

štamgast

č. 14

Čtení pro hosty Lokálu



Řeznický popcorn

Tak se v řeznickém slangu říká škvar-kům, které se při zabijačce zobou celý den. Hřbetní sádlo se nakrájí na kostky, ty se po uškvaření odeberou a tuk se slije a nechá ztuhnout.

Až do Afriky

Čepice zmijovky u nás vyrábí kloboučnická firma Tonak od 50. let, a to se vzorem Triton. Další dva vzory jdou na vývoz do... Nigérie a Senegalu!

Pozor, křehké

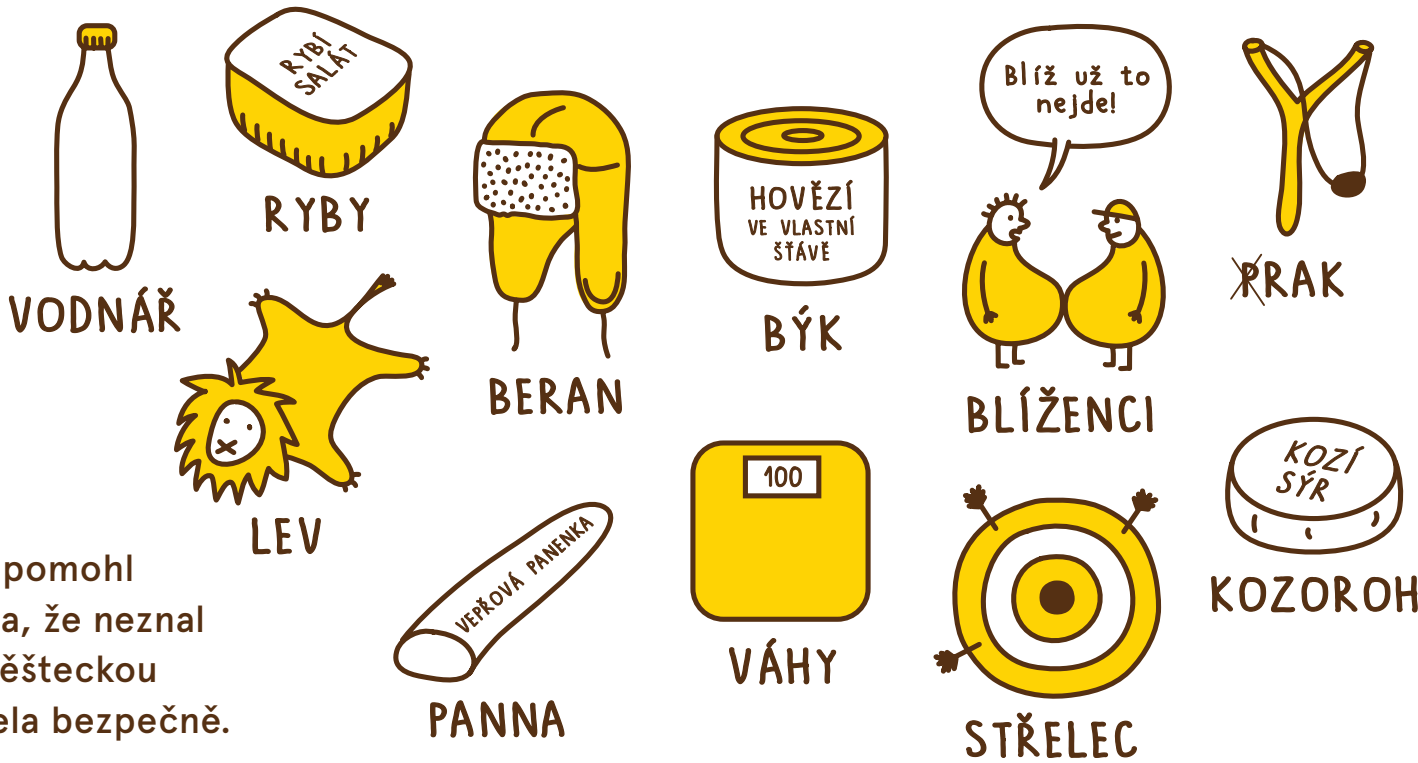
Věděli jste, že česká tradiční ruční výroba skla je zapsána na seznamu dědictví UNESCO? Jak moc jsme na to hrdí, se dozvíte na dalších stránkách.

