

Proč maso z Argentiny? Radši zdejší

» **Podnikatelé od nás**
Nedávno s kolegy v Brně otevřela Mikrofarmu, řeznictví a zránu masa. A roky pořádá také festival Jídlo z blízka. Lucie Frgalová.

Sice studovala muzeopedagogiku, ale teď je jejím zaměstnáním gastronomie. Ač kuchyně v českých restauracích bývají bohužel stále rejdištěm náhražek, v La Bouchée se rozhodli vařit jen z místních surovin. Ale jedním podnikem to nekončí. Lucie Frgalová zrovna v Brně se spolupracovnicí otevřela Mikrofarmu. Obchod, kde týdně v přísně střežených podmínkách zraje maso do křehkosti a kam své výrobky sváží nejlepší farmáři z jižní Moravy.

Za pár týdnů přitom začne festival Jídlo z blízka, který Frgalová také pořádá. Nejlepší brněnské podniky akce spojí ve snaze hostům zdůraznit, že nejlepší steaky nejsou z Argentiny, ale Sasova, a za pěstitelem zeleniny se dá zajet a podívat se, jak to dělá.



Z muzea do obchodu Lucie Frgalová studovala muzeopedagogiku, ale teď se zabývá jídlem. V brněnské restauraci La Bouchée, na festivalu Jídlo z blízka, který pořádá, nebo v nově otevřené Mikrofarmě.

Lucie Frgalová

Lucie Frgalová se podílí na chodu oceňované brněnské restaurace La Bouchée. Nedávno také otevřela sesterský podnik – Mikrofarmu a zránu masa na Selské ulici v Maloměřicích.

Frgalová je spoluzakladatelkou brněnské pobočky hnutí Slow Food Brno, která každoročně pořádá festival Jídlo z blízka. Letos se akce koná od 7. do 31. července.



Zrána masa Mikrofarma sídlí v Brně na vlastně stylové adrese: Selská 81. Maso tu za přísných podmínek zraje. 3x foto: Anna Vavříková, MAFRA

Zajdete občas někde na „meničko“ za stravenku?

Za poslední rok jednou, pod časovým tlakem mezi schůzkami v centru. A skoro celé jídlo jsem vrátila. Za osmdesát devět korun se polévka, hlavní chod a dezert prostě uvařit nedají. To už je rozumnější tuhle sumu vzít, koupit si dobrou surovinu a uvařit něco jednoduchého doma.

Dnes je vaše jméno spojené s restaurací La Bouchée, prodejnou Mikrofarma či festivalem Jídlo z blízka. Začínala jste ale na filozofické fakultě...

Můj tatínek celý svůj život zasvětil gastronomii. Vedl programovou kavárnu Evropa a restaurační provoz hotelu Myslivna... Já jsem ale původně studovala muzeopedagogiku, tedy zpřístupnění toho, co muzeum nebo galerie dělá, veřejnosti a pracovala v oblasti PR. A ono se to od mé dnešní profese vlastně tak moc neliší. Také hostům představuji, co dělám, ukazují jim krásu lokální produkce. Dobré jídlo a farmářské suroviny mě zajímaly vždycky a to, že jsem z jiného oboru, byla výhodou, vše vnímám z pohledu zákazníka.

V restauraci La Bouchée jste už šest let. Změnil se od té doby přístup Brňanů k jídlu?

Skupina lidí, kteří přemýšlí nad tím, co jedí, se rozšířila. Kdysi jsme začínali s biojehněčím z Bílých Karpat. A stejný bača nám dodává maso dotud. Tenkrát jsme ale museli lidem pracně vysvětlovat, proč mají ochutnat místní jehněčí a netrvat na maso z Nového Zélandu, což bylo tehdy moderní. Proč si objednat

místní vyzrálé hovězí z dobré farmy spíše než jihoamerickou no name roštěnou.

Umějí čeští zákazníci říct, když se jim něco nelíbí?

Myslím, že se to zlepšuje. Ale pořád převládá, že se člověk ostýchá vyslovit svůj názor. Pak se může stát, že se sice dozvíme, že host nebyl s něčím spokojený, ale až ze sociálních sítí nebo diskusního fóra. Přitom je vždycky šance to říct přímo v tu chvíli v restauraci a odejít spokojený. Proto se také naši číšníci, když se hostovi pokrm naservíruje, přijdou po pár soustech zeptat, zda je vše v pořádku. A není to fráze. Snažíme se hostům vycházet vstříc. Třeba polovina jídel, která pro zákazníky vaříme, vůbec není na jídelním lístku, ale vychází z momentální chuti hosta a domluvy s šéfkuchařem. Jedna dáma k nám například každý den chodí na bezlepkové jídlo. Ví, že jí ho vždy uděláme.

Je těžké sehnat dodavatele?

