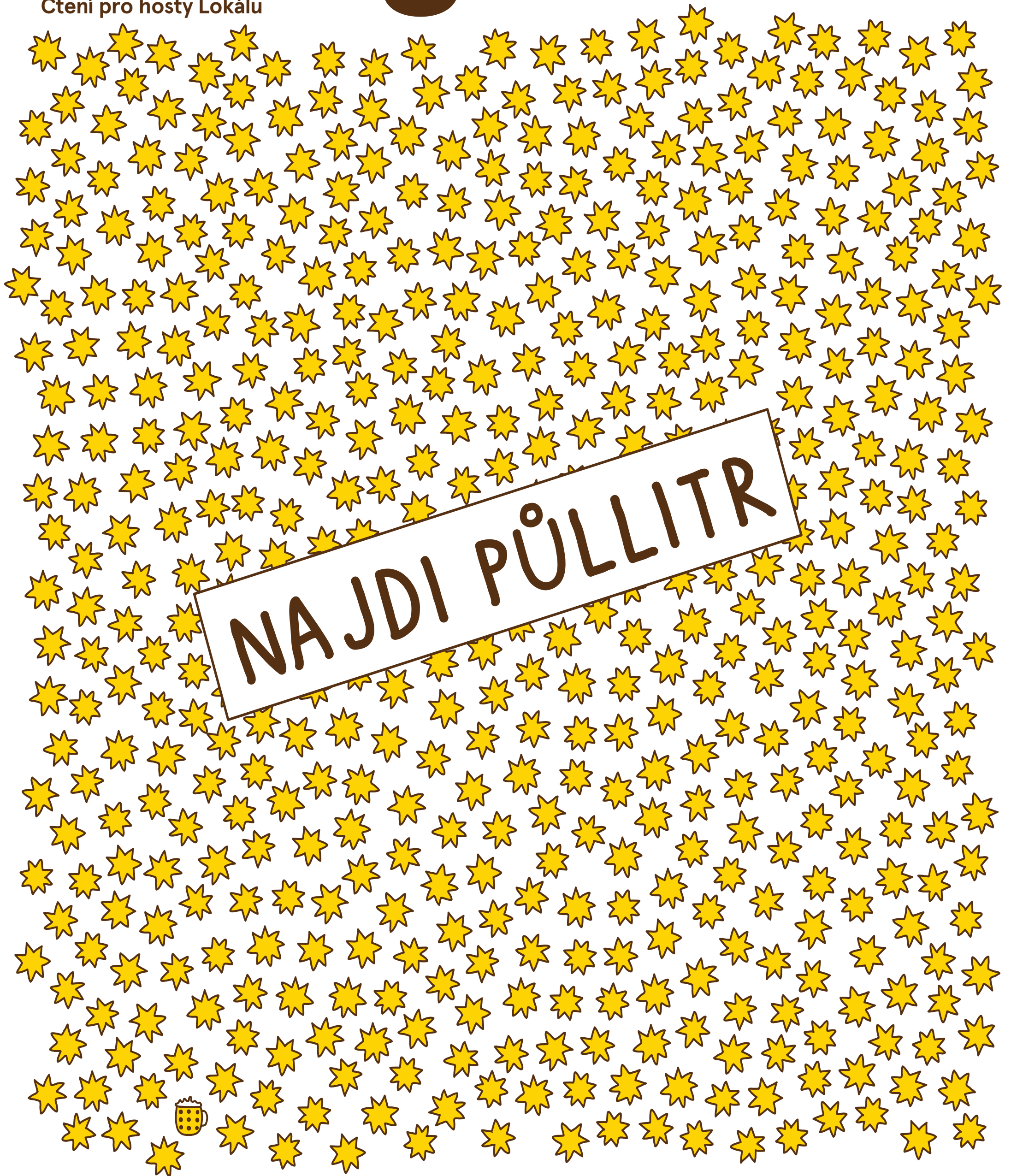


štamgast

č. 12

Čtení pro hosty Lokálu



74 hodin

Přesně tak dlouho byste pěšky obcházeli všechny Lokály – z Plzně přes Prahu až do Brna. Ale nebojte, odznak poutníka u nás získáte, i když pojedete autem. Více na straně 4.

