

šťamgast

12/2023

Než to přinesou



Prasata v číslech

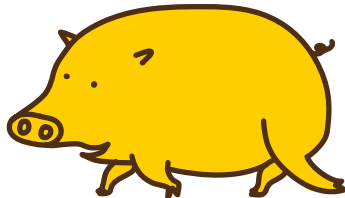
Jateční váha prasete je obvykle 110–130 kilogramů. Zpracuje se z něj asi 50 kilo masa, 70 jitrnic, 40 jelit, 10 tlačenek a 50 litrů polévky.

Nejvíc...

...zabíjaček se koná v jižních a západních Čechách, na Vysočině a jižní Moravě. Oblíbené jsou i u sousedů v Polsku a na Slovensku.

Domácí zabíjačka

Právě tak se v kriminalistickém slangu říká domácí vraždě. Tak jen bacha, až se o zabíjačce rozpovídáte v hospodě u piva!



Čerstvě připraveno!

Řezníci, pozor – šťamgasti, pohov! V Lokálech začaly zabijačky

Kdybychom vás pozvali na akci, jejímž největším lákadlem bude zabiják, velmi pravděpodobně s díky odmítnete. Je-li ale v hlavní roli zabijačka, v žádném Lokále se dveře netrhnou. A není se čemu divit – zabijačky slibují nejen výborné jídlo, ale taky veselí a zábavu. (A jejich účastníci zpravidla odcházejí v celku.)

Dá se říct, že tradice zabijaček je stará jako lidstvo samo. Porážka zvířete a jeho důkladné zpracování totiž patřily k nutnostem už v pravěku. Tehdy samozřejmě šlo o divoké zvíře a porážce předcházela lov. Něco nás však s pravěkými lidmi přece jen spojuje (kromě zřejmé touhy po krvi), a sice chuť společně hodovat.

Zabijačky odpradáвна probíhaly v zimních měsících (legenda praví, že Josef Jungmann se pokoušel přejmenovat poslední měsíc v roce na „prasinec“). Nejen že lidé měli v mrazivých dnech přirozeně větší chuť na maso a tučné chody, ale díky chladu se maso během porážky a bourání nekazilo a výrobky se lépe skladovaly. Nám se už toto těsné sepětí s koloběhem roku trochu zastřelo, chuť dopřát si jitrničku nebo jelítko však většině z nás zůstala. A stejně tak společenský rozměr této tradice. Na zabijačce se schází široká rodina (ne-li celá vesnice), v našem případě lokálovská parta, a každý přiloží ruku k dílu, jak nejlépe umí. U nás je to tak, že my vaříme a nosíme na stůl – a vy hodujete, co hrdlo ráčí.

Zatímco na vesnicích je běžné, že porážku provádí řezník přímo před zraky strávníků, v Lokálech tento rituál neuvidíte. Z hygienických důvodů se vše odehrává na jatkách. Ukážeme vám ale, jak to na správné zabijačce chodí, a naši řezníci budou zabijačkové lahůdky vyrábět přímo před vámi. Máte-li chuť tuhle krásnou tradici zažít, mrkněte do našeho zabijačkového kalendáře na straně 4 a rezervujte si stůl ve svém oblíbeném Lokále.

Varování:
Následující
řádky nejsou
vhodné pro
vegetariány
a dietáře.

Bez pálenky není tradice!

Zabijačkové parády by se měly zapít něčím pořádným a tradičním! Zatímco jídlo si žádá hladinku, možná dvě (anebo klidně víc), po hodování nepohrdněte pálenkou. Co třeba zkusit naši zelenou či hruškovici? Recepturu jsme vyladili ve spolupráci s palírnou Rudolf Jelínek. Mimochodem, základ hruškovice tvoří hrušky vypěstované v chilských sadech Rudolfa Jelínka. Odtud pálenka putuje do Evropy lodí a v Česku se pak uloží do sudu, kde odpočívá přesně 146 dní. Nejen že vám po pálenkách hezky slehne, ale taky vám vyčistí chuťové pohárky. A to se vyplatí!

ZABIJAČKOVÝ SLOVNÍČEK

Jitrnice vs. jelito

Zatímco jitrnice obsahuje libovější maso než jelito, koření patří do obou pochoutek. Do jitrnice například zázvor, do jelita kmín. Jelito obsahuje krev, kterou tučné maso vsákne.

Ovar

Polévka z tučného i libového masa a ze spousty vnitřností + bobkový list a nové koření.

Prdelačka

Základ polévky tvoří vývar – tedy voda, ve které se vařila jelita, jitrnice, ovar a tlačenka. Příhodí se kroupy, vepřová krev, kupa česneku a spousta majoránky.

