

Průvodce gurmánskými šestnáctkou

Vážení čtenáři,
v minulém čísle jsme vám představili naši novou rubriku – průvodce po zajímavých restauracích Prahy 16, v němž nechyběl ani recept na typické jídlo prezentovaného podniku. Na jednu takovou specialitu se můžete těšit i tentokrát – ať už se ji rozhodnete vyzkoušet doma, nebo přímo v restauraci. Věříme, že vás nová rubrika zaujala a budeme i od vás dostávat tipy na vaše oblíbené hospůdky, které stojí za povšimnutí. Napodruhé zamíříme do restaurace **Pod Lesem**

Tradice restaurace sahá až k přelomu devatenáctého a dvacátého století. Název byl odvozen od polohy, protože nad ní, v místě dnešního kina, bylo pole a pak hned les. (Budova, v níž se restaurace nachází, byla ale postavena mnohem dříve - jako osmá v Radotíně. Od roku 1611 se zde nacházel grunt Bydžovský.) Když později změnil majitele, vznikl tady hostinec U Froňků a pak U Kinclů. Byl zde i malícký sál a posezení na zahradě. Ze se jedná o tradiční místo jídlu zasvěcené, dokládá i jedna z prvních zmínek o

působení pohostinství z roku 1934. Jednalo se o inzerát nabízející párky s rohlíkem a půllitr „Plzně“ za 2,50 Kč. Možná právě pro tuto kombinaci byla restaurace mimo jiné oblíbeným místem dělníků. Ti sem docházeli z bývalé cementárny, nacházející se tehdy v místech dnešního nového sídliště. Později se dokonce těšila velké oblibě u dětí.



Interiér restaurace

Ne však, že by šlo o „osvěžovnu“ pro nezletilé. Bylo to proto, že po změně režimu sloužila rovněž krátce jako jesle.

Petr Žezulka je rodilý „Radotíňák“ se zálibou ve vaření. Když se tak před ním jednoho dne objevila možnost znovuootevření restaurace na tradičním místě, ihned se rozhodl a s majitelem domu se rychle domluvil.

Ve špičkové restauraci, jaká v obci ještě nebyla, chtěl s pomocí vlastních receptů ukázat místním i jiná zákoutí kulinařského světa, než jen klasický guláš s osmi.

„Moje krédo je obsluhovat hosty tak, jak bych byl já sám rád obsluhován v jiných restauracích. Není lepší pocit z dobře odvedené práce, než když

k vám přijde host s evidentně špatnou náladou a vám se povede dosáhnout toho, aby měl boule za ušima když jí, a úsměv na tváři, když odchází. Dá vám tak zřetelně najevo, že byl u vás velice spokojen a dobře se najedl a pobavil,“ říká pan Žezulka, provozovatel a šéfkuchař restaurace.

Že se nejedná o plané řeči, potvrzují jeho bohaté zkušenosti v kuchařském řemesle. Za všechny jmenujme například Lví Dvůr – restauraci v blízkosti Pražského hradu, kde se téměř denně vaří degustační menu o několika chodech pro tak vzácné hosty, jako je prezident, vládní činitelé, nebo zahraniční velvyslanci. Rovněž se podílel na nultém ročníku Praguefoodfestival, kde měl svůj stánek mimo jiné i televizní šéfkuchař a gastronomický guru Zdeněk Pohlreich.

„Myslím že vzhledem k více než patnáctiletým zkušenostem z kvalitních restaurací v Praze, ale i mimo ni, a díky poctivé práci a chuti nabídnout lidem něco jiného, než jen smažený řízek nebo kureččí prsa s broskví, by se mi to mohlo podařit,“ říká Petr Žezulka a dodává, „no a kdyby ne, tak si člověk aspoň řekne, že to zkusil.“

A na co vlastně majitel gurmánský nejen z Radotína láká? „Naše kuchyně se zaměřuje hlavně na vysoké hovězí steaky z kusů z českých chovů, na výběr převážně čerstvých tuzemských,

Restaurace Pod lesem
Adresa: Na Výšince 8/2
Praha – Radotín
web: <http://www.restauracepodlesem.cz>
email: info@restauracepodlesem.cz
otevřicí doba:
pondělí zavřeno
úterý - pátek 15.00 - 23.00 hod.
sobota - neděle 12.00 - 23.00 hod.
telefony pro možné rezervace:
605 700 901 a 257 710 969



Restaurace - pohled zvenčí

ale i mořských ryb a na nejoblíbenější mexické pokrmy nebo italské těstoviny. Nechybí zde ani nejnámější míchané koktejly, plzeňský Prazdroj nebo pivařská lahůdka v podobě kvasnicového ležáku ze soukromého pivovaru v Kácově. Není ovšem problém se předem na nějakém jídle

domluvit a vytvořit na přání hosta téměř cokoliv,“ uzavírá svoji pozvánku a dokazuje tím, že v restauraci Pod Lesem jde o spokojeného návštěvníka především.

Článek na základě rozhovoru s provozovatelem restaurace připravila

Věra Peroutková

Panenská svičková na burgundské omáče (4 porce)

- 800 g vepřové panenky (lze použít i srnčí nebo hovězí pečení)
- 100 g sušených švestek (je dobré je nechat