

šťamgast^{č. 7}

Čtení pro hosty Lokálu



Kachní celebrita

Na Youtube má milion odběratelů, na Instagramu ji sleduje téměř 800 tisíc lidí. Řeč je o kachně jménem Wrinkle, která je od narození v září 2020 hvězdou internetu. Tak co, dáte jí follow?

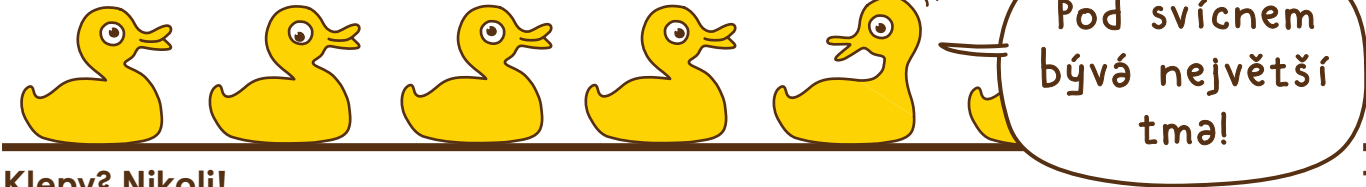
Hlavně nenápadně

Věděli jste, že v době rozmnožování se kačeři asi na měsíc převlékají do méně nápadného „kabátu“, aby se ochránili před predátory a nebyli pro ně tolik nápadní?

Drb roku

Čechům přestalo chutnat pivo. Poslední průzkumy ukazují, že tuzemští hosté si místo piva oblíbili domácí limonády. Kecáme, je to kachna! Tomu byste přece sami nevěřili.

hospodské povídačky



Klepy? Nikoli!

Neuvěřitelné historky z Lokálů

O čem si šuškaří stěny Lokálů, ve kterých v minulosti sídlily vyhlášené pražské nálevny? Nejsme žádné drbny, ale postavte si ty tašky a poslechněte si nejkurióznější příběhy, které by z fleku vydaly na celovečerní biják.

Sveřepá omladina U Bílé kuželky

Dnešní Lokál U Bílé kuželky byl ve druhé polovině 19. století nejen vyhlášeným hostincem, ale i místem, kde se nad pívem setkávala skupina radikálních mladíků z protihabsburského hnutí Omladina. A co se nestalo: její členové Alois Tuček, Rudolf Fejfar a Bořivoj Weigert, povzbuzení mnoha chmelenými nápoji, vyrazili jednoho večera z Kuželky vstříc druhému břehu Vltavy. Tady pak rozbili výlohu redakce politického listu Hlas národa. Tak co, jste tím vlastenci, nebo vandalové?

Nahá rána v Hamburku

Vykutálenou historii plnou neuvěřitelných příhod má i zájezdní hostinec U Města Hamburku. Například se traduje, že v říjnu 1916 se jeden šikovný zlodějíček pojistil před sychravým podzimním počasím – o oblečení obral hned dva spící strojní zámečníky. Raději nechceme domýšlet, jakým způsobem krádež provedl. Copak je šátrání v citlivých partiích neprobudilo?

Korunní s hvězdičkou

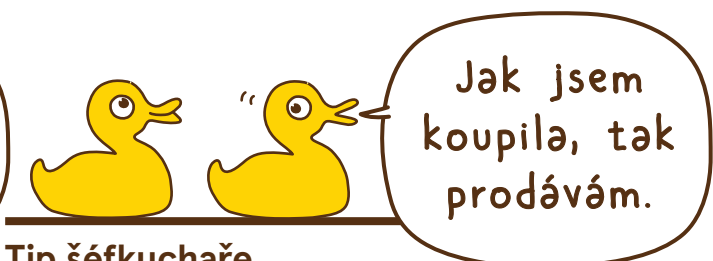
Lokál Korunní, respektive Schäferova restaurace U Palackého, byl začátkem 20. století místem, kde

vystupovaly hvězdy pražských šantánů. Nečekejte ale žádnou hlubokomyslnou tvorbu. Veselé, lehké písničky a satiru střídala čísla, která prvoplánově útočila na mužské libido. A tak se po lokále procházely spoře oděné zpěvačky a nešetřilo se dvojsmyslnými vtipy. Dnešní korektnost by padala do mdlob.

