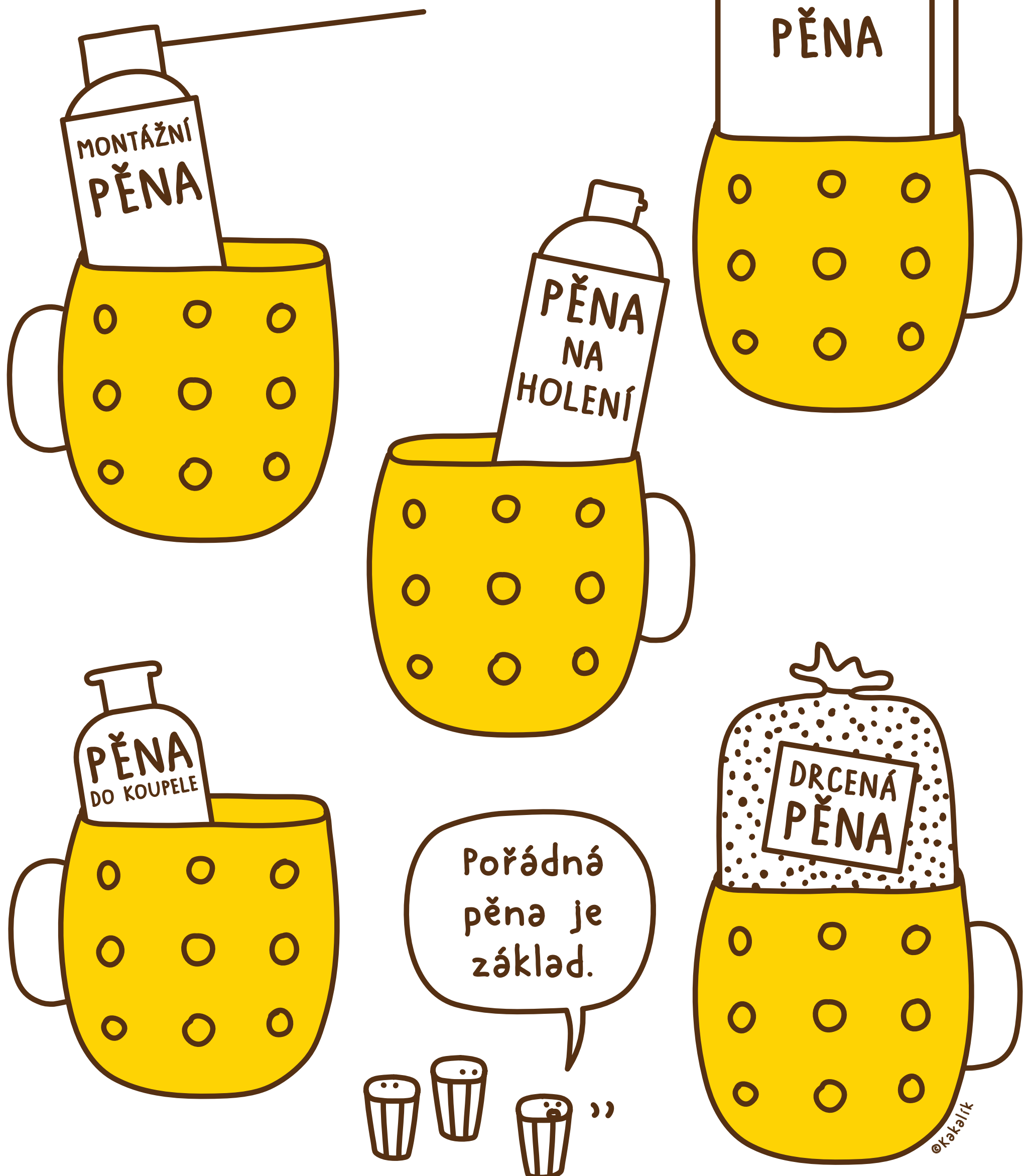


šťamgast^{č. 4}

Čtení pro hosty Lokálu



Pivo bez pěny

je jako moře bez soli. A pěna musí kroužkovat, tak poznáte, že pivní sklo je řádně umyté. Naši výčepní zase podle počtu kroužků poznají, jak hostům pivo chutná. Méně kroužků rovná se velká žízeň.