Prejt

Stejný jako jelito, ale neplní se jím střívka. Dává se do pekáče a peče se. Lze ho připravit i ze směsi na jitrnice.

Rypáček a ouško

Pochoutka pro opravdové fajšmekry! Nepopterte se o ně!

Škvarky

Křupou jako popcorn, patří do pomazánky a nejvíc si je vychutnáte s poctivým krajícem chleba a dobrým pivem.

Tlačenka

Dávají se do ní veškeré partie obsahující kolagen, ale i libové kousky masa. Nevaří se, jen se ohřívá na 80 stupňů Celsia.

Zabijačkový guláš

Je v něm zkrátka všechno, proto guláš. Patří do něj plecko, bůček, krkovice, jazyk i vnitřnosti. Doporučuje i Hannibal Lecter!

Levej níž.

Pravej
trochu vejš.

Dotazník

Kjů end Ej* s Liborem Baďurou

Libor Baďura je matador české kuchyně. Provařil se všemi Lokály a v pěti z nich působil jako šéfkuchař. V krvi mu proudí česká i slovenská krev – a taky láska k poctivým českým omáčkám. Položili jsme mu pár svižných, zato zásadních otázek, abychom ho poznali ještě o kousek víc!

Který Lokál je tvůj lokál?

U Jiráta, přirostl mi k srdci. Ale začínal jsem v Dlouhééé, takže i ta. Dlouhááá byla první a Jirát se otevíral jako poslední – teprve před dvěma roky.

Nejoblíbenější jídlo v nabídce?

Znojemská hovězí pečeně. Jsem zastánce tradičních hnědých omáček, od slaniny po španělského ptáčka – ale hlavně s omáčkou!

Smažák, nebo holandák?

Holandský řízek, samozřejmě. Protože jsem masovej. Ale náš nový řemeslný smažák je taky super. Mimochodem, řemeslný eidam přidáváme i do holandáku, takže holandák jsou vlastně dva produkty v jednom.

Jitrnice, nebo jelito?

Jitrnice. Patří do ní víc koření, a tak mívá výraznější chuť.

S čím by sis v Lokále poručil rakvičku?

S věnečkem.

Stručně a jasně popiš Lokál.

Srdcová záležitost, dobré jídlo, hezká atmosféra.

Kde rád jíš, když zrovna nejdeš do Lokálu?

Rád si zajdu na žebra nebo křídla, občas na burger. S přítelkyní hledáme zajímavé restaurace – ptáme se známých na doporučení a díváme se, které podniky jsou vyhlášené.

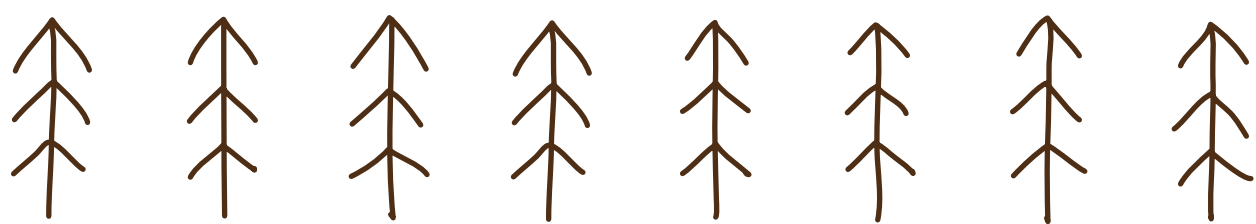
Jsem
provařenej!!!

Muž, který se provařil všemi Lokály

Libor Baďura pracuje v Ambiente už přes 20 let! Díky bohatým zkušenostem, které sbíral i za hranicemi naší republiky, pomáhal rozbíhat všechny lokálovské kuchyně. Vyučil se ve Žďáru nad Sázavou a pak už se vydal na zkušenou k našim bratům na Slovensko. Po návratu do Prahy si vyzkoušel práci kuchaře ve třech podnicích, ale netrvalo dlouho a osud Libora přitáhl do Rudého Barona a následně do Café Savoy. Odtud už to byl kousek do Lokálu Dlouhááá, kde začínal jako kuchař. Když se otevíral Lokál U Zavadilů, šéfkuchařina byla pro Libora jasná volba. Pokračoval v Lokálu nad Stromovkou, poté se přesunul do Lokálu Hamburk, načež se vrátil do Dlouhééé. Následy otevíral Lokál U Jiráta. A pak se z Libora stal výkonný šéfkuchař všech Lokálů – funguje jako opora kuchařů, koordinuje práci v těch kuchyních, které to potřebují, tvoří recepty, sestavuje a ladí menu. Drží se zásady vařit poctivě, zodpovědně a z kvalitních surovin. Uznejte sami, většího srdcaře aby člověk pohledal!