Van Gogh ze Stromovky

Také v Lokálu Nad Stromovkou, který se na počátku 20. století zřejmě jmenoval U Tunelu, bývalo veselo. Důkazem je úsměvná noticka z deníku Tribuna ze srpna 1928, která čtenáře zpravuje o šarvátce mezi strojním zámečníkem Aloisem Heringem a sluhou Josefem Vilímem. Zatímco Hering utrpěl zranění na čele, Vilím se dočkal naříznutého ucha podobně jako malíř Van Gogh. Jak symbolické vzhledem k tomu, že nad hostincem byly v té době malířské ateliéry, které využívali umělci z nedaleké Akademie výtvarných umění!

Chcete si přidat další várku podivuhodných příběhů z pražských hostinců, ve kterých dnes najdete Lokály? Šup na blog Jídlo a radost do rubriky Hospodská historie, kde spisovatel Lukáš Berný zkoumá minulost jednotlivých podniků.



Tip šéfkuchaře

Připravte si husí kaldoun

(Jde to i z kachny!)



Suroviny na 5 porcí:

100 g husích drobů
1½ l husího vývaru (přichystejte si předem z husího skeletu)
30 g celeru
50 g mrkve
30 g petržele
150 ml farmářského mléka
50 g máslové jížky
sůl a pepř
špetka nastrouhaného muškátového oříšku

K podávání:

250 g polévkových nudlí
čerstvá petrželka na dochucení, nasekaná

Postup

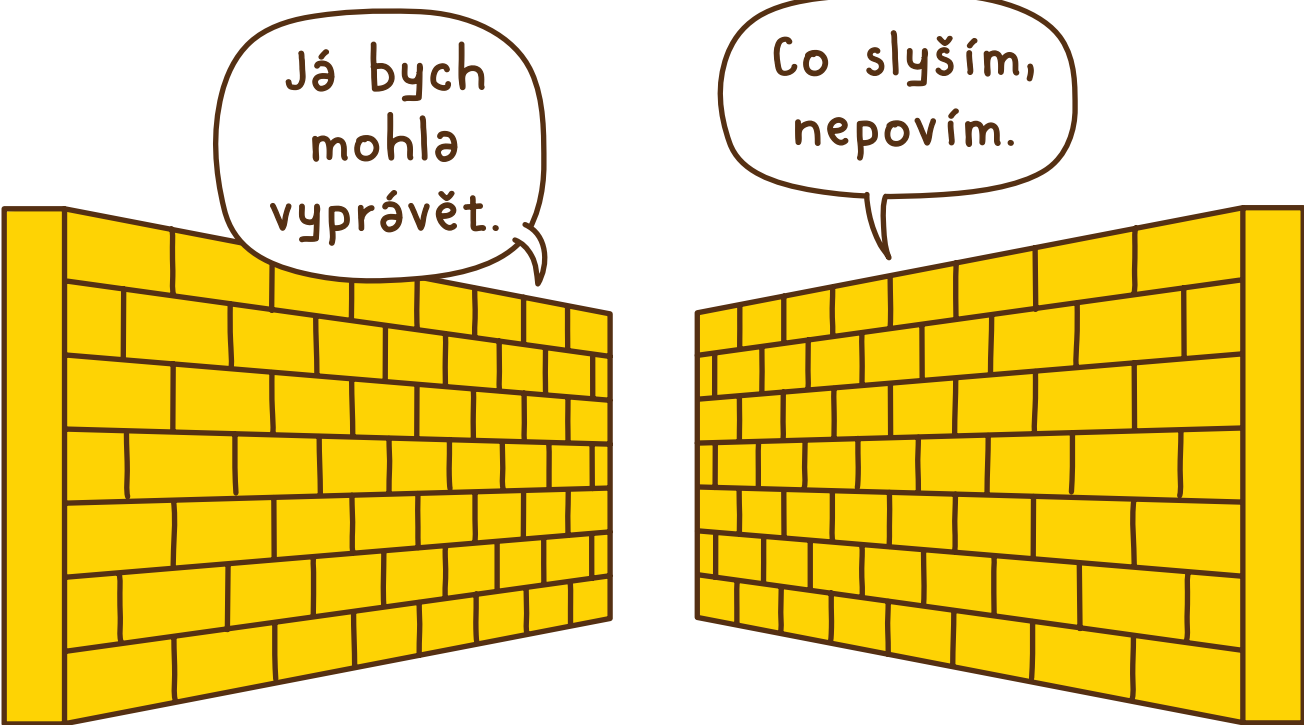
Než se pustíte do kaldounu, připravte si husí vývar (ze skeletu a zbylého masa z pečené husy) a máslovou jížku.

