

štamgast

Čtení pro hosty Lokálu

č. 13



Trpíte triskaidekafobií?

Tak se nazývá chorobný strach z třináctky. Snad ne. Protože my vám přejeme příjemné čtení třináctého, i když lehce strašidelného čísla vašich nejoblíbenějších novin.

Kapří obojživelník?!

No, skoro. Kapr na suchu vydrží překvapivě dlouho. Má velmi odolný organismus a mimo vodu dokáže přežít i několik hodin. Dobře totiž snáší nízký obsah kyslíku.

Bojíte se rádi?

To chápeme, jelikož strach může být návykový. Často totiž vyvolává vyplavování dopaminu (hormonu štěstí), a právě proto milujete horory nebo adrenalinové sporty.

Vaření, vaření, všechny smutky zahání

Medailonky (šéf)kuchařů

Hele, kámo, kdo tu vaří?

Ostřílení matadoři i „čerstvé maso“. Kdo pro vás smaží všechny ty holandáky, připravuje omáčky a vaří polévky a další klasiky?



Tajemství šéfkuchaře

Praktické přísady Vaška Kouby aneb Jak se v kuchyni neuvařit

Kolik triků znáte, tolikrát jste kuchařem. A jestli správně počítáme, tak po přečtení tohoto textu budete šéfkuchařem minimálně 6 Lokálů. Chytré tipy do kuchyně nám dal výkonný šéfkuchař Lokálu Václav Kouba. Buďte jako Vašek a šířte je dál.

Mít vždy ostrý nůž

Každý muž má u sebe... ale houby. Každý kuchař má dobře nabroušenou kudlu. Takový kuchař se neřízne a lépe, úhledněji krájí.

Utěrka a prkénko

Před krájením dejte pod prkénko vždy utěrku či mokrý hadr. Prkno drží jako přibité a vy můžete s klidem krájet všechno, jen ne prsty.

Loupejte den předem

V Lokálech si loupeme cibuli den předem a skladujeme ji v chladu. Při krájení pak méně brečíme. Chystáte guláš pro celou rodinu? Tak hybaj loupat!

Když tomu „něco“ chybí

Nejdřív jídlo dosolte, špetku po špetce, a poté hledejte další chutě. Sůl je mocná a ostatní chutě vytahuje. Dochucuje se v tomto pořadí: slaná – kyselá – další chutě.

Jak zachránit přesolené jídlo?

Jestli jsou v něm brambory (gulášovka, česnečka), přihod'te další a už nesolte. Nejsou v něm brambory? Znásobte množství a máte navařeno do zásoby.

Maso nikdy nemyjte

Protože pokud je cítit tak, že potřebuje umýt, patří spíš do koše.

Recept

Medailonky z vepřové panenky

Suroviny na 1 porci:

150 g vepřové panenky
lžíce slunečnicového oleje
naběračka hovězího vývaru
50 ml smetany na vaření
lžička másla
sůl, zelený pepř
na dochucení



Postup

Vepřovou panenku

nakrájejte na 3–4 kousky, aby vypadaly jako medaile. Osolte je a opepřete.

Opečte maso na oleji dorůžova – aby zůstalo hezky šfavnaté.

Když je panenka opečená, vyjměte ji z pánve. Do té vlijte naběračku hovězího vývaru a přiveďte k varu.

Dochutěte solí a zeleným pepřem a asi minutu povařte. Vyvařit by se měla polovina tekutiny.

Nakonec přidejte smetanu a lžičku másla. Promíchejte. Maso a omáčku servírujte s opečeným bramborem.

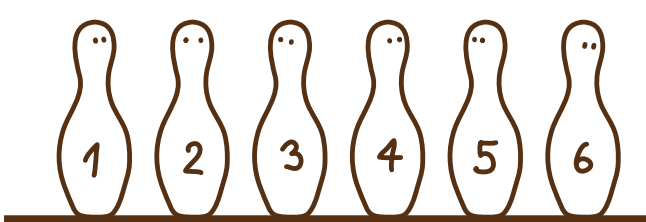
Hádej, kdo jsem



To je Hrůza!

