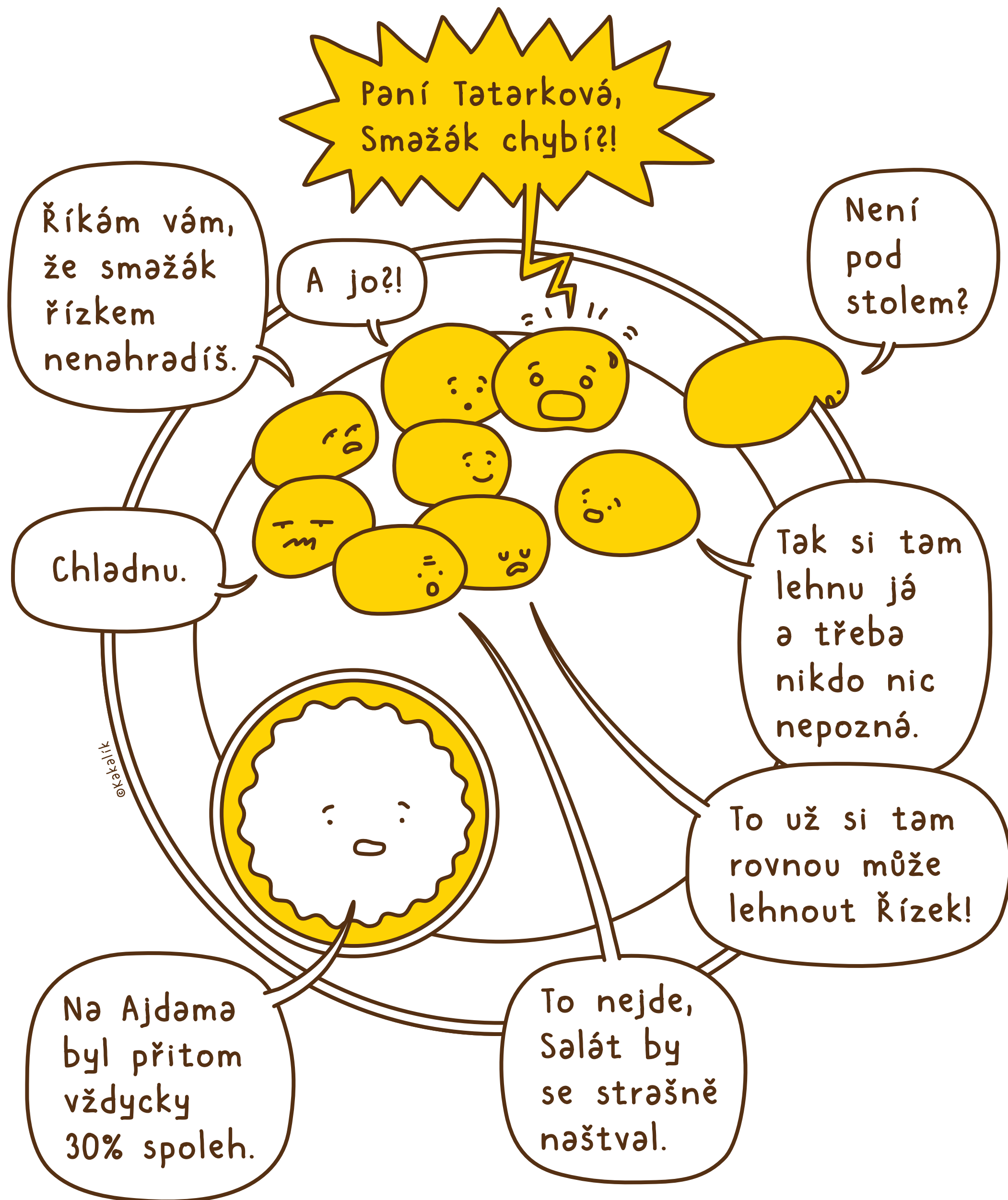


šťamgast

Než to přinesou

11/2023



67

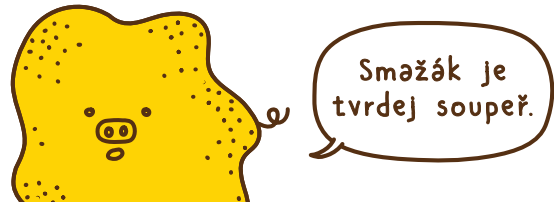
V České republice žije 67 lidí s příjmením Smažák. Nejvíce Smažákových bydlí v Kadani a na Frýdecko-Místecku.