5 a 1/2 litru denně

Pivo bylo hlavním „pokrmem“ pro dělníky, kteří stavěli pyramidy v Gíze. Nárok měli na pět a půl litru denně. Na stavbě tak mohlo být po jedenácti velkých docela veselo.

20 minut

Právě tolik času by vám mělo stačit na to, vypít hladinku a vychutnat si ji do posledního loku. Držitel světového rekordu (v rychlosti pití piva) Steven Petrosino by jich za tu dobu zvládl 1800.

Hospodské i historické povídačky

Na rovinu. Jak to přesně bylo s prvním pivem, na tom se ani studovaní historici neshodnou. A tak nám nezbývá než dát dohromady střípky z literatury, objednat si hladinku a nestačit se divit.

Až do 20. století si i ti nejpovolanější mysleli, že všeobecně oblíbený nápoj vznikl v Egyptě. Pak ale český profesor Bedřich Hrozný při vykopávkách rozluštil starobabylonské, sumerské a asyrské klínové písmo a s tím i recepty na vaření piva. Víme tedy, že již 4000 let př. n. l. se pivo vařilo v Mezopotámii, na území dnešního Iráku. Sumerové nápoj nazývali kaš, Babyloňané šikarum a my dnes můžeme říct, že pivo a jeho výroba jsou staré jako historie civilizovaného lidstva.

První plzeň

Skočme až na datum 5. října 1842 a vytesejme si ho do paměti! V onen slavný den uvařil v Plzni sládek Josef Groll první plzeňské pivo. Použil pečlivě vybrané české suroviny, spodní kvašení a vznikl zlatavý mok, který se začal brzy šířit do světa. Už o rok později se „plzeňské“ údajně servírovalo v Praze U Pinkasů a v roce 1873 absolvovalo první cestu za velkou louží. V Lokále jste ho poprvé mohli ochutnat 28. září 2009, a sice v Dlouhééé.

Pozdrav z kuchyně

Utopenec z Lokálu

Dali byste si malou chuťovku k pivu? Nějakou, která má takový říz, že vám zkroutí prsty u nohou? Jeden tip bychom měli – utopence podle receptu z Lokálu. Připravit ho není žádná věda, potřebujete ovšem dvě důležité věci: kvalitní buřty a poctivě kyselý lák. Takhle je topíme v Lokálech!

Konečně se mi hodí, že neumím plavat.

Na 20 utopenců potřebujete:

20 špekáčků

Na náplň:

3 feferonky, nakrájené na kolečka
4 cibule, nakrájené na klínky
5 kyselých okurek, nakrájených na klínky
1 malou sklenici kysaného zelí

Na nálev:

1 litr octa
700 ml vody
1 lžice celého pepře
½ lžice nového koření
7 bobkových listů
1¼ kg mrkve, nakrájené na kolečka

Postup

Začněte nálevem. Smíchejte ocet s vodou. V hrnci nasucho orestujte koření a zalijte ho lákem. Přidejte mrkev a krátce povařte.

Špekáčky naplňte feferonkou, cibulí a okurkou – stačí jeden kousek od každého. Nakonec buřt ucpěte kysaným zelím.

Zalijte horkým lákem, nádobu uzavřete a nechte 14 dní uležet v chladu.

Co je dnes na čepu?

Faraónův ležák.

