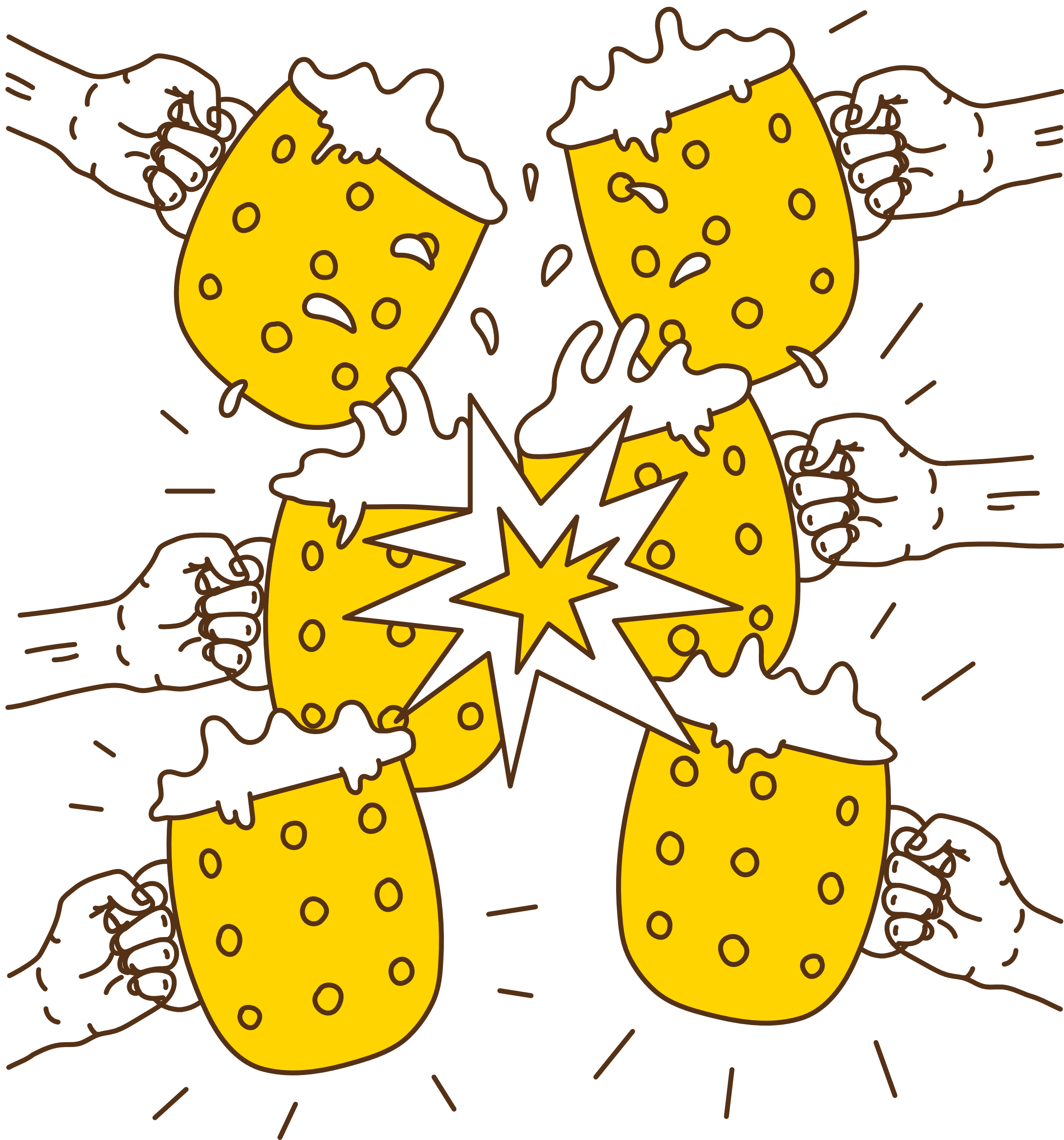


šťamgast^{č. 6}

Čtení pro hosty Lokálu



Slavímeee

Kde myslíte, že se fakt hodně paří? Nejvíce státních svátků a s nimi spojených oslav si užívají lidé na Srí Lance: celkem 25 dnů ročně. V Česku máme takových dní jen sedm. Nuda, co?