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



Vánoce v Lokálu

Ilustrovaný průvodce vánočními dárky aneb Potěšte svého milana

Všechny dárky
koupíte pohodlně
přímo v Lokálech,
na www.lokal.cz nebo
v klubu Ambiente
(Rybná 14, Praha 1).

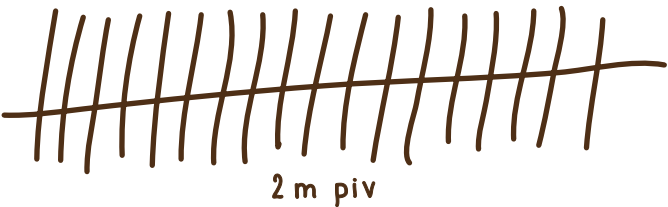


Lahváč

Víte o někom, kdo si raději vychutná pivko doma než v hospodě? Možná je tahle maxi bandaska právě pro něj. Skleněná dvoulitrová odnoska aka Lahváč pojme až čtyři hladinky. Není sice nerozbitná jako skleničky ze socialistického Polska, ale kdo by házel s takovým pokladem?

Metr piv

Pro neználky – metr piv je (zatím neoficiální) česká míra stanovující množství vypitého piva. Tak schválně, víte, kolik to je? Jelikož existuje mnoho druhů skla, většinou to bývá devět až jedenáct půllitrů piva, občas doplněno malým panákem. V Lokálech je to přesně devět orosených hladinek. Poukázka platí na jednu návštěvu. Tak na vaše!



Dárková karta

Kreditka, ale na jídlo. Letos ji navíc zdobí kapří ilustrace od Jakuba Matušky aka Maskera. Existuje vůbec lepší dárek? Na kartu můžete nahrát, kolik peněz chcete (OK, 300 Kč je minimum). A pokud nakoupíte nad 2000 Kč, přihodíme za každou další utracenou tisícovku kilo ze svého. Obdarovaný může dárkovou kartu využít naráz, nebo vícekrát, dokud všechny kredity neprojí a nepropije. Platí ve všech podnicích Ambiente až do 31. července 2025.

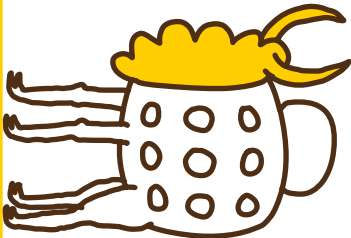
Škola čepování

Vy máte svaly, my máme čáry. Chcete se naučit, jak správně čepovat hladinku, šnyt i mlíko? Mistryně výčepní Lucie Janečková vás to naučí. Kromě toho vám vysvětlí rozdíl mezi míchaným a řezaným a také se dozvíte vše o spletitých cestách piva do půllitru.



Pražská pivní zoo

Na Hrad, nebo k Tygrovi? Spojte prohlídku pražských památek se skvělým pivem, jídlem a zábavou. Co takhle obdarovat zaryté pivaře pětihodinovou prohlídkou Prahy – konkrétně některých částí pražské „pivní zoo“? Na procházce se může jíst a pít, co hrdlo ráčí. Na programu je Pražský hrad, Malá Strana, Karlův most a Staré i Nové Město. Na závěr si účastníci zájezdu sami vyzkoušejí čepování piva. Trasa měří zhruba tři kilometry a celou dobu se jde jenom z kopce. Takže pohoda.



Ohoz

Šaty s vlečkou stříbrem vyšívané, ale princezna to není, jasný pane. No dobře, šaty s vlečkou, klobouk s peřím ani kamizolu nemáme, ale jinak vás oblékneme (téměř) od hlavy až k patě (kalhoty si nechte svoje). Ale kšiltovku, tričko a ponožky můžete mít od nás a hrdě se hlásit k Lokálu i mimo jeho zdi. Obdarujte sebe i své pivní kumpány a v davu se už nikdy neztratíte.



Talíře

Nedělní rodinný oběd bude chutnat ještě líp z lokálovského talíře. Naši představu nesmrtelného cibuláku přenesl na porcelán výtvarník Martin Kubát. Výsledkem jsou dva hluboké, jeden mělký a jeden dezertní talíř. Jejich koupi obšťastníte celý svůj rod, protože se jistě budou dědit z generace na generaci.