To je teda maso

Řeznický horoskop

Co vás čeká v roce 2026?

Karel Kryl chtěl žádat anděla, aby mu pomohl hádat, co ho čeká a nemine. No, škoda, že neznal nás. My sice nemáme ani anděla, ani věšteckou kouli, ale co vás letos čeká, víme docela bezpečně.



Vodnář

21. 1. – 20. 2.

Rok 2026 přináší Vodnářům jedinečnou šanci ochutnat něco, čeho se báli. A tak je načase poručit si ledvinky, houbovou omáčku i dršťkovou. Vaše originální nápady jít „jen na jedno“ budou mít větší dopad než kdy dřív. Tak bacha, co u piva povídáte.

Ryby

21. 2. – 20. 3.

Ryby čeká rok, kdy začnou plány „jít na pivo“ měnit v opravdové činy – dají si pivo. Dobrý čich vás zachrání před špatně načepovanou hladinkou (u nás tedy můžete čich vypnout). Budete navazovat vřelé vztahy, takže se dost možná stanete štamgastem.

Beran

21. 3. – 20. 4.

Berani vstupují do roku 2026 s energií, doufáme, že zelenou! Pokud něco začnete, třeba večer v Lokále, nic vás nezastaví a klidně zůstanete až do zavíracíky. Hvězdy vám navíc přejí odvahy jít vlastní cestou a nebát se být první u výčepu.

Býk

21. 4. – 21. 5.

Rok 2026 přinese Býkům stabilní porci holandáků a nové příležitosti, jak si užívat radosti každodenního života. Pevná půda pod nohama cestou domů z hospody vám dovolí pustit se do věcí, které jste odkládali. Když budete vytrvalí, rok zakončíte průkazem plným razítek a budete hvězdou Lokálu.

Blíženci

22. 5. – 21. 6.

Blížencům se v roce 2026 otevře prostor k získání nových kontaktů, zejména na ostatní štamgasty. Přátelská nátura a komunikační dovednosti i po šestém pivu vám přinesou další pivo. Jen si dávejte pozor, abyste nezapomínali na své blízké a donesli jim domů plný džbán nebo odnosku s pivem.

Rak

22. 6. – 22. 7.

Pro Raky bude rok 2026 ve znamení rodiny a přátel z Lokálu. Budete mít šanci posílit vztahy, které pro vás hodně znamenají. Radost najdete i v maličkostech – třeba, že v Lokálech si můžete přidat přílohu i omáčku nebo zajít na zabijačku. Až do konce února!

Lev

23. 7. – 22. 8.

Rok 2026 Lvům přeje, co se týče kreativity. Důvody a záminky, proč jít na jedno, vám nikdy nedojdou. Vaše odvaha inspirovat druhé se projeví v práci i u štamgastského stolu. Užijte si, když můžete zazářit jako hvězda Lokálu, ale zároveň naslouchejte ostatním, kteří se na tour de Lokály teprve chystají.

Panna

23. 8. – 22. 9.

Pro Panny bude letošní rok ve znamení rovnováhy mezi plzeňským a Birellem. Konečně se vám podaří pozvat všechny své blízké na pivo a smažák a také se naučíte být vlídnější – k sobě i obsluze. Když se uvolníte a dovolíte si víc radosti, otevrou se před vámi dokořán dveře dalších Lokálů.

Váhy

23. 9. – 23. 10.

Váhy čeká rok plný zelené a nových zkušeností s kocovinou. Povede se vám spojit všechny štamgasty dohromady a u vašeho stolu se budou ostatní cítit dobře. Pěna dní bude plynout lehčeji než kdy dřív, a pokud se budete řídit intuicí, zůstanete věrní svému Lokálu.

Štír

24. 10. – 22. 11.

