Vietnamský festival kultury a jídla, který byl loni v Brně a kde poprvé prodávali svoje výtvořky. Obrovský zájem a vmžiku vyprodané jídlo byly signálem, že to mají zkusit.

Tipů, co lidem nabízet, měli dost. Kontakt s Vietnamem nikdy nepřerušili, i když Bach Du'ong žije v Brně od jednoho roku, a její mladší sestra je dokonce rozená Brňanka. Obě však pravidelně cestují do Vietnamu, kde mají zbytek rodiny a také tam hledají inspiraci pro vaření. „Obě naše rodiny pocházejí ze severu, z hlavního města Hanoje. Takže co se týče receptů, shodneme se. Jinak se totiž kvůli klimatu v každé části Vietnamu vaří jiná jídla,“ vysvětluje Bach Du'ong.

Na lístku nechybí ani pravá vietnamská káva, která se po-

dává s kondenzovaným mlékem. „Mléko z toho důvodu, že káva se u nás vaří velmi silná. Mimochodem, Vietnam je jeden z největších exportérů kávy na světě,“ podotýká Linh.

I když jsou na svou kuchyni hrdí, neurazí se, ani když zaslechnou, že některý z hostů přišel takzvaně na činu. „Je jedno, jak jídlu lidé říkají. Jde hlavně o úsměv, který mají nad talířem, když jim náš pokrm zachutná,“ říká Bach Du'ong.

V RODINĚ JE SÍLA

I když v restauračním byznysu už zkrachoval lecjaký zkušený šéfkuchař, mladá parta má jednu velkou výhodu – silnou pospolitost rodiny, která má sama další restauraci. Rodiny se často navštěvují a v turbulentním světě podnikání si vypomáhají. Plussem je také podnikání ve třech, kdy má každý jasně určenou kompetenci. „Huy má na starost provoz, aby vše fungovalo. A sestra zase administrativu a účetnictví. Já pomáhám jako číšnice, baví mě povídat si s lidmi. Jsem vegetariánka, tak jsem vymyslela verzi oblíbených jídel, aby naši kuchyni mohli ochutnat i ti, kdo nejedí maso. Plánuji také bezlepkové dezerty,“ říká Linh.

Jídlo je spojuje nejen v byznysu, ale i doma. „Ve Vietnamu pořád děláme hostiny, pozveme třeba i pět rodin. Mamka jako hlavní žena uvaří strašně moc jídla. U nás se zkrátka vždy potkáváme u jídla. A tak to tak děláme i v Česku,“ vysvětluje. ●

ona@mfdnes.cz



Vlevo: Interiér restaurace Gõ navrhl architekt. Nahoře: Tři přátelé, kteří se na sebe mohou v podnikání spoletnout.

NOVINKA

POŠLETE SVÝM BLÍZKÝM ZPRÁVU s t: by tetesept!

ŠAMPAŇSKÉ
A ČERNÝ RYBÍZ



BROSKEV
A VANILKA



- pečující mořská sůl –
- přírodní aroma –
- jemná péče o pokožku –



Exkluzivně v