Teče proudem!

Řeč tentokrát není o vašem oblíbeném nápoji (čti: pivu), nýbrž o řece. Vysočinou a Jihomoravským krajem totiž protéká řeka Oslava. Jestli se tam slaví jako na Srí Lance, ovšem musíte zjistit sami.

To je Nečas

Příjmení podle dnů v týdnu máme fůru, ale víte, že jméno Čas neexistuje? Zato Nečasů je hodně! Dohromady 1881 a je to 639. nejčastější příjmení. Nejvíc Nečasů je v Brně. Netušíme proč.

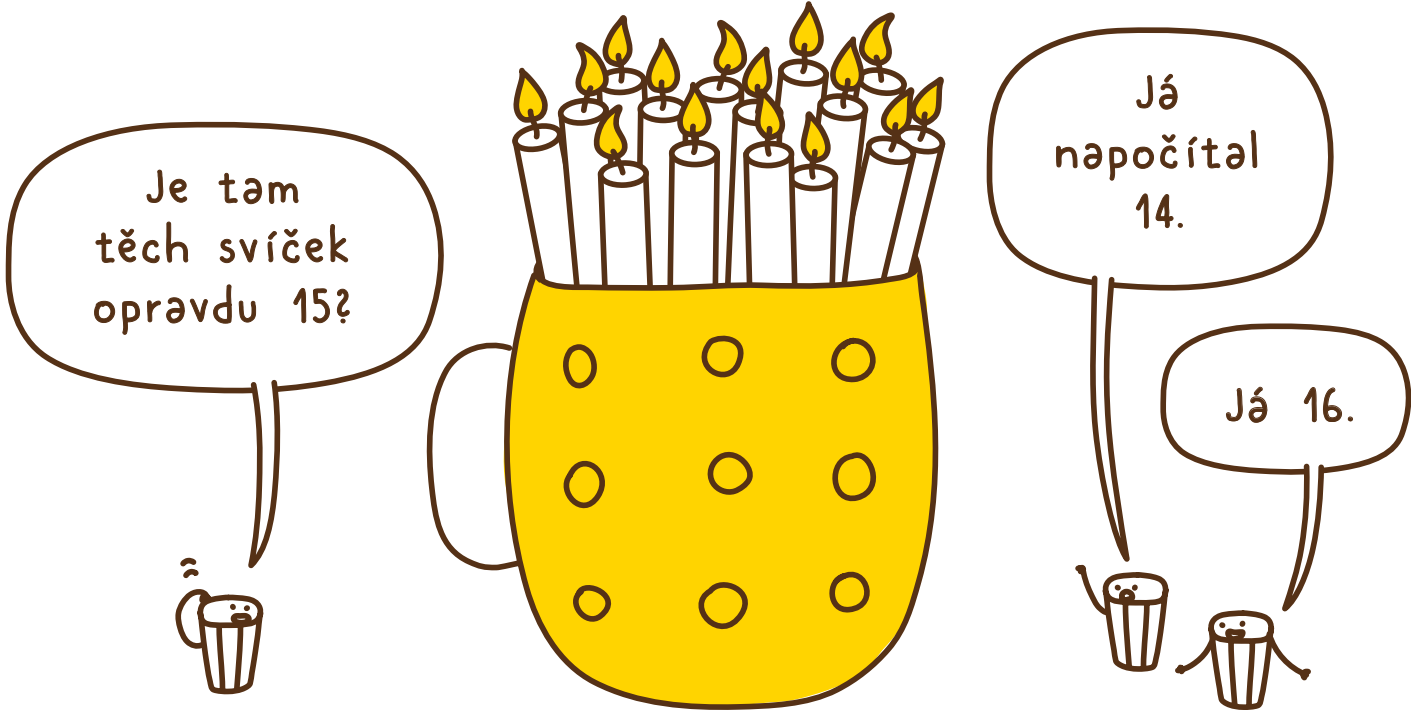
Slavíme!