Droby uvařte v osolené vodě doměkka. Pokrájejte je na menší kousky.

Do osoleného a opepřeného husího vývaru nasype kořenovou zeleninu nakrájenou na menší kostičky a povařte. Když je zelenina skoro měkká, přidejte jížku a nechte provařit.

Přilijte mléko, pro vůni přidejte muškátový oříšek, ještě chvíli povařte – a máte hotovo. Servírujte s nudlemi a petrželkou.

Tip: Pokud jste dělali vývar z husy, doporučujeme obrat maso a přihodit ho do hotového kaldounu. Bude tak ještě bohatší.



Povídka

Hospoda U Čarodějnice

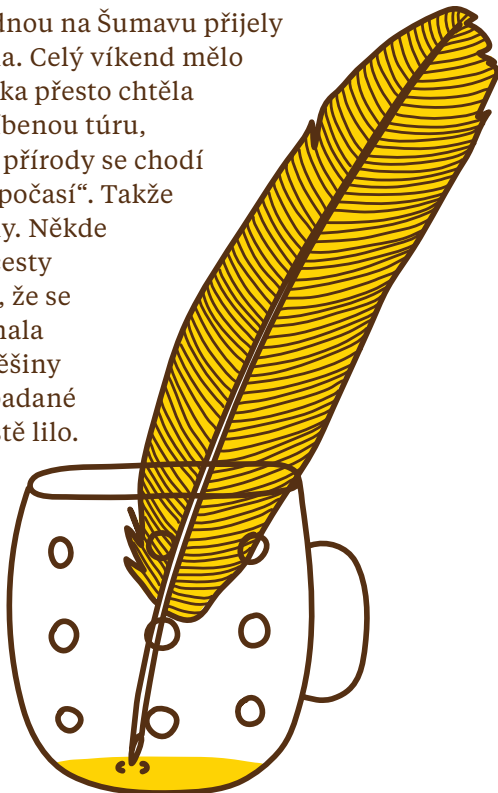
Michaela Klevisová

Moje babička měla zásadu: Nikdy by nev kročila do hospody. Protože byla dáma. Nikdo by ji nedostal do podniku, kde „stojí chlap za pípou a hulákají štamgasti“.

Jedno takové místo bývalo v šumavské osadě v téměř tisíci metrech nad mořem, kam jsme často chodily na výlet. Ve třech, ještě s mámou. Kromě toho, že byla babička dáma, byla také turistka, a tak pro nás vymýšlela trasy dlouhé přes dvacet kilometrů, ideálně po lesních pěšinách a s co největším převýšením, protože „jestli chceš chodit po asfaltu, můžeš zůstat ve městě“ a „chůze do kopce je zdravá“. Zapomenutá horská osada byla cílem přesně podle jejího gusta. Když jsme se vyškrábaly na náves, usedla na lavičku před kostelem a vybalila z batohu vodu a obloženou housku. Že s mámou chceme jít do hospody a dát si pivo? „Tak běžte samy, já tady na vás počkám.“

Hospoda se jmenovala U Čarodějnice a měla úžasný genius loci. Kdosi ji provozoval v prastarém domě s klenutými stropy a starými kachlovými kamny. S mámou jsme toužily posedět uvnitř. Ale držely jsme s babičkou basu.