Příběhů o prvním „škopku“ se traduje mnoho, ten nejrozšířenější vypráví, že pivo vzniklo stejně jako penicilin, dynamit nebo viagra – omylem. Někdo nechal před domem nádobu s obilnou kaší, takže do ní napršelo, a když na ni poté zasvítilo slunce, obsah zkvasil. A bylo. Mimochodem, ekvivalent slova „pivo“ se vyskytuje i v Chammurapiho zákoníku. Zatímco naši panovníci považovali za ctnostné pít víno, staří egyptští faraoni si potrpěli na pivo. Dokonce se s příslušnými nádobami nechávali i pohřbívat v pyramidách.

Od primitivního kvašení do kláštera a ještě dál

Až do konce 19. století se nerozdělovalo, zda pivo kvasí spodně či svrchně, sládcí tehdy neuměli jedno či druhé pojmenovat. Spodní kvašení se sice objevilo už v 16. století, ale opět tak trochu náhodou – během teplých letních měsíců, kdy bavorští a dánští sládcí nesměli pivo podávat a pouze ho skladovali, nápoj dál kvasil. Spodně kvašená piva si rychle získala na oblibě a těší se jí dodnes. Do této kategorie spadá i ležák, který – světe, div se – opět vznikl dílem náhody.

Pivovarského umění se v raném středověku chopili kněží a mniši, takže mnoho dnešních evropských pivovarů vyrostlo z této klášterní tradice. U nás se k nejdůležitějším řadí břevnovský a plzeňský. Zatímco břevnovský klášter je spojený s vůbec první oficiální výrobou piva u nás, v Plzni se zrodilo plzeňské – předchůdce nápoje, který si možná vychutnáváte právě teď.

Tak na zdraví!

Tohle říkáme proto, že dřív se pivo opravdu doporučovalo pro lepší zdraví. Dodávalo lidem potřebné vitamíny a dlouho to byl bezpečnější nápoj než voda (až tak, že se podávalo i dětem). Nesloužilo však jen k zahnání žízně a hladu, starověcí Egypťané ho používali třeba jako sprchu nebo klystýr. Tak ať vám chutná!

Ve 13. století získala výsadu vařit pivo, takzvané právo várečné, také královská města, a právě tehdy se s tím začalo ve velkém. Důležitým milníkem je pak rok 1516, kdy byl vyhlášen Reinheitsgebot (pijete-li třetí hladinku, čte se jako: „rajn-hajts-gebót“) neboli zákon o čistotě piva, který nařizoval, že se tento nápoj smí vařit jen ze základních surovin: chmele, vody a ječmene. Pořádek v celé záležitosti pak zřídil v 19. století i proslulý sládek František Ondřej Poupě, který se zasadil o reformy vedoucí ke zlepšení výroby a kvality piva. Používal třeba teploměr, zatímco ostatní měřili teplotu tekutiny loktem. A za to mu děkujeme.

Pivo dnes...

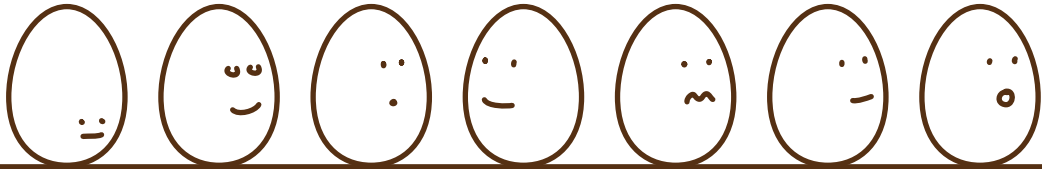
Naši výčepní umění načepovat hladinku do deseti sekund, ale čas rozhodně není to nejpodstatnější. Hlavní je čistá sklenice a správný grif při čepování, aby byla hladinka řízná a měla krémovou pěnu, která bude kroužkovat po skle. A ještě jedna zajímavost: víte, že pivo obsahuje 94 % vody? Proto tak skvěle hasí žízeň!

Ani to nebolelo.