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18

Hodina dějepisu

Je tu s námi dlouho

Lokál Dlouhááá – ten úplně první ze všech – letos slaví 15 let, a tak se veselíme ve všech Lokálech. A taky vám povíme spoustu zákulisních informací!



Poprvé se dveře Dlouhééé otevřely 28. září 2009, o pár dní později, 5. října 2009, už se tu slavil pivní svátek. V tento den roku 1842 totiž uvařil sládek plzeňského pivovaru Josef Groll první várku toho nejlepšího piva. Mimochodem, během zahajovacího provozu hosté v Dlouhééé pili pivo za 28 Kč. Panečku, to už je hodně dávno!

Lokace na adrese Dlouhá 33 tehdy padla do oka Tomáši Karpíškovi. Jel kolem s kamarádem architektem Václavem Červenkou a už dlouho přemýšlel o tom, že by rád otevřel hospodu s národním zlatem, rozumějte pivem. Ukázal prý na restauraci Dahab, která tu tehdy stála, a prohodil: „Třeba tohle, to by bylo bezva místo! Viděl jsi to uvnitř? To by byla opravdu dlouhá hospoda.“ Zbytek příběhu už si domyslíte.

Rytiny na stěnách vlastnoručně vytvořil designér Maxim Velčovský. Maxim spolu s kolegou ryli obrazy přes den a budoucí kolegové z Lokálu i přes noc – to aby se Dlouhááá stihla do dne D pokrýt v celé své délce a kráse. Povídá se, že poslední rýhu rýpali ještě hodinu před

oficiálním otevřením. A jsou tu i obrázky na přání štamgastů. Tak schválně, kdo najde sochu Svobody?

Prvním šéfkuchařem byl Marek Janouch. Dnes působí v Kuchyni, milovanou českou gastronomii tedy rozhodně neopustil. Manažerkou Dlouhééé byla na začátku Šárka Sahajdáková (dříve Hopová), která se v Dlouhé seznámila se svým budoucím manželem a šéfkuchařem La Degustation Bohême Bourgeoise Oldřichem Sahajdákem. Její nástupkyně Jana Stýblová si o pár let později vzala dalšího kuchaře z La Degustation – Dalibora Křivánka. Výčepní řemeslo tu popularizoval Fanda Štástka, později mistr světa v čepování a nyní manažer Lokálu U Bílé kuželky.

Na menu jste v roce 2009 našli třeba hemenex z Pražské šunky za 85 korun nebo rýžový nákyp – za stejnou cenu. V nabídce byla vždy dvě expresní jídla, která putovala na stoly spěchajících hostů přednostně.

Více zajímavostí najdete na blogu *Jídlo a radost*.

Povídka

Štamgast

Simona Bohatá

„Jedna hladinka, mistře,“ uklonil se Kubát, na stůl postavil napěněný půllitr a přisedl si. „Zase nažehlenej jako ve svátek.“

Mistr se usmál. „Celej život jsem byl zvyklej chodit v gala i do práce. Já i vercajk měl v naleštěném futrálu a v sametu uloženéj.“

„A nebylo vám horko?“ staral se Kubát. „Udělat káču, to je sakra rachota.“

„Všechno má svý, a když jste machr, nezapotíte se. Úroveň je důležitá. Podívejte támhle.“

Mistr ukázal na popeláře chrápajícího na stole u okna. Kubát pokrčil rameny. „Kdyby to bylo na mně, tyhle sem nepouštím. Ale na vašem místě nesedaj, mistře.“