Dnes, když nepočítám mořské ryby, La Bouchée vaří z lokálních surovin. Pro restauraci je také rozhodnutí velice těžké. Místo jedné návštěvy Makra, při které pořídí všechno, je nejednou závislá na desítkách lidí. Už existují farmáři, kteří vyprodukují kvalitní suroviny. Ale řešíme potíže s logistikou. Stávalo se, že jsme byli domluveni na dodávce a farmář nepřišel ve sjednanou hodinu ani den, vlastně se vůbec neozval. Máme tedy už okruh těch spolehlivých a s nimi smlouvy dlouho dopředu. Farmář je v klidu, protože ví, že má jistého odběratele pro své zboží. A my jsme také klidní, protože jsme

si jisti, že když něco napíšeme do sezonního jídelního lístku, tak to nedojde za čtrnáct dní.

Teď jste si založili Mikrofarmu...

Na malých farmách většinou není nikdo, kdo by měl čas suroviny několikrát týdně dovézt, protože všichni jsou prostě na poli. A řešili jsme ještě jednu potíž, spousta sedláků například dělá výběrné hovězí, krávy jsou celoročně venku, v zimě je krmit dobrým senem, porážka je šetrná s certifikátem bio. Ale už nemají prostoru, kde by maso nechali vyzrát. Přitom když se jí přímo po porážce, je velmi tuhé, plné vody. Proto je Mikrofarma nejenom obchod, ale také zrána. Ve velkém chladném prostoru je maso pod dohledem technologií, řezníků a našeho šéfkuchaře vyvěšené a do prodeje jde teprve po pěti až sedmi týdnech suchého zrání. Maso za tu dobu o pětinu zmenší objem, zkréhne a zintenzivní se jeho chuť. V prodejně ale máme i venkovské kachny, kuřata, krůty, kůzleččí či jehněčí maso. Řezník u pultu poradí, vykosť kuře, nachystá steak nebo namele vybraný kousek masa. Na balení bude už zanedlouho také speciální

QR kód. Když ho zákazník přečte mobilem, dozví se, kde zvíře vyrostlo a čím bylo krmeno, kdy bylo poraženo, kdy k nám maso dorazilo a který náš řezník ho naporcoval. A přibálit si k nákupu lidé můžou i ručně dělané kváskové pečivo, biozeleninu, kterou u nás v pravidelných intervalech zvlhčujeme zavlažováním, aby neoschla, nebo vína vybraná speciálně k jídlu. Máme i sýrový humidor, kde skladujeme sýry, porážka je Degust ve Vahrnu nedaleko Brixenu.

Nakupujete vy v supermarketu?

Občas. Třeba sůl... (smích) V tomhle mi udělala radost naše Mikrofarma. Předtím jsem měla jako rodič malého dítěte potíže. Místo půl hodiny ježdění s košíkem po obchodě jsem strávila děláním zásob třeba celý den a projezdila půl Brna. Tam sýr, tam pečivo, jinde zase maso. Do našeho obchodu jsem vybrala, co považuji za nejlepší a je to na jednom místě.

Takže máte restauraci a prodejnu. Nechcete začít ještě farmářit? Tam naše ambice nesahají. Máme skvělé dodavatele. Třeba Hornáč-

kou farmu. Iva Nováková do La Bouchée před lety dodala první svatomartinské husy, potom bioperličky nebo vajíčka, teď v Mikrofarmě zraje její hovězí. Jiří Karger zase u Kroměříže pěstuje bioovoce. Králíky máme od Jiřího Kočára. Dlouhou dobu jsme třeba paradoxně marně sháněli dobrého dodavatele kuřecího. Prodává se v jakémkoliv obchodu, ale najít opravdu kvalitní bylo těžké. Vypadalo to, že budeme vozit z Francie. Dnes máme kuřecí maso z farmy Štěpánovsko, kde drůbež zraje v zelenou travici, roste přirozeně a volně se pohybuje.

Jak odpočíváte?

Potřebuji chvíli obyčejného ticha a klidu. Naposledy v lese kolem Bílého potoka, cestou jsem nasbírala i bez na domácí sirup. Stejně ale moje výlety většinou končí u gastronomie. Miluju například Café Fara v Klentnici na Pálavě. Jezdím tam od chvíle, co otevřeli. Ale je pravda, že teď si moc neodpočívám. (úsměv) Právě jsme úspěšně obhájili brněnské barvy na Prague Food Festivalu, kde jsme vařili, a připravuji už čtvrtý ročník festivalu Jídlo z blízka, který bude v červenci.

Farmáře musí těšit, když vidí, jak mají na festivalu své jméno napsané na jídelním lístku a lidé si pochutnávají na jejich surovinách.

Začalo to, když jsme založili s Tomem Václavíkem a pár dalšími nadšenci brněnskou pobočku světového hnutí Slow Food. To vzniklo v 80. letech jako reakce na rozmáhající se kulturu nadnárodních fastfoodových řetězců a unifikaci chutí. Myšlenka je jednoduchá – znovu zpomalit, jídlo si vychutnat, udržet si typické regionální suroviny, pestrou lokální produkci a krajinu, která je pěkná i na pohled. V duchu této myšlenky budou připravovat nejlepší brněnské šéfkuchaři téměř celý červenec tříchodová festivalová menu, která uvaří pouze z místních surovin, a všechny dodavatele uvedou na jídelním lístku. Pod hlavičkou Jídla z blízka poběží také oblíbené doprovodné dílny. Manažer si vyhrne rukávy a vyzkouší si výrobu domácích těstovin, malinké děti přijdou s rodiči, kteří třeba neměli hlídání, a ony se nejednou zapojí a učí se dělat koláče.

