

Komplexní jazykový rozbor 4 – příloha pro práci studentů

Na maso s rodným listem

Tak trochu ztracená v uličkách nad Václavským náměstím dává už výzdobou tušit, že tady jde především o maso. A právě jeho původ i kvality kuchyně jsou důvodem, proč se sem lidé stále vracejí.

Kravská hlava nad vývěsním štítem, bílé kravky pasoucí se na stěně – to vše utváří zdejší atmosféru. Z tabule vyvěšené v restauraci se můžete dozvědět víc o každém kusu, který vám přistává na talíři: jeho stáří, číslo, kdy byl poražen, a dokonce dobu zrání masa. Mladí býci pocházejí z chovu na Českomoravské vysočině, jehněčí je zase z ekologického chovu v Myštěvci.

Nás však zajímalo ještě jedno – menu tradičního zimního Grand Restaurant Festivalu, který dává příležitost, jak ochutnat výhodněji kuchyni restaurace, kde by lidé jinak sáhli hlouběji do kapsy, pro ně je to zase možnost, jak přitáhnout nové hosty.

Ne každý podnik se však podle toho chová. „Přišli jsme na rezervaci a obsluha nám to začala sázet, ani neřekla, co jíme,“ zaslechnu od vedlejšího stolu čerstvou zkušenost z restaurace kousek za Prahou. U bílé krávy nás však už uvítání obsluhy nenechává na pochybách, že se o nás hodlají dobře postarat.

Komplexní jazykový rozbor 4 – příloha pro práci studentů

Na maso s rodným listem

Tak trochu ztracená v uličkách nad Václavským náměstím dává už výzdobou tušit, že tady jde především o maso. A právě jeho původ i kvality kuchyně jsou důvodem, proč se sem lidé stále vracejí.

Kravská hlava nad vývěsním štítem, bílé kravky pasoucí se na stěně – to vše utváří zdejší atmosféru. Z tabule vyvěšené v restauraci se můžete dozvědět víc o každém kusu, který vám přistává na talíři: jeho stáří, číslo, kdy byl poražen, a dokonce dobu zrání masa. Mladí býci pocházejí z chovu na Českomoravské vysočině, jehněčí je zase z ekologického chovu v Myštěvci.

Nás však zajímalo ještě jedno – menu tradičního zimního Grand Restaurant Festivalu, který dává příležitost, jak ochutnat výhodněji kuchyni restaurace, kde by lidé jinak sáhli hlouběji do kapsy, pro ně je to zase možnost, jak přitáhnout nové hosty.

Ne každý podnik se však podle toho chová. „Přišli jsme na rezervaci a obsluha nám to začala sázet, ani neřekla, co jíme,“ zaslechnu od vedlejšího stolu čerstvou zkušenost z restaurace kousek za Prahou. U bílé krávy nás však už uvítání obsluhy nenechává na pochybách, že se o nás hodlají dobře postarat.