

šťamgast^{č. 9}

Čtení pro hosty Lokálu



Jde na vás jaro?

Máte pocit, že se vám zapalují lýtka? Může za to počasí. Na jaře máme víc energie i lepší náladu. A hlavně to sluníčko! Věděli jste, že vitamín D podporuje tvorbu testosteronu?

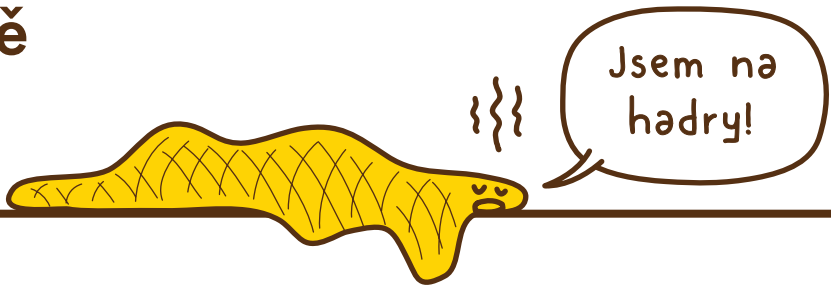
Už jste pohnojili?

Pivem nemusíte zalévat jen žízeň! Obsahuje totiž kvasnice a minerály, které jsou ideální na hnojení půdy. Tak až vám zůstane trocha piva, šup s ním na muškáty a rajčata!

Máte kocovinu?

Ne, nechceme ji vidět, ale víme, jak ji vyléčíte: vodou s bublinkami (na doplnění minerálů) a smaženým (máte chuť, že jo?). Takže jedna soda a smažák, už se to nese!

Hadr na pípě



Za oponou

Co se děje po zavíračce

Napadlo vás někdy, co dělají vaši mazlíčci, když nejste doma? A vzpomínáte na film Příběh hraček? Jestli Lokál platí za váš druhý domov, povíme vám, co se děje s našimi hračkami a mazlíčky, a prozradíme i pár wellness tipů.

Posledním šnytem to nekončí

Říká se, že každý konec je začátek něčeho nového. A tohle klišé (z francouzského cliché neboli otisk či stereotyp) platí i u nás. Hned poté, co načepujeme poslední šnyt a otočíme cedulku na „Zavřeno“, musíme věci vrátit do původního stavu. Tedy zpátky na začátek. Zástěru pověsíme na hřebík a ručník s nápisem „Tak zase zítra“ na pípu. Proč? Tak hosté poznají, že opravdu zavíráme a že už ani mlíko z naší pípy neteče.

Dobrou noc, pípo! Dobrou noc, kohouti! Poté, co vypustíme průtokovou vanu (v naší „domácnosti“ se totiž nekoupeme nadvakrát), řádně ji spolu se špilboji a kartáči umyjeme. Také odmontujeme kohouty (to aby ráno nekokrhaly a nerušily sousedy), dopřejeme jim řádnou sprchu a uložíme je na noc do tankovny. A leštíme celý výčep, až se v něm sami vidíme. Vypínáme tlačnou lahev na sudové pivo, zavíráme tank na tankové a počítáme celkovou výtoč. Ano, ačkoli hlásáme, kudy chodíme, že pivo se čepuje, nikoliv točí, slovo výtoč nikoho z nás nevytáhí.

Karbaníci a jazzová tykačka

Na place vzpomínáme na školní roky a zvedáme židle, taky leštíme stoly a trháme písemky (čtěte: sbíráme a třídíme už neplatné polední nabídky). Zhodnotíme si směnu, pozdravíme se s kuchaři a...

V Lokále Dlouhááá si rádi zahrají kostky, a když zbude čas, nálada a energie, pořádají mezi sebou karetní turnaje.

V plzeňském Lokále Pod Divadlem dělají dobré jméno plzni. Nikdy prý nevynechají šnyt za odměnu, ideálně u parapetu. Pokud jste taky parapetoví, doporučujeme čtení na další straně. Ve dnech, kdy je v plzeňském Lokále velká výtoč, rozumějte pořádný hospodský šrumec, zajde tým po směně na jeden speciál do sousedského Výčepu Pod Divadlem nebo na panáka do Jazzu – nedalekého baru, kde si se všemi tykají.