Vaše síla se skrývá ve vytrvalosti a odvaze. Odměnou vám budou jelítka a jitrnice, a když budete upřímní sami k sobě, dáte si na nejbližší zabijačce i guláš. Tak toho využijte.

Střelec

23. 11. – 21. 12.

Střelci si letos budou zvláště vychutnávat zabijačková jídla a svobodu jít na pivo, kdy se jim zachce. Když vám hvězdy nabídnou příležitost dát si ovar nebo tlačenu, poslechněte je. Vaše optimistická povaha vám otevře dveře těch Lokálů, které pro vás dosud zůstávaly zavřené.

Kozoroh

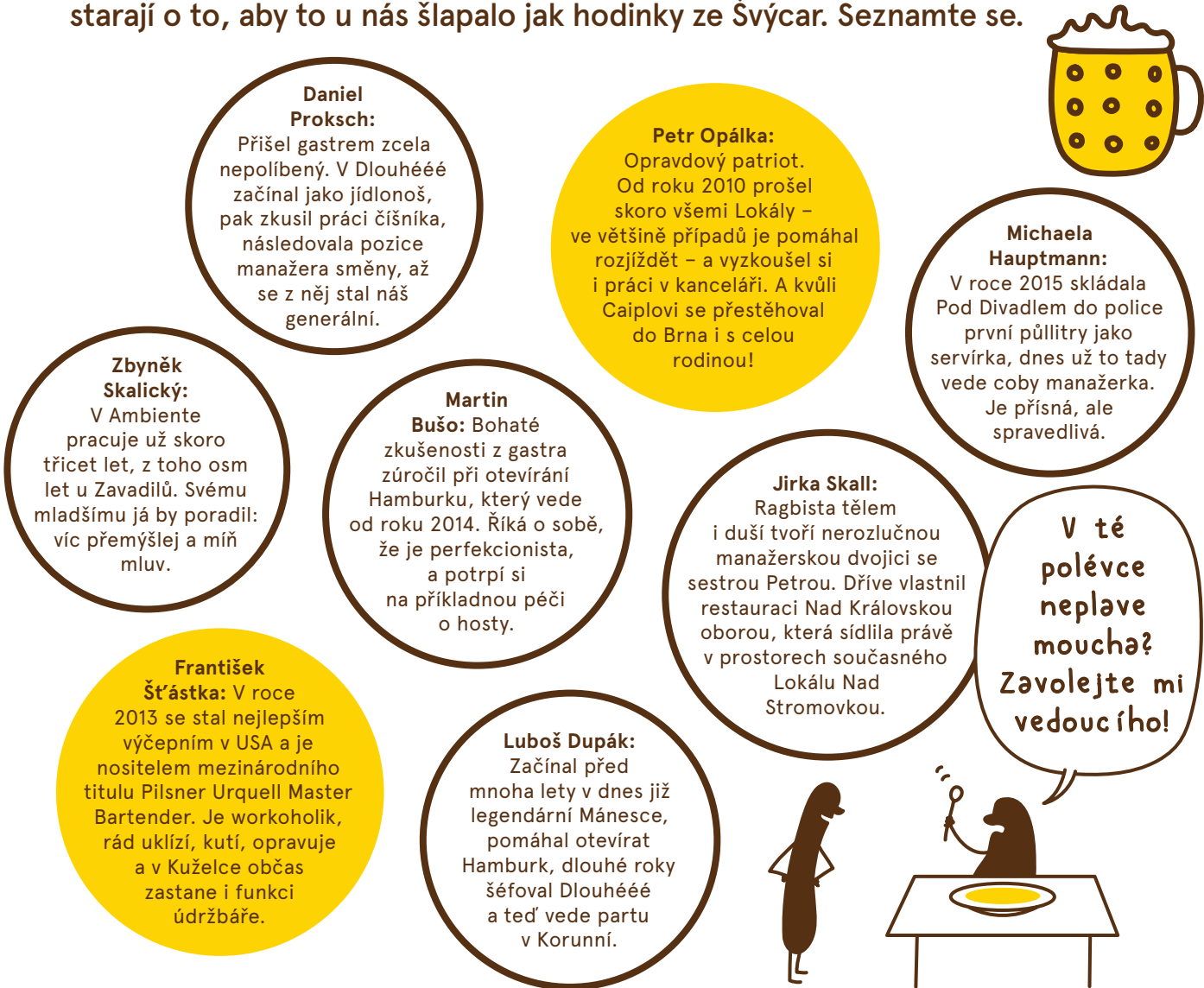
22. 12. – 20. 1.

