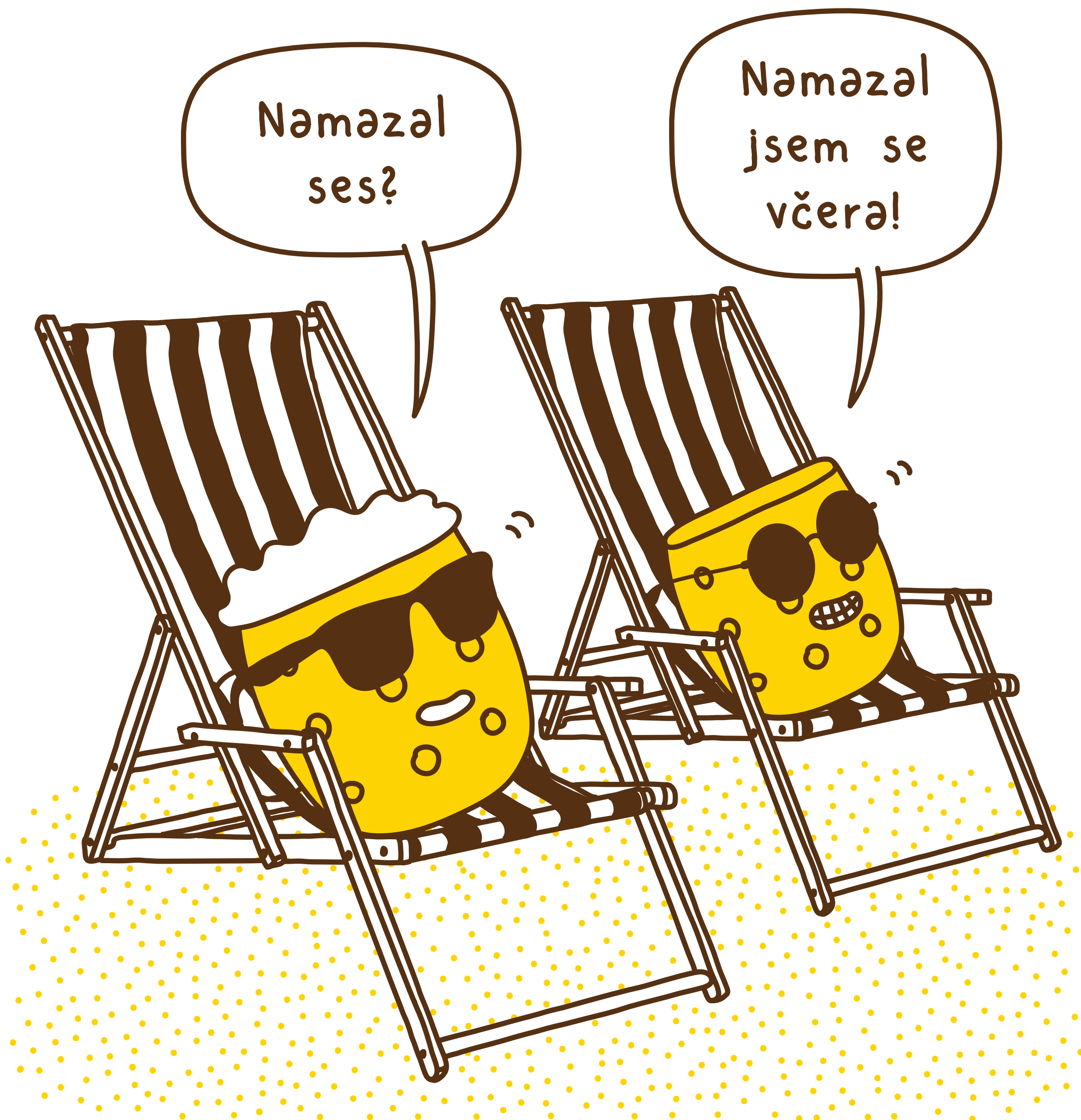


# šťamgast<sup>č. 5</sup>

Čtení pro hosty Lokálu



## Točí se porno

Modří už vědí, že o pivu z pípy se mluví pouze jako o čepovaném. Dřív se ale pivo opravdu točilo. Vedle výčepu jste našli „volant“, který tlačil vzduch do sudu. Dnes pouze čepujeme.

## Nejrychlejší

Rekord v rychlosti pití piva drží údajně už od roku 1977 Američan Steven Petrosino. Zvládl totiž vypít litr piva za 1,3 vteřiny. Ani nechceme vědět, jak to dokázal. Ale jestli budete rychlejší, dejte nám vědět.