424

Smažák je nejprodávanější položkou na menu ve všech Lokálech. Průměrně kuchaři v devíti Lokálech připraví 424 smažáků denně.

10. nejlepší

Smažák je oficiálně desátou nejlepší sváčkou ve střední Evropě. Srdce svačinářů si získal pocitem uspokojení, který po něm máme.



Čerstvě připraveno!

Smažák: Z farmářského eidamu dělaný, na másle smažený!

Tak jako kdysi Darwinova evoluční teorie rozdělila svět, rozděluje český národ smažený sýr. Jedni ho milují, druzí zatracují. Pro někoho je to národní poklad, pro jiného umaštěná verze Dantova pekla. Ať tak, nebo tak, smažák bezpochyby patří ke kánonu českých restauračních klasik. Dotáhl to z obyčejných hospod a bufetů až do různých sofistikovaných verzí, takže není divu, že si tento požehnaný pokrm, který vyléčí smutek i těžkou kocovinu, můžete v Česku dát v podstatě kdekoliv. A co si budem, jedl ho každý, a kdo říká, že ne, ten to dělá dodnes.

Smažený sýr tak, jak ho známe dnes, je stejně jako drtivá většina takzvaných českých jídel veřejným majetkem geografického prostoru tvořeného dříve rakousko-uherskou monarchií. Jeho cesta nejspíš začala v severní Itálii, odkud se rozšířil do dalších zemí. Na konci 19. století sloužil kus sýru v trojobalu chudým vídeňským rodinám jako náhražka wiener schnitzelu. Odtud se dostal k nám, a v prvorepublikové kucharce Marie Haškovcové tak můžeme najít recept na „sýrové řízký“.

Současně se v roce 1936 objevil také na menu restaurace Grandhotelu Šroubek na Václavském náměstí, kterou navštěvovali kromě jiných Vlasta Burian nebo tatíček Masaryk. Zkrátka za první republiky se smažený sýr prezentoval spíš jako luxusní záležitost pro labužníky.

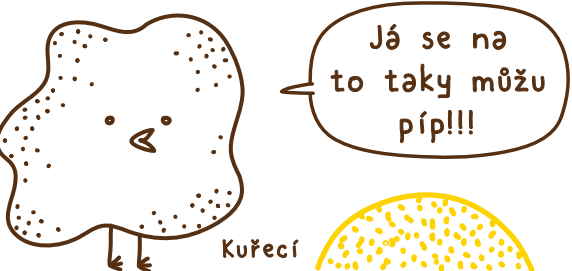
Bezmasý pokrm pro masy z něj vytvořili až soudruzi v 60. letech. Rozmach hotových jídel, polotovarů a závodního stravování měl za úkol dostat ženy od

plotny do práce. Místo toho, aby dámy trávilí hodiny vařením, měly se soustředit na zaměstnání a budování státu. Ovšem právě proto, že jej komunisté tolik propagovali, upadl smažák u lidu v nemilost, a na paškál si ho vzali dokonce i seriáloví Chalupáři. Odpolitizování pokrmu trvalo dlouho. Místo na jídelních lístcích smaženému sýru nakonec zachránil fakt, že dlouho šlo o jediné vegetariánské jídlo, které si host mohl dopřát.

Další významná kapitola historie smaženého sýru se začala psát v roce 2009, kdy otevřel první z Lokálů (v Dlouhé). Ten povýšil obyčejný pokrm na pravou delikatesu: pečlivě vybraný sýr, který v mlékárně zraje několik týdnů, precizně provedený trojobal a jedinečná chuť díky osmažení na přepuštěném másle. Smažák se záhy stal nejčastěji objednávanou položkou z jídelního menu.

Hvězda světového formátu

Švýcaři si dopřávají rozteklý sýr minimálně od roku 1291 a zmínku o smaženém sýru lze najít i v Le Ménagier de Paris, francouzském středověkém průvodci pro hospodyňky z roku 1393. Smažený sýr malakoff se podával například i na jedné z recepcí Napoleonova bratra Jérôma Bonaparte. Pod názvem cașcaval pane najdete smažený sýr v Rumunsku či Bulharsku. V Turecku a arabských zemích ho hledejte mezi dezerty. Künefe je sýr obalený v těstě z tenkých nudlí, osmažený a vykoupaný v cukrovém sirupu.