Hvězdy na nebi

Nikdo nezná přesný počet hvězd na obloze, ale odhaduje se, že ve vesmíru je kolem 300 triliard hvězd (3×10^{23}). Číselně 300 000 000 000 000 000 000 000 000.

Poklopec

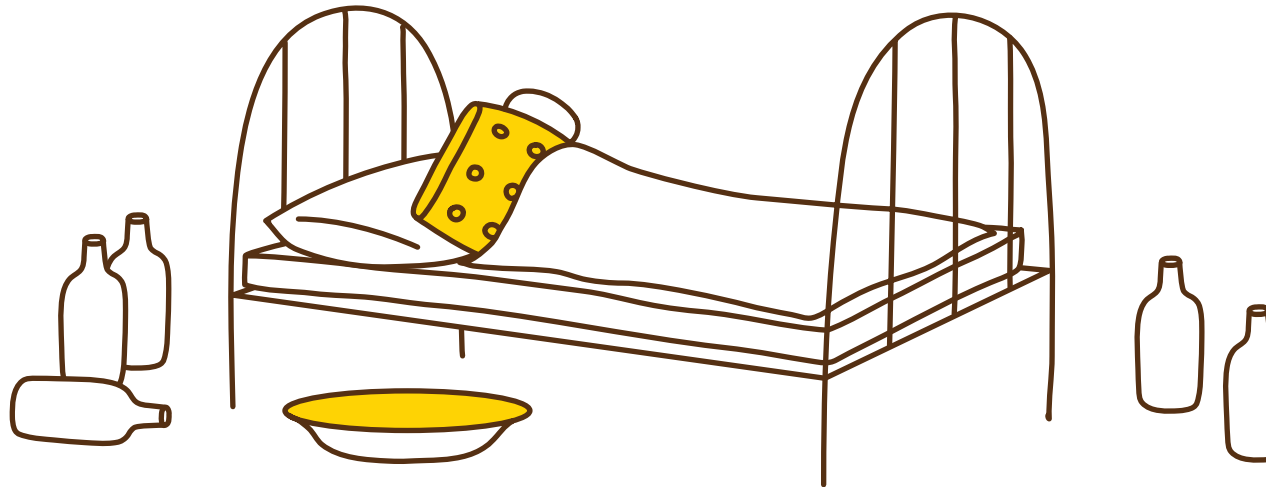
Etymologicky slovo pochází z praslovanského termínu poklopъcъ a je odvozeno od slovesa klopiti, což znamená přiklápět nebo taky zakrývat.

Všechno má konec, ale hlavně začátek

Lokále, otevři se

Co se děje před otvíračkou?

Mají 13 stolů, 10 skalních štamgastů, nepřijímají rezervace, a přece je průběh dne v tomto Lokále předvídatelný. Rána U Jiráta začínají notnou dávkou kofeinu a stejně jako ve všech Lokálech velkým vařením, úklidem a milým společným meetingem. Skoro byste se chtěli přidat, že?



7:00 Kuchaři přicházejí do práce. U Jiráta jsou někteří tak pilní, že jsou nastoupeni už po šesté hodině.

7:05–9:30 Část příprav na vaření mají kuchaři hotovou z předchozího dne, i tak ale musejí upéct pečeně a podusit maso, navařit veškeré přílohy (brambory, rýži, zelí, špenát), přebrat zboží od dodavatelů a věřte, nebo ne, mnohdy při tom všem ráno stihnou i drobný úklid.

9:30 Do Lokálu vchází manažer Michal Svoboda a namířeno má rovnou ke kávovaru – prý by ho našel i poslepu.