## Macháček

Tak se nejmenuje jen známý herec a zpěvák, ale taky oblíbená hospodská hra. Její pravidla najdete na další straně. Stačit vám budou dvě hrací kostky a nekonečno piv.

# Léto v kempu

Jak na to

## Špekáček

Možná se to nezdá, ale opékání buřtů je v podstatě raketová věda. Připravit špekáček tak, aby byl zvenku křupavý, ale ne černý a uvnitř krásně propečený a šťavnatý, dá zabrat i zkušenému táborníkovi.

Až budete příště u ohničku nařezávat špičky uzeniny, protáhněte řez dokola podél celého špekáčku, v jeho středu ale nazajíždějte čepelí tak hluboko jako na krajích, aby se nerozpadl. Vytvoříte tak čtyři dlouhé hranolky.

Při opékání nestrkejte špekáček netrpělivě přímo do ohně, jako když jste byli malí, ale držte ho nad plameny. Až se propeče, bude chutnat jako čerstvě vytažený z udírny. A nezapomeňte, že tajemství úspěchu tkví v kvalitním špekáčku!



## Pivo z PETky

Chcete se na letní grilovačce cítit jako v Lokále? Proč ne! Stačí, když si necháte pivo načepovat do PET lahve a při nalévání mu poskytnete lokálovskou péči. V ideálním případě půllitr vychladte v lednici a po použití ho důkladně umyjte čistou houbou s několika kapkami saponátu na pivní sklo. Krouživým pohybem vymyjte vnitřek sklenice, ale i vnější část a ouško. Pivo přelévejte do skla pod úhlem 45°. Dobrou zprávou je, že po otevření se do PET lahve dostane vzduch, a tak musíte obsah vypít co nejrychleji, aby se nezkazil. Na zdraví!

Fejeton

# Hospodu na každou náves

Proč je dobré chodit do hospody? To vám poví spisovatelka Pavla Horáková.

V hospodě pořídíš všechno, říkal můj táta už v dávných osmdesátých letech, a měl pravdu. Když bylo potřeba něco koupit, prodat, sehnat řemeslníka nebo tip, stačilo zajít do pivnice u nás na pražském sídlišti a vždycky tam byl někdo, kdo si věděl rady.

Brzy po revoluci hospoda zavřela. Ti, co do ní chodili jen pro svou denní dávku alkoholu, se přesunuli před nově vzniklé večerky v kočárkárnách a pili tam na stojáka laciná piva rovnou z láhve. Sehnat se tam nic moc nedalo, protože tihle mužové neměli valný sociální kapitál. Zmizel výcep s hotovkami, zanikla i sousedící restaurace, kde se konaly svatební hostiny i podnikové konference. Budova, kterou vlastní spekulant, už dekády chátrá a její zabeđená okna slepě sledují, jak se svět sousedské výpomoci rozpadl a tkanivo vzájemnosti se zpretrhalo. Čtvrť, která nemá náměstí, kostel ani hospodu, se definitivně stala pouhou noclehárnou.

Specialita šéfkuchaře

## Buřtguláš

Vyzkoušejte recept na buřtguláš, který bude milovat i vaše babička. Takhle ho dělá Libor Baďura z Lokálu U Jiráta.

**Na 4 porce potřebujete:**

- 4 špekáčky (cca 400 g)
- 400 g cibule
- 50 g česneku
- 400 g brambor
- 150 g vepřového sádla
- 75 g hladké mouky
- 5 g celého kmínu
- 10 g mleté sladké papriky
- 1,2 l vepřového vývaru
- 5 g majoránky
- černý mletý pepř dle chuti, sůl

Postup

**Oloupejte špekáčky**, cibuli, česnek a brambory. Cibuli nakrájejte na středně velké kostičky a dejte stranou. Brambory pokrájejte na kostičky o hraně asi 2,5 cm a vložte do misky se studenou vodou, aby nezčernaly. Špekáčky nakrájejte na stejnou velikost jako brambory.

**Česnek rozmačkejte** a přesekejte najemno.

**Z poloviny sádla** si připravte zlatavou jíšku: Zahřejete ho, vsypte mouku a orestujte dozlatova. Nechte vychladnout. Takto připravená jíška vám vydrží v lednici až 14 dnů, takže ji můžete použít i příště. V kastrůlku rozehřejte zbylé sádlo, přidejte cibuli, kmín a v polovině restování také česnek. Orestujte dozlatova. Následně přisypte kostičky špekáčků a společně opékejte, dokud nebudou lesklé. Poté přidejte papriku, vše promíchejte, zalijte vývarem a přiveďte k varu.