Hladkou nebrat!

Na povrchu křupavý, dozlatova opečený sýr, který po nařiznutí nevyteče a po napíchnutí se táhne do dále. To je sen každého milovníka českého smažáku. Jenže jak ho správně připravit, aby z něj nebyl měkký, v oleji vykoupaný blaf? Zeptali jsme se šéfkuchaře Lokálů Libora Baďury: „Základem je správný trojobal: nejprve polohrubá mouka (hladká je příliš jemná a lepí se), poté vejce (nesolit, aby vám nezřídla, a sýr nechte pořádně okapat) a nakonec směs polohrubé mouky a strouhanky. Pováležte ze všech stran, ale netlačte. Tak zabráníte popraskaným hranám a vytékání při smažení,“ říká Libor. K dokonalosti chybí už jen brambor maštěný máslem a pořádná porce tatarky.

Nyní se „smažákové“ dějiny přepisují nanovo! Šéfkuchaři Ambiente se spojili v honbě za tím nejlepším sýrem, aby jej nakonec našli u Kojetínových na Farmě Struhy. Zde nyní vznikají sýry vyrobené Lokálům na míru. V čem se nový sýr liší od předchozího? Především je v biokvalitě. Také je o něco tučnější a díky tomu má výraznější chuť. Uvnitř je vláčný a táhne se, jak to máme rádi.

Farma Struhy

Kojetínovi začínali v roce 2010 s představou malé rodinné farmy. Dnes jsou největší farmářskou bio mlékárnou v Česku.

Rozhovor



Jirka Skall vs. Martin Štengl

Pracovitost, oddanost a výzva, které se nechtějí vzdát. Proč do své hospody nikdy nevolají opraváře? Co dalšího spojuje šéfkuchaře Martina Štengla a generálního manažera Jirku Skalla, kteří spolu už nějaký ten pátek pečou v Lokále Nad Stromovkou?

Jak jste se potkali?

Jirka: To si už nepamatuju, je to pět let.

Martin: Já vím! Šel jsem tenkrát na pohovor do Savoye, ale dozvěděl jsem se od bývalého šéfkuchaře Stromovky Pavla Blažka, že někoho hledají. Tak mě Jirka ukecal a jsem tady.

Sedli jste si hned, nebo to trvalo?

J.: Sedlo to hned, byla to láska na první pohled. Kdyby to nesedlo, tak už tady není.

M.: Možnost utéct ani nebyla. Bylo nás tak málo, že bych se styděl.

Co na sobě vzájemně nesnesete, a čeho si na tom druhém naopak ceníte?

J.: Martin je pracovitej, spolehlivej, obětavej, má smysl pro pořádek... Zkrátka má všechny vlastnosti, co mám já. (smích) Překonali jsme spolu spoustu úskalí, protože nám jde o stejnou věc. Nejsme mladý střeva a cítíme, že Lokál Nad Stromovkou je výzva, na kterou se nechceme vykašlat. Samozřejmě je mezi námi řevnivost plac-kuchyň. Martin bývá paličatý. Musel jsem najít způsob, jak mu určité věci prezentovat.

M.: Občas se chytne. Často totiž myslíme tu samou věc, ale nepochopíme se.

J.: Taky je Martin neskutečně zručný, spraví všechno od kliky u záchodu až po střechu nad hospodou.

M.: Kdysi jsem totiž opravoval auta. Zručnost se mi hodí i v kuchyni. Všechno jde líp, když si člověk umí věci sám opravit.



J.: Jo a jedna velká vada – nemůžu ho donutit sportovat. (smích) Ale aspoň se naučil aktivně odpočívat.

M.: Dělán si pilotní průkaz a brzy budu létat s ultralightem. Jednou bych chtěl vlastní letadlo.

Prozradte na toho druhého něco, co o vás hosté určitě netuší!

J.: O Martinovi asi netušili, že je dole v kuchyni už pět let. A taky to, že létá.

M.: Jirka je otec tří dětí a úplně perfektně to zvládá i s péčí o celou hospodu. Obojí je generátor povinností, které musí denně řešit.

J.: Rozhodně na to nejsem sám! Rodinu mám se svou snoubenkou a v hospodě mám skvělé zázemí díky kolegům.

Jak zvládáte krizové situace?