Jeho tvář možná vídáte denně, ale znáte vůbec jeho jméno? Teď vám trochu zatrnulo, co? No tak zvedněte hlavy a rozhlédněte se. Každý Lokál totiž zdobí portrét pana Hrůzy, jednoho z posledních vyučených bednářů v Česku.

V Plzeňském Prazdroji drží při životě řemeslo, které už jinak zaniklo: bednář. Josef Hrůza je šéfem dílny, kde se dřevěné sudy vyrábějí. Jak to dělají, kluci šikovní? Pomáhají jim oheň a voda – dřevo ohnou do tvaru „kukny“, stáhnou obručemi, přidají se dna a celé se to utěsní přírodním rákosem a vrstvou smoly. Výroba trvá několik týdnů, potom sudy schnou až devět let. Mimochodem, jsou to jediné pivovarští bednáři v Evropě a jejich sudy vydrží i sto let!



Všechno nejlepší



Kuželka slaví 15

Volejte sláva a tři dny se radujte! Malostranský Lokál slaví 15. narozeniny. Tohle je 15 věcí, které jste možná (ne)tušili.

1. Patří k největším Lokálům. Vejde se sem skoro 200 lidí.
2. Chodí sem hodně turistů a někteří zkoušejí originální chuťové kombinace. Často si třeba objednávají smažák s rýží. Nechcete taky?
3. Štamgastů sem chodí asi 40, většinou místních.
4. Jsou tu dvě patra – v každém je i samostatný výčep.
5. Hostinec U Bílé kuželky je jeden z tradičních, ba historických podniků na Malé Straně. Už v polovině 19. století zde bývala Kluckerova vinárna, od roku 1862 pak pivnice, v níž se dalo „spatřiti, co ještě nikdo neviděl“. A na pivo sem chodili i radikální mladíci z protihabsburského hnutí Omladina.
6. Když je hezky, kolem hospody pravidelně postává (a nasává) třeba 150 lidí.
7. Denně se tu vydá asi 300 obědů.
8. Generální manažer Fanda Šťastka se v roce 2013 stal nejlepším výčepním USA a nositelem mezinárodního titulu Pilsner Urquell Master Bartender.
9. Od samého počátku se dům jmenoval U Bílé kuželky. Byl v něm hostinec, ve kterém se lidé kromě popíjení bavili také porážením kuzelek.
10. Při povodních v roce 2002 voda v domě sahala až do dvou metrů.
11. Kuchař Píďa (Michal Houška) má štamgastské místočko u výčepu.
12. Tenhle Lokál míval i svůj hotel – přímo nad hospodou a jmenoval se Lokál Inn.
13. Tradiční zabijačkové pochoutky si tady připravují úplně sami, dokonce pomáhají i štamgasti – pravidelně chodí špejlovat.
14. Za výčepem stojí už dlouhá léta Tomáš Hrnčíř. V roce 2013 byl v soutěži Pilsner Urquell Master Bartender oceněn jako nejlepší výčepní Česka a třetí nejlepší na světě.
15. V roce 2018 zařadili michelinští komisaři Lokál U Bílé kuželky do průvodce Michelin Main Cities of Europe.

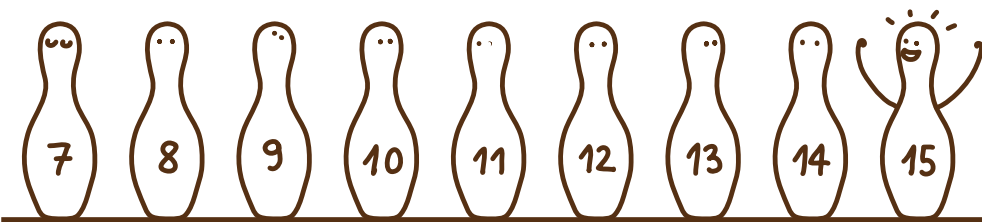
Malostranská duchařina

Prý tam straší

Dům na adrese Míšeňská 12, kde dnes stojí Lokál U Bílé kuželky, byl postaven počátkem 18. století a už zažil ledacos. Dokonce i vraždu. V tehdejším hostinci s možností noclehu se odjakživa hrávaly kuželky, oblíbená hra Malostranů. A protože se mnohdy hrálo i o peníze, stahovali se sem zloději a lůza z okolí. Traduje se, že místní štamgast Jíra se svými kumpány chtěl jít podlé nocležníky, kteří hrávali gamblerskou verzi kuzelek, trochu vymlátit. Jenže si spletli pokoje a místo do ubikace chátory vtrhli do pokoje hoteliéra. Byla tma tmoucí a manželka s dcerou hospodského nešťastnou náhodou nepřežily. Možná jejich duchové bloudí chodbami, možná jsou to jen písky papíráků z kuchyně.