**Přihodte brambory**, dochuťte majoránkou, solí i pepřem a vařte, až budou brambory na skus. Zahustěte jíškou a vařte ještě 10 až 15 minut, tak aby se jíška provařila, ale zároveň aby se nerozvařily brambory.

**Po libosti** dochuťte a podávejte.

Kvíz

## Zpěvník

Připrav se, hrajem! Co by to bylo za táborák, vodu nebo grilovačku bez kvalitní české muziky! Schválně, poznáte náš výběr?

**1**

**2**

**3**

1. Benda od whisky, 2. Jahody mražený, 3. Slavíci z Madridu



Hospodu kočárkárnou nenahradíš.

zásadnějšího, stihne se i večere a kořalka na zpečetění dohody. A cítí se tu dobře i ženy.

Kdysi jsem v jednom rozhovoru řekla, že hospoda je státotvorná. Hospoda tvoří obec. Tam, kde schází, obec chřadne. A každý, kdo přispěje svou troškou k zachování české hospodské kultury, zaslouží se o stát. Protože žádná sociální síť zatím hospodu nedokázala nahradit.

Orosený průvodce

# Kudy a jak rychle z koupáku do Lokálu?



Výčepní (a Horst Fuchs) doporučuje

## Kdo čepuje, nezlobí

Letní grilovačka bez piva? Ani omylem! A o to se postaráme! Možná to ještě nevíte, ale rádi vám půjčíme některý z našich mobilních výčepů. Pokud plánujete oslavu či párty v polních podmínkách, berte výčep Nashville. Vodní chlazení funguje bez elektřiny, prostě jen nalijete vodu, nasypete led a čepujete. Tento malý, ale šikovný výčep je perfektní volbou na akci do 20 lidí. Máme ale i varianty s vodním chlazením, které jsou ideální na grilování právě v těchto dnech. Takový Baby zvládne sešlost do 50 lidí. Pokud vás dorazí dvakrát tolik, přijde vhod Dvojče, na kterém můžete díky dvěma kohoutům narazit i dva druhy piva. Nebo vás zaujme spíš výčep se suchým chlazením aka Sucháč? Doporučujeme na akci do 70 osob. Na podobném principu funguje i Freedom, který má zabudovaný oplach na pivní sklo a díky sklápěcím nohám ho v pohodě převežete autem. Mrkněte na [lokal.ambi.cz/mobilni-vycep](#).



Zveme vás

## Zahrádkáři, pozor

Víte, kde se nejvíc opálíte a kde se bude líbit vašim dětem nebo pejskům? My ano a vy už teď taky (nz).

### Lokál U Bílé kuželky

**Stupeň propečení:** Slunce sem svítí asi do 14:30, ale máme slunečníky.  
**Počet míst:** 48  
**Otevíračka:** 11:00–21:45  
**Specifika:** Sedí se všude možné, historie, kam se podíváš.  
**Vhodné pro:** milovníky centra, mimopražské návštěvy (Praha zdraví venkov!)

### Lokál Korunní

**Stupeň propečení:** Celodenní výheň, ale máme markýzu.  
**Počet míst:** 30  
**Otevíračka:** 11:00–22:00, víkendy a svátky 12:00–22:00  
**Specifika:** Stačí vyskočit z tramvaje a jste u nás.  
**Vhodné pro:** pařmeny jako rozjezd před večírkem, na oběd i na pivo

### Lokál U Zavdilů

**Stupeň propečení:** Celodenní výheň, ale část zahrádky je zastřešená.  
**Počet míst:** 150  
**Otevíračka:** 11:00–22:00  
**Specifika:** Největší zahrádka ze všech Lokálů, zhruba od května do září grilujeme, vždy od středy do soboty.  
**Vhodné pro:** rodiny s dětmi, milovníky grilování, výletníky

### Lokál Nad Stromovkou

**Stupeň propečení:** Svítí k nám od 14 do 20 hodin, ale můžete se schovat pod stromy.  
**Počet míst:** Asi 30, sedí se i kolem zidky a za branami parku.  
**Otevíračka:** 11:30–21:15  
**Specifika:** Máme smažák v housce a další letní jídla do ruky.  
**Vhodné pro:** cyklisty, běžce i chodce, fanoušky fotbalu, pejskaře

### Lokál Pod Divadlem

**Stupeň propečení:** Svítí k nám celý den, markýzu roztahujeme, když nefouká (už jednou ji to odneslo).  
**Počet míst:** 72  
**Otevíračka:** 11:00–22:00  
**Specifika:** uprostřed centra Plzně, pravidelné venkovní akce  
**Vhodné pro:** svobodné i rodiny, výletníky – a pro milovníky piva, kteří chtějí být přímo u zdroje

**Zapoj se!** Potřebujete brigádu na léto? Chcete si vyzkoušet, jaké to je pracovat v Lokále? Láká vás práce za výčepem, na place nebo v kuchyni? Varujeme vás, žádné lážo plážo to u nás není, zato vás přivítá super parta, se kterou je legrace. Jestli chcete vědět víc, mrkněte na [zapojse.ambi.cz](#).