Oběd pro dalšího

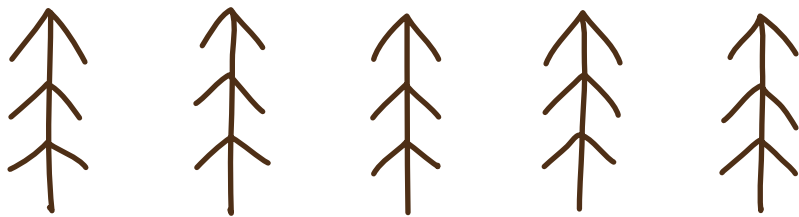
Je ti teplo, děvče? Je, že jo? Ale všem není. Tenhle dárek sice není pro vás ani pro vaše nejbližší, dost možná ale udělá o to větší radost. Za 90 korun můžete v Lokálech v Praze a Brně u obsluhy zakoupit Oběd pro dalšího, díky němuž získají lidé bez domova možnost pořádně se najíst. Nejde přitom jen o teplé jídlo, ale také o pocit sounáležitosti a přijetí. A ten je mnohdy důležitější než kus masa.

Hotovky ve skle

Vánoční dárky nakupujete na poslední chvíli a jediný, kdo vás v tu chvíli podrží, je Rohlík? Při výběru delikates stačí zabrousit do záložky Ambiente. Čeká vás tam spousta dobrot, hlavně naše vyhlášená hořčice a hotovky podle receptur z Lokálů. No řekněte, kdo by nechtěl pod stromečkem najít dršťkovku nebo svíčkovou?

Dobrý den, prosím vás,
je tohle fronta pod
stromeček?

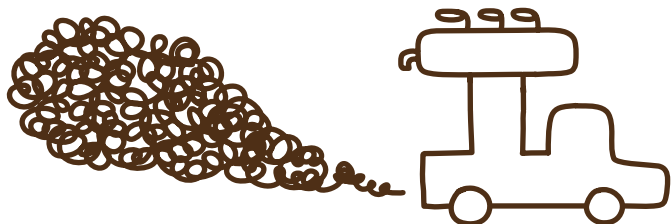




Silvestrovské jednohubky

Už víte, kde, jak a s kým přivítáte nový rok?

A co takhle zůstat doma, tedy, ehm – ve svém oblíbeném Lokále?



Chcete mě?

Jedete s kamarády na chatu? Vezměte si s sebou sud piva a královský výcep! Nebo aspoň náš výcep. Ten z Dlouhééé vám sice nepůjčíme, ale takové Dvojče, Sucháč nebo Nashville udělají v domácích podmínkách velkou parádu. A vy si můžete i uprostřed hor vychutnat pivo jako z Lokálu. Zapůjčení mobilního výcepu vyřídíte jednoduše na lokal.ambi.cz/mobilni-vycep.



Pivní přípitek

„A co máš v plánu na silvestra?“ Otázka, nad níž je třeba se řádně zamyslet. Poslední noc v roce přece nelze strávit jen tak. Nebo ano? Pokud jste na tom stejně jako my a konec roku moc neprožíváte, přijďte pobejt. Čeká vás Lokál, jak ho znáte, se vším všudy. Pivo jako křen a poctivou českou kuchyni vám servírujeme 365 dní v roce a 31. prosinec nebude žádnou výjimkou. (Maximálně U Jiráta se trochu odvážou. Přece jen budou slavit druhé narozeniny.) V některých Lokálech s vámi zůstanou do půlnoci, jiné budou mít klasickou otevírací dobu jako každou jinou neděli. Zda stihnete o pivo (nebo pět) navíc, zjistíte, když zkontrolujete svůj oblíbený Lokál na sociálních sítích. A jestli chcete mít místo jisté, není radno otálet s rezervací. Však už je to za pár!

Neboj, jednou budeš taky velkej panci jako já.

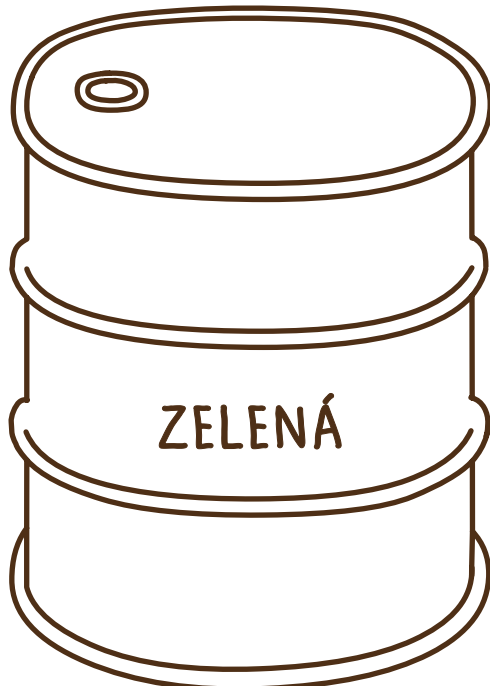


Dáme pancla?