Detaily z historie malostranského Lokálu si můžete poslechnout v podcastu **Ambiente Co dům dal. Přijeme duchy nerušený poslech.**



Kapří funus

Čtěte dřív, než rybu vyndáte z vany

Možná se smějete, že už strašíme s Vánoci, ale než řeknete kapr lysce pozpátku, jsou tady koledy, vánočka i tetičky ve vánočních svetrících. My jsme si čekání na Ježíška a tetičku zkrátili v kuchyni Lokálu U Bílé kuželky, jejíž šéf Michal Mráz nám prozradil, jak usmrtit kapra. Je to hračka!

Šéfkuchař Michal totiž kromě toho, že je myslivcem, také od dětství rybaří. Jako malý kluk „meditoval“ u vody s tatínkem, dnes brává k rybníku zase svého synka a učí ho pověstné rybářské trpělivosti. Ta se vám bude hodit i při zabíjení kapra.

Řádně si uklid'te pracovní plochu, tedy asi linku.

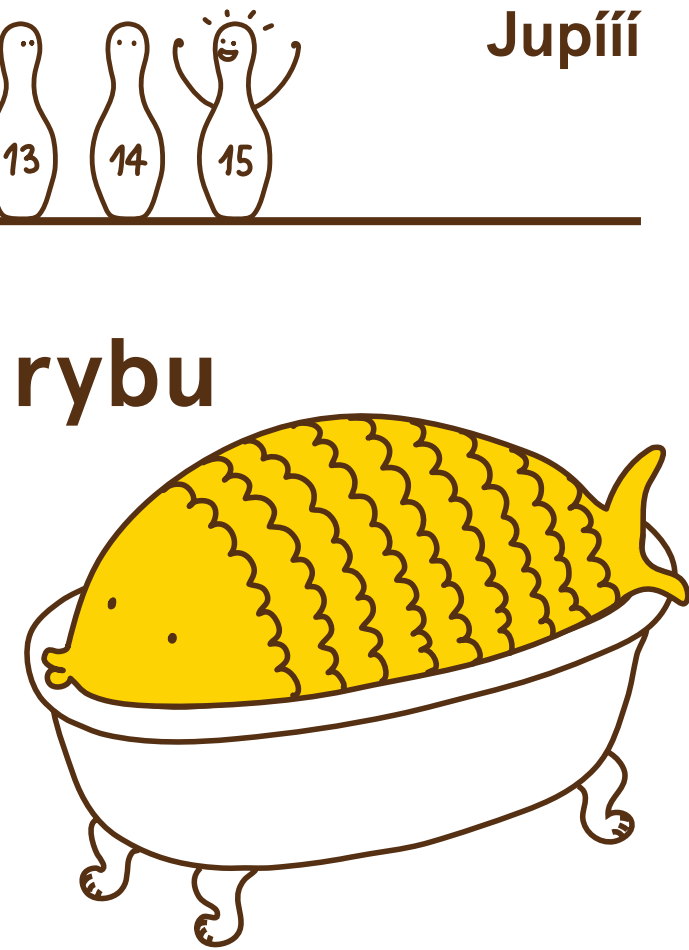
Položte kapra na podložku/prkénko podložené utěrkou. Druhou utěrkou, čistou a suchou, chytněte kapra, a to tak, že pevně.

Bacte ho do zátylku tupým předmětem (váleček, palička, kus topůrka).

Kapr je omráčený a vaše prsty snad v celku. Teď je potřeba proříznout rybu zespoda až k žábřám. Pozor na žlučník, ten se nesmí narušit! Kapr by pak byl hořký jako vy, když si pod stroměčkem vybalíte další ponožky.

Nechte rybu vykřvit (asi 2–3 minuty) a vyndejte vnitřnosti.