Výčepní doporučuje

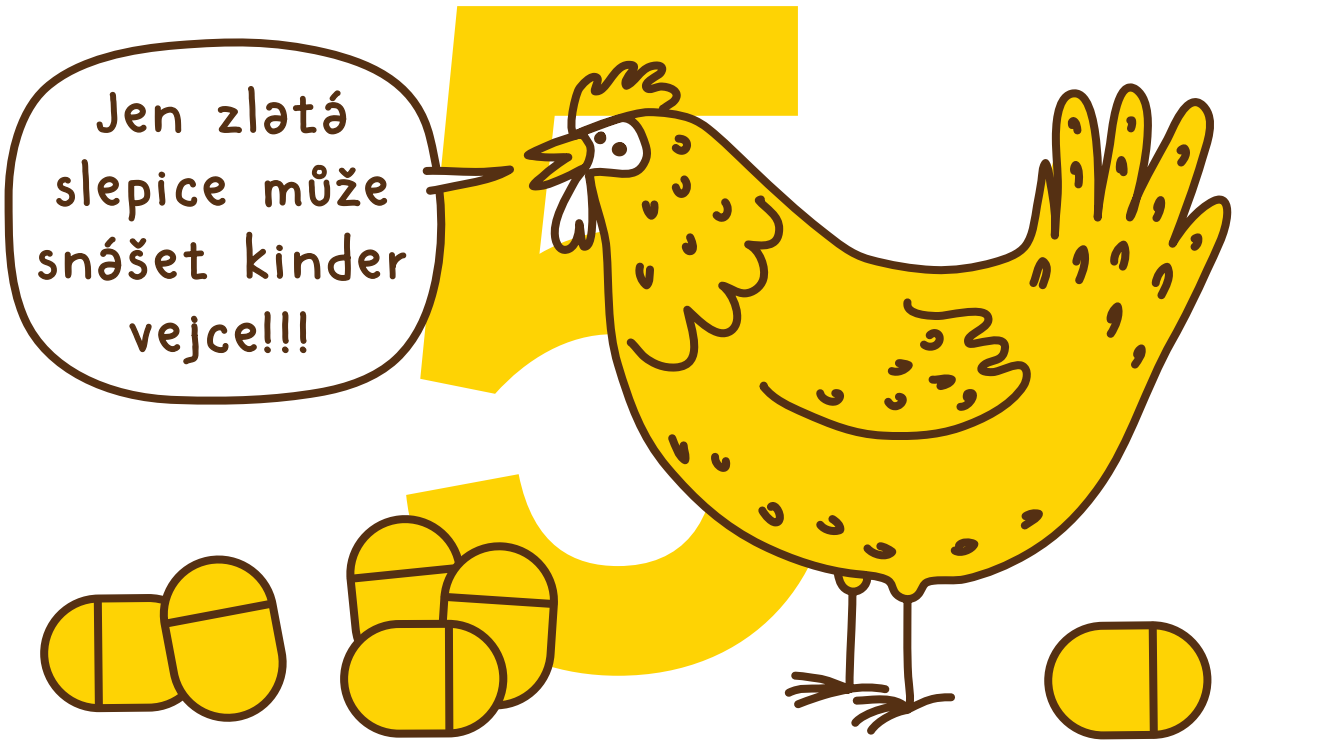
Klub přátel pečlivě ošetřeného piva

Mohlo by se zdát, že Lokály jsou jen na dvě věci – na dobré jídlo a pití. Ale nenechte se opít rohlíkem, máme toho pro vás mnohem víc. Například? Jestli chcete umět vypálit z tanku pivo jako křen, naši mistři výčepní vás naučí čepovat hladinku, šnyt i mlíko. Pokud byste raději než bicáky potrénovali nohy, zveme vás na tour de bar – tedy v našem podání tour de výčep. Netradiční prohlídku Prahy vedou profici z gastronomie a protáhnou vás částí pražské „pivní zoo“. Těšte se na procházku, na které můžete jíst a pít, co hrdlo ráčí. Omrknete Pražský hrad, projdete se po Malé Straně, Karlově mostě a Starém i Novém Městě a na závěr si vyzkoušíte čepování. Půjde to s vámi (jen) z kopce, to vám slibujeme. A ještě něco. Pokud plánujete větší či menší akci, s radostí vám půjčíme náš mobilní výčep, a vy už si můžete pivo načepovat a vychutnat, kde budete chtít (a bez nás). Co pro to musíte udělat? Stačí, když si otevřete stránky lokal.ambi.cz/institutpivo, a tam si už všechno objednáte a domluvíte.