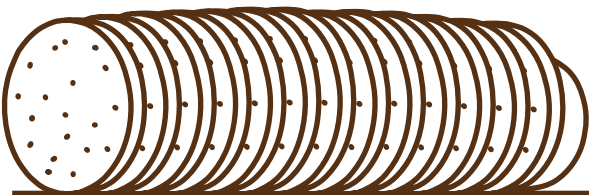
Výčepácké bjúty* okénko

Holky a kluci za výčepem tráví směny mnohdy po lokty ve vodě, čepují, myjí, čepují, myjí. To se pak tvoří na rukou varhánky, že by jim je Mozart záviděl. A ačkoli výčepní saponáty Šenkýřka a Gastro Stronger jsou k rukám šetrné, výčepní u sebe nosí vazelíny, indulony, a někteří dokonce chodí na parafínové zábaly. A v zimě? Rukavice v povinné výbavě.

Péče se dostává i výčepácké zástěře z telecí kůže. Majitelé ji promazávají impregnační či včelím voskem, aby dlouho vydržela a zůstala voděodolná i pivuodolná.

Tak zase zítra!

Poznámka pod čarou: Kuloáry se nese informace, že prý v Dlouhééé pořádají po směně běžecké závody „na rovince“. Věřte nevěřte, po práci mají nohy jak po maratonu a to poslední, na co myslí, je sprint. Je to urban legend.



Tajemství šéfkuchaře

Houskový knedlík

Má oka, ale polévka to není, jasný pane!

Suroviny na 8–10 porcí:

8 g soli
1 kg hrubé mouky
20 g čerstvého droždí
1 vejce
550 ml mléka
cca 2 housky,
nakrájené na kostičky
másto na potřeni

To chceš
skončit
v knedlíku?



Postup

Do mísy vsypte sůl a mouku, nadrobte droždí a rozklepněte vejce. Přilijte ohřáté mléko a 4–5 minut míchejte (v robotu), až vznikne hladké těsto. Poté zlehka vmíchejte kostičky housky.

Nechte 20 až 30 minut kynout na teplém místě. Těsto zvětší objem zhruba o dvě třetiny. Přeneste těsto na vál a rozdělte na tři nebo čtyři díly. Každý několikrát přeložte a vyválejte do podlouhlého tvaru. Nechte 15 minut odpočívat.

Z nakynutého těsta vytvarujte šišky a počkejte 10 minut, než dokynou. Knedlíky vložte do osolené vroucí vody. Po 8 minutách je otočte a vařte dalších 8 minut. Uvařené knedlíky ihned propíchněte vidličkou a potřete máslem.

Tip: Co nespořádáte, zabalte do potravinářské fólie a skladujte v lednici. Ne však déle než tři dny. Zbylé plátky se dají také zamrazit nebo pokrájet do různých jídel (třeba knedlík s vajíčkem, to je paráda!)

Už jste to slyšeli?

Kuchyně Lokálů odebírají novou, fajnovou mouku z mlýna Bohutín. Tři generace mlynářů tu melou jak hrubou mouku, která dělá z houskových knedlíků nadýchané obláčky, tak tu hladkou. Díky ní je trojbal naprostá lahůdka!

Přede dveřmi jsem se hluboce nadechl a potichu odemkl. Snažil jsem se být co nejtišší, vplížit se dovnitř jako kočka. Přitom jsem šlápnul na tu naši, která se mi připletla pod nohy. Rozhodně jsem jí nevěřil, že mě přišla přivítat. Kdyby mohla, poklepe si s vyčítavým výrazem na hodinky.

V koupelně jsem vyjednával sám se sebou, co je ještě nutné a co už reálné. Nakonec jsem to nechal být – objektivní zpětnou vazbu dostanu až ráno.

Ministerstvo kultury zařadilo českou pivní kulturu na seznam nehmotného dědictví. Zavřel jsem oči. A pak už bylo všechno trochu méně hmotné.



* bjúty z anglického beauty = krása

Povídka

Nehmotné dědictví

Martin Selner

Ministerstvo kultury zařadilo českou pivní kulturu na seznam nehmotného dědictví. U nás doma to kupodivu vyvolalo poměrně rozporuplné reakce.

„Jdu za kulturou,“ oznámil jsem ženě a před odchodem si naposledy kontroloval, zda mám peněženku, mobil a klíče. Svatá trojice, kterou jsem ne vždy donesl zpět domů. Čekal jsem, že žena tu kulturní novinku už taky zaznamenala, takže odpoví nějakou vtipnou replikou a já si zajdu na jedno, které mě někdy ráno přinutí vzít si Ibalgin.