M.: Řešíme je tak, že se k sobě sice otočíme zády, ale za dvacet minut jsme v pohodě a jedeme dál. Umíme zvýšit hlas, ale to je tak jediný, co se děje. Jsme kamarádi.

J.: Jo, respektujeme se. On je kuchař, já jsem hospodský. Občas něco manažersky učešu, ale důvěřuju mu. A mám v něm zastání.



Celý rozhovor s Jirkou a Martinem najdete na našem blogu Jídlo a radost.

BETONOVÉM

Pozoruhodná surovina

3 věci, které jste (ne)věděli o nakládačkách



1. Lék na kocovinu

Nálev v okurkách pomáhá lépe snášet kocovinu. Důvod? Zásadní roli v tom hraje kyselost a sůl, které (tvrdý) alkohol neutralizují. Slanost okurek navíc motivuje více pít (nealko), čímž se zmírní účinky alkoholu. Kyselá nakládačka (i nálev) navíc dovede zvýšit hladinu cukru v krvi. Aktivuje totiž játra, která vyšlou glykogen do krve. A rázem je nám lépe.

2. Přijďte si k nám pro domácí nakládačku

V Lokálech si nakládáme vlastní okurky podle receptury od šéfkuchařů Ambiente. Vznikly jako první z řady produktů, které u nás postupně nahrazují méně kvalitní polotovary. Jako další je na řadě kečup, tak se těšte. Naše okurky si můžete koupit i domů v e-shopu nasemaso.cz.

3. Okurka + tuk = VSL

Kromě skvělé chuti vynikají nakládačky mimořádnými zdravotními benefity. Například regulují zažívání a uklidňují žaludek. Právě proto jim to dobře funguje s tučnými a smaženými jídly. Okurky se třeba plátkují do burgerů či rozpékaného sendviče (se spoustou sýra a s Pražskou šunkou), krájejí se do tataráku a salátů nebo krémových polévek (pro chuť i texturu).



Chcete nakládačku? Máte ji mít! Naskenujte QR kód a přečtěte si další zajímavosti.

Doporučení šéfkuchaře

Co byste měli v Lokálu ochutnat? Talián!

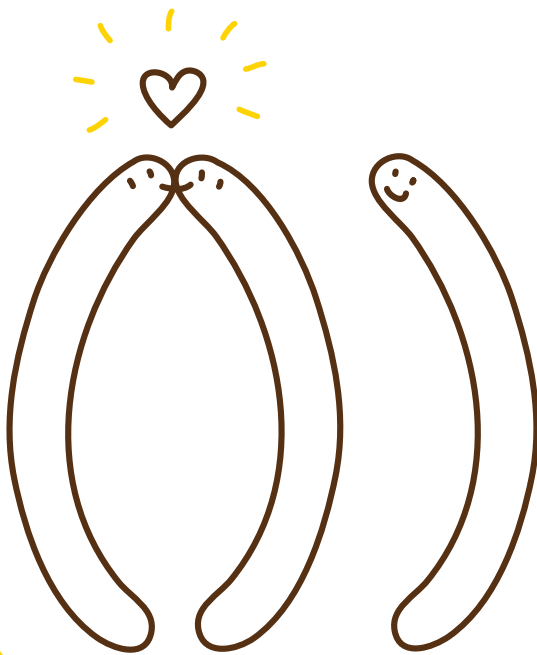
Mohlo by se zdát, že talián má kořeny v Itálii, ale zdání klame! Klobáska z mladého hovězího a vepřové krevičky se poprvé rozvoněla v Praze na Starém Městě koncem 19. století, kdy se v Rybné ulici usídlil italský uzenář Uggé. To on začal vyrábět nový druh neobvykle kořeněného zboží. Pochoutka nebyla uzená, pouze vařená. A taky tuze oblíbená! Lidé dali Italovi přezdívku „Talián“ a stejně začali říkat i jeho lahůdce. Název přetrval dodnes. Klobásky byly velmi oblíbené, způsob jejich výroby i směs koření však Ital nechtěl prozradit. Pražským uzenářům tak nezbylo než se do toho pustit od píky. Typicky své výrobky plnili do hovězích střívek s pepřem, zázvorem, kardamomem, česnekem nebo tymiánem a citronovou kůrou.

Tip: Tahle česká hospodská chuťovka s italským nádechem tvoří skvělou dvojku s vychlazeným šnytem. Talián doporučujeme pojmát s křenem a hořčicí, pěkně na střídačku.