Lukáš Valášek

Dotazník Lucie Frgalové

Kde žijí a kde bych chtěla žít

Žiji v Brně, jsem tu spokojená, mám tady blízké, přátele i práci. Pokud by se tohle všechno najednou přesunulo na francouzskou Rivieru, stěhování bych se možná přestala bránit.

Kdy jsem ráno v práci, kdy odcházím Kromě kanceláře a schůzek často

pracuji i z domu, je to pohodlné, ale zase se člověk v deset večer přistihne, že nevečeřel a dítě si v klidu čte. To se musím ještě naučit zkrátit.

Mé nejlepší a nejhorší rozhodnutí Spokojenost mi přineslo rozhodnutí věnovat se pracovnímu, což mě

naplňuje i osobně. Špatná rozhodnutí jsou relativní pojem, člověk se vždy rozhoduje tak, jak považuje v dané situaci za nejlepší. A výsledek pak buď potěší, nebo je poučením.

Jak poznají spolupracovníci, že jsem opravdu našťavá Mluvími velmi, velmi pomalu...

Bez čeho se neumím obejít

Bez svého skvělého syna.

Koho považují za důležitou osobnost jižní Moravy

Všechny, kteří tu žijí a jejich okolí jim není lhostejné. Sdílejí zkušenosti, podílejí se na kultivaci veřejného prostoru a spoluvytvářejí komunitu.

Tipy na víkend na jihu Moravy

BRNO

Ghettofest nabídne koncerty, tanec i výstavy

Festival ve vyloučené lokalitě okolo Cejlu a Bratislavské ulice chce vytvořit prostor, ve kterém se skrze kulturu a umění setkají lidé různých etnik, vyznání i zájmů. Začíná dnes, končí v neděli. Na programu jsou hudební vystoupení, tanec v ulicích, ochutnávka koláčů, ale také třeba turnaj ve streetballu. Nechybí ani modlitba za lepší soužití a taneční battle – soutěž mladých tanečnicků. Muzeum romské kultury nabídne komentované prohlídky stálé expozice, která se zaměřuje na romské dějiny a kulturu. Součástí různých setkání bude také diskuse o tom, jak život v lokalitě zlepšit a jaká je vlastně její budoucnost. Zkušenosti pořadatelů z minulých dvou ročníků jsou dobré, akce podle nich naplnila své bezkonfliktní poslání. Více na www.ghettofest.cz. (mch)

BRNO

Lahůdky na Špilberk Food Festivalu

Hrad Špilberk ode dneška do neděle provoní vůně delikates, které budou přímo na terasách připravovat mistři oboru. Návštěvníci uvidí vařit třeba Zdeňka Pohlreicha, držitele michelinské hvězdy Stefana Ciotti nebo specialistu na molekulární kuchyni Petra Koukolíčka. Zájemci se zúčastní školy vaření. Program doplní i degustace vína. Více na www.spilberkfoodfestival.cz. (mch)

TVRDONICE

Tradiční folklorní festival Podluží

Festival Podluží v písni a tanci nabízí přehlídku dechových hudeb, představení dětských a národopisných folklorních souborů, soutěže ve zpěvu a tanci či tematické pořady kroužků. Návštěvníci se můžou

těšit i na gastronomické speciality a ochutnávání vína tamního kraje. Třídenní festival zahájí již dnes od 19 hodin koncert Základní umělecké školy Velké Bílovice a přehlídka dechových hudeb. Na neděli je pak naplánován tradiční průvod spojený se sjžděním chasy na vozzech tazených koňmi a slavnostní mše. Letošní národopisné slavnosti se konají již po jednašedesáté. Více na www.tvrdonice.cz. (mch)

ZNOJMO

Z Kraví hory pojede závod dřevěných kárek

U znojemské přehrady budou k vidění neobvyklá vozidla originálních konstrukcí ze šoféry v nápaditých kostýmech. Závodníci pojedou v dřevěných kárách s kočárkovými kolečky z Kraví hory v neděli ve dvě hodiny odpoledne. Recesistická akce přilákala už loni k řece Dyji stovky diváků. (md)

INZERCE

Koupím

Knihy, LP, pohledy, plakáty. T: 603 469 105.

Knihy a časopisy

Koupím i LP, pohledy, plakáty. T: 603469105

Sníte o lepším bydlení?

reality
IDNES.cz

Více než 100 000 nemovitostí na www.reality.idnes.cz

MASTERS OF ROCK 14
10.-13. 7. 2014 Areál líkérky Vizovice
Exkluzivní festivalový set k novému albu, včetně Best of - největších hitů!
HELLOWEEN, BATH, SABATON
Show se setlistem vytvořeným fanoušky!
ANTHRAX, AIRBOURNE, ARCH ENEMY
Specialní SCORPIONS set - odehraní alba „Lovedrive“!
UNISONIC, BEHEMOTH, KROKUS, ELIVERTIE
... a mnoho dalších!
www.mastersofrock.cz