Pozoruhodná surovina

5 zajímavostí o vejcích



1. Snídaně

Na ranní menu se vajíčka dostala díky starým Římanům. To oni totiž zavedli snídani. Do té doby se jedlo jen dvakrát denně: kolem poledne a pak okolo čtvrté odpolední.

2. Neumývat

Vejce zásadně skladujte na skauta (neomývejte). Mytím by se porušila ochranná vrstva, která chrání obsah pod skořápkou před nežádoucími mikroorganismy a nákazou.

3. Sůl až nakonec

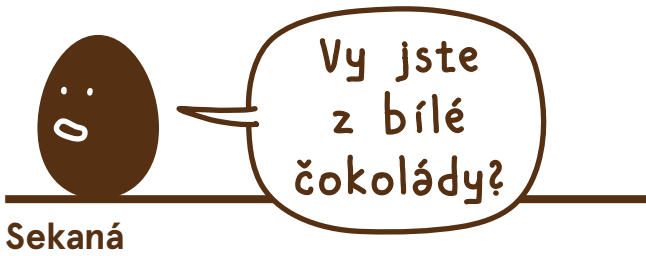
Syrová vejce se nesolí. Odborníci tvrdí, že to negativně ovlivňuje formování proteinů během tepelné úpravy. Po soli proto sáhněte až na závěr.

4. Čísla

Na „výrobu“ jednoho vajíčka potřebuje slepice asi 24–26 hodin a za rok jich zvládne snést 200–325. A platí: čím starší slepička, tím lepší polívčička a taky větší vajíčka.

5. Z farmy

V Lokálech používáme echt lokální vajíčka, jelikož pro ně jezdíme na farmu Jana Krále z Břežan u Českého Brodu nebo k panu Matouškovi z Čerčan. A děláme z nich takové dobroty jako třeba zapečené šunkofleky, přidáváme je do francouzských brambor, obalujeme v nich smažák nebo jimi plníme španělské ptáčky.



Sekaná

Šunková celebrita

Máte rádi naši Pražskou šunku s křenem? Tak tu vyrábějí řezníci v Amase ze stokilového přeštického černostrakatého prasete. Využená kýta váží asi 10 kilo. Kdyby vám naše porce nestačila, můžete si v Našem mase koupit šunku celou – s přehledem jí pohostíte 25 hodně hladových a až 60 méně lačných hostů. Zapátrali jsme i po historii této delikatesy, a tak se v podcastu Co dům dal dozvíte, jak se dostala k prezidentu Rooseveltovi, proč ji princ z Walesu nosil v podpaží nebo jak dlouho putovala do Číny.

Pivním odborníkem snadno a rychle

Škola čepování má pár novinek: nedávno se přejmenovala na Institut PIVO a pro fanoušky lahodného moku si pivní odborníci připravili nové kurzy. Kromě populární Školy čepování nebo Pražské pivní zoo se můžete přihlásit na kurzy Pivní týmování (nevšední teambuilding s mistrem výčepním), Jak na hladinku (rychlokurz čepování) a Kam na pivo (prohlídka zákulisí proslulých pražských podniků a ukázka různých stylů piva i čepování). Nebo kámošům a kámoškám darujte poukaz na Narozeninové čepování, ať si oslavenec užije svých pět minut slávy jako mistr výčepní.