Máme zelenou a hruškovici! A ne ledajakou! Obě jsou vytvořené pouze pro nás, Lokálům na míru. Recepturu jsme vyladili ve spolupráci s palírnou Rudolf Jelínek, přičemž zásadním kritériem pro nás od začátku byla dobrá pitelnost. Proto je Zelená Lokál méně sladká, ačkoli jinak si zachovává všechny typické chuťové vlastnosti. Zelenou na baru doplňuje Hruškovice Lokál z dubu. Její základ tvoří hrušky odrůdy Williams a Bartlett Williams vypěstované v chilských sadech Rudolfa Jelínka. Po vypálení se destilát nejprve nechá několik měsíců scelit, čemuž napomáhá i to, že do Evropy putuje lodí, a poté se uloží na 146 dní do znovu vypálených dubových sudů. Dřevo má tak dost času na to, aby ovlivnilo barvu i chuť nápoje. Jak Zelenou Lokál, tak Hruškovici Lokál z dubu ochutnáte pouze u nás, v Lokálech. Takže dáme pancla?

Čile

z Chile!



Dobrý skutek

Dobrá karma není zdarma. Tu svou můžete vylepšit už za 90 korun

Znáte projekt Oběd pro dalšího?

V pražských Lokálech odstartoval v roce 2015 a v průběhu let se rozšířil nejen do brněnského Lokálu, ale také do dalších podniků Ambiente. Ty spolupracují s několika organizacemi, které pomáhají lidem bez domova. Právě jim je totiž Oběd pro dalšího určen.

Princip zůstává po celých osm let stejný. Na menu Lokálů v Praze a Brně najdete samostatnou položku Oběd pro dalšího v hodnotě 90 korun, kterou si můžete objednat stejně snadno jako další pivo. Po zaplacení obsluha poukázku zaregistruje, jednou za měsíc se všechny sesbírají a rozdělí mezi charitativní organizace. Ty je předají konkrétním lidem v nouzi, na něž pak v Lokálech čeká důstojné místo u stolu, teplé jídlo a nealkoholický nápoj. Vás coby dárce odměníme samolepkou a samozřejmě zaručujeme dobrý pocit, který je k nezaplacení.

Naši hosté, kteří Oběd pro dalšího využívají, se shodují na tom, že možnost dát si alespoň občas teplé jídlo je povzbuzením nejen pro tělo. Oběd pro dalšího totiž není jen jídlo zdarma, ale pomáhá bourat bariéry mezi většinovou společností a lidmi bez domova procházejícími sociální rehabilitací. Pocit sounáležitosti, který jim tento projekt přináší, je pro ně jedním ze zásadních impulsů, které je pohánějí vpřed, dodávají jim naději a sílu vytrvat.

Nejvíc zahřeje teplé jídlo a lidská vřelost

Proč je pro nás tento projekt tak důležitý? Protože pro někoho může teplé jídlo v danou chvíli znamenat víc, než si dokážete představit. Jídelníček lidí bez domova se skládá převážně z levných studených pochutin, jako je bílé pečivo, uzeniny a majonézové saláty, které při dlouhodobé konzumaci neprospívají zdraví. U nás v Lokále naopak dostanou plnohodnotné a výživné jídlo.

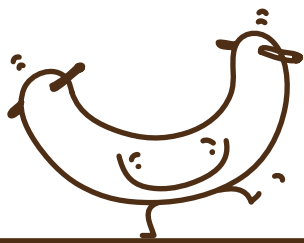
Naším cílem je vykonat s vaší pomocí dobrý skutek, trochu pomoci lidem v nouzi a nabídnout jim fyzickou i psychickou vzpruhu. Zároveň chceme hosty Lokálu seznámit s jejich příběhy a ukázat, že svět bezdomovců není černobílý a cesta zpátky do běžného života rozhodně není snadná.

Komu oběd kupujete?

Aktuálně spolupracujeme se čtyřmi organizacemi, které se zaměřují na pomoc lidem bez domova: Nový Prostor, Program Máří, Pragulic a Jako doma. Každý měsíc jim předáme zakoupené poukázky, aby je rozdělili mezi konkrétní zájemce. Například v Novém Prostoru používají Oběd pro dalšího jako motivaci.