Rybu nafiletujete ostrým nožem. Pokud vám rybáři prodali šupináče, oškubejte šupiny a šup s nimi



do peněženky. Kapra lysce stáhněte i s kůží, je výrazně protučnější. Pokud ovšem chystáte kapra namodro, nechte kůži i lyscovi.

Ne všechno patří do koše – mlíčí, jikry, hlavu a skelet bez žaber si schovejte na polévku.

Kam s ním? Maso zavakuujte a uložte do lednice. Pak už jen zavolejte babičce a prostě o recepty na: smaženého kapra, kapra na másle, načerno, namodro. Kapra ovšem můžete taky marinovat a ze zbytků připravit vývar a z něj polévku.

Jak nabrousit nůž?

Některé věci je lepší nechat na profících – třeba broušení nožů, ideálně dvakrát do roka. Poctivému broušení se ale věnujte i doma. Naostřit nože můžete klidně i několikrát během práce. Jak na to? Ostří si představte jako pilku – přejíždějte jí po ocílce krátkými tahy v obou směrech a rovnoměrně po celé délce ostří. Broušení zakončete dlouhým tahem tam a zpět. A je to.

Brněnský Forrest Gump

Komu v Lokále neutečete?

V bahně, přes překážky, ale i mezi stoly pravidelně běhá číšník Michal Mrkvica z brněnského Lokálu U Caipla. Jak to vypadá, když číšník „uběhne“ adventní kalendář, a jak kloubí trénink se směnou, aby to neodnesly klouby? A jen tak mimochodem, Miky má dlouhé a opravdu rychlé nohy, takže utíkat bez placení se od Caipla nevyplatí.

Patříš k největším sportovcům z řad lokálovských zaměstnanců. Hodí se ti naběhané kilometry i na place, nebo tě ze směn naopak bolí nohy?

Nohy mě bolí spíš po směně. Nejhorší to bylo, když jsem začínal. Pak jsem ale začal běhat, plavat, občas chodit do posilovny a dnes už jsou nohy zvyklé. Taký konzumuju dost hořčíku, ráno i večer, a vím, kdy odpočívat. A zásadním faktorem jsou dobré boty. Co půl roku je měním, abych si nohy zbytečně neničil.

Slyšeli jsme o tvém konceptu běžeckého adventního kalendáře. V čem spočívá?

Běžně běhávám klasické vzdálenosti – 5 km, 10 km a 21 km, tedy půlmaraton. Přemýšlel jsem, čím bych si to zpestřil, až jsem si na sebe loni vymyslel, že bych během adventu rád zaběhl všechny vzdálenosti od 1 km do 24 km, jako jsou políčka v adventním kalendáři.

Jak to dopadlo?

Ukázalo se, že vzestupně se to nedá uběhnout. Kloubit po sobě jdoucí dlouhé běhy a celodenní směny by bylo dost náročné, tak jsem to běhal napřeskáčku a plánoval podle délky směn. Začal jsem delšími běhy a dával si je třeba po ranních směnách.



Kolik jsi uběhl nejvíc, když jsi měl předtím směnu?

Kolem padesáti kilometrů.

