Hot & chilli

NATALI ŠNICEROVÁ, RODNÝM JMÉNEM TRINH HA, UKÁZALA PŘED 10 LETY PRAZE, JAK SPRÁVNĚ VAŘIT VIETNAMSKOU KUCHYNI. PAK SE JÍ VŠE PŘEJEDLO, ROK CESTOVALA PO SVĚTĚ A VRÁTILA SE S PRÉMIOVÝM KONCEPTEM PUBLIC CHILLI.

JAROSLAV MAŠEK, ZUZANA KRAJÍČKOVÁ, FOTO: MICHAEL TOMEŠ

Vařit se přece musí na plynu, to jinak nejde. Žádná indukce, to jsem odsud hned vyhodila, říká rázně sedmatřicetiletá žena, která by evropskou optikou měla spíše vládnout přehlídkovým molům než malé kuchyni v Praze 1. „A víte, doma ve Vietnamu se mi vždycky posmívali, že mám příliš velké rty. Ideál krásy jsou tam velké oči a malé rty, já to mám obráceně," směje se dnes už Češka, která byla přitom celé dětství zvyklá vařit na hnědém uhlí nebo na udusané slámě ve venkovní kuchyni.

Spolu se svým bratrem a babičkou vyrůstala na severu komunistického Vietnamu ve střediskovém městečku Thai Binh. Měli domek, který tvořil jeden společný pokoj o velikosti 16 čtverečních metrů a čtyřikrát do roka ho vyplavila povodeň (U nás je rovina a hodně prší, říká dnes.), a potom malý dvorek, který sloužil jako zázemí pro všechno ostatní. Na něm se Trinh Ha učila také vařit.

„Nejraději jsem měla sladkou vodu s rýží. Ono toho tehdy ve Vietnamu opravdu moc nebylo. Maso jednou za měsíc, hračky jsme si s bratrem vyráběli z toho, co jsme našli na ulicích. Včetně odpadků," říká žena, kterou jako pětiletou opustila máma, když v roce 1987

Natali Šnicerová se svými manažery Martinem Vincem a Danielem Prašivkou

odjela se skupinou dělníků pracovat do Československa. Byla lékařka a měla dohlížet na zdravotní stav vietnamské komunity v textilce v Ústí nad Orlicí.

„Jenže všichni makali naplno, nikdo nechtěl být nemocný, a tak nakonec také začala pracovat u pásu. Aby mohla být lékařkou i tady, musela by udělat zkoušky v češtině a na to nebyla doba. Všichni chtěli co nejrychleji vydělávat, aby posílali peníze domů, ne se učit pořádně česky," vypráví svůj příběh majitelka restaurace Public Chilli na Ovocném trhu. Uplynulo osm let, během nichž za ní a jejím bratrem přijela maminka na návštěvu do Vietnamu jen jednou (s otcem, který pro změnu pracoval v Moskvě, se rozvedla, takže děti opravdu vyrůstaly jen s babičkou), a v roce 1995 přistála tehdy třináctiletá Trinh Ha v Praze. Jela spolu s bratrem, jejich máma pro ně vyřídila potřebné dokumenty. Vydala se tak na cestu do Ostravy a k budoucnosti pod jménem Natali Šnicerová.

„Z Prahy jsem byla nadšená, po cestě do Slezska ze mě to nadšení trochu vyprchalo," směje se a vzpomíná na dobu, kdy její máma už byla klasickou trhovkyní, a ona tak vyrůstala ve vietnamském stánku na ostravském sídlišti. Protože neuměla česky, musela na základní školu nastoupit o dvě třídy níž mezi šesťáky, a vůbec to bylo tvrdé období i kvůli opětovnému sžívání rodiny. „Když máma odjela, byli jsme malé děti a shledali jsme se, když jsme byli s bratrem už puberťáci," říká perfektní češtinou s mírným pražským přízvukem, včetně občasného problesknutí povinného slovíčka „woe".

V **Ostravě** si vybrala nové jméno Natali (utkvělo jí v dětství z ruské encyklopedie, kterou často listovala), vystudovala na střední odborné škole obor vizážistka a také se relativně rychle vdala. Stala se tak Natali Šnicerovou, a byť se svým bývalým manželem již nežije, mají spolu čtrnáctiletou dceru. Nejprve se hodně pohybovala ve světě módy, líčila modelky na přehlídkách, ale stále více ji to táhlo do Prahy, kde potkala svého manžela a kde tou dobou bydlel její starší bratr.

Ten mezitím úspěšně dokončil Vysokou školu báňskou a také si s rodinou otevřel bistro v Karlíně. Ano, později oblíbené Red Hot Chilli. „Tehdy jsem začala opravdu vařit. Vlastně jsem začala s asijskou kuchyní úplně od nuly, jen s pomocí dvou kamarádek z Vietnamu a z Číny," říká Natali Šnicerová s tím, že bratrovi se v restauraci moc nedařilo, po půl roce ji chtěl opustit, ale ona ho přesvědčila, že ji zkusí nastartovat.