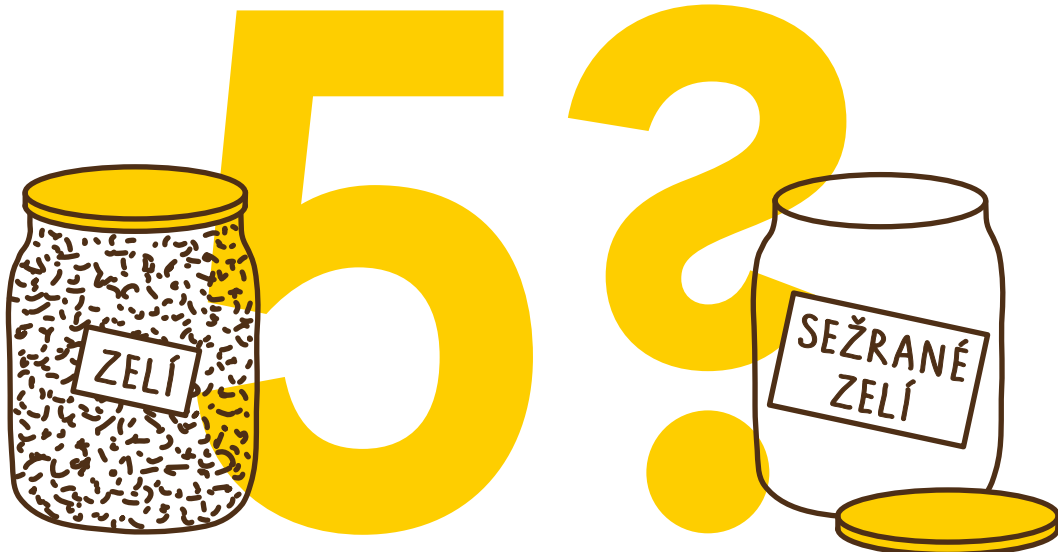
„Za odměnu jej dostávají ti, kdo v určité dny prodají nejvíc časopisů, nebo prodejci zařazení do programu Bonus klub, kteří dodržují všechna pravidla, zodpovědně plní své povinnosti a za to pak čerpají výhody. Obědem zdarma podporujeme i nováčky, kteří se ocitli v krizové situaci a teprve se snaží nějak začít,“ vysvětluje ředitelka Nového Postoru Dagmar Kocmánková, která před lety pomáhala nastavit podmínky spolupráce s Ambiente a Lokály.

Dobrý skutek můžete udělat hned teď, stačí si u obsluhy spolu se svým obědem nebo večerním pivem objednat Oběd pro dalšího. Pořídíte jej i v e-shopu Ambiente, jidloaradost.shop. Pozvěte na teplé jídlo někoho, koho tím zahřejete na těle i duši a aspoň na okamžik mu usnadníte život.



Pozoruhodná surovina

5 zelných zajímavostí, které chcete znát



1. Kosmická pochoutka

Astronom Miloš Tichý objevil 14. ledna 2000 planetku, která od té doby nese odkaz české kuchyně – byla pojmenována Vepřoknedlozelo.

2. Zeličko na zdravíčko

Kvašené zelí kdysi zachránilo spousty životů – jako zdroj vitamínu C a prevence proti kurdějím u mořeplavců. Prý se také rozdávalo za odměnu dělníkům při stavbě Velké čínské zdi. Ale vy si ho dejte klidně jen tak!

3. Štávu nevylévat!

Zelná šťáva se popíjí pro zdraví, ale využijete ji i při vaření. Okyseluje zálivky a omáčky, podlévá se jí dušené maso, slouží k marinování a zvýrazní i chuť vývaru.

4. Léčivka

Naši předci používali listy zelí k ošetření ran a ze šťávy a medu připravovali mast na oči. A babská rada tvrdí, že když před oslavou sníte větší porci zelí, kocovina se vám vyhne obloukem. Tak to zkuste, třeba hned dneska!

5. Tak to je na prd...

Zelí regeneruje střevní mikroflóru a podporuje činnost střev. No a spokojení střevní mikrobi při tom vytvářejí plyny. Proto se po dávce zelí můžeme cítit doslova na prd.