9:30–10:30 Do práce přicházejí kolegové z placu a výčepní. Číšník nebo servírka znovu utře stoly a lavice, doplní čisté pivní tácky, otře vnitřní parapety a připraví ty venkovní, vyleští dveře i veškeré skleněné plochy, doplní příbory a nachystá menu.

I za výčepem se kmitá. Je třeba umýt vanu, napustit ji čistou vodou a naplnit půllitry. Taky postavit sud, který přes noc ležel, zapnout tank, tlačnou láhev, a především smontovat večer rozmontovaný a umytý výčep (kohouty, sítko, těsnění...). Výčepní ráno odšťavňují grepy a připravují limonády, fasují ručníky, účtenky, kotoučky a houby.

10:30 Na tuhle část se všichni těší! Je čas na meeting, a hlavně – na ochutnávku denní nabídky, kterou kuchaři od rána navařili. Všichni už jsou v uniformách, šéfkuchař Jirka prezentuje týmu jídla, manažer Michal popíjí minimálně druhou kávu a shrnuje, co se předešlý den událo, co se povedlo a co méně a na čem je potřeba zapracovat.

10:50 Deset minut před otvíračkou si manažer s jedním členem týmu odškrtají checklist, aby zkontrolovali, že vše je na svém místě a nikdo na nic nezapomněl.

11:00 Přichází první host. Obědoví stálí hosté jsou jako hodinky. Nebo snad už čekali za dveřmi?

Z kuchyně U Jiráta

Základ dobrý, všechno dobré

Jak si usteleš, tak si lehneš. Ne že by měli kuchaři v Lokálech leháro – tohle rčení platí u základů českých jídel, ať už jde o krájení cibule, nebo o přípravu jíšek a vývarů. Co a jak mít v kuchyni přichystané, abyste uvařili českou hostinu mávnutím vařečky? Poradí vám šéfkuchař Jiří Králík z Lokálu U Jiráta.

Jak na jíšku

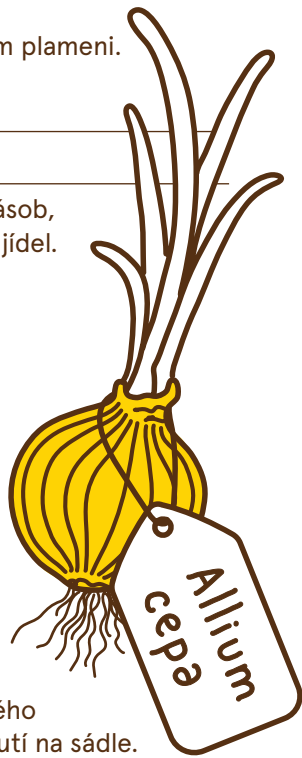
Ať už se pustíte do máslové, nebo sádlové, snažte se dodržet následující pravidla:

- 1 Poříd'te si kvalitní ingredience.**
- 2 Odvažte si suroviny.** Na gram přesně.
- 3 Do horkého tuku** (nesmí bublat) nejdřív metlou vmíchejte polovinu mouky a vytvořte hladký základ. Až potom přidejte zbytek a opět míchejte dohladka a stírejte stěny rendlíku.
- 4 Jíšku vždy připravujte** na mírném plameni.

Cibule, základ české kuchyně

Textura hraje roli – a to platí dvojnásob, když jde o cibuli, královnu českých jídel.

- 1 Hrubá, tzv. základová** – hodí se do dlouze dušených a tažených jídel, tedy do gulášů, pečení, al i do polévek.
- 2 Najemno** – do zelí, do šťávy ke kuřeti, na posypání rajčatového salátu, do špenátu na pánvi.
- 3 Nejjemnější, jakou zvládnete** – na studené předkrmy, jako je gothaj či tlačenka, na plněné bramborové knedlíky, na tatarák.
- 4 Kolečka** – v Lokále do nakládaného hermelínu, doma třeba na osmahnutí na sádle.