Slovníček

## Jak si objednat pivo na dovolené?

**česky:** Dobrý den, jedno pivo, prosím.  
**chorvatsky:** Halo, molim jedno pivo.  
[Halo, molim jedno pivo.]  
**anglicky:** Hello, one beer please.  
[Helou, uan býr, plís.]  
**německy:** Hallo, ein Bier bitte. [Halo, ajn bír bite.]  
**polsky:** Witam, proszę jedno piwo. [Vítám, proše jedno pivo.]

**italsky:** Salve, una birra, per favore.  
[Sálve, una bíra, per favóre.]  
**francouzsky:** Bonjour, une bière s'il vous plaît.  
[Bonžůr, un biér, sil vu ple.]  
**albánsky:** Përshëndetje, ju lutem një birrë.  
[Parshëndetje, ju lutem një bíra.]  
**řecky:** Γεια σας, μια μπύρα παρακαλώ.  
[Jásas, mňa bíra parakaló.]

## Pečuje o pivo i výčepní v Lokálech. Seznamte se s Luckou Janečkovou

Vystudovala žurnalistiku, chtěla chytat padouchy a bojovat za lidská práva. Stačila ale jedna letní brigáda v Lokále Hamburk a Lucka se do pивní kultury zamilovala natolik, že u řemesla zůstala. Dnes se spolu s kolegy z Institutu PIVO stará o kvalitu piva v Lokálech a Ambiente. A slovo o dobře čepovaném pivu letos šířili i za velkou louží!

### S jakým úkolem jste letěli do USA?

S kolegy z Pultu, ze Dvou kohoutů a z Lokálu jsme jeli na Craft Brewers Conference s cílem ukázat pečlivě ošetřené pivo v půllitru. Česko je dost unikátní v čepování a péči o pivo, ale i v tom, kolik jsme schopni ho za rok vypít. Sládek Lukáš Tomsa ze Dvou kohoutů uvařil pivo ve Státech už měsíc předem a výsledek jsme čepovali, když jsme na den převzali hospodu Beer Zombies a ukazovali Američanům, jak chutná pivo, když ho dělají a čepují Češi.

### A to znamená?

Perfektně čistou sklenici a čepování na jeden zátah. Umíme načepovat hladinku, šnyt a mlíko. Myslím, že se to povedlo a hosté byli nadšení. Zároveň jsme si odvezli spoustu inspirace.

### Je americké pivo výrazně jiné než to české?

Američané se nebojí experimentovat, zejména s kombinacemi. Do smrti nezapomenu na kyseláč, který si objednal právě kolega Tomáš. Byly v něm chutě kiwi, ananasu a marshmallow. Ale zase v každém supermarketu dostanete veškeré pivo vychlazené, to by se mi moc líbilo i u nás.

Celý rozhovor si přečtete na blogu [jidloaradost.ambi.cz](#).



## Aby řeč nestála

Ne nadarmo se hospodě někdy přezdívá parlament. Nejčastěji se v ní totiž řeší politika a fotbal. Aby se taková diplomatická schůze nezvrhla, doporučujeme proložit ji hospodskou hrou.

### Macháček (2 a více hráčů; 2 hrací kostky)

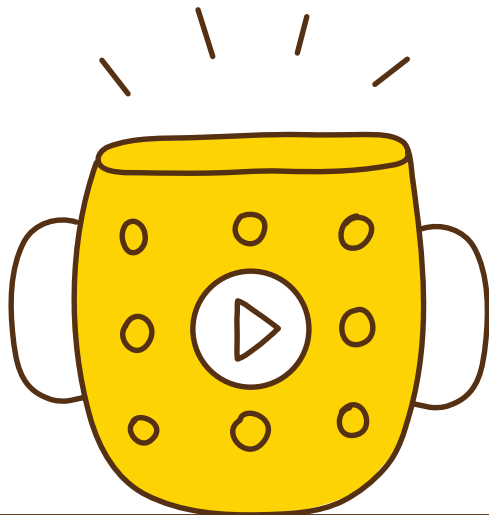
Macháček je všeobecně známá blafovací hra, jejímž cílem je oblafnout protihráče a sám nebyť oblafnutý. První z vás hodí dvěma kostkami, před protihráči je ukryje pod dlaní a jen oznámí výsledek. Když mu následující hráč uvěří, musí hodit víc. Hodí a opět výsledek zakryje. Pokud hodí méně, může si vymyslet vyšší číslo. Je na dalším hráči, jestli mu uvěří. Ten pak musí hodit víc. Tak se pokračuje dál a dál a hodnota neustále stoupá až do doby, kdy hráč na tahu řekne, že nevěří. Ten, který házel, pak musí výsledek ukázat. Kdo má pravdu, získává bod. Kdo zalhal nebo tipoval špatně, je potrestán a pije. (Otázkou je, jestli to v Lokále není spíš odměna.) Macháček v podstatě žádný konec nemá. Skončete, když už nechcete, nebo v horším případě nemůžete pokračovat.

