

šťamgast

Čtení pro hosty Lokálu

č. 15



Vejce, nebo slepice?

Logicky vzato bylo první vejce. Vědci tvrdí, a my jim věříme, že slepičí vejce vzniklo mutací vajíčka slepičích předků. Jako že létající dinosauři a podobně.

Kolem 2500

Tak bohatou nabídkou nadávek oplývá český jazyk. A proč že si bereme do úst i jméno Boží? Čtete na straně 4.

150 litrů piva za hodinu

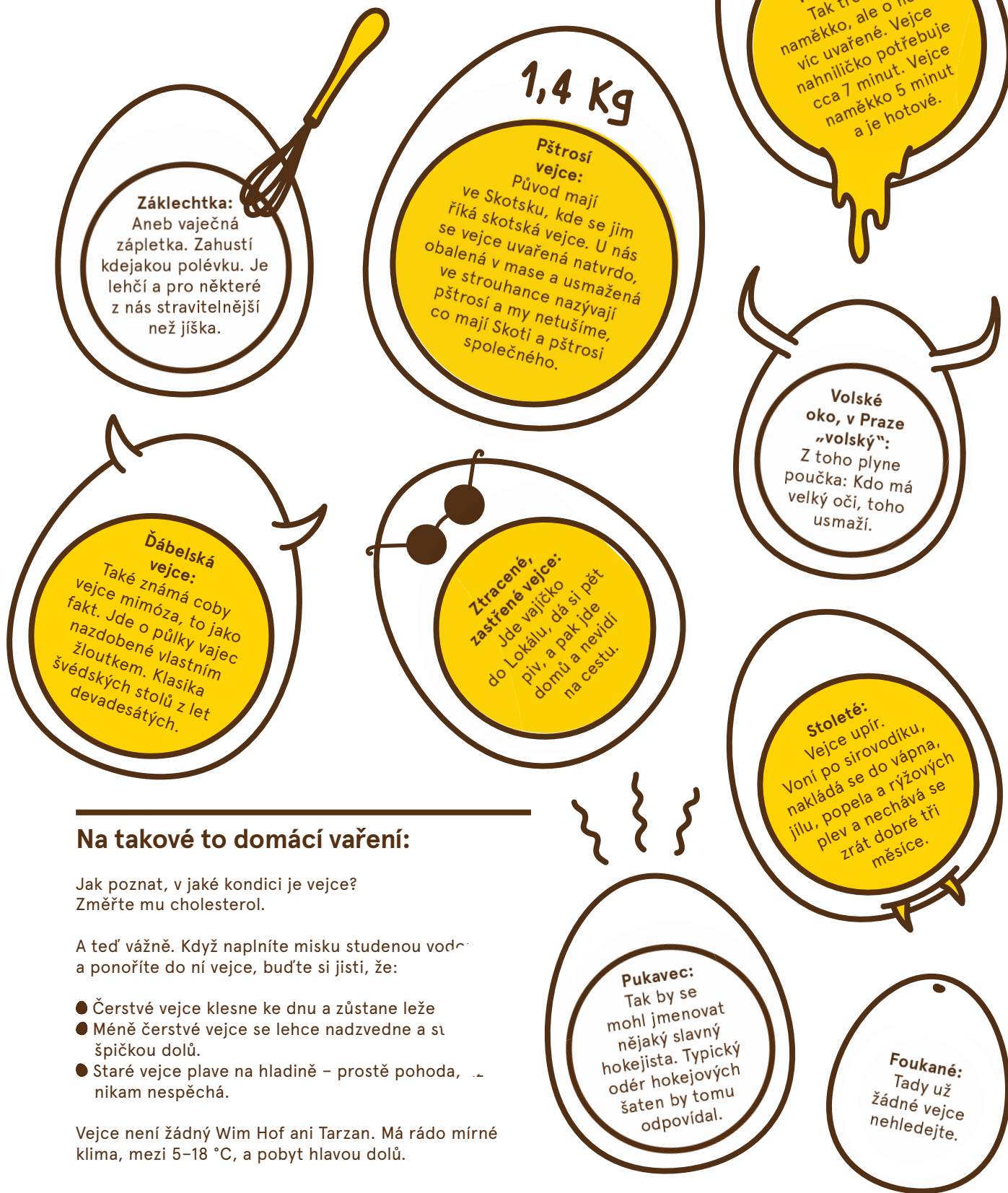
Takový výkon zvládne výčep nové generace. Po jednom kousku stojí v Lokálu Nad Stromovkou, U Caipla, U Bílé kuželky a dva kousky nově v Dlouhééé. V čem stroj výčepního neporazí? Na straně 3.