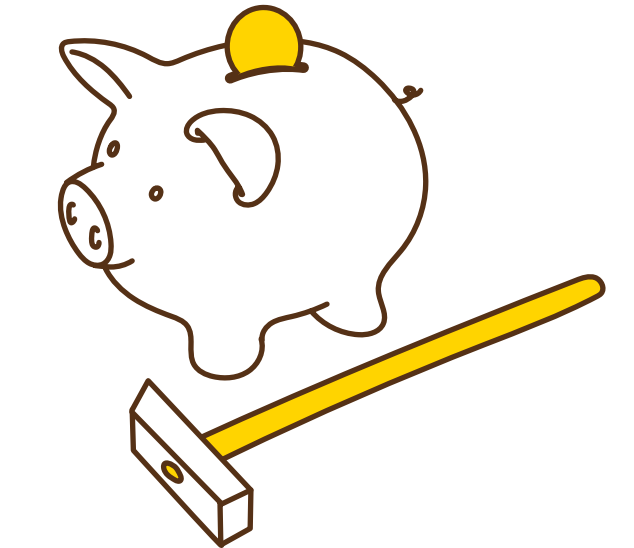
Mistr se zhluboka napil. Chvilí oba mlčeli a dívali se, jak v otevřených oknech tančí ve větru záclony jako svatební závoje.

„Jakou největší káču jste udělal?“ zeptal se Kubát.

„Kolbenku ve Vysočanech v pětatřicátým,“ řekl po chvíli přemýšlení mistr. „V novinách psali, že chystaj velkej kšeft, a bylo jasný, že je trezor nadupanej po střechu. Skoro tři sta tisíc.“

„Fíha,“ hvízdal obdivně Kubát. „Kolik vám za to dali?“

„Za tohle nic, i když z toho bylo velký pozdvižení, čapli mě po další fušce a spočítali mi to najednou. Osm let, že to byla recidiva. Jenže jak se na nás chystal Áda, pustili mě za dobrý chování.“



19 20 31 32 33 34 35 36

Šéfkuchař doporučuje

Tatarák

Každá hospoda má svůj zaručený recept na tatarák a my vám naservírujeme ten, který je starý jako Lokál sám!

Na jednu porci budete potřebovat:
145 g hovězího zadního
35 g cibule, nakrájené nadrobno
17 g kyselé okurky, nakrájené nadrobno
1 žloutek
3 topinky
stroužky česneku na potření

Na marinádu:
10 g hořčice
25 g kečupu
1 g mleté sladké papriky
3 g soli
½ g drceného kmínu
1 g worcesteru
1 g čerstvě mletého černého pepře

Postup

Maso umelte v mlýnku najemno. Dbejte na to, aby byl dobře vychlazený, a maso do něj dávejte přímo z lednice.

Smíchejte suroviny na marinádu.

Namleté hovězí důkladně promíchejte s cibulí, okurkami, žloutkem a marinádou.

Podávejte s topinkami potřenými pořádnou vrstvou česneku.

„Jak to?“ vyjelo z Kubáta nedůvěřivě. Mistr se usmál.