„Víš o tom Pepa?“ zeptala se bez většího zájmu, aniž by zvedla oči od knížky.

„Víš, jde taky,“ odpověděl jsem. Usmála se, nebo jsem v to aspoň doufal.

Ještě polibek a já vyšel z bytu s pocitem, že jsem si vybojoval malý kulturní svátek.

„Dneska se mi jde úplně jinak, hele.“

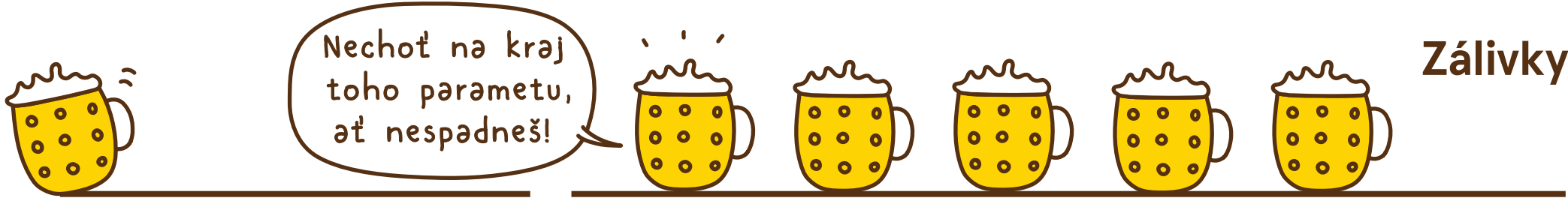
„Počkej cestou zpátky. Ale chápu. Myslíš si, že tě teď chrání ministerstvo kultury a doma jsi v pohodě,“ zasmál jsem se a společně s Pepou jsme zamířili ke kulturní instituci jménem Lokál Hamburk.

Hospoda celkem hučela, což bylo důkazem toho, že česká pivní kultura nejenže existuje, ale když jste se zaposlouchali do jednotlivých hovorů, zjistili jste, kdo vyhraje na podzim volby, kdo fotbalovou ligu a že se Pepovi dělá něco na patě.

S Pepou jsme se na sebe podívali, pokývali hlavou a s pocitem zodpovědnosti pozvedli püllitry.

„Na nehmotné dědictví!“ připili jsme si... hodněkrát.

Cesta domů už byla méně vznešená. S každým krokem jsem se snažil přesvědčit sám sebe, že všechno proběhlo hladce. Klíče – mám. Mobil – taky. Dokonce i peněženku. Malé vítězství.



Svatá trpělivost

Výčepní, podejte mi pivo aneb Co neříkat u výčepu

Kde je ten prd'ola, co tady čepuje pivo! Ze kterých hlášek a situací se výčepním a číšníkům ježí chlupy na těle? Pokud některý z výroků patří do vašeho kapesního slovníku, nic se nebojte, i ti nejzkušenější štamgasti nás jimi občas poškádlí!

„Máte pivo?“ „Máte staráč?“ „Máte točený?“
Svatá trojice, kterou slýchají výčepní už ode dveří. Pivo máme v DNA, plzeň nám proudí žilami a točený nemáme ani salám. A možná je dobré říct, proč že nám to točené tak protáčí panenky – dříve se totiž pivo opravdu točilo. Nicméně jde o starý termín označující tlačení vzduchu do sudu přes jednoduchý mechanismus, který se do hospod rozšířil na přelomu 19. a 20. století. Dnes máme, bohudík, pípu a z ní čepujeme.

„Cvrnkňte mi tam trošku piva.“
Růže jsou červené, fialky modré, cvrnkají se kuličky a výčepní přijdou do nebe, protože s námi mají svatou trpělivost. Občas také slýchají „Dejte mi to do stejného,“ a to pak úpí chudák houba i šenkýřka a průtoková vana bublá smutkem. A teď vážně. Tzv. pivně čisté sklo je pro výčepního důležité zhruba stejně jako pro běžkaře dobře namazané lyže.