Teoretická konzumace

Lokálovský slovník naučný

Vaječný slang aneb Aby vejce nestála

Čeština je vyjadřovací prostředek komplexní a pestrý. A když jde o vejce a vaječná jídla, i sám Jan Otto by si na tom jazyk zamotal. Tohle všechno, a pravděpodobně o dost víc, Češi vymysleli:



Na takové to domácí vaření:

Jak poznat, v jaké kondici je vejce?
Změřte mu cholesterol.

A teď vážně. Když naplníte misku studenou vodou a ponoříte do ní vejce, buďte si jisti, že:

- Čerstvé vejce klesne ke dnu a zůstane leže
- Méně čerstvé vejce se lehce nadzvedne a s špičkou dolů.
- Staré vejce plave na hladině – prostě pohoda, nikam nespěchá.

Vejde není žádný Wim Hof ani Tarzan. Má rádo mírné klima, mezi 5-18 °C, a pobyt hlavou dolů.

Z babiččiny zahrádky

Dobrého nepálí, a kopřivu už vůbec

Celý rok ji přehlížíme jako otravný plevel, ale jakmile přijde čas velikonoční nádivky, je nám tenhle zelený žahavec dobrý.

Co studí, to nepálí

Kdo do kopřiv – byť jen ze srandy – jako malý nespádl? Pálí to čertovsky. Její chloupky totiž fungují jako miniaturní jehly, au! Záchranku volat nemusíte, ale zapomeňte i na slavnou radu, že se má popalné místo počurát. Nejvíc totiž pomůže studená voda.

Masochismus bab bylinkářek

Naši předkové ale byli z jináčího těsta. Místo nařikání u doktora se kopřivami šlehali sami a dobrovolně, aby vyhnali revma. Masochismus? Řekněme, že spíš trochu středověký způsob prokrvení, který jim nastartoval tělo, a tradá na pole nebo na louku s kosou!

Odzbrojení šokem

Jestli si chcete doma šplhnout, doneste tomu, kdo u vás velí kuchyni, plnou tašku téhle mrchy do nádivky. Ale bacha – trhejte jen mladé vršky, ty staré jsou tuhé jako provaz. A nezapomeňte rukavice! V kuchyni pak musí kopřiva projít očistcem. Stačí ji hodit do vroucí vody, nechat minutu povolit a hned zchladit v ledu. Tím ztratí svou žhavou moc, ale zůstane jí barva i vitamíny. Nádivce dodá tu správnou chuť a vám pocit, že jíte jaro.

Neříká se nadarmo, že mráz kopřivu nespálí. Tenhle plevel totiž vydrží všechno, a když ho sníte, možná vydržíte všechno i vy.

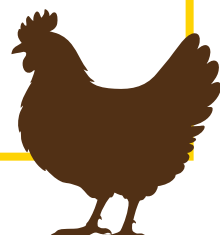


Nádivka z Lokálu

Až příště budete na někoho
nazlobení a uražení, vzpomeňte si,
že by vás taky klidně mohl upéct.
Nebo strčit do kuřete.