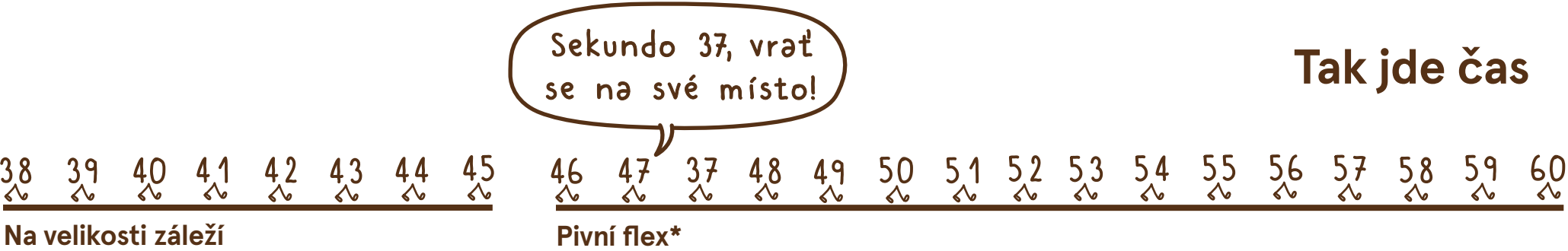
„Ředitel byl uznalej. Já mu opravoval starožitný hodiny, on je sbíral. A jeho panímámě jsem zrychtoval hrací skříňku, tak na mě trpěl. Říkal, že skopčákům nenechá v kriminále naši elitu. A věděl, že jsem štráda chlap. Já nikdy neudělal soukromníka, jen ty, co měli všechno subvencovaný pojišťovnama a státem.“

„Dneska byste si trouf?“ zeptal se Kubát.

„Ted', v pětasedmdesátým? Všechno maj na účtech, v trezorech leda lejstra a metály. Jsou samá pětiletka a za rozkrádání socialistickýho majetku dávaj větší flastry než za vraždu. Mý profesi dávno odzvonilo. Jsem poslední z branže. Dyť mi bude osmdesát!“

„Nevypadáte,“ zalichotil Kubát a mistr řekl na oplátku: „Vy byste byl dobrej kasař. Máte šikovný prsty, takhle nikdo jinej pivo nenatočí.“

„To už nestihnu. Narodil jsem se pozdě,“ odpověděl Kubát a díval se, jak mistr dopíjí poslední lok a slunce kreslí přes špinavá okna prasátka na pípě. Nikdo nemá takovýho štamgasta, pomyslel si a byl šťastný.



Znáte Věrku Slámovou?

Modrovlasá usměvavá dáma vydává jídla na bufetu v Dlouhééé od samého začátku. Na rozdíl od nás ostatních slaví narozeniny jen jednou na čtyři roky, narodila se totiž 29. února. Jaký další recept má Věrka na pracovní dlouhověkost?

V Dlouhééé děláte bufetářku už 15 let. Co je receptem na takovou vytrvalost?

Tak ten nemám. Když jsou fajn lidi a práce vás baví, žádný recept není třeba.

Drží vás tu právě ti skvělí lidé a dobrá práce?

Přesně tak. Pracuju na hezkém místě v Praze, projde tudy spousta lidí, člověk se nenudí. Je tady narváno ode dne, co se otevřelo, takže pracovní doba krásně uteče. Furt je co dělat. Jsou tady fajn lidi, hosti mají radost, že se pořádně a dobře najedí, všechno je tu kvalitní.

Které jídlo z Lokálu připravujete i doma?

Okoukala jsem tady snad všechny recepty. Člověk dřív vařival po svém, já navíc předtím vařila v jídelně, kam chodili dělníci, a tam na kvalitě dvakrát nezáleželo. Ale tady jsou recepty fakt vymakaný do detailu. Takovou svíčkovou už dělám jen podle receptu odtud, to samý s rajskou.

Co vás nejvíc zahřeje u srdce?

Fakt, že se sem lidi vracejí, že se na mě chodí kouknout i po letech. Tuhle přišla paní, kterou jsem neviděla dva, možná tři roky. Přišla mě pozdravit. A to je hezké.

Recepty na dlouhověkost jediné z Dlouhééé!



Chodíváte do Lokálu i mimo práci? Co si objednáváte nejčastěji?

Pivo! Je to přece plzeňskej stánek. Na jídlo mě moc neužije, a navíc nejsem z Prahy. Mám vnučku a svoji zahrádku, tak po hospodách tolik nevysedávám.