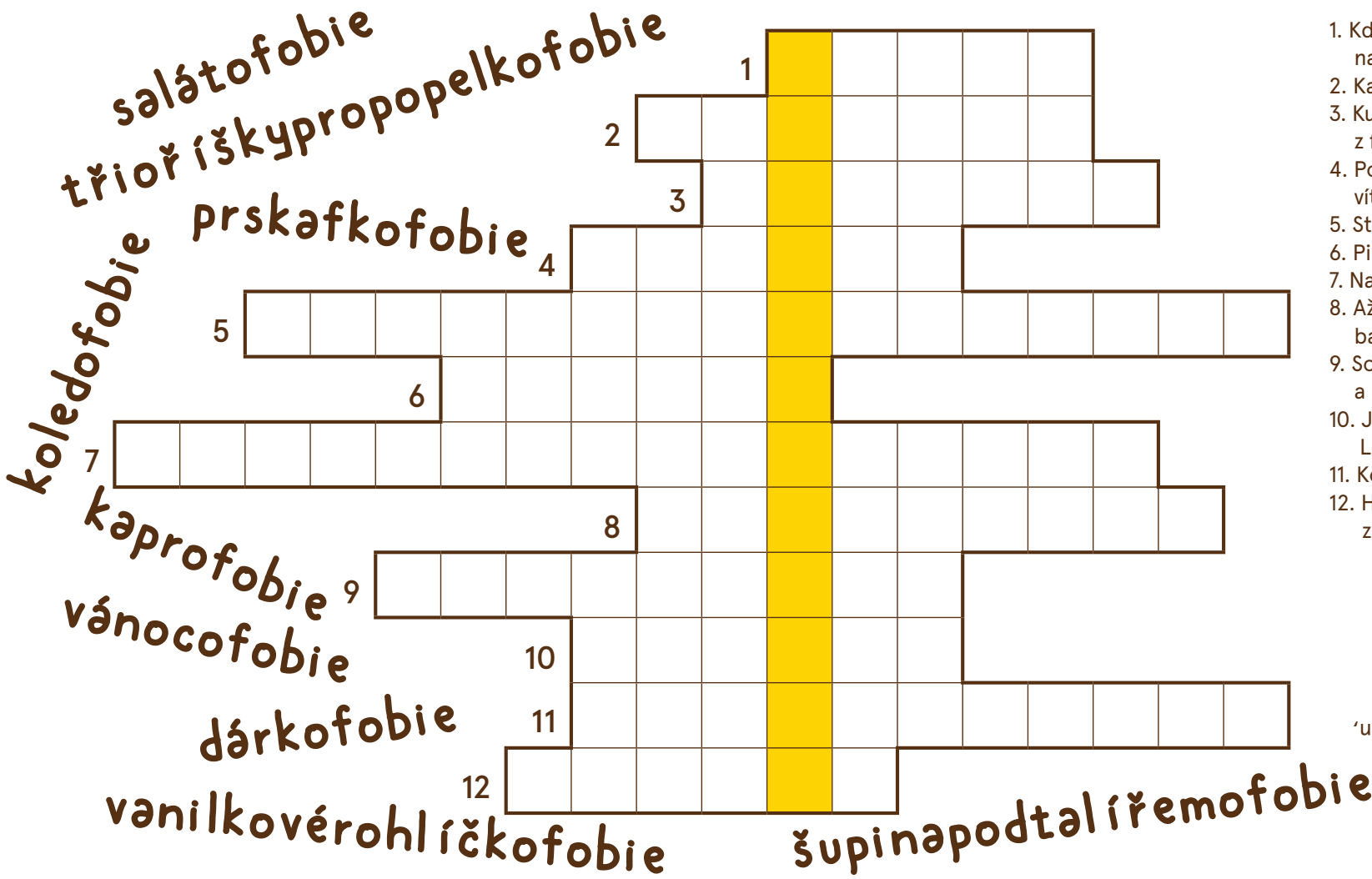
Jak kombinuješ tréninky s prací v Lokále?

Když mám v práci celodenní směnu, беру to jako odpočinek a běhat třeba ani nejdu. Jednou za čas si ale tělo řekne, a tak vynechám i naplánovaný trénink. Poslouchat tělo je důležité.



Trpíte fritofilii, nebo fritofobií?*

Dneska je to samá fobie a filie. A jestli máte strach, že vám o Vánocích zaskočí kost z kapra, máme pro vás nápad na štavnatou alternativu. Ale nejdřív si ji musíte vyluštit. Propisky do ruky!



- Když se vám vůbec nedaří, na paty se vám lepí...
- Karlínský Lokál se jmenuje...
- Kuře do Lokálů odebíráme z farmy z...
- Pokud jste četli stranu č. 3, víte, že v Kuželce se kdysi stala...
- Strach z čísla 13 se nazývá...
- Pivnímu stylu bez pěny se říká...
- Na žádné zabíjačce nesmí chybět...
- Až budete zabíjet kapra, bacha, ať se...
- Soutěž výčepních z Ambiente a Lokálů se jmenuje...
- Jestli projdete všechny Lokály, jste...
- Kozel se zelenou se jmenuje...
- Hovězí předžaludky jsou jinak známe jako...