Tvrdá štamgastská práce začne přinášet své plody a posílí vaše bonusy na věrnostní kartě. Přesto se uče zastavit se a užít si i dílčí úspěchy, jako je jedna dopitá plzeň. Vztahy a přátelství vám ukáží, že život není jen o Birellu.

Ano, šéfe!

Znáte náš generální štáb?

Každý Lokál má svého generální manažera nebo manažerku. To jsou ti, kdo se starají o to, aby to u nás šlapalo jak hodinky ze Švýcar. Seznamte se.



Zabijačkový recept

Škvarková pomazánka

Škvarkům se přezdívá český popcorn, z popcornu si ale pomazánku uděláte asi těžko, že? A taky – škvarkovka podle našeho receptu je hotová dřív, než řeknete škvarek, zato na lupnutí poslední kuličky popcornu byste čekali ještě zítra.

Suroviny:

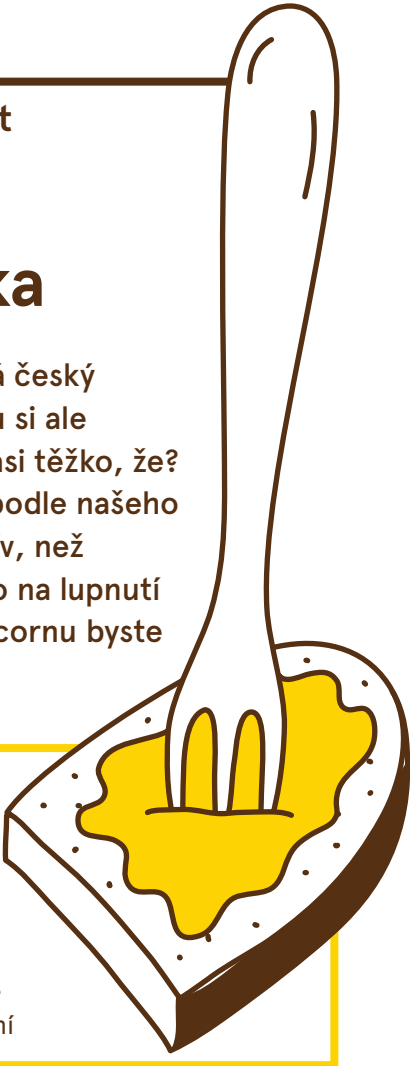
50 g cibule
50 g kyselých okurek
400 g škvarků
100 g sádla
50 g plnotučné hořčice
sůl a pepř na dochucení

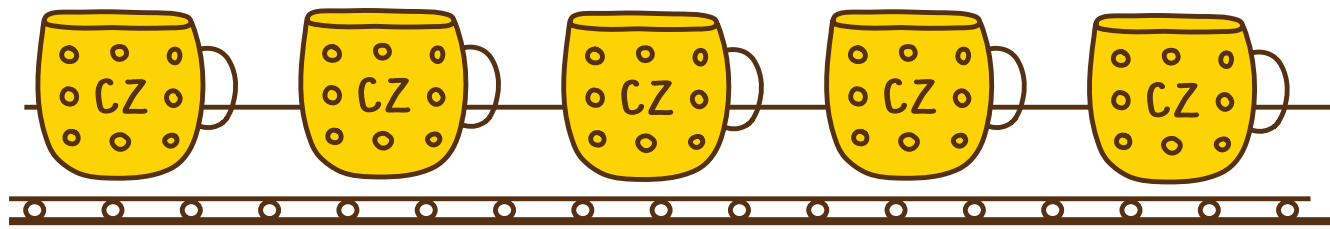
Postup:

Cibuli a okurky nakrájejte nadrobno a škvarky umelte nejemno.