Tácek hadr
Někdy se od stolů ozývá kakofonní zvuk trhání tácků. A pivní tácky (nikoliv podtácky), to jsou takové Mony Lisý našich Lokálů. Čeští výtvarníci a vtípalci si s nimi dali práci, a proto když hosté tácky trhají, trhají nám i srdce. Nudíte se? Kupte si medvídku mývala. Jako alternativní zábavu pro neposedné ruce doporučujeme třeba pivní hru Buffalo, jejíž princip spočívá ve sledování ostatních. V Buffalu se půllitr pozvedá výhradně levou rukou. Každý ve společnosti pozoruje ostatní, a pokud si všimne, že se někdo chopil sklenice pravačkou, zahlásí: „Buffalo!“ Dotyčný pak musí dopít zbytek piva na ex a příště si dát větší pozor. Kdo odmítne exovat (nebo to nezvládne), kupuje pivo tomu, kdo ho načapal. Ale pozor! Když někdo zahlásí „Buffalo“ omylem, musí vypít své pivo na ex, a ještě pozvat všechny spolustolovníky na další nebo na panáka.

„Chcete účtenku?“ – „Ne, děkuju, nikdo mi ji neproplatí.“
Nikdy nevíme, jestli se smát, nabídnout vám práci u nás na place, nebo jen smutně přikývnout. A kdybychom si udělali pokaždé čárku, ani pivenky všech Lokálů by nám k tomu nestačily.

Novinka na scéně

Červená je dobrá

Hola, hola, na vědomost se dává, že rozšiřujeme nabídku vlastní řady nápojů. Možná rádi popijíte naši Hruškovici nebo Zelenou, teď navíc můžete sáhnout ještě po Červené. Po tomhle panáku se vám ale tváře červenat nebudou. Červenou Lokál totiž tvoří dealkoholizované víno obohacené o bylinný extrakt a špetku chilli – ta zaručuje jemnou štiplavost jako při vypití alko panáku. Ovšem v tomto případě s 0 % alkoholu.



Na stojáka

Centrum parapet

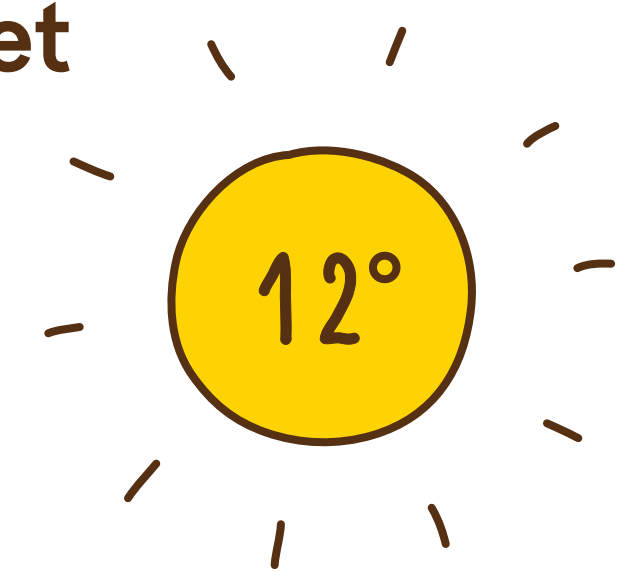
Parapet, to je taková hospodská vrba. Ať už patří mezi vaše koníčky tzv. people-watching (česky špízování), nebo po práci potřebujete chvilku pro sebe, o parapet se můžete opřít. Ale pozor, ať u toho nezvrhnete hladinku.

1. Co je venku, to se počítá
Takže všichni dobře víme, že jako první jarní den se počítá ten, kdy vyrazíte na první parapetové, nikoli konec března. Taky už máte jaro?

2. Pozorovatelna
Přiznejme si, že z takového parapetu se daleko lépe šmíruje. Nejenže máte přehled o celé ulici, ale víte i o tom, že si soused za oknem dává do nosu. Třeba z parapetů v Lokále U Bílé kuželky se dá dokonce i sledovat fotbal v televizi.

3. Seznamka
„Dám si jedno na stojáka“ často končí sérií piv vypitých u parapetu. A zřídkka jsou vypitá o samotě. Od parapetu se snadno odchyťávají kolemjdoucí současní i žízňiví budoucí kamarádi.

4. Hledám dům holubí
Postávání u parapetu sem tam přinese i malou nepřijemnost. Pokud necháte pivo bez dozoru, mohli byste se dočkat extra pěny od kolem letícího opeřence. Takže tácek nejen pod půllitr, ale i na něj!



5. Ať je jak vítr
Řeč je o vašem ubrousku, účtence, jídelním lístku, pivence a jiných lehkých předmětech. Pokud nechcete poletovat po okolí a vypadat u toho jako gymnastka trénující sestavu se stuhou, raději všechno zatižte. Skla máte po ruce jistě dostatek.