Suroviny na 4 porce:

100 g uzeného masa, ideálně tučného bůčku
400 g bílého pečiva
2 cibule
50-100 g čerstvých bylinek (medvědí
česnek, mladé kopřivy, petržel, pažitka atd.)
4 vejce
100 ml mléka
sůl, pepř a muškátový oříšek
sádlo a strouhanka



Postup

Nakrájejte pečivo na centimetrové kostky. Cibuli oloupejte a pokrájejte na drobné kostičky. Bylinky nasekejte najemno.

Bůček nakrájejte taktéž na kostky a orestujte na rozpálené pánvi nebo v kastrolu.

Přihod'te cibuli a opět orestujte. Pokud by uzené maso bylo příliš libové a pustilo málo tuku, přidejte sádlo. Poté dejte stranou vychladnout.

Do misky rozklepněte všechna čtyři vejce a vyšlehejte do pěny.

Do jiné mísy nasypete pokrájené pečivo a rovnoměrně ho přelijte mlékem.

Přidejte vychladlé uzené s cibulí. Osolte, opepřete a důkladně promíchejte.

Přihod'te bylinky a opět promíchejte. Poté přidejte vyšlehaná vejce a znovu propojte.

Pekáč vymažte sádlem a vysypejte strouhankou. Troubu si předehřejte na 180 °C.

Do pekáče rozložte směs na nádivku a vložte do trouby. Pečte 40–45 minut, tak aby byla nádivka hezky zlatavá. Pokud začne tmavnout dříve, stáhněte teplotu na 160 °C nebo přikryjte pekáč alobalem.

Podávejte s čerstvým salátem anebo jako přílohu k pečenému kuřeti. Pečené kuře můžete směsí také nadívat.

Tip: Bylinky dodají nádivce osobitou chuť, pokud máte rádi nějakou konkrétní dejte ji tam.



Běží Lukáš k Táboru

Sto jarních kilometrů Lukáše Heřmana

Lukáš Heřman šéfuje kuchyni v Lokále Korunní. Aby se z toho cinkání a hluku nezbláznil, předepisuje si ticho. Už patnáct let proto chodí na pěší výlety. Nejraději sám, bez sluchátek a pěkně daleko.

Hledáte inspiraci, kam vyrazit, až vykoukne jarní slunce? Tady jsou Lukášovy prověřené tipy, kde si vyčistit hlavu.

Pro náročné: divoké Brdy a Vysočina
Lukášova absolutní srdcovka jsou Brdy. Bývalý vojenský újezd, kde nenarazíte na stánek s parkem ani na davy turistů. Jen čistá příroda.

Příbram – Rokycany (76 km): Lukáš tuhle trasu dá i za den, ale nám, obyčejným smrtelníkům, doporučuje rozdělit si ji a v klidu přespát na Třemšíně.

Jihlava – Brno (110 km): Nádherná trasa přes Velkou Bíteš a hrad Veveří. Jde se údolími kolem vody, je tam spousta trampských fleků a klid.

Na pohodu: jednodenní klasiky do 30 km
Pokud se necítíte na spaní pod širákem, zkuste tyhle kratší trasy dostupné vlakem:

Křivoklát – Beroun: Ideální start. Dojedete vlakem, projdete se křivoklátskými lesy a skončíte u Berounky.

Kolín – Kutná Hora: Pohodová procházka kolem potoka a historických mlýnů. Žádné velké kopce.

Holešovická tržnice – Okoř – Kralupy nad Vltavou: Začnete vydatnou snídaní v cukrárně Myšák a užijete si krásnou cestu se zastávkou na hradě.

Srbsko – Praha: Jdete podél Berounky, rovinka, pohoda. Lukášova nejdostupnější oblíbenkyň.

Výzva pro štamgasty

A pokud máte opravdu natrénováno, můžete zkusit Lukášovu soukromou „pivní stezku“. Měří poctivých 116 kilometrů a vede od dveří Lokálu v Korunní až k výčepu Lokálu Pod Divadlem v Plzni. Tak šťastnou cestu a nezapomeňte sbírat razítka do průkazu poutníka. K dostání ve všech Lokálech.