Všechny ingredience smíchejte v misce a dochutěte solí a pepřem dle potřeby. Dejte odležet do lednice, aby se chutě propojily. To je ale prkotina, co?

Mažte pro pivo a pak mažte na chleba.





Co byste měli vědět o naše novém skle

Aby skláři (a studenti) měli co žrát

Saháte na ně v podstatě každý den, tak si zasloužíte něco pořádného. A proto jsme se rozhodli, že vrátíme do hospod české sklo! Pár chytrých hlav se dalo dohromady a díky nim teď můžete pít pivo z unikátního püllitru. Co byste o novém skle měli vědět (ať můžete flexit)?

Česko je sklářskou velmocí, lisované pивní sklo se u nás ale dvě dekády nevyrábělo. A tak jsme si dali za cíl vrátit českému pivu české sklo.

Myšlenka se zrodila v hlavách vedoucích Ateliéru produktového designu D3 na UMPRUM, profesorů Michala Froňka a Jana Němečka ze studia Olgoj Chorchoj. Jelikož už roky spolupracují se sklárnou Bomma, kde umějí listovat pивní sklo, zadali študákům speciální DÚ (domácí úkol, vy sklerózy).

Protože víc hlav víc ví, ke spolupráci přizvali zakladatele Ambiente Tomáše Karpíška a pивní

experty z Institutu PIVO v čele s Luckou Janečkovou. A nápad se začal pomalu posouvat z akademické pudy do praxe.

Z asi patnácti návrhů se nakonec vybraly dva finální modely: jeden pro Lokál – tedy pro vás, naši milí štamgasti – a druhý pro podniky Ambiente.

Celá tahle sranda (vývoj, testování, výroba atd.) trvala rok a půl a vy odted' budete pít pivo z püllitru, který navrhla Tereza Bláhová.

Inspirovala se tradičními reliéfy, převedla je však do moderního „zvlněného reliéfu“. Ten působí jako optický klam a zároveň odkazuje na historické zdobení skla. Promyšlený design vznikl i díky tomu, že Tereza Lokál dobře zná.

Co pro tebe bylo odrazovým můstkem při navrhování püllitru?
Vycházela jsem z tradičních českých püllitrů, jejichž klasické reliéfy jsem zvlnila a zdeformovala. Tím jsem chtěla navázat na koncept Ambiente a jeho pojetí tradiční gastronomie současným způsobem.

Který Lokál je tvůj lokál?
Lokál v Karlíně, chodila jsem tam už na střední škole.

Jaké pivo si dáš do püllitru, až Lokál zase navštívíš?
Určitě pizeň. Ta mi chutná hlavně v Lokálech, jinak jsem spíš fanoušek speciálů.

Oblíbené jídlo na menu?
Mám ráda jejich tvarůžky a lokše.

Český křišťál

Lekce výčepního

Jak nemít doma sklo jako prase

Jaký püllitr, takové pivo. Takže křišťálově zlatavý ležák můžete lokat jedině z křišťálově umytého skla. Až si budete doma nalévat pivo do püllitru, držte se stejných zásad jako naši mistři výčepní.

Budete potřebovat:

oblíbený püllitr či třetinku (takže ten lokálovský z Bommy), čistou (tedy novou) houbičku na nádobí, speciální saponát bez vůně (Malá šenkýřka či Gastrostronger) a následující tipy:

Püllitry umyjte nejdříve hrubou stranou houbičky se saponátem – zvenku, zevnitř a také celé ucho nebo nožičku sklenice.

Vše zopakujte s hladkou stranou houby, pak sklo opláchněte studenou vodou.

Dejte püllitr na 2–3 minuty do ledničky nebo mrazáku. Je fajn, když v lednici zrovna nemáte otevřené syrečky nebo slaninu...

Můžete čepovat Na zdraví!



Designérské okénko

Aby měli skláři co lisovat

Lokálovský püllitr musel nejdříve někdo navrhnout. A ten někdo byla Tereza Bláhová, studentka čtvrtého ročníku Ateliéru produktového designu na UMPRUM.