6. Solárko gratis
V létě doporučujeme přibalit opalovák, dnes známý také jako „espéefko“. Ať nejste namazaní jen zevnitř. Pražské teploty se zejména kolem parapetů umějí pohybovat proklatě vysoko.

7. Parapetová anatomie
Víte, že parapetu se říká také poprseň nebo poprsník = zeď sahající po prsa? Ale po co sahá konkrétně vám, asi nutně vědět nepotřebujeme.

Věřte nevěřte

Ty saláte! aneb Fakta o salátech, která (ne)potřebujete znát

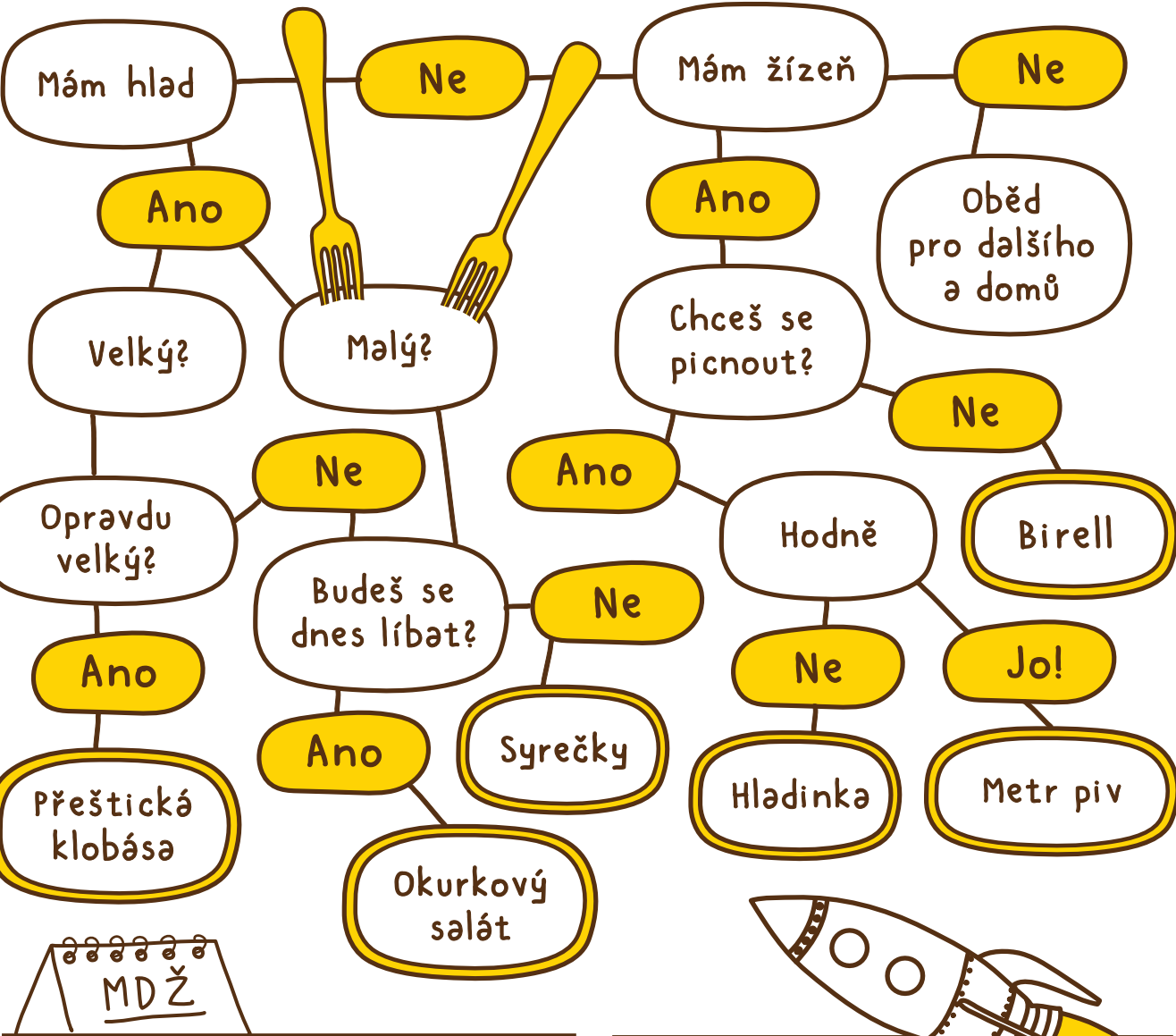
Sezona plavek je ještě daleko, nicméně důvodů, proč si dát k našemu řízku či smažáku čerstvý salátek, se najde jistě víc. Třeba až se budete chtít ráno po velkém mejdanu tzv. obnovit, následující moudra vám přijdou vhod.