Jarní neřesti

Na panáka do Korunní

Je po Sucháči. A kdo je po únoru taky suhej od hlavy až po paty, může si na svoje nealko hrdinství připít zrovna v tom Lokále Korunní. Tady mají rádi, když se alkohol nejen požívá, ale také prožívá, a tak si generální manažer Luboš Dupák pro své hosty připravil nabídku jedinečných štamprlí. Ovocné a bylinné likéry, pálenky i jiné neřesti vám rádi představí pánové a dámy z obsluhy. Akce Hostující štamprle se koná od pondělí do neděle dle otevírací doby.

Jako fakt! Věděli jste, že třeba slavná becherovka byla vyrobena s úmyslem léčit žaludeční potíže? Na beton to funguje.

Souboj titánů

Výčep vs. výčepní: jeden chce sanitaci, druhý rekreaci

Takový výčep nové generace zvládne ledacos, mezi jeho přednosti patří chladné srdce a studený čumák. Zato výčepní, ten má srdce vřelé a úsměv od ucha k uchu.

Na jedné straně stojí výčep nové generace. Najdete ho už ve čtyřech Lokálech – U Caipla, Nad Stromovkou, U Bílé kuželky a rovnou dva kousky v Dlouhééé. Výčep nové generace, to je technologická špička: cesta piva chlazená až ke kohoutu, vlastní sanitární systém, čidla hlídající každý klíčový uzel a zchlazené průtokové vany, stejně jako

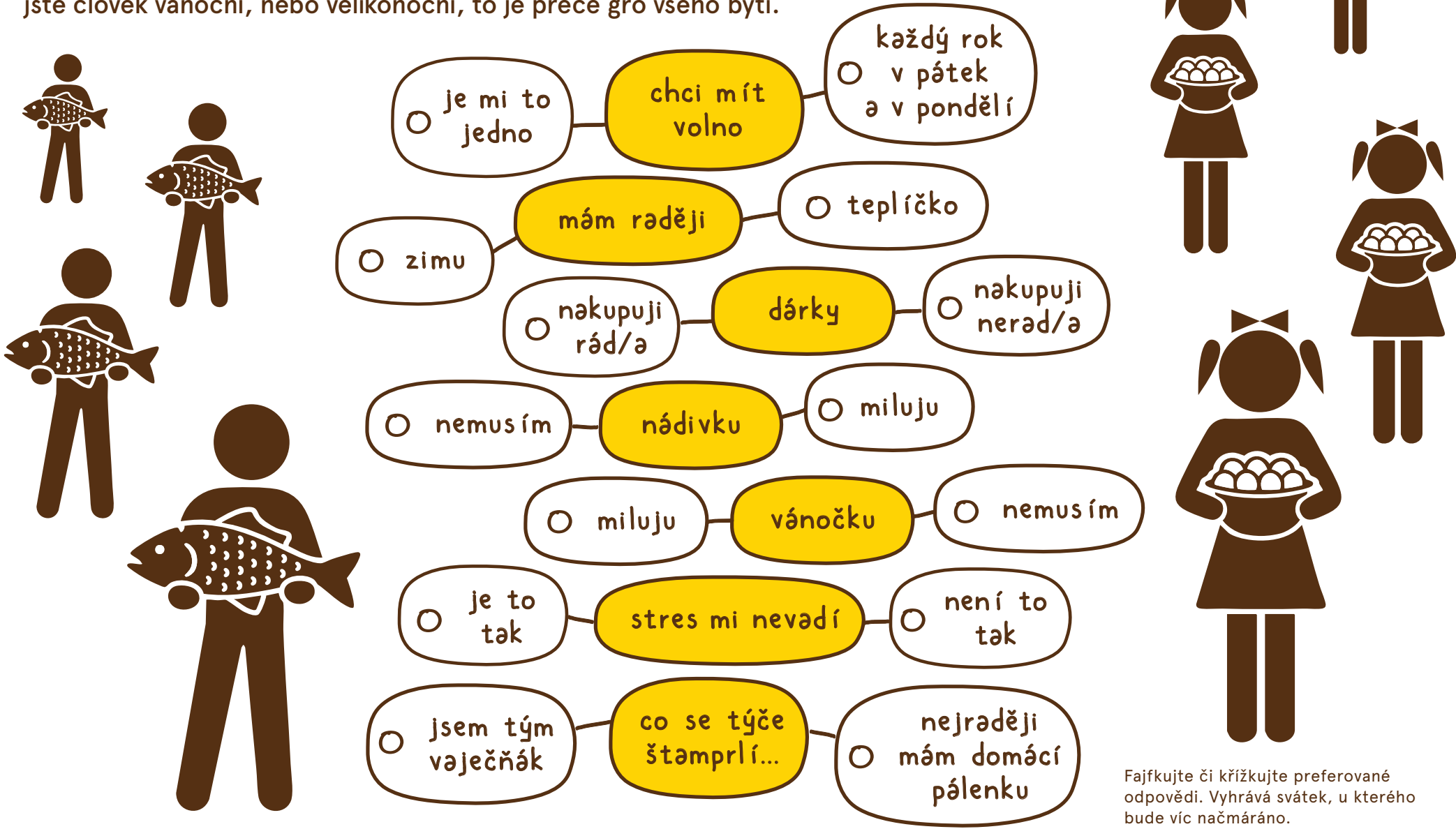
staré výčepy, zato velikostí uzpůsobené danému Lokálu. Taky v tom slyšíte Horsta Fuchse? Na druhé straně stojí pan nebo paní výčepní. K nezaplacení, s citem pro hladinku a táckem na dlani. Ačkoli nová technologie posouvá péči o pivo o kus dál, bez řemeslného fortelu by to byla jen nuda v nerez. Schválně, kdo ze srovnání vyjde jako vítěz?