Hospodský průzkum

Co na to výčepní

Naši zruční, talentovaní, krásní, přátelští a pracovití výčepní měli tu čest sáhnout si na püllitry ještě dřív než vy. Závídet netřeba, šlo čistě o práci. Feedback (česky zpětná vazba) od našich mistrů byl pro skláře v Bommě stejně cenný jako poznatky našich štamgastů, tedy ty vaše. Protože jak se do pивního skla čepuje, tak se z pивního skla pije. Šli jsme z Lokálu do Lokálu, abychom se našich kolegů v kožených zástěrách zeptali, jak se jim drží ucho a jak podle nich nové sklo pivu sluší.

Michal Pohanka, Lokál U Caipla

- + Pivo má v novém sklu větší jiskru a v pohodě se do něj čepuje.
- Při mytí si ruka hůř zvyká na širší hrdlo, ale to je věc vývoje.

Kryštof Svejskovský, Lokál Pod Divadlem

- + Obří benefit je za mě příběh a původ skla. Vizualně krásná práce, čisté sklo.
- Mytí je náročnější a na čepování do nového püllitru si ještě pořád zvykám.

Branislav Hronec, manažer směny, Lokál U Jiráta

- + Sklo je pevnější a líp se z něj pije, to беру jako velký benefit. Mám rád originální vizuál a líbí se mi písmeno L (jako Lokál) na dně sklenice – je pěkně vidět, kde pivo tak chutná. V Lokále.

Ondra Hnídek, Lokál Nad Stromovkou

- + Největší benefit bude asi to, že püllitry jsou unikátní, jinde než v Lokálech je nenajdete. Dalším benefitem bude nespočet diskusí s našimi hosty a štamgasty. Moc se mi líbí po vizuální stránce – je to designový kousek, co dobře sedí do ruky.

Michal Falta, Lokál Korunní

- + Určitě se mi líbí, že se výroba vrátí do ČR. Přišlo mi zvláštní, že naše republika vaří kvanta piva, ale nikdo ve velkém nevyrábí nic, do čeho by se hostům v hospodách čepovalo. Benefit je z mého pohledu i to, že nás to odliší od ostatních hospod, a rozhodně i samotný design skla. Ten se fakt povedl.

Jakub Lovětinský, Lokál U Zavadilů

- + Vzhled. Sklo je originální a navazuje na tradici pивního skla v našich končinách. Když jsem byl kluk, podobné püllitry používal náš děda ve své hospodě. Jsou stylové, vnímám to jako návrat ke kořenům a ukotvení pивní kultury u nás. Nejde přitom jen o estetický dojem, ale i o smyslový zážitek z pití piva. Nové sklo mi navíc připadá velmi praktické, a to i pro nás výčepní – dobře se drží při mytí i čepování. Sklo se snadno nachladí a udržuje správnou teplotu Prazdroje. Je krásně průzračné a zlatavá barva piva v něm opravdu vyniká.

Tomáš Havlín, Lokál U Bílé Kuželky

- + Řešili jsme nějaké úpravy, pokud jde o podsazení püllitru. Výsledkem je moc hezké sklo, do kterého se skvěle čepuje. Je super, že tak obrovská značka, jako je Lokál a Ambiente, bude mít vlastní sklo. Líbí se mi, že püllitr je skutečně čirý a pivo v něm vypadá zatraceně sexy.

Mějte se na pozoru, hrdličky

Valentýn letos vychází na sobotu, což znamená, že den předtím je... pátek třináctého! V tento den hrozí, že se možná úplně nepohodnete, a jeden z vás by na pak na otázku „Co ti je?“ mohl odpovídat prostým slůvkem „Nic“. Co udělat pro to, aby se to nestalo?

Preventivně doplňte zásoby čokolády a piva. Souhlaste s partnerem či partnerkou, i když se mýlí. V žádném případě neříkejte větu „Uklidni se“. Ignorujte špinavé ponožky na zemi i vlasy ve sprše. Zdržte se jakýchkoli komentářů na tchyni. Na podporu dobré nálady skočte na jedno do Lokálu. Ale možná spolu raději vůbec nemluvte.