Pak jsme jednou na Šumavu přijely koncem října. Celý víkend mělo pršet. Babička přesto chtěla na svoji oblíbenou túru, protože „do přírody se chodí za každého počasí“. Takže jsme vyrazily. Někde v polovině cesty jsme zjistily, že se lesem prohnala vichřice a pěšiny zavalily popadané stromy. Hustě lilo.



S deštníky nad hlavou jsme přelézaly a podlézaly padlé kmeny. Jak jsme stoupaly do kopce, z lijáku se stal déšť se sněhem. Na náves jsme dorazily úplně promočené. Z komína hospody se kouřilo. „Jdeme se tam ohřát,“ rozhodla máma a babička kupodivu neprotestovala.

Když jsme vešly, všichni zmlkli. V tom psím počasí tu seděli jenom štamgasti. Zírali na nás... a pak jeden vyskočil, pomohl babičce z kabátu a pověsil ho na bidlo nad kachlovými kamny. Další dva nabídli, že nám uvolní stůl co nejbliž k teplu.

Babička si objednala čaj. „S rumem,“ dodala. Štamgasti obdivně zaryčeli a požádali taky o panáky. Jeden z nich babičce připil: „Na vaše zdraví, madam.“ Když jsme se zahřály, daly jsme si s nimi ještě pivo. A pak vrchní poprosil manželku, ať nás autem hodí zpátky do penzionu.

Myslím, že ten den babička pochopila, že dáma zůstává dámou, ať se ocitne kdekoli. Do hospody U Čarodějnice jsme pak společně zašly ještě mockrát.

Dnes už ten podnik neexistuje. A babičce by letos bylo sto jedna let. Nevím, jestli je náhoda, že tohle píšu v den jejích narozenin a piju u toho pivo z půllitru, který jsem si odnesla z jejího bytu.



Hodí se vědět

Aby nebylo foajé aneb Pravidla (hospodského) přípitku

Listopad, prosinec, a protože každý den má někdo narozeniny, i po celý zbytek roku se najde důvod k přípitku. Kdo chce být suterén a machrovat na každé oslavě, nechť si za uši zapíše těchto pár pravidel.

Proč se (zřejmě) připíjí?

Povídá se, že přípitek vznikl jako akt vzájemné důvěry už ve 4. století před Kristem. Ve starověku se záměrně připíjelo tak bujaře, až nápoj vyšplíchl do skleničky toho druhého. Lidé tak měli jistotu, že nikdo nehodlá nikoho otrávit. Tohle ale zkoušejte raději doma, děkujeme.

Proč se nepřipíjí křížem a jak na to na lodi?

Tato pověra je pravděpodobně spojená s ukřižováním Ježíše Krista. Říká se, že když se při přípitku, nebo i při vítání, ruce či lidé překříží, dotyční do roka umřou. Zato na lodi se neťuká vůbec – cinknutí skla by mohlo probudit mrtvé námořníky a překazit plavbu. Tak bacha!

Očima, čichem, chutí... i sluchem!

Naopak v Římě byli přesvědčeni, že víno se má vychutnávat všemi smysly. Aby zapojili i sluch, sklenicemi si ťukali. Můžeme potvrdit, že i u nás v Lokále si sluch přijde na své.

Přípitek pronášíme vestoje

Ano, jsme sice v hospodě, chcete-li však kamarádovi popřát k narozeninám, svátku či k narození potomka, vezměte půllitr do levé ruky (ta je blíže k srdci), postavte se a popřejte mu – z celého srdce a plných plic!

S kým si ťukám – a s kým nemusím?

Záleží na počtu lidí ve společnosti. Češi jsou zvyklí, že si přitukávají s co největším počtem lidí, a považují za nezdvořilé, když někoho vynecháte. Totéž se traduje o Švýcarech. Oproti tomu v jiných zemích si lidé běžně přituknou jen s těmi, které mají nejbliž. A co patří ke správnému přípitku? Podíváme se na sebe, usmějeme se a ťukneme si. Ale pozor! Ne že se hned napijete. Počkáme, až si přitukneme se všemi – a až se napije hostitel.