Výčepní doporučuje

Ochutnejte Kozla podle receptury Lokálu

Moc jsme si přáli zařadit černé pivo do nabídky Lokálů, a tak začala cesta hledání toho pravého. Jedním z požadavků našich výčepních byla příjemná pitelnost, aby se pivo dalo pít celý večer. „Spolu s kolegy z Ambiente jsme se začali scházet se sládky plzeňského pivovaru a debatovali jsme o chuti. O dobrém pivu máme totiž jasnou představu,“ říká mistr výčepní Lukáš Svoboda. Vydali jsme se proto do pivovaru ve Velkých Popovicích, kde pro nás uvařili pivo ze čtyř druhů sladů – plzeňského, bavorského, karamelového a barvíčího. Kombinací sladů se podařilo docílit suché chuti – po napití necítíte sladkost charakteristickou pro tmavá piva. Hned první ochutnávka splnila naše očekávání, a tak vznikl Náš černý Kozel 11°, který je nefiltrovaný a nepasterovaný, s obsahem alkoholu 4,7 %. A my se už devět let radujeme, že se nám podařilo najít perfektní alternativu v podobě tmavého piva přesně podle našeho gusta, ze kterého můžeme čepovat mimo jiné taky řezané pivo. Tak hurá na jedno či dvě!



Sekaná

Zapoj se!

Často přemítáte o tom, jak by bylo bezva v Lokále peníze nejen utrácet, ale i vydělávat? Mrkněte na naše stránky zapojse.ambi.cz a třeba vám některá z pozic padne do oka!

Domácí vaření

Otevřít, ohřát – a servírovat! Oblíbené omajdy z Lokálů si teď můžete připravit i doma (a zvládne to i úplný amatér). V Akonzervě v Jenči za Prahou totiž zavařují hotovky, jako je gulášovka, dršťkovka, svíčková nebo rajská. Pořídíte je na Rohlík.cz.

Tým Lokál

Když si v Lokálu polijete tričko nebo si ho zamastíte od párků, nic se neděje! Stačí zeptat se obsluhy a pořídít si nové, lokálovské! A rovnou taky ponožky, těch není nikdy dost. Koupíte přímo v Lokálech, na www.lokal.cz nebo v klubu Ambiente (Rybná 14, Praha 1).

Tak na vaše!

S dalším pivem si objednejte i zelenou nebo hruškovici. Tu naši! Vytvořenou podle vlastní receptury, s důrazem na dobrou pitelnost. Oba produkty jsme vyvíjeli a přechutnávali téměř rok, včetně slepých degustací, abychom měli jistotu, že pro vás vybereme to nejlepší. Varování pro slabší povahy: snesitelná lehkost pití se druhý den může změnit v nesnesitelnou těžkost bytí.

Pozdrav z kuchyně

Čočková polévka podle kuchaře Václava Kouby

Na 6 porcí

Suroviny

- 240 g čočky
- 120 g cibule
- 20 g česneku
- 20 g sádla + na opečení párků
- 2 l vývaru
- sůl a pepř
- 200 g debrecínských párků
- 5 g majoránky
- chléb k podávání

Na jíšku

- 20 g sádla
- 30 g hladké mouky

Chceš čočku?

Ne, chci hrách.

Nechte se.

Postup

Začněte přípravou jíšky. V rendlíku na středním plameni rozehřejte sádlo, přisypte mouku a za stálého míchání ji restujte, až se začne zbarvovat dorůžova. Odstavte a nechte vychladnout. Pozor: Jakmile jíšku stáhnete z plamene, ještě ji alespoň minutu míchejte – na zbytkovém teple by se snadno přichytila ke dnu rendlíku!

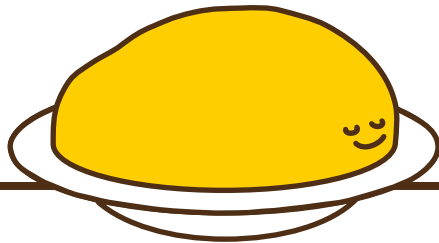
Čočku proberte a zbavte ji případných kamínků či jiných nečistot. Cibuli nasekejte najemno, česnek utřete. V hrnci na vyšším středním plameni rozehřejte sádlo, vsypte k němu cibuli a za občasného míchání ji nechte zesklivatět. Přidejte česnek a společně krátce restujte dozlatova – česnek se má rozvonět, ale nesmí se pražit dlouho, zhořkl by.

K orestované cibuli a česneku přisypte čočku. Zalijte ji vývarem, osolte, opepřete a vařte na mírném středním plameni zhruba 45 minut, aby byla lehká na skus.

V mezičase nakrájejte párky na slabší kolečka a na pánvi je zlehka orestujte na trošce sádla.

Do polévky za stálého míchání přidejte vychladlou jíšku. Je třeba provařit ji, zahuštěnou polévku tedy vařte ještě 10–15 minut, do úplného změknutí čočky.

Na závěr ochuťte polévku majoránkou – krásně se rozvoní, když ji předtím promnete v prstech. Do hrnce přihodte orestované párky a promíchejte. Servírujte s čerstvým chlebem.