vlastnosti	výčep	výčepní
nádhera pohledět	velice	ano
úroveň na pokec	mlčí jako hrob	vysoká
počet van	1–2	0–1
neustále se vytáčí	ne, čepuje	ne, je nad věcí
délka	až 7 m	kolem 1,5–2 m
udrhuje kolem sebe čistotu	ne	ano
za hodinu vyčepuje	150 l	až 300 hladinek
vnitřní teplota	3 stupně	36 stupňů
nechá po sobě všechno stéct	ano	ne
válí sudy	ano	někdy
chladné srdce a studený čumák	naštěstí ano	naštěstí ne
finanční náklady	přes milion	k nezaplacení 
dovolená	pouze v noci	4 týdny
zná míru	ne	nějakýho asi jo
zvládne hladinku na jeden záťah	ano	ano

Kapr, nebo kuře?

Rolničky, nebo zpěv ptáků? Sníh, nebo tráva? Mazanec, nebo vánočka? Nádivka, nebo bramborový salát? To jsou přesně ty otázky, které byste si měli položit. Protože vědět, jestli jste člověk vánoční, nebo velikonoční, to je přece gró všeho bytí.



Seznamte se

Hérečky z Dlouhééé



Jste-li fanoušky instagramu Lokálu Dlouhááá, velmi pravděpodobně jste se stali svědky hereckých výkonů tamních číšnic a číšníků, kuchařek a kuchařů. Protože právě to je obsah, který podle správkyně jejich instagramu Kristýny Klementové nejvíc táhne. A co táhne Kristýnu do Lokálu?

V Lokále si vždycky dám:

Vývar. Dokáže postavit na nohy i po opravdu těžkém večeru.

Styl piva, který je pro mě nej:

Od té doby, co spravuju instagram Lokálu Dlouhááá, jedině šnyt.