Tip: České „voči, vole“ (či jiná – pepřejší – slova) je radno používat výhradně s blízkými přáteli.

Uzemnění půllitrů

To praktikují ti z vás, kteří po přituknutí bouchají půllitrem o stůl – nic se nebojte, lokálovské stoly jsou na to stavěné. Nicméně kompletní rituál vypadá následovně: Ťukneme si horní částí sklenice, poté dolní, pak o stůl a pijeme (klidně až do dna). Jednotlivým fázím se v hospodské fyzice říká anoda, katoda a uzemnění.

Seveřané a Japonci

Zatímco Japonci jsou nám v této tradici blízko svým kanpai, tedy „do dna“, a aplikují ho při každé skleničce saké, Švédí, Norové a Dáni si nesou dál pozoruhodnou vikingskou tradici, byť jen verbálně – naštěstí! Zní vám skál jako anglické scull, tedy lebka? Je to tak – Vikingové si kdysi skutečně připíjeli alkoholem nalitým v lebkách svých nepřátel. Nejenže se do takových „nádob“ vešlo hodně tekutiny, ale navíc byly, ehm, snadno vyměnitelné. Mimocho-dem, generální manažer Lokálu Nad Štromovkou se jmenuje Jirka Skall. To je ale náhodička, co?



Přijde vhod

Jak předejít žlučníkovému záchvatu

Máte za sebou nášup svatomartinské husy? Nebo vám řízek a vinná klobása proměnily žaludek v kámen? Naturopatka Karolína Kunftová nabízí jednoduché rady, díky kterým srovnáte své zažívání do latě.

1. Voda říznutá octem

Pokud jste to s jídlem přehnali, pomocnou ruku vám podá panák vody „okořeněný“ jablečným octem. Stejnou službu vám prokáže i bylinný čaj na podporu trávení, jen se připravte na to, že nejspíš bude přísně hořký. Právě hořká chuť totiž povzbuzuje vylučování žaludeční kyseliny, čímž napomáhá trávení.

2. Pivari mají pré

Dopřáli jste si kachnu se šesti? Pak pro vás mám dobrou zprávu! Bez výčitek ji spláchněte pivem, dominuje mu totiž hořký chmel. Další objednávkou zlatavého moku si klidně dopřejte, myslíte ale na to, že více alkoholu už může trávení spíš zatížit než podpořit. Dobrému trávení neprospívá ani cukr a bublinky, které jsou nedílnou součástí piva.