Dřív jsem bejvávala taky polotučnou.



Plnotučná



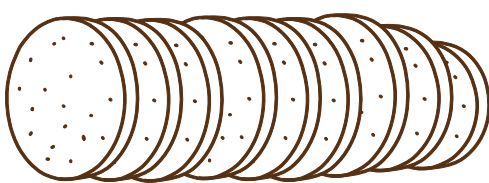
Párek s křenem

Sekaná

Mouka. Stavební kámen české kuchyně, a tím pádem velké téma pro nás! Po výletě do mlýna Dubecko jsme se rozhodli používat jejich ručně mletou bio mouku. To jen ať víte, až si budete příště pochutnávat třeba na knedlicích s omáčkou.

Pro **čerstvá vejce** jezdíme na farmu pana Krále. Když si dávají jeho šťastné slepice pohov, vyrazíme k panu Václavu Matouškovi. I jeho slepice snášejí královská vejce hodná českých klasik! (Pouze během pracovní doby a s přestávkou na oběd.)

Kdo neměl, není štamgast. Nebo neholduje grepu. Nebo neměl kocovinu. Každopádně ve všech Lokálech najdete epesní **gřepovou pivní limonádu**, a to rovnou ve třech podobách. Skládá se z gřepového freshe, cukrového rozvaru a třetí komponent vybíráte vy – plzeň, bírell, nebo perlivá voda.



Pozdrav z kuchyně

Svíčková omáčka podle Michala Houšky z Lokálu U Bílé kuželky

Suroviny

Na omáčku:

- 100 g špeku
- 2½ kg hovězího zadního
- 1 kg mrkve, nakrájené na kostičky
- 500 g celeru, nakrájeného na kostičky
- 500 g kořenové petržele, nakrájené na kostičky
- 1 kg cibule, nejmenší nakrájené
- 1 velký citron, nakrájený na plátky
- 175 g sádla
- 125 g plnotučné hořčice
- 200 ml octa
- 2–3 l hovězího vývaru
- 750 ml smetany (31%) pokojové teploty
- 5 kuliček jalovce
- 10 kuliček pepře
- 10 kuliček nového koření
- 10 bobkových listů
- 200 g krupicového cukru
- 1 lžička sušeného tymiánu
- sůl a čerstvě mletý pepř

Na jíšku:

- 100 g másla
- 100 g hladké mouky

K podávání:

- karlovarský knedlík
- brusinková šlehačka



Svíce

Postup

Špek nakrájejte na 10cm špalíčky silné jako malíček a zamrazte – špek ztuhne, což usnadní špičkování masa. Maso prošpikujte připraveným špekem. Důkladně osolte a opepřete. Ve velkém silnostěnném hrnci rozpusťte sádlo a na vyšším plameni opečte maso ze všech stran dozlatova. Maso vyndejte, ztlumte plamen a do výpeku vsypte nakrájenou kořenovou zeleninu. Až začne po okrajích tmavnout, přisypte k ní cibuli. Restujte dozlatova, poté vmíchejte hořčici s octem a za občasného míchání vařte 5 minut.

Orestovanou zeleninu zalijte hovězím vývarem tak, aby byla ponořená (zhruba necelou ⅓ vývaru si ponechte na dokončení omáčky), do hrnce přilijte 250 ml smetany a vložte koření zabalené do plátýnka. Přisypte cukr, důkladně osolte, přidejte tymián, citron i maso. Hrncem přikryjte a pozvolna duste maso doměkka (asi 2–3 hodiny, maso je třeba průběžně kontrolovat).

V mezičase připravte jíšku na zahuštění omáčky. V rendlíku zpěňte máslo, zasype moukou a míchejte do světle hnědé barvy. Nechte vychladnout.

Změklé maso přendejte do rendlíku a přiklopte, aby nevychladlo. Z hrnce vyjměte plátýnko s kořením a rozmixujte zeleninový základ dohladka. Přilijte zbytek vývaru, přiveďte k varu a zahustěte jíškou – energicky ji rozmíchejte metličkou, aby se směs rozpustila. Několik minut povařte, vlijte zbylou smetanu a prohřejte ji takzvaně k první bublině (smetana by se neměla vařit, srazila by se).

Omáčku odstavte a jemně ji dochuťte solí či cukrem, případně troškou octa. Maso nakrájejte na plátky a servírujte ho zalité omáčkou, s karlovarským knedlíkem a brusinkovou šlehačkou.