Dotazník

Kjů end Ej s Tomášem Krčmářem

Když v roce 2015 začínal na place v Lokálu Dlouhááá, pivo mu nechutnalo. Ale stačilo pár měsíců, kdy Tomáš roznášel hladinky a klábosil s kolegy výčepáky, a objevil se za výčepem. Dnes je z něj hlavní výčepní Lokálu, školí nové kolegy a kolegyně, pomáhá Lucii Janečkové s organizací soutěže Zlatá pípa a je také školitelem kurzu Maximum o pivu. Během šesti let za výčepem mu rukama protéklo skoro milion litrů piva.

Jednou jsi řekl, že výčepního dělají hektolitry vyčepovaného piva a prořízlá pusa. Co jsi tím myslel?

Správnou techniku čepování se člověk naučí jedine tréninkem. A ta prořízlá pusa? Výčepní má umět komunikovat s lidmi, má vědět, kdy si může dovolit na hosta u výčepu mluvit a jak, jestli může vtípkovat, nebo se to nehodí.

Patří politika za výčep?

Rozhodně ne, o politice se v hospodě nemluví, tedy aspoň ne na výčepu. Výčepní má být nestranný, v každém ohledu. Kdybych byl dejme tomu slávista a přišel si ke mně pro pivo sparťan, nemůžu dávat najevo, co si myslím, nebo ho nedejbože neobsloužit.

Na co za roky u pípy nejraději vzpomínáš?

Do Dlouhéé pravidelně chodíval na birell pan Michal Pavlata, herec a dabér, a hrával s námi takovou hru. Chtěl, abychom zavřeli oči, a začal „dabovat“ různé postavy z filmů a seriálů. Rád na něj vzpomínám. Bohužel už není mezi námi.

Kdybys měl dát dohromady svůj výčepácký životopis, co by v něm stálo?

Začal bych průkazem „pan výčepní Lokálu“, který musí mít každý výčepní Lokálu. Splnil jsem

všechny podmínky a stejně jako ostatní jsem dostal výčepáckou vestičku šitou na míru, která je tak trochu vstupenkou do soutěže Zlatá pípa. V roce 2018 jsem se stal vicemistrem ČR v soutěži Pilsner



Urquell Master Bartender a v roce 2020 – respektive 2021, protože covid si pohrál s ročníky – jsem se stal i mistrem. Ten rok jsem vyhrál i Zlatou pípu.

Vystavuje si výčepní svoje trofeje doma, nebo za výčepem?

Pořád ji mám v Hamburku, kde jsem dělal výčepního naposledy. Žena trofej doma nechce (smích). Dělán si legraci, je běžné, že výčepní si trofeje nechávají ve svých hospodách, kde se jimi může kochat víc lidí.

Jaká je momentálně tvoje úloha v Lokálech?

V podpisu v e-mailu mám „hlavní výčepní Lokálu“. V praxi to znamená, že se starám o blaho kolegů, chodím na interní kontroly, sleduju čistotu zázemí, ale hlavně pomáhám s rozvojem našich lidí a funguju jako podpora. Společně vyrábíme do pivovarů na exkurze, k tomu teď připravuju dva naše výčepní na regionální kolo Master Bartender. S Luckou Janečkovou a Martinem Novopackým se snažíme zpestřit výčepákům každodenní rutinu.

Mohou tě někdy hosté potkat u pípy?

Někdy ano, ale spíš zřídka. Když jdu do některého z Lokálů s něčím pomoci nebo na kontrolní čepování, pár hladinek si vyčepuju. A párkrát jsem se objevil i v Pultu, pravidelně si totiž zvou hosty za výčep.

*Q&A = question and answer (otázka a odpověď)

Pivo, sklo a další tekuté zajímavosti

Za rok 2023 se ve všech Lokálech vypilo 2 318 527 hladinek. Kdybychom je postavili do řady, táhla by se 257,6 kilometrů daleko. To je skoro jako z plzeňského Lokálu Pod Divadlem do brněnského Lokálu U Caipla (275 kilometrů).

275

Kde se vypije nejvíc nealkoholického piva? V Lokálech Dlouhááá, Hamburk a Nad Stromovkou. Naopak nejméně ho načepují v Lokále U Jiráta a v brněnském Lokále U Caipla.

