

## Kdo nám to zase píše? A proč?

Na první otázku je odpověď jednoduchá. A na druhou přijdete sami. Vítejte v Rettigovce! Ano, já vím, nejste teď v Rettigovce, sedíte ve své kanceláři, nebo doma a čtete si, co vám to mailem přišlo. Nenutím Vás číst dál, ale věřte, když nedojdete až na konec, přijdete o zaručený drb o Magdaleně Dobromile, super recept a informaci jak zlepšit svět.

Kdo jsme, už tušíte – jsme tým jídelny a kavárny Rettigovka, kterou navštěvujete (nebo míjíte?) v křižovatce „U Wágnerů“ v Litomyšli. A proč vám píšeme? Chceme se s Vámi seznámit, představit se a pozvat Vás na návštěvu, jak se to mezi přáteli dělává. Takže: „Dobrý den, jmenuji se Rettigovka, ráda vás poznávám.“ „Dát v Litomyšli restauraci název podle Magdaleny Dobromily, to není moc originální, to se samo nabízí,“ říkáte si v duchu. A máte vlastně pravdu. My jsme si ale její jméno půjčili hned ze dvou důvodů. První je jasný a netřeba ho dál pitvat.



„Vaříte podle Rettigové?“, ptají se často naši strážníci. „Ano, inspiruje nás“, odpovídáme my. „Vaříme ponejvíc z lokálních surovin, mnohé recepty převlékáme do trendy kabátu, jiné jsou beze změny použitelné stejně dnes, jako tehdy. Třeba takový Puding špenátový“.

A tady je v úvodu slíbený recept. (Že tohle celé čtete jen kvůli tomu drbu? Tuším to, ale šetřím si ho na později. ☺ )

*„Přeber dobře špenát, vyper ho v několika vodách, pak ho drobnince usekej, utři kousek nového másla, dej do něho ten špenát, vraž k němu 4 celé vejce, přidej trochu květu, trochu soli a strouhané žemličky tolik, aby to bylo husté tak jako jiný puding, namoč čistý šat ve studené vodě, vlej to do něho, zavaž to a nech to ve slané vodě hodinu vařit; pak to vyklop na mísu, posyp ostrouhanou žemličkovou kůrkou, polej rozpáleným novým máslem a dej to na stůl.“*

Více se o nás dozvíte na našich webových stránkách a na facebooku

[www.rettigovka.eu](http://www.rettigovka.eu)

<https://www.facebook.com/pages/Rettigovka/441609072576750>



„Samozřejmě. A druhý důvod, proč Rettigovka nese jméno slavné Všeradické rodačky?“ ptáte se Vy. Paní Magdalena byla totiž ženou tradiční, ale zároveň moderní a osvětovou. Taková se snaží být i Rettigovka. O gastronomickém bitevním poli už víte – (tradiční, trendy kabátek, lokální suroviny...Vzpomínáte? Je to o odstavec výše). Naší druhou neméně důležitou oblastí, kam napínáme své síly je zaměstnávání osob s hendikepem. V naší restauraci pracují lidé se zdravotním omezením a ti, kteří se ocitli na hraně sociálního vyloučení. Tito lidé by sami jen těžko hledali a dostali práci. Proto je Rettigovka podporuje ve vytváření pracovních návyků a dává jim dnes tak potřebnou praxi.



„Tak už jsem skoro u konce a drb pořád nikde!“ stěžujete si. Plním své slovo a pro senzacechtivé čtenáře jej uvádím:

*Zlí jazykové tvrdí, že Magdalena Dobromila sice napsala uznávanou a užívanou kuchařku, ale její muž se zásadně stravoval po hospodách, neboť na její věčné experimentování neměl žaludek.*

Tolik bulváru a teď na trochu vážnější strunu. Každý den jsme vděční za to, že k nám chodí hosté na obědy, mnohé firmy a instituce využívají našich služeb (zajištění cateringu, pronájem prostor restaurace na schůze či prezentace, využití náhradního plnění ...) a doporučují nás dále. Bez nich bychom totiž nemohli provozovat sociální firmu, kterou Rettigovka je.

Děkuji, že jsme k Vám mohli prostřednictvím textu vstoupit a zvu Vás na oplátku na návštěvu k nám.

Těším se, Rettigovka

Více se o nás dozvíte na našich webových stránkách a na facebooku

[www.rettigovka.eu](http://www.rettigovka.eu)

<https://www.facebook.com/pages/Rettigovka/441609072576750>

