



ROSTLINNĚ

Po úspěchu s Průvodcem pro restaurace vydává Rostlinně další e-book a představuje druhého patrona

Praha, 22. 7. 2019 - Projekt Rostlinně začátkem července na svém webu uvolnil zdarma ke stažení elektronickou knihu s názvem Obědy do 20 minut. Jejím cílem je přinést zajímavé rostlinné tipy na rychlý oběd. E-book navazuje na dříve vydanou elektronickou knihu s nápady na rostlinné snídaně. Neustále se rozvíjející projekt se rozhodli podpořit už dva patroni z řad kulinářských celebrit – Martin Kortus a nyní nově Michal „Hugo“ Hromas.

Rostlinně necílí pouze na restaurátéry, jimž se projekt snaží pomoci při zavádění rostlinných jídel do jejich menu. Chce přinášet i každodenní tipy na rostlinné stravování, které mohou lidé vyzkoušet doma.

„Při dnešním hektickém způsobu života se stává, že nebývá čas na dlouhé vaření. Mít po ruce tipy na jednoduchá a rychlá jídla je často k nezaplacení, a tak jsme chtěli lidem poskytnout nástroj, který jim pomůže ušetřit čas a překonat bariéru pociťovanou k rostlinné stravě,“ uvádí projektová manažerka Rostlinně Marianna Slováková.

S ideou nesenou projektem se plně ztotožňuje i jeho nový patron – kuchař a publicista Michal „Hugo“ Hromas. *„Nejsme nejlepší, jsme prostě jiní,“* tvrdí Hromas o své kočovné restauraci Nomadis. Před jejím založením se věnoval tvorbě konceptu kuchyně v Herbivore, Crossclubu nebo v Mamacoffee.

„Vařit jen z kyttek je nádherná hra. Najednou se před vámi otevře svět plný barev, chutí a vůní. Můžete popustit uzdu fantazii a hrát si každý den. Je to hojnost. Zelenina i ovoce se během sezóny proměňují a střídají, ale pořád to má šťávu. Když víte, jak na to, ukrutně si pochutnáte. Vůbec není nudná ani bez chuti, jen je prostě potřeba vědět, jak z ní dostat to nejlepší,“ vysvětluje Hromas svou zálibu v rostlinné kuchyni a důvod svého patronství Rostlinně.

Zvýšit povědomí o rostlinné kuchyni pomáhá i Průvodce rostlinnou kuchyní pro restaurace, který spatřil světlo světa na konci května. Průvodce restaurátorům radí, jak efektivně zavést rostlinné pokrmy do jejich nabídky. S Rostlinně tak začíná spolupracovat stále více gastro provozoven při rozšiřování menu.

“S projektem Rostlinně jsme začali spolupracovat, protože jsme cítili zvýšenou poptávku po rostlinných jídlech a chceme naši nabídku posunout zase o kus dál. Díky projektu jsme se dostali ke správným dodavatelům zajímavých rostlinných alternativ, které plánujeme postupně zařadit do naší sítě restaurací,“ říká Jan Kapolka, spoluvlastník sítě mexických restaurací Los Capolitos.

Kontakt:

Marianna Slováková, projektová manažerka Rostlinně, 732 861 669, e-mail:

marianna.slovakova@rostlinne.cz

Rostlinně je projekt, který oslavuje rostlinnou kuchyni. Podporuje majitele restaurací v rozšiřování nabídky rostlinné kuchyně a pomáhá výrobcům potravin a supermarketům při uvádění nových produktů na trh.

web: www.rostlinne.cz