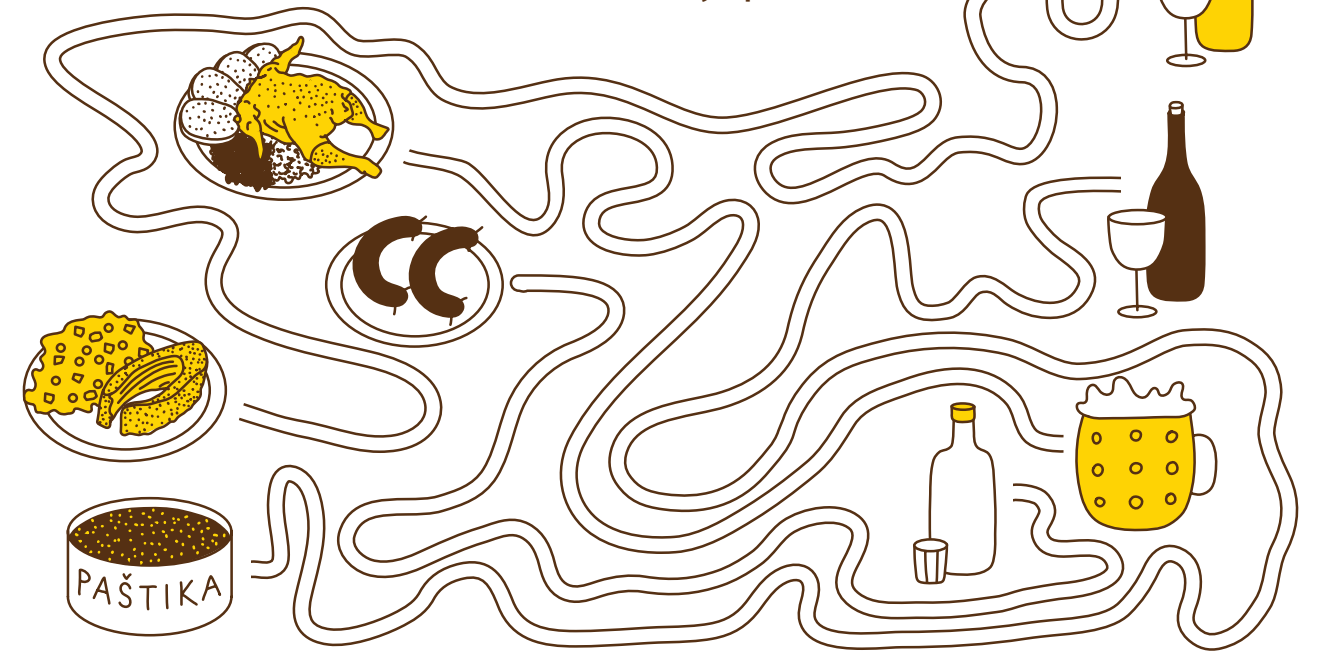
3. Vzhůru na procházku

Možná si po těžkém obědu chcete dát dvacet. Ještě než se odeberete na gauč nebo do křesla, naordinujte si zdravotní procházku, krátkou vyjížďku na kole nebo lehké posilování. Proč? Tělo tak nakopne metabolismus, prokrví se svaly, a navíc se vám zlepší nálada. Fakt!

Poznámka pod čarou: Obecně doporučuji nebát se tuku, zvlášť ve formě přirozených potravin a pokud je jen minimálně průmyslově zpracovaný. Že si občas pochutnáte na svíčkové či bůčku? Nic se neděje. Důležité je pouze to, jak často podobné pokrmy jíte, v jaké kvalitě a co máte na talíři denně.

Spojovačka

Dokonalá shoda Co s čím nejlépe chutná?



Minirozhovor

O Obědě pro dalšího s Matyášem Vordou

Stál u zrodu kapely Mandrage, byl členem skupiny Mkyho Žbirky a dnes se kromě hraní na bicí věnuje i koncertní scénografii. S Matyášem Vordou jsme se ale nebavili o hudbě, nýbrž o projektu Oběd pro dalšího, který dlouhodobě podporuje.

Jak jste se dozvěděl o Obědě pro dalšího?

Při placení, když mi personál projekt představil a zeptal se, jestli nechci přispět. Už si nevzpomenu, jestli to bylo v Lokálu, nebo v Esce.

Proč je podle vás důležité, abychom mysleli na druhé a podpořili je právě teplým jídlem?

Je skvělé dopřát někomu teplé jídlo, když je venku zima nebo na ně dotýčný nemá prostředky. Často na to v denním shonu zapomínáme, a tak mi připadá naprosto parádní, že můžeme poukázku na jídlo zakoupit třeba při placení v Lokálu. Je to jednoduché, člověk pro to nemusí nic speciálního vykonat, a navíc ho zahřeje dobrý pocit.



Kupujete poukázku s ohledem na sezonu, například před Vánocemi?

Spíš náhodně. Je ale fakt, že v zimních měsících je mi líto lidí, kterým je venku zima. A tak mě častěji napadne, že bych je mohl podpořit právě tímto způsobem.

Co byste vzkázal někomu, kdo přemýšlí o tom, že koupí poukázku na oběd?

Ať to udělá! Dýško můžeme dát vždycy, nebo ho nechat na příště, a místo toho koupit právě Oběd pro dalšího. Teplé jídlo se tak dostane k člověku, který si ho bude opravdu vážit.

