

NOVÁ PRODEJNA ZDRAVÉ VÝŽIVY A BIO A SAMOOBSLUŽNÁ VEGETARIÁNSKÁ RESTAURACE

Inspirativní NATURAL CENTRUM

Na začátku dubna se podařil Vítu a Zítě Prchalovým husarský kousek, protože nastartovali vedle své nové prodejny zdravé výživy a biopotravin, která slouží veřejnosti na náměstí Svobody v Jihlavě již od listopadu 2004, provoz nové vegetariánské jídelny, jediné v kraji Vysočina. V rekonstruovaném objektu bývalého hotelu Beseda na ploše 250 m čtverečních dokázali vybudovat opravdu krásně vybavenou prodejnu a jídelnu a nazvali je NATURAL CENTREM.

Prchalovi nejprve uspořádali slavnostní poděkování všem, kteří jim nějak pomohli, projekt podporovali a nebo se podíleli na jeho realizaci – dodavatele technologií, truhlářských prací, zaměstnance. Nezapomněli ani na své rodiče a další rodinné příslušníky, bez nichž by se jim – vzhledem k tomu, že mají tři malé děti – snad ani nepodařilo záměr zrealizovat. Čestným hostem se stal Tom Václavík, vedoucí sekce maloprodejců biopotravin svazu PRO-BIO, který symbolicky přestříhl pásku a následující den – 5. dubna – se tak mohly dveře jídelny skutečně otevřít i veřejnosti. I když si Vít Prchal stěžoval, že pro velké starosti s přípravou nových prostor neměl čas příliš otevření propagovat, do jídelny se už začali pomalu scházet nedočkaví zákazníci.

Prodejna je zařízená s velkým vkusem. Upoutají pěkné dřevěné regály s rákosovou stříškou, i další regály s bohatým sortimentem produktů zdravé výživy, bio i makrobiotiky. Prodejné vévodí strom, u něhož je vytvořeno miniodpočívadlo k zastavení se nad letáčky s informacemi, které tu jsou vystaveny. Děti láká stoleček s hračkami a možností zabavit se kreslením, než maminka v klidu nakoupí.

Prodejna poskytuje široký sortiment čajů, nápojů, těstovin, obilnin, různých vegetariánských svačinek a paštik, sýrových jogurtů a výrobků z koziho mléka. Nechybí samozřejmě ani sortiment pro diabetiky a další dietáře, k tomu také všechny možné celozrnné tyčinky a pochoutky nebo mořské řasy a houby, či ochucovadla a výrobky východních kuchyní. Za zmínku stojí široký

sortiment přírodní kosmetiky a ekologických čistících prostředků. Potraviny jsou vedeny samozřejmě také v kvalitě bio – a regály se zbožím prokvétají zelenou zebrou – BIO. Svoje produkty tu nabízí místní biofarma Sasov – dnes to byla biocibule, biomaso a biouherák, ale v nabídce bývají z této farmy také biobrambory a biopohanka. Dobrým nápadem bylo umístění stolečku s aktuální nabídkou výrobků sloužících pro jarní očistnou kúru.

Vybrat si můžete také z titulů duchovní literatury, kuchařek zdravé výživy



Natural centrum v rekonstruovaném hotelu Beseda s pěkným parčíkem a možností zaparkování auta



Zdeňka Danková při obsluhování zákazníků v prodejně

Foto vpravo – nová restaurace

vy, objednat se na konzultace k poradci v oblasti výživy Samovi Fajerovi, bylinkářce Marii Kubátové nebo obdržet kontakt na MUDr. Juditu Hofhanzlovou, autorku knih o výživě pro nejmenší děti a propagátorku alternativních léčebných postupů.

Podle slov právě sloužící prodáváčky Zdeňky Dankové mají zákazníci největší zájem o čerstvé celozrnné i špaldové pečivo, chléb a koláče, které zde nově pečou sami. „Jednou týdně pečeme také bezlepkový sortiment, který je velmi žádaný. Bohužel státní dotace pro tyto nemocné byly zrušeny. Mnoho maminek sem přichází nakupovat suroviny, aby z nich pak mohly vařit takto postiženým dětem nebo i péci vlastní chléb v malých pekárnkách.“

Takováto speciálka se zdravou výživou a biopotravinami je zákazníky vyhledávána právě pro ochotný a osobní přístup k zákazníkům, možnost poradit

americké brambory nebo rýži, ke špaldové kávě také domácí koláče a další „sladkosti“ bez cukru. Postupně plánují zařazovat jídla ze surovin v kvalitě bio. Jídla nabízí kapacitu přes čtyřicet míst, počítáno bylo také s prostorem pro maminky s kočárky a židličkami pro malé děti. V čistých prostorách laděných do jarních barev se světlými stoly a židlemi z přírodního dřeva se jim bude jistě líbit.

„Současně zde chceme organizovat přednášky o zdravém životním stylu, kurzy, meditace a zájemcům tak poskytnout kromě materiální, také duchovní potravu. Tímto bychom chtěli vrátit do objektu Besedy spo-



se, jak připravovat jednotlivé potraviny nebo jak složením stravy ovlivnit různé zdravotní obtíže. O tom, že to prodáváčky NATURAL CENTRA umějí, jsme se přesvědčili.

Nová samoobslužná Restaurace zdravého životního stylu NATURAL CENTRUM nabízela na prvním jídelníčku jarní polévku, pohankovou sekanou, tofu v kari omáčce a celozrnné těstoviny, k nim zeleninovou oblohu,

lečenský život, vytvořit takové „centrum“ přírodního a přirozeného stylu a přispět k všeobecnému rozšíření principů trvale udržitelného života,“ doplnil avé záměry Vít Prchal, pro kterého je podnikání v tomto oboru nejen způsobem obživy, ale životním stylem souvisejícím s podporou ekologického zemědělství a ohleduplného chování k přírodě.

Miroslava VOHRALÍKOVÁ



Vít Prchal za pultem