Tip: V Lokálu podávají svíčkovou s originální brusinkovou šlehačkou. Její příprava je jednoduchá – vyšlehejte 200 ml šlehačky dotuha a opatrně do ní vmíchejte 1 vrchovatou lžičici brusinkového džemu.

Kolik, kdo, co, jak a proč?

10 200

Tolik piv by bylo k máni v Lokálu **U Caipla**, kdyby bylo všech 10 tanků plných. To se ale nestává, hostům pivo příliš chutná...

3x

Kolik vchodů znáš, tolikrát jsi štamgastem. Takže v Lokálu **U Kuželky** třikrát!

3+

Víte, kolikátý Václav lovil v kunratických lesích, poblíž kterých stojí dnešní Lokál **U Zavadilů**? Náповěda: Jeho dědou byl Přemysl Otakar II.

Co mají společného Lokál **Dlouhááá** a Kuchyň?

Kromě perfektně ošetřeného piva tak trochu i šéfkuchaře Marka Janoucha. Ten byl totiž prvním šéfkuchařem Dlouhééé, když otevřela. Teď Marek vaří pro hosty na Hradě.

136

Víte, kde se vyučil číšníkem Josef Jiráť, historicky první provozovatel hospody ve Vodičkově ulici, podle něhož je pojmenovaný Lokál **U Jiráťa**? V hostinci U města Hamburku, kde dnes stojí také Lokál! Stalo se tak před více než **136 lety**.

1400

1400 litrů piva, tedy 2800 hladinek. Přesně tolik tekutého zlata se vešlo do hostů Lokálu **Nad Stromovkou**, když slavili letos na jaře jeho desáté výročí! Rekord? Ne asi!

Schäfer není název německé sušenky, nýbrž příjmení výčepního Václava, který na úplném počátku 20. století čepoval v místě dnešního Lokálu **Korunní**. Tenkrát se neříkalo „jde se na jedno“, ale „jde se k Schäferům“.

Chcete slyšet něco pikantního? Ve svých počátcích býval karlínský hostinec **Hamburk** známé místo neřestí. První zmínky o hospodě, kde dnes stojí Lokál Hamburk, pocházejí z roku 1829. Zhruba v té době fungoval v prvním patře nevěstinec. K neřestné historii Hamburku odkazuje piktogram na dnešním výčepu – znázorňuje prsa a rozkrok. Všimli jste si?

Umyl sis aspoň ucho?

Neumyl.

Nadtácek

Podtácek

Litr

Půllitr

Hladina

Šnyt

Mléko

Špinavej

Čistej

Zloprcek

Litr

Půllitr

*flexit = frajeřit

Kalendárium

Co: zabíjačky a zabíjačkové hody
Kdy: listopad, prosinec

První podzimní zabíjačka je v plánu na **18. 11.** v kunratickém Lokále U Zavadilů.

25. 11. se chystá v plzeňském Lokále Pod Divadlem a v Lokále Korunní. Ale mějte oči na stopkách a povolte opasky, bude jich mnohem víc!

Pokud si počkáte do prosince, tak hned **2. 12.** můžete zajít na zabíjačkové pochoutky do letenského Lokálu Nad Stromovkou.

A **9. 2.** se můžete těšit do Vodičkovy ulice do Lokálu U Jiráťa.



Sudoku

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

Hodí se vědět

Karty pro studenty a seniory

Rostete i stárnete s námi? To nás těší! Studenti a seniory mají proto v Lokálech slevu 20 % na jídlo objednané do 18 hodin. Karty Student a Senior fungují i jako věrnostní karty všude v Ambiente. Za každou utracenou tisícovku od nás dostanete bonus 50 Kč na příští návštěvu, a pokud jste v Kulinařském klubu, tak rovnou 100 Kč.



Dáte si ještě jedno?

3 důvody, proč je pivo v Lokálech studenější než v jiných hospodách

PŘEDNÁŠKA

Naše pivo má o něco nižší teplotu než v jiných výčepech. Podáváme ho extra studené, až vám z toho plomby lítají z pusy ven.

Proč? Takto načepované pivo vás totiž perfektně osvěží a navíc chutná do posledního loku - i když se s pitím loudáte.

A jak ho tedy chladíme? Maximálně do 3,5 °C. V létě teplotu posouváme ještě o pár desetin níž.