Poukázku na Oběd pro dalšího koupíte za 90 korun na adrese jidloaradost.shop/obed-pro-dalsiho nebo u obsluhy. My poukázku následně proměníme v obědovou kartičku a předáme organizacím, se kterými spolupracujeme.

A tuhle znáte?

Rodinné tajemství

V Lokále jsme jedna velká rodina, a tak o sobě víme (skoro!) všechno. A protože ani před vámi, milí hosté, nemáme co skrývat, poodhalíme vám kousek zákulisí.



Kalendárium

Kdy: 9.-11. 11. 2024

Co: svatomartinské hody

Křupavá kůrčička, šťavnaté zeličko, nadýchané knedlíčky, štávinda a vychlazené pivo! Už se vám sbíhají sliny? Tak dorazte! Husy budou, my nebudem.

Kdy: listopad 2024 – únor 2025

Co: zabijačky

Jitrnice, jelita, tlačanky, klobásy, pečlivě ošetřené pivo, pálenka – a vy! Každoroční svátek všech masožravců aneb zabijačky se blíží! Přijďte hodovat a pít do svého oblíbeného Lokálu. Termíny známe, tak žhavte dráty a sledujte síť Lokálů.

Osmisměrka

B	L	Š	T	A	M	G	A	S	T
E	R	S	C	G	K	O	V	A	R
C	F	A	O	K	S	G	W	B	O
N	U	P	N	B	O	J	B	B	J
E	K	O	C	O	V	I	N	A	Č
N	N	H	L	A	D	I	N	K	A
I	E	O	N	Y	A	N	P	R	T
T	L	D	T	J	L	Y	I	H	A
S	V	A	T	B	A	E	V	B	N
A	B	S	V	Í	Č	K	O	V	Á

První slovo, které uvidíte, se vám stane v roce 2025.

Nákupní seznam

Milý Ježíšku

Byli jste letos hodní? Pokud vás neodnesli čerti, čekají vás dva důležité úkoly. Napsat si Ježíškovi o dárky – to zaprvé. A zadruhé: pořídit dárky svým blízkým (myslíme členy rodiny a kamarády, našim zaměstnancům nic kupovat nemusíte). A co že by se to letos pod těmi stromečky mohlo objevit?

Náš merch

Chcete, aby všem bylo na první pohled jasné, za který tým kopete a za který Lokál pijete? Máme suprový ponožky, kšiltovky a trička.

Metr piv

V Lokálech metr piv znamená přesně devět oro-sených hladinek a tahle kouzelná poukázka platí na jednu návštěvu. Ideální dárek pro vaše drahé polovičky, což?

Škola čepování

I když nás baví starat se o vás a čepovat vám jednoho řízka za druhým, rádi to naučíme i vás. Mistryně výčepní Lucie Janečková vám ukáže, jak profi způsobem vykouzlit hladinku, šnyt i mlíko.

Oběd pro dalšího

Až budete s rodinou nebo partou přátel sedět na svém vyhrátém místě, vzpomeňte si na ty, kteří takové štěstí nemají. Dobrý skutek můžete udělat jednoduše tak, že jim za 90 kaček koupíte poukázku na oběd.



Všechny dárky pořídíte přímo v Lokálech, na lokal.cz nebo v klubu Ambiente (Rybná 14, Praha 1). Pro poukazy na školení a Oběd pro dalšího zamiřte na darkovapoukazka.ambi.cz.

Ježíšku, panáčku...

Jak jsem v Lokále dárky pořešil



Noviny Štamgast vycházejí šestkrát za rok (číslo 7 vyšlo v říjnu 2024). Vymýšlejí je, píšou a fotí lidé z Ambiente – jmenovitě Yasmine Borůvková, Alžběta Rybářová, Anna Kabát Basiková a Simona Martínková Racková. Povídku napsala Michaela Klevisová. Matyáše Vordu vyfotil Jan Nebřenský pro Headliner. Ilustrace připravil Kakalík. Více čtení najdete na blogu Jídlo a radost.cz.