Zahrajeme si takovou hru...

Když máš hlad, nejsi to ty!

Co se stane, když přijdete do Lokálu a vůbec nevíte, co si dát? Žádná tragédie. Buď vám poradí obsluha, nebo to vymyslíte společně s naším tahákem. Tak co to bude, vážení?



Kalendárium

Co: MDŽ
Kdy: 8. 3.

Zavolejte dneska svým oblíbeným ženám, vytáhněte je na jedno orosené u parapetu a k tomu jim objednejte, co budou chtít. Spokojená žena – k nezaplacení!

Co: Velikonoce
Kdy: 18. 4. – 21. 4.

I letos vám budeme servírovat sváteční menu. Vajíčkovku, polévku z medvědího česneku, pořádně nadýchanou nádivku, králíka se špenátem... Prostě samé jarní dobroty!

Co: pálení čarodějnic
Kdy: 30. 4.

Zítra je volno, tak přijďte pálit k nám! Oheň sice nemáme, ale máme pálenky v alko i nealko verzi. Držíme vám místo.

Novinka z Letné

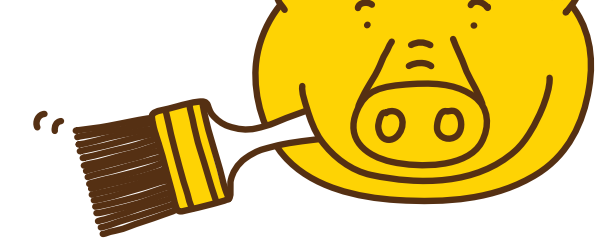
Výčep v důchodu

Penze se dočkal starý pult z Lokálu Nad Stromovkou. Nahradil ho moderní výčep, který připomíná vesmírnou loď. Ale nebojte, místo invaze ufonů přinese hektolitry hladinek, šnytů a mlík.

A kdy že to na Letné přistál? 10. února! Vyladěný design mu dalo studio Olgoj Chorchoj a je to technologická špička – všechny pивní cesty jsou zachlazené až ke kohoutům, což máme v Lokálech patentované. Výčep má také větší vanu na půllitry a integrovaný sanitační stroj. A že je vám povědomý? No jasně, už ho totiž mají v Lokálu Dlouhááá i v Brně U Caipla a další se chystají! A co je nejlepší? Že po náročném dni tu dostanete pivo, které vás hodí zpátky do pohody. Tak na zdraví a na nový výčep!

Bydlení je hra

Jak si nevymalovat jako



Chystáte se na jarní výmalbu kuchyně nebo záchodu? A inspirovali jste se u nás? To je dobře. Každá zeď tady totiž prošla rukama zkušených malířů, kteří to s válečkem umějí stejně jako naši výčepní s klikou. My bychom vás za novou výmalbu hnali, jsme totiž tým patina, ale rádi poradíme, jak na to.

Zakryjte všechno, co nechcete obarvit. Včetně vlasů a kočky.

Při malování válečkem platí „dvakrát měř, dvakrát zkoušej, jednou válečkuj“. Vyzkoušejte si válečkování nanečisto na papír, ať to pak u vás doma nevypadá jako v dětské herně.

Zanalyzujte všechny překážky – futra, vypínače, zásuvky a další komplikace – a otestujte nejprve nasucho, jak blízko a kterým směrem se k nim válečkem dostanete.

Malujte po pásích a před každým dalším pásem váleček protočte ve strojku.

Průběžně kontrolujte, že malujete rovně.

Hotovou práci oslavte orosenou hladinkou.

V Lokále ovšem platí – žádná nová výmalba ani zásahy. Každý otisk rukávu, každá skvrna od piva tu má svůj příběh. Pokud by se někdy v Lokále objevila běloskvoucí stěna, museli by ji hned pokřtít rozlitou dvanáctkou.



Dohromady, nebo zvlášť?

Ježiš, kdo to zaplatí?