Vývar, voda české kuchyně

V Lokálech nechávají vývar táhnout přes noc. U Jiráta začíná bublat už v pět odpoledne a slévá se druhý den v sedm ráno. „Vždycky ho máme aspoň o třicet litrů víc, protože vývar v naší kuchyni nikdy nesmí dojít. Z vody českou kuchyni neuvaříš,“ připomíná šéfkuchař Jiří Králík.

Vývarem můžete podlévat téměř všechno (zelí, špenát...), jelikož jídlu dodává výraznější chuť, a ředit jím příliš husté omáčky.

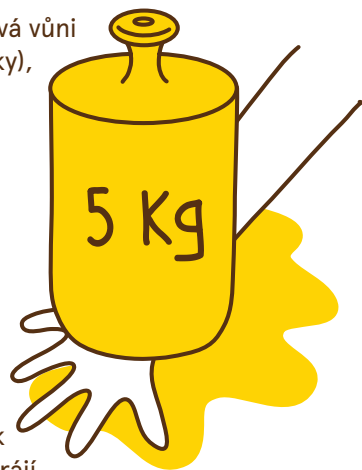
Ačkoli v Lokálech vývar hned spotřebují, ohledně uskladnění Jirka radí: „Vývar rychle zchlad'te, zavakuujte do vakuovacích nádob a uchovejte v chladu.“

A co mít vždycky ve spíži a lednici... abyste vykouzlili českou hostinu?

Naše kuchyně se neobejde bez těchto surovin:

máslo a škvarené sádlo (dodává vůni omáčkám, smaží se v něm řízký), **cibule a česnek**, **vepřové a hovězí maso**, **farmářská vejce**, **kvalitní hrubá a hladká mouka** (na jíšku, na knedlíky...).

Tip šéfkuchaře: Víte, proč šéfkuchař Jirka Králík v kuchyni dennodenně nosí závaží na předloktí? Do ringu se nechystá, ale předchází tak bolavým loktům, lépe se mu krájí a snáze se mu zvedají těžké hrnce. Vyzkoušejte doma.



Začátky na place a v kuchyni

Vy jste tady novej, že jo? Praktické patero pro budoucí nováčky v Lokálech

Co se hodí znát a na co se ptát? Jak vypadá první směna a jak nový člen týmu pozná, že zapadl do party? V loňském roce přibýlo v Lokálech plus minus 114 nováčků a ti už vědí, že:



Osobnosti Lokálu

V Dlouhééé od samého začátku. Tedy téměř

Do Lokálu Dlouhááá nastoupil Honza Martínek pár dní po otevření a od přípraváře a kuchaře u pánví se provařil až na pozici šéfkuchaře. V začátcích kariéry sbíral zkušenosti v legendárním podniku Máneska, první pražské restauraci Ambiente, která otevřela v roce 1996. Jaký je šéf a jaká je podle něj česká kuchyně?

V Ambiente pracuješ od roku 2006. Jak vzpomínáš na Mánesku? Moc rád. Byl to můj první opravdový kontakt s velkou gastronomií, v 19 letech. Vlasta Lacina Jiroš, Marek Janouch, Radek Pecko, Pavel Straka, Vítek Semorád – od těch jsem sbíral první zkušenosti. Byla to tvrdá škola, ale neměnil bych.

Kdy a kde se z tebe stal šéfkuchař? Tady, v Lokálu Dlouhááá, kde jsem si prošel prakticky všemi pozicemi – od studené kuchyně přes pánve, hotovky, přípravu až po výdej. Nastoupil jsem čtrnáct dní po otevření, v polovině října 2009. Než se člověk postaví do čela kuchyně, musí si to prostě „odmakat“. Nestačí jen vařit, musíte umět vést lidi, plánovat.