Na Lokále Dlouhááá mám nejradši:

Lidi. Bez debat. Protože pivo a jídlo může být perfektní (a je!), ale atmosféru dělají lidi. V Dlouhééé jsou, jak se říká, jedna velká rodina. Jsem ráda, že můžu být aspoň okrajově součástí.

Na instagramu Lokálu Dlouhááá nejvíc boduje:

Taky lidi. Kdykoli je v příspěvku v hlavní roli někdo z týmu, čísla na instagramu jdou nahoru.

Velikonoční slovník od všech svatých

Šmarjapano, to všechno jsem vypil?

Lekne se štamgast při pohledu na pivenku. Zato když mu někdo drcne do piva, zazní „krucinál“. Co že to na sebe vlastně křičíme, pro nás vypátrala jazykovědkyně Klára Dvořáková.

Panenko skákává: Ne, není to žádná atletka. Je to odkaz na zázračný obraz Panny Marie, který visel v kostele v dnes už zaniklé vesnici Skoky. Poutníci mu připisovali moc uzdravovat.

Krucinál, krucipísek: Všechno to vychází z latinského crucifix (ukřižovaný). Takže když řvete „krucinál“, vlastně voláte kříž s Ježíšem.

Ježkovy voči: Vznikly zkomolením uctivého: „Ježíši, ty to vidíš!“ Jenže brát jméno Boží nadarmo (by) se nemělo, tak se z něj stal neškodný ježek.

Krindypindy: Krinda nahrazovalo Krista a pindy se přidaly vlivem slovesa pindat, tedy žvanit. Takže v podstatě říkáte: „Ježíši, nekecej!“

Sakra, sakryš či safra: Souvisejí s latinským sacramentum, výrazem označujícím svátost.

Jémine: I tohle nevinné povzdechnutí je latina. Původně Jesu Domine! (Ježíši, Pane!)

Chcete vědět víc? Lingvistka Marta Šimečková o tom napsala text s názvem Sakrální interjekce vyjadřující podiv v nářeční sféře. Schválně, kdo z vás dokáže sakrální interjekce vyslovit po třech pívech?

Kalendárium

Co: narozeniny Lokálu Korunní

Kdy: 26. dubna

Sedmé narozeniny, nic kulatého, ale kdo jsme, abychom nenašli důvod k oslavě? Přijďte se veselit!

Co: Velikonoce

Kdy: 3.–6. dubna

Hody, hody. A že budou! Těšte se na zelená jídla, co vás vtáhnou do jara, a jehněčí, králíčí i kuřecí speciality prokládané nádivkou a doušky pečlivě ošetřeného piva.

Co: posun času

Kdy: neděle 29. března, 2:00

Letní čase, vítěj, buď pochválen! Ve dvě ráno skočí ručičky hodin na 3:00. Sice vás okradou o hodinu spánku, ale další den třeba aspoň nepůjdete z Lokálu potmě.

Omluvenky

Každý dobře ví, že Lokálů není 8, ale 9. A kolik je Lokálů, tolik je generálních manažerů. Tiskařský šotek si při psaní minulého čísla dal víc než dvě piva a zapomněl do článku otisknout jednoho našeho matadora. Michal Svoboda, dnes „generál“ v Lokále U Jiráta, začínal U Bílé kuželky, kde se z něj díky velkému srdci stal personální manažer. Pokračoval do Dlouhééé a pak do kanceláře Lokálu. Židle na kolečkách ale není Tonka v Lokále, proto byl cobydup v Lokále v Korunní, odkud už to bylo jen pár tramvajových zastávek do Lokálu U Jiráta, který pomáhal na konci roku 2021 otvírat a dodneška ho vede. A že ho vede! Posíláme velkou omluvu Michalovi do Jiráta i všem jeho fanouškům a štamgastům. Michale, máš u nás víno!