### Jak se v Macháčkovi počítá?

Když padnou dvě různá čísla, třeba 5 a 1, hlásí se od vyššího, tedy 51.

Pokud padnou dvě stejná čísla, hlásí se počet indiánů, třeba dvě trojky jsou tři indiáni. (Ti mají vyšší hodnotu než dvě různá čísla.)

Komu padne 1 a 2, má Macháčka a toho nejde přehodit.



Hodí se vědět

## Lokál až po uši

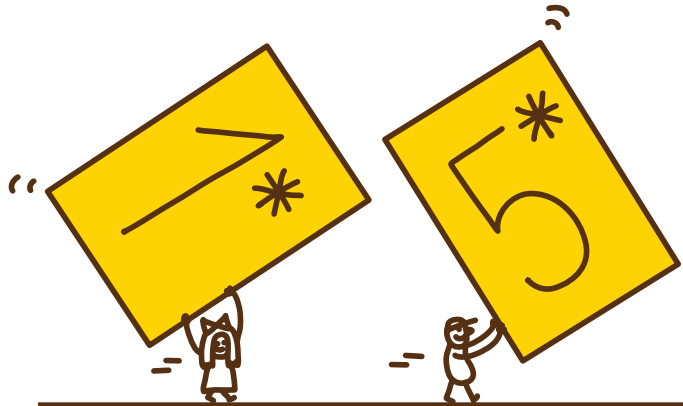
Cestu do Lokálu vám zkrátí některý z dílů podcastu Co dům dal. Dozvíte se například, proč se vraždilo v domě U Bílé kuželky nebo proč u Tygra dřív neměli rádi ženy, a prozradíme vám první poslední o Pražské šunce (u nás ji podáváme se smetanovým křenem).

## Kalendárium

Kdy: Do 31. 7.

Co: Odměna za výzo

Školáky odměníme za celoroční úsilí. Přijďte společně do Lokálu a ukažte nám vysvědčení (stačí i fotka v mobilu). Jedno hlavní jídlo, polévka nebo dezert pro vaše ratolesti je na nás! Nemusíte pspíchat, vysvědčení přijímáme i po zvonění – až do konce července.



## Sudoku

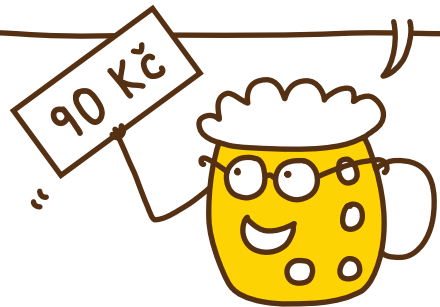
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 |   | 4 |   | 8 | 3 |   | 6 | 5 |
|   | 7 |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   | 5 | 4 |   | 9 |   | 1 | 7 |
|   |   |   | 6 |   | 1 | 4 |   | 8 |
|   |   | 6 | 8 |   |   | 1 |   | 2 |
| 8 |   | 1 | 9 | 4 | 2 |   |   | 3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

Dáte si ještě jedno?

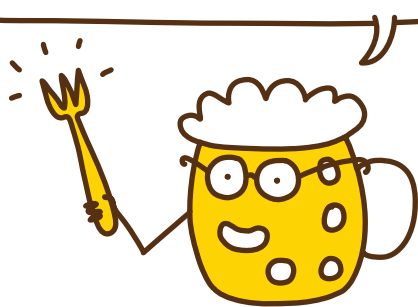
## Oběd pro dalšího

PŘEDNÁŠKA

V všech Lokálech můžete za 90 Kč zakoupit poukázku na Oběd pro dalšího.



Cílem je podpořit lidi v tíživé životní situaci a dopřát jim teplý oběd v příjemném prostředí.



Poukázku proměníme v obědovou kartičku a předáme ji organizacím, se kterými spolupracujeme.