Co bys poradil těm, kdo se chtějí stát (šéf)kuchaři? Buďte trpěliví a pracovití. Vaření se nenaučíte přes noc – a být dobrým šéfem už vůbec ne. Je třeba vnímat lidi kolem sebe, učit se z každé situace, a hlavně se nikdy nepřestat zlepšovat. A nezapomeňte, že kuchyň je týmová hra. Já mám to štěstí, že mám poměrně stálý tým, který vaří moc dobře.

Jaký jsi podle svého mínění šéf? Upřímný, spravedlivý, klidný. Ovšem než jsem se naučil to poslední, trvalo to. Snažím se vytvářet prostředí, kde se lidé nebojí říct, co si myslí, ale zároveň vědí, jaká pravidla u nás platí.

Jakými slovy bys definoval českou kuchyni? Poctivá a naše. Máme silné vývary (z vody vařit neumíme), skvělé omáčky, perfektně připravené maso, a především tradice, které si zaslouží respekt.

Co nejraději vaříš doma? Paradoxně spíš jednoduchá jídla – třeba dobré rizoto, lečo,



buřtguláš. Doma chci mít klid, takže volím to, co mám spojené s pohodou.

Kdybys nebyl šéfkuchařem Lokálu Dlouhááá, čím bys byl? Možná bych se věnoval stavění počítačů. Všechny počítače jsem si stavěl sám a celý ten proces, od výběru komponentů až po samotné sestavení, mě moc baví. Otázka je, jestli bych se tím uživil.

Spatření v cizím Lokále!

Kam chodí manažeři na pivo?

Není Lokál jako Lokál. Ačkoli všechny (kromě brněnského) sídlí v rohovém domě a spojuje je poctivá česká kuchyně i pečlivě ošetřené pivo, každý z nich má něco svého, autentického. A proto není divu, že si zaměstnanci sem tam vyrazí ke kolegům. Na jedno, na výzvědy, nebo jen tak spočinout.

Fanda Šťástka z Bílé kuželky rád obchází všechny Lokály (že by nová, manažerská Hvězda Lokálů?), ale nejčastěji bývá spatřen v Hamburku. Není divu, před nástupem na vedoucí pozici v Kuželce se v Karlíně pár stovek piv načepoval.

I Martin Bušo z Lokálu Hamburk je známý obchůzkář. Ne že by místo práce obcházel Lokály, ale když má volno a žízeň, s chutí zajde na šnyta do nejbližšího Lokálu.

Michal Svoboda od Jiráta má jasno. Když zrovna nekmitá na place či v kanceláři ve Vodičkově, vyrazí pozdravit kolegy do Korunní na Vinohradech nebo pod Karlův most do Kuželky. „Pracoval jsem tam, takže tam znám nejvíc lidí. Jak zaměstnanců, tak hostů,“ vysvětluje svoje pochůzky Michal.

Luboš Dupák bývá spatřen v tzv. bermudském trojúhelníku, řečeném též trojúhelník karlínský. Mezi Bufetem, Dvěma kohouty a Lokálem Hamburk můžete bloudit hodiny, máte-li žízeň a hlad střídající se s hladem a žízni. Ale protože trojúhelníky, bermudský i milostný, umějí být zrádné, nejraději se Luboš zdržuje ve své domovině, a sice v Lokále Korunní.

Kam chodí *manažer z Dlouhééé Dan Proksch*, nám dosud není známo, zato víme, kam rádi zabloudí jeho zaměstnanci. Z Dlouhééé je to totiž pouhých 19 minut do Jiráta, tedy ne že by neměli číšníci a číšnice z nejdelšího Lokálu dostatečně nachozeno. Fyzičku mají ale asi festovní – někdy jejich kroky vedou až do Kunratic k Zavadilům.