Správné odpovědi:
1. smůla, 2. Hamburk, 3. Rašovic, 4. vražda, 5. triskaidekafobie, 6. čochtan, 7. zabíjačkový guláš, 8. neřízneť, 9. Zlatá pípa, 10. hvězda, 11. kozel v trávě, 12. dršťky

* Ani jedno neexistuje. Odborné pojmenování lásky i odporu ke smaženému jsme si vymysleli.

Seznamte se

Chalupa v centru Prahy

Správce štamgastského profilu @lokal_u_bile_kuzelky Matěj Chalupa se s námi podělil o to, co sledující Kuželky nejvíc baví – a co v Lokále nejvíc baví jeho.

V Lokále si vždycky dám:

Pivo! A protože jsem velký fanoušek sýrů, tak něco z trojkomba – nakládané tvarůžky, nakládaný hermelín nebo smažák.

Styl piva, který je pro mě nej:

Klasická hladinka a jako poslední „na odchod“ občas šnyt.

Na Lokále U Bílé kuželky mám nejradši:

Jednoznačně lidi. Do Kuželky jsem jako host začal chodit už někdy kolem roku 2012 a skvělá atmosféra, která tam díky (nejen) personálu panuje, mi učarovala prakticky okamžitě. Současně mám vztah i k místu. Dvě ulice od Kuželky jsem měl školu, kam jsem chodil osm let, a hned naproti školní jídelnu. Teď se ta „jídelna“ vyměnila a místo čaje si dávám pivo.

Na instagramu Lokálu U Bílé kuželky sledující nejvíc baví:

Samozřejmě lidi. Všichni, kteří dělají Kuželku takovou, jaká je – tedy tím nejpříjemnějším místem na každodenní setkávání. Řekl bych, že obecně baví taky vhléd do zákulisí restaurace. A pak jakákoli sranda, kterou s personálem vymyslíme. Jsou na mě hodní, takže když přijdu i s bizarním nápadem, nejsou proti a do natáčení jdou.

Dejte si na ni bacha



Tajemná třináctka

Tohle číslo se nepyšní zrovna dobrou pověstí. V hotelech se jí vyhýbají jako čert kříží, pátek 13. je považován za nejhorší den v roce. Proč se třináctky bojíme a jak se to projevuje?

Na Poslední večeři sedělo u stolu 13 lidí a ten třináctý byl Jidáš, který Ježíše zradil. Proto se říká, že 13 lidí u stolu nosí smůlu. Vikingové dokonce věřili, že když se u stolu sejde 13 hostů, jeden z nich zemře. No, radši se přepočítejte...

Číslo 12 se v numerologii považuje za „dokonalé“ – 12 měsíců, 12 apoštolů, 12 znamení zvěrokruhu... Takže 13 působí jako narušení řádu a harmonie.

V některých budovách (hlavně mrakodrapech) chybí 13. patro, místo toho se označuje jako 12A, nebo rovnou 14. Totéž platí i pro čísla hotelových pokojů.

Kdo se bojí, nesmí do kuchyně

Strašidelná, ale k jídlu

Při jejich pročítání se vám možná sliny hned sbíhat nezačnou, ale bát se jich rozhodně nemusíte. Která slova patří do kuchyně, i když z nich jde trochu strach?

Drákula – prostě česneková pomazánka. A pokud přidáte česneku hodně, na takového Drákulu už stačí jenom dýchnout.

Smrtihlav – slangové označení pro pivo – velmi silné, nebo naopak hodně rychle vypité.

Ďábelské tousty – pikantní masová směs na topinky nebo tousty, která se připravuje z mletého masa, cibule, paprik, rajčat a feferonek, doplněna o kečup a sýr.

Bubák – například na jablku nebo hrušce – je uschlý zbytek květu, který zůstává na spodní straně plodu po jeho dozrání.

Čertovy rohy – nakládané pálivé papričky typu kozí nebo beraní roh.

Omluvenky

V minulém čísle Štamgasta řádil tiskařský šotek. V pivním kvízu jsme vás mystifikovali a ta důležitá událost v pivním světě se samozřejmě nestala v roce 1973, ale už o století dříve. A hermelín, který zraje dva týdny v pokojové teplotě? Věřte, nebo ne, ale takový sýr by dříve obživil, než bychom ho naservírovali. Správný recept najdete na blogu Jídlo a radost.cz.