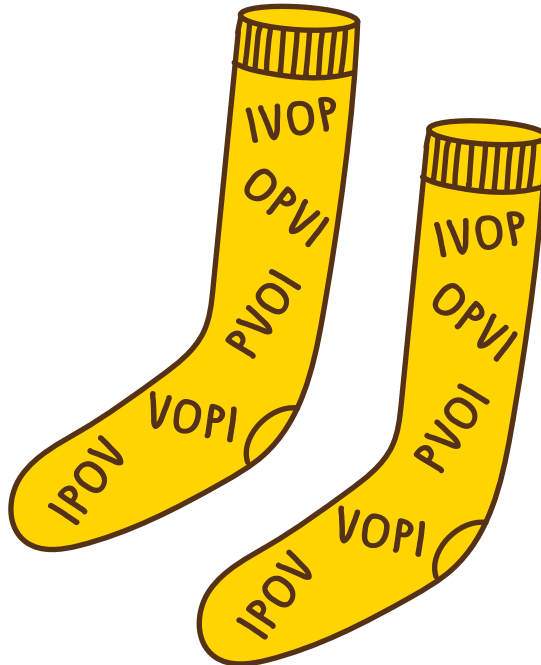
Fusekle a omajdy

Martin Kubát nakreslil a společně s Ferdinandem jsme upletli. Lokálovské ponožky Básník na dlouhé letní i zimní večery u piva prostě musíte mít.

Na výšlap, na chalupu, na vodu, jako rychlá věča i sváteční nedělní oběd. My vás zachráníme! Naše, a hlavně vaše oblíbené omáčky i polévky si můžete koupit zavažené do sklenic. Stačí nalít do kastrůlku, přidat vodu, ohřát a mňamka je na stole!

A co že jsme to pro vás připravili? Kuře na paprice, svíčkovou, dršťkovku, gulášovku, ledvinky a tak dále. Prostě samé dobroty.

Omáčky i ponožky pořídíte v klubu Ambiente, na e-shopu Jídlo a radost (jidloaradost.shop), ale i v některých Lokálech. Tak honem pro ně.



Kalendárium

Kdy: 10. 9. 2024

Co: Naše maso přijede k Caiplovi

Do brněnského Lokálu zavítá pražské řeznictví Naše maso. Zavře se ulice a bude se grilovat, ochutnávat a pivo poteče proudem! Proč? Protože brzy si díky rozvozu Našeho masa na jejich masíčku a šunčíčkách pochutnáte aj pod Špilasem.

Kdy: 28. 9. 2024

Co: Dlouhááá slaví 15. narozeniny

Celou svatováclavskou sobotu budeme slavít patnáctiny Dlouhééé. A bude to velkééé! Čeká vás kvíz o historii Lokálu, výstava pivních tácků, soutěž o nejlepší ilustraci na tácku a samozřejmě spousta jídla a pití. Ať žijem!

Sudoku

							6	9
6		3		7			2	5
7	5	9	2		6			8
	3					5	7	2
5						9	1	4
9		2	7	4				3
8	9			3			5	
	2			9		8	3	
	7	5		2		4	9	

Už jste to slyšeli?

Podcast o Lokálu Dlouhááá

Lačníte po hospodské historii? Zajímají vás historky z natáčení i drby ze zákulisí? Chcete vědět, jaké byly začátky Lokálu Dlouhááá – a následně machrovat u piva? Nastražte uši, naladte mobily a pusťte si podcast Co dům dal. V osmé epizodě (vychází 3. 9.) jsme se podívali na zoubek našemu nejstaršímu Lokálu.



Dáte si ještě jedno?

Nahotiny z časáků aneb Jak Honzík Červenka tapetu lepil*

(léto před 15 lety)



*Tapety na našich záchodech skutečně vznikly jako ručně lepená a poté naskenovaná koláž. Běžte se pokochat. Honza Červenka je kreativce v marketingu Ambiente, jeho táta Václav je architekt, který stojí za podobou Lokálů.