

NEWS

Recepte letei, pie kuras neviens negaida

Ēdiens dažos soļos, uzglabājams gadiem.

2026. gada 21. septembris, Tobias Engl



Laba viesu vadība nav burvestība. Tā izdodas ar dažām sastāvdaļām, mazliet rūpības un ierīci, kas pārņem darbu. Šeit mājas recepte.

Sastāvdaļas

1 ekrāns virs letes

1 maza ierīce aiz tā

1 dienas ēdienkarte, turēta svaiga

p. v. cenas un alergēni, vienmēr aktuāli

3 valodas, pievienotas pēc vajadzības

1 šķipsniņa atturības, pret mirgošanu

Pagatavošana

1. Pakārt ekrānu, savienot ierīci, pamats gatavs.
2. Pieslēgt kasei. Tā pats no sevis pazūd, kas izpārdots.
3. Ēdienkarti kārtot pa diennakts laikiem: no rīta brokastis, pusdienlaikā siltā virtuve, pēcpusdienā kūka.
4. Naktī ļaut vārīties uz mazas uguns, proti: aptumšot. No rīta viss stāv gatavs.

Pasniegšanai

Lokāli rēķināts, Eiropā mitināts, viesu datiem nepametot namu. Tiek pasniegts tēls, kas vienmēr pareizs. Garšo pēc uzticēšanās, un paēdinātus tas dara pastāvīgos klientus.