?????

Alko, nebo nealko?
Pivní limonáda vám chutná více s plzní než birellem. Alkoholické verze v obou příchutích se ve všech Lokálech vypilo pětikrát víc než té nealkoholické.

V Lokále nad Stromovkou se půllitry rády toulají. Po směně proto personál nasadí čelovky a vydá se na lov poztrácených kousků. Po slunném fotbalovém odpoledni jich na okolních zídkách, okapech i ve Stromovce najdou až 100.

Kdo by sázel, že nejvíc nealkoholických piv se v Lokálech prodalo během Suchého února, prohrál by kalhoty. Nejčastěji se birelly napříč Lokály čepovaly v lednu, poté v květnu a srpnu.

Malina, nebo grep? Nerozhodně! V případě alkoholické pivní limonády vítězí malina, loni se jí vypilo 1,33krát více než grepové. Naopak v kombinaci s birellem vede grep, a to dokonce dvojnásobně.

Také v Brně si půllitry z Lokálu U Caipla rády vyrazí na vandr. Naštěstí se většinou nedostanou daleko – výjimečně za to nemůže D1, ale „strážníci“ v podnicích Na stojáka, Jakoby a Bar, který neexistuje. Jen odtamtud denně donesou okolo 20 kriglů. Lokál všem na oplátku vrátí jejich sklo.

Řízení na birellu je úplně jinej zážitek.



Jednou z disciplín pětiboje Zlaté pípy, soutěže o nejlepšího výčepního Ambiente, je pití mlíka (toho pivního) na čas. Dosavadní rekord drží naše mistryně výčepní Lucie Janečková, která ho dokáže „exnout“ za 2,6 vteřiny.

57

Spočítáte, kolik výčepních kohoutů je ve všech Lokálech? Nemusíte, udělali jsme to za vás. Kohoutů typu Baroko v Lokálech najdete celkem 57. Není zač.

Další z disciplín pětiboje Zlaté pípy je sběr prázdných půllitrů. V tomto ohledu jsou nepřekonatelní Pavel Láf a Jaroslav Balát – poberou jich naráz 24.



Kalendárium

Kdy: 30. dubna

Co: čarodejnice

Tradice slaví každý po svém, ale jedno je jasné! Zítra máme všichni volno, takže to můžeme protáhnout až do rána. Tak si k pivu klidně objednejte i (u)pálenku. A kdybyste se chystali řádit někde u ohně, víte, že si můžete půjčit náš mobilní výčep? Mkrněte na lokal.ambi.cz/mobilni-vycep.

Kdy: 1. května

Co: Svátek práce a lásky

Ručičky, nebojte se, vy makat nebudete. Dneska si dejte pohodu a zamiřte třeba do svého oblíbeného Lokálu. Vezměte rodinku na sváteční oběd, nebo vyrazte s partou na jedno. A mimochodem, První máj je taky svátkem lásky. Jestli se chystáte na líbačku pod třešní, zakončete procházku naší rakvičkou, případně hladinkou u parapetu.

Sudoku

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

Hodí se vědět

Pivní pupek

Musíte si čas od času koupit větší kalhoty? Neradi to říkáme, ale možná za to může i vaše láska k pivu, respektive množství kalorií, které obsahuje. Jedna hladinka vyjde asi na 150 kalorií, tak si spočítejte, kolik jich za večer spořádáte. A jelikož játra mají spoustu práce se spalováním alkoholu, na spálení tuku už jim nezbývají síly. K tomu nějaký ten utopenec, párečky, křupky... A milánek je na světě. Abyste se pivního mozolu zbavili, chce to přidat na pohybu. Co třeba dojít do nejbližšího Lokálu pěšky, místo abyste jeli tramvají?



Dáte si ještě jedno?

Sanitace aneb Udržujeme trubky čisté

PŘEDNÁŠKA