Tipy

Namočte čočku přes noc do vody! Trávicí systém vám poděkuje (a vy si zachováte důstojnost), luštěnina rychleji změkne a dobu vaření tím zkrátíte na polovinu. Ale myslete na to, že namočená čočka má tendenci se rozvařit – tak ji hlídejte, aby ve finále nepřipomínala spíš kaši.

Dali byste si horkou polévku, ale zrovna nemáte čas na vaření? Sáhnete po sklenici! Ambiente začalo hotová jídla podle receptur ze svých podniků zavařovat do sklenic. Kvalitní a chutné hotovky seženete v řeznictví Naše maso, U Kalendů, v Kantýně a Esce nebo online na Rohlík.cz. Hodit se budou do kempu, na chalupu i na hory.

Co jste možná nevěděli

???

Některé stoly jsou rezervovány pouze pro štamgasty, kteří mohou mít na polici u výčepního i svoje půllitry. Ale to už asi víte. Že tam ten váš není? Tak to rychle napravte!

???

Všechny prostory, ve kterých sídlí Lokály, mají zajímavou hospodskou historii. A všechny kromě toho brněnského se zabydlely v rohovém domě. (Žádný vtip o Brně přidávat nebudeme.)

?

Ve všech Lokálech se sedí na židlích Ton. Prý přežijí i hospodskou rvačku – alespoň to říká architekt Václav Červenka, který podobu Lokálů navrhl.

?

A všimli jste si, že v Lokálech nehraje žádná hudba? Necháváme to tady hučet jako v úle a kromě smíchu a křiku můžete slyšet jen cinkání skla a příborů. To je totiž ten nejlepší playlist.

???

Až si zase zajdete „na jedno“ a začne se vám stýskat po domově, můžete svým drahým polovičkám poslat z Lokálu pohled. Stačí vzít si místní pohlednici a rovnou ji tady i odeslat – u vstupních dveří najdete speciální poštovní schránku.

?

V každém Lokálu najdete knihu přání a stížností. Tak nám dejte vědět, co máte na srdci, snad to uneseme!

?

Toalety zdobí unikátní tapeta, která je odlišná na „pánech“ a na „dámách“. Pánové mají navíc k dispozici zeď, na kterou mohou napsat jakýkoliv vzkaz. Říkáme jí Zeď nářků. Radši ani nechceme vědět, co všechno tam je!

?

Ilustrace na stěnách se dělají pěkně hezky ručo fůčo. Rypání do dřevěného obložení je ale pořádná makačka! Buď ilustrátor obrázky nakreslí přímo na obložení, nebo se tam promítnou projektorem a potom se frézují.

ORIGINÁLNÍ PŮLLITR

ŽLAB

*flexit = frajerit

Kalendárium

Zabijačkové mlsání
Jak vypadá ta nejlepší zabijačka? Váš oblíbený Lokál, naši řezníci, jelita a jitrnice, pečlivě ošetřené pivo, muzika a samozřejmě vy, naši štamgasti! A nezapomeňte, zmijovky s sebou! Pokud máte rádi teplíčko a raději byste hodovali uvnitř, doporučujeme rezervaci. Tak kde se potkáme?

13. 1.	Hamburk, Pod Divadlem
27. 1.	Nad Stromovkou
3. 2.	Dlouhááá, Korunní
10. 2.	U Zavadiľů, Pod Divadlem, U Caipla
17. 2.	U Bílé kuželky
8. 2.	Tučný čtvrtek alias Tučňák

Až budete mít pocit, že jsou jídla a panáky větší, nedivte se. Na Tučňáka je třeba se pořádně nacpat a vše řádně zapít!

Sudoku

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

Hodí se vědět

Zabijačka vs. zabijačkové hody

Víte, jaký je mezi nimi rozdíl? Zatímco na zabijačku přijde řezník a názorně vám ukáže, jak se tradiční pochoutky připravují, zabijačkové hody jsou jen o vás. Hodujete u stolu a ochutnáváte, co pro vás předem připravili řezníci v Amase. PS: Uvidíte-li na stole vedle řezníka prasečí hlavu, nelekejte se – je to jen maskot. A maskot k jídlu není.

Dáte si ještě jedno?

Kudy teče pivo, než doputuje k vám na stůl?

PŘEDNÁŠKA

Jistě víte, že v Lokálech čepujeme pivo z tanku. Víte ale, že ve skutečnosti to jsou tanky dva? Jednoplášťový a dvouplášťový.

Jednoplášťák musí být umístěný v tankovněch. A dvouplášťák je ten přímo pod výčepem, kterým cirkuluje voda, která ho chladí.

Takže by se správně mělo říkat ne pivo z tanku, ale pivo z tanků.