Tři měsíce potom pilovala recepty, se švagrovou trávily desítky hodin v kuchyni a nakonec byla na trhu jednou z prvních, kdo Čechům ukázal polévku pho nebo jarní závitky. Přesto byla první dva měsíce po

převzetí karlínského podniku v restauraci skoro sama. Jenže pak přišel na návštěvu známý food bloger Martin Kuciel alias pan Cuketka a v létě 2009 na svůj web napsal: „Vietnamské bistro se sympatickou paní majitelkou, které vás nechá zapomenout na všechny ‚číny'. Lístek je stručný a kombinuje pouze vietnamskou a thajskou kuchyni." Tyto dvě věty stačily, aby bylo druhý den plno. „Docházely mi všechny suroviny, nestačila jsem vařit, bylo to jako sen. A moc jsem nechápala, co se vlastně stalo," vzpomíná dnes v podniku, který se od „jejího" Red Hot Chilli hodně liší.

Nejde jen o vyšší cenovou hladinu, která přece jen odráží poměry v Praze 1 a pronájem prostoru od Metrostavu Jiřího Bělohlava (vedení stavebního gigantu je tady často hostem), ale především o složení menu, které představuje něco jako prémiovou moderní asijskou kuchyni. Od dim sum knedlíčků z domácího těsta přes pečenou kachnu s lanýži až po Public Burger, podávaný ve smažené rýžové bulce. „Je to přesně tak, jak chci asijské speciality vařit. Takovou restauraci jsem vždy chtěla mít," říká žena, která je stále hlavní postavou v kuchyni, prakticky každý den od rána připravuje základy pokrmů a večer Public Chilli zavírá.

Nějaký čas to přitom vypadalo, že s vařením úplně skončí. Po osmi letech vedení Red Hot Chilli měla restauratérství plné zuby, podnik přenechala přátelům s podmínkou, že zachovají jeho styl, a vydala se do světa. „Rok jsem cestovala, přemýšlela, co budu dál dělat, ochutnávala různé věci. Ale když jsem se vrátila, podvědomě jsem stejně zase cítila, že bych měla začít znovu vařit. A přemlouvali mě i přátelé," vzpomíná Natali Šnicerová na předminulý rok, kdy nakonec o jejím návratu do branže rozhodla možnost získat do pronájmu nynější prostor na Ovocném trhu. Dříve v něm byl Wine Food Market, Kobe nebo asijská Satuy. Nikdo ale dlouho nevydržel a Natali se rozhodla, že úspěch do úzké restaurace vedle Pánské pasáže přinese právě ona.

„No, máme za sebou první rok, občas to není jednoduché, ale když se pro něco rozhodnu, hodně vydržím," komentuje aktuální byznys s tím, že jede zatím na černé nule a spolu s ní bojují provozní Martin Vinc a Daniel Prašivka, kteří mají každý desetiprocentní podíl na zisku. Jako investorku s pětinovým podílem na začátku přibrala kamarádku Ly Dang Le, která pracuje jako asistentka europoslance Jana Zahradila (ODS) v Bruselu. „Žiji už osm let v zahraničí a investovat do Public Chilli byla příležitost, jak být dál spjatá s Prahou a věnovat se zároveň něčemu, co mě jako milovníka jídla baví. Styl vaření Natali jsem znala už z Karlína a věřím, že dává podniku tu správnou duši," vyjmenovává důvody své investice Ly Dang Le s tím, že přesnou sumu vloženou do restaurace, na jejímž designu se podílel architekt Vít Máslo, uvést nechce.

Letos se Public Chilli představilo také na karlovarském filmovém festivalu, a to v prostorách Císařských lázní po boku baru Public Interest. Čímž se dostáváme ke jménu restaurace, které bylo vymyšleno právě „na baru" známého podniku, s jehož majiteli a také častými hosty z řad byznysu a pražské bohémy se Natali Šnicerová dobře zná. Byť oficiálně spolu firmy nemají nic společného. „Byla to dobrá zkušenost, vařili jsme každý den skoro do rána a zase jsme udělali něco pro naši značku," říká Natali. Její další plány? Rozhodně žádná franšíza nebo další restaurace Public Chilli po Česku. „Chci mít jen krásný prosperující podnik, kde budu moct vařit tu nejlepší asijskou kuchyni podle sebe. To mi úplně stačí." F

INZERCE

PROMĚŇTE STĚNU V OBŘÍ TABLET

Máte důležité jednání se zákazníkem. Při příchodu do zasedačky je již **zapnutá interaktivní stěna**. Nemusíte nic připojovat a můžete hned pomocí **dotykových gest** na obrazovce **prezentovat** váš produkt.

Zákazník vám chce ukázat svou představu – stačí třikrát kliknout a již **zrcadlí obsah** ze svého mobilu a notebooku. **Žádné kabely**.

Nakonec pustíte video o vaší firmě a rytmická hudba se line **ze všech stěn okolo**.

Zákazník se usmívá...

A JAKÁ JE VAŠE ZKUŠENOST S IT TECHNIKOU V ZASEDAČKÁCH?