Seznamte se

Půl milionu

Téměř tolik zhlédnutí si vysloužilo video ukazující, jak U Zavadilů servírují plněné knedlíky. A čím je to práce? Správkyně štamgastského profilu @lokal_u_zavadilu Káti Antoš. Seznamte se.

V Lokále si vždycky dám:

Pivo a holand'ak! Ten když je na menu, nikdy mu neřeknu ne!

Styl piva, který je pro mě nej:

Dřív jsem pila hladinku, ale od té doby, co pro Lokál fotím, jsem se naučila pít šnyt.

Na Lokále U Zavadilů mám nejradši:

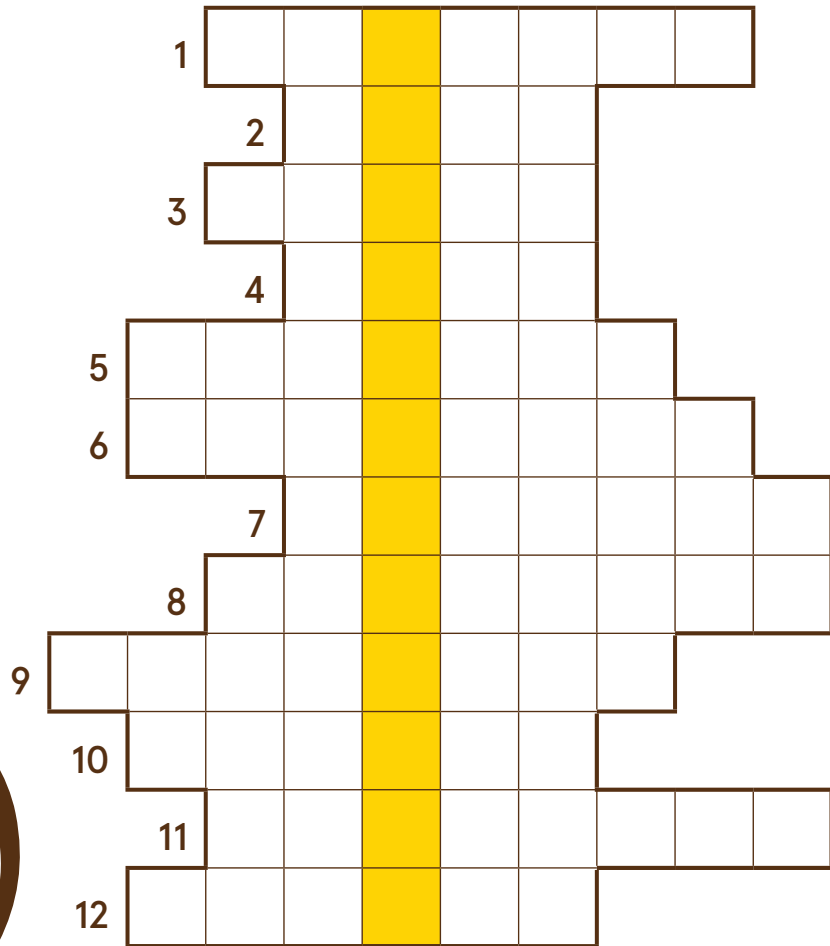
Rodinnou a domácí atmosféru. Léto by pro mě neexistovalo bez posezení na zahrádce U Zavadilů. A taky mě baví, že se všichni dobře známe a jsme už jako rodina. Jsem ráda, že mi tahle pracovní nabídka přišla, protože jsem k Zavadilům chodila několik let pravidelně. A teď můžu být součástí podniku.

Na instagramu Lokálu U Zavadilů nejvíc boduje:

Rozhodně kachní knedlík, ten se stal neskutečně virálním. Přitom jsem jen šla na oběd a při té příležitosti natočila jednoduché video – a od té doby ho lidé stále lajují a komentují... A samozřejmě zaměstnanci!