Hospodská etiketa

„Brácho, máš průvan.“ 3 + 1 tip, jak upozornit na rozepnutý poklopec

Nenápadný, a přesto všem sedícím hostům na očích. Rozepnutý poklopec se snadno stává předmětem vtipů, šepotu, nevhodných poznámek i červenajících se lící. Jak v hospodě taktně naznačit číšníkovi či kamarádovi, že nevědomky „větrá“?

1. Metoda tichého šepotu (pro gentlemany) „Hele, něco ti/vám tam fouká.“ Nikoli kouká! Ideální formulace pro kamarády nebo i obsluhu – jste-li štam-gast a znáte dotyčného důvěrněji.

2. Oční kontakt a jemné gesto Stačí pozvednout obočí a nenápadně ukázat směrem k otevřenému zipu. Pokud dotyčný není úplný pařez, pochopí. Nebo si bude myslet, že nevhodně flirtujete, a uteče před vámi.

3. Vtipná hláška (pouze pro odvážné) „Kamaráde, vylezlo ti klíště z kapsy.“ „Zavírej, utečou ti housle!“ „Máš rozeplý poklopec, vyletí ti sportovec!“ Takovou hláškou ale nejdnoho otevřpoklopce rozladíte a očekávat můžete i pořádné bodnutí pohledem.

Co nikdy nedělat:
Nepokřikovat přes celý Lokál. Není to stand-up show.
Nehrajte si na paparazzi. Rozevláté poklopce ne-fotťe kamarádům. Internet si pamatuje všechno.
Nesahat. Nejsme v muzeu voskových figurín.

Závěrem: Chce to cit, vhodné načasování a dobrý úmysl. V hospodě jsme přece mezi svými. A hlavně – zítra to můžete být vy, kdo bude větrat.

Tajemství šéfkuchaře

Nakládáný hermelín podle Jirky Králíka

6 hermelínů (Sedlčanský, 100 g)
1 cibule, nakrájená na tenká kolečka
500 ml slunečnicového oleje

Na pastu:
20 g utřeného česneku
20 g červených pálivých feferonek, nasekaných najemno
½ lžičky sladké maďarské papriky
pár kapek slunečnicového oleje



Postup

Z česneku, feferonek, oleje a papriky vytvořte jemnou pastu.

Hermelíny rozkrojte napůl a obě části natřete na řezu pastou. Vložte pár koleček cibule a přiklopte.

Do čisté nádoby či sklenice vlijte aspoň dvoucentimetrovou vrstvu oleje, aby sýr neležel na suchém dně, a pak už vkládejte hermelíny. Pokud sýry vrstvíte, prolijte každou vrstvu olejem.

Skladujte při pokojové teplotě. Zhruba po 2 týdnech (záleží na vyzrálosti sýra) budou hermelíny hotové a můžete je uložit do lednice.

Servírujte s nakládanými cibulkami, beraním rohem v kyselém nálevu a s krajícem čerstvého chleba.

Tak tohle se povedlo!



3 miliony

Tolik zhlédnutí si vysloužilo video z přípravy smažáku v Lokále Hamburk. A kdo tuhle bombu vypustil do světa? Správkyně štamgastského profilu @karlin_lokal_hamburk Verča Křoustková. Seznamte se.

V Lokále si vždycky dám:

Bez vývaru to nejde – to je základ. Pak podle nálady, někdy vyhraje řízek, jindy svíčková. Ale v létě si v Hamburku nejvíc užívám sladké knedlíky, tvarohové i kynuté.

Styl piva, který je pro mě nej:

Jsem spíš pomalý pivař, takže šnyt nebo malé – ať je pořád čerstvé a studené.

Na Lokále Hamburk mám nejradši:

Lidi. Ať už za výčepem, na place, nebo v kuchyni – všichni dělají atmosféru, kvůli které se tam člověk chce pořád vracet. A nesmím zapomenout na naše štamgasty! Jsou nám věrní a často a rádi se zapojují i do komunikace na sociálních sítích, za což děkuji.