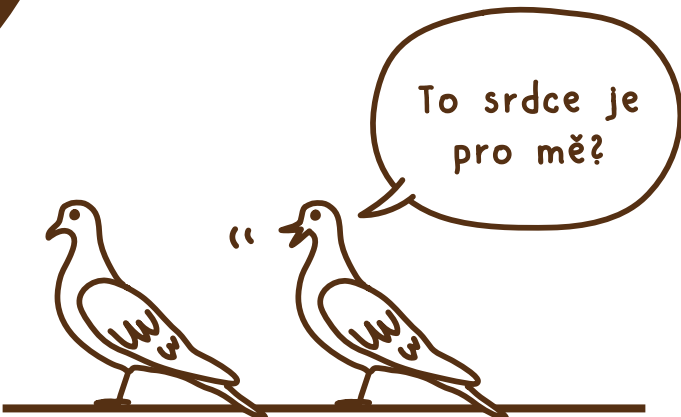
Kde letos potkáte svoji životní lásku?

Před námi nic tajit nemusíte. My moc dobře víme, jak rádi byste občas zašli na jedno a mačkali si u toho s někým ruce. Ale kde ten svůj ideál potkáte? Tak tužky do ruky a jdeme luštit.



- Co plave na hladině, když se vaří prasečí hlava?
- Bez čeho se neobejde vejmrda?
- Chuťově se podobá jeliťu, ale neplní se do střívek. Směs se peče v pekáči, čímž získá křupavou krustu.
- Když zůstanete v roce 2026 sami, zůstanete na (a taky se dává na tlačenkou):
- Která část prasete se na zabijačce smaží hned po porážce?
- Co si dát v Lokále, když nepijete zelenou?
- Knedlíky vařené ze strouhaných brambor jsou:
- Křesťanský svátek označující konec zimy.
- Polévka, kterou máme na lístku od pondělí do neděle.
- Machři, díky nimž máme nové půllitry.
- Až se zamilujete, budete ho slavit.
- Suchý únor? Tak si dejte čepovaný:

Správné odpovědi:
1. rypáček, 2. křen, 3. přet, 4. ocet, 5. mozeček, 6. červenou, 7. chlupatě, 8. Hromnice, 9. dršťková, 10. sklaří, 11. Valentýn, 12. Birell



Pro silnější povahy

Popojedem

Až k pivu dostanete chuť na něco ostřejšího, zkuste některou z našich míchaček.

Bavorák – fernet s tonikem

Ideální, když chcete působit světově, ale zároveň pořád vypadat jako správněj Čech.

Beton – becherovka s tonikem

Hodí se, když chcete něco nahořklého na slehnutí, ale pořád se tvářit, že vám záleží na zdraví.

Bradka starýho kozla – vaječňák, pěna z Kozla

Dobrá volba, když máte chuť na sladké vánoční pití, ale rádi byste působili hodně drsně.

Kozel v trávě – zelená, pěna z Kozla

Když potřebujete svěží dech, ale nemáte po ruce žvýkačku, můžete to vyřešit panákem zelené.



Nejkratší měsíc

Kdo tohle vymyslel?!

Kdybyste se bývali narodili na počátku starověkého Říma, únor by vám byl šumafuk. Římský kalendář totiž leden a únor neznal, lidem stačilo 10 měsíců, a už byl zase mejdan. Až roku 719 př. n. l. římský král Luna Pompilius leden a únor přidal, a protože únor byl v lunárním kalendáři měsíc poslední, počet dnů se měnil, aby to vyšlo do počtu. A kdo jiný než Julius Ceasar to pak dotáhl a vymyslel, že extra den – tedy 29. únor – se bude přidávat každý čtvrtý rok. Prostě veni, vidí, vicí.

Kalendárium

Co: Narozeniny Lokálu U Zavadilů

Kdy: 19. 1. 2026

Přijďte si s námi připít na naši šťastnou třináctku.

Co: Tučňák

Kdy: 12. 2. 2026

Přejídání povoleno, tedy spíš doporučeno!

Co: Zabijačky a zabijačkové hody

Kdy: do 28. 2. 2026

Jeliť, jitrnice, tlačanky, klobásy, pečlivě ošetřené pivo, zábava a muzika.