Na instagramu Lokálu Hamburk sledující nejvíc bavi:

Momentálně vyhrává video se smažákem. Jinak se líbí příspěvky z každodenního života Lokálu: srandičky, zákulisí, příběhy lidí, kteří tam pracují. Všichni naši zaměstnanci jsou přirození oblíbenci – a nejlepší je, že si umějí udělat legraci sami ze sebe. Toho si fakt cením.

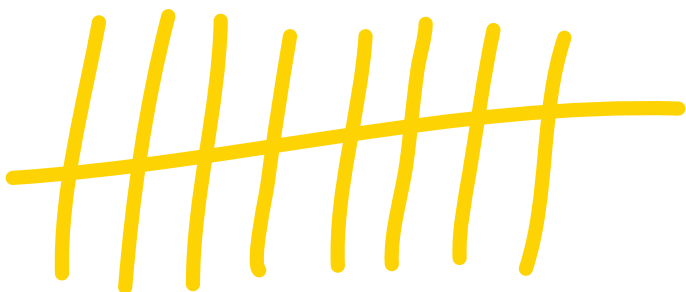
Představujeme sedm statečných

Necht’ hry započnou!

Boj o zlatě se třpytící zlatou pípu začíná. Osmý ročník výčepácké soutěže napříč restauracemi Ambiente a Lokály zná nové finalisty.

V boji o zlatou trofej se letos utkají Elen Skalická, Tomáš Havlín, Jolana Bačová, Ondřej Hnídek, Nikola Haffnerová, Petr Báča a Vojtěch Kodeš.

Výčepní se postupně utkají ve zlatém kvízu a pivním pětiboji, po celou dobu bude také probíhat tajné hodnocení od štamgastů a odborníků na pivo, přidají se i hlasy od veřejnosti. Vítěze osmého ročníku vyhlásíme v červnu 2026 tradičně na dvorku U Dvou kohoutů. Pro své oblíbence můžete od 8. 9. hlasovat na webu zlatapipa.cz.



Tour de Lokál

Za pivem šel bych světa kraj

Tahle parta pravidelně vyráží na pivní túru a obráží pražské Lokály. Cíl? Obejít je pěšky, bez využití MHD nebo aut. Jak se jim to daří a co doporučují těm, kteří by to chtěli taky zkusit?

„Naše skupinka je pokaždé trochu jiná, ale základ zůstává. Optimální počet je tak do patnácti lidí – když je nás víc, už se hůř vejdemo do restaurací,“ vypráví Ondra, vedoucí party. Dopředu si vždycky nachystají diplomy, odměny i další nezbytnosti a může se vyrazit. Trasa zůstává stále stejná: „Ideální a už ověřená cesta začíná v Kunraticích v Lokále U Zavadilů. Tam se scházíme hned na otvíračku. Poté nás čeká nejdelší úsek bez pívka, ale obchody a benzinky to jistí,“ směje se Ondřej.

Druhý podnik, do kterého parta zamíří, je Lokál Korunní, kde se jim většinou podaří sednout a dát si něco k jídlu. Doporučují výborný rostbíf. Třetí zastávka je U Bílé kuželky. „Tady se dá posedět i na chodníku před hospodou. Pak pokračujeme do Lokálu Nad Stromovkou, kde sedáváme pro změnu v parku u pařezu. Osvědčilo se nám chodit tour v teplejších měsících. Z března jsme přesunuli termín na duben a byl to skvělý nápad. Už je hezky teplo, ale žádné vedro,“ pochvaluje si Ondra.

Pátou zastávku mají v Karlíně v Lokálu Hamburk. To už se začíná stmívat a parta opět postává venku, v parku přes ulici. Šestý Lokál je Dlouhááá. „Tady je to s místem hodně problematické, ale většinou se to dá zvládnout na mokrému lokti,“ poznamenává. Do posledního a zároveň domovského Lokálu U Jiráta přicházejí mezi 21. a 22. hodinou.



Jak pivaznalí pivaři jste?

Pivní kvíz

1. Kdo napsal slavný fejeton Ohrožený šnyt?

- a) Jaroslav Hašek
- b) Karel Čapek
- c) Bohumil Hrabal

2. Kolik litrů piva se vejde do jednoho pivního tanku?

- a) 500
- b) 850
- c) 900

3. Jaký má šnyt poměr piva a pěny?

- a) dva prsty pěny, tři prsty piva
- b) čtyři prsty pěny, jeden prst piva
- c) tři prsty pěny, dva prsty piva

4. Jak často se v Lokálech sanituje?

- a) jednou týdně
- b) jednou za dva týdny
- c) jednou měsíčně

5. Kolik stupňů Celsia má pivo v Lokálech?

- a) 6 °C
- b) 4,3–5,1 °C
- c) vždy do 3,5 °C

6. Pod jakým úhlem se pivo čepuje?

- a) 45°
- b) 50°
- c) 55°

Na skupinku tu čeká za odměnu lahvinka hruškovice a gratulace od personálu.

Diplom s kocovinou

A jak je to s pitným režimem? „V každém Lokálu si dáváme ideálně jedno velké a jeden šnyt. Ti rychlejší zvládnou i více. Na diplom jsme přidali kolonku na čárkování piveček,“ říká Ondra.

Trasa z Kunratic do Vodičkovy je dlouhá asi 27 kilometrů. Díky mnoha zastávkám a občerstvení to však zvládnou i méně zdatní turisté a cesta se dá dobře rozložit do celého dne. „Kromě kocoviny si účastníci odnášejí vzpomínku v podobě diplomů a odznáčku či samolepky. Diplom dáváme už na začátku a v každém Lokálu se doplní o razítko nebo samolepku pivečka. Každý tedy ví, kolik toho zdolal. Občas nám někdo nedošel, i to se stává...“ uzavírá vyprávění Ondra. Pokud chcete vidět fotky a videa z jejich tour, sledujte instagram @putovanizapivem.

Hecnete se taky? Staňte se Hvězdou Lokálů! Navštivte všech devět Lokálů, posbírejte devět razítek do průkazu poutníka a získejte náš limitovaný odznáček. Na čase nesejde – můžete putovat klidně rok, nebo to zvládnout za jediný víkend. Stačí říct obsluze, že chcete průkaz, a vydat se na cestu.

7. Co se stalo v pivním světě v roce 1973?

- a) Vznikl pivní styl „pilsner“.
- b) Sládek Josef Groll narazil první sud piva.
- c) Plzeňské pivo se poprvé vyvezlo do USA.

8. Jak dlouho si v Lokálech počkáte na řezané pivo?

- a) Chvilíčku, doneseme ho hned.
- b) asi tři minuty
- c) až pět minut

9. Kolik hladínek ročně načepujeme ve všech Lokálech dohromady?

- a) přibližně milion
- b) přibližně dva miliony
- c) přibližně tři miliony

10. Co znamená, že pivo kroužkuje?

- a) Na stěnách sklenice se po napití tvoří kroužky pěny.
- b) Pivo se při čepování točí dokola a tvoří ve sklenici vír.
- c) Na hladině se po chvíli objeví bílé pěnové kruhy.

První tři, kteří nám pošlou správné odpovědi, odměníme poukázkou na metr piv. Napište nám na instagram @lokalcz.

Kvíz jsme vymysleli ve spolupráci s Institutem PIVO, nápovědu najdete na jejich instagramu.



Noviny Štamgast vycházejí šestkrát za rok (číslo 12 vyšlo v září 2025). Vymýšlejí je a píšou lidé z Ambiente – jmenovitě Yasmine Borůvková, Anna Kabát Basiková, Šárka Hamanová a Jan Červenka. Ilustrace připravil Kakalík. Víc čtení najdete na blogu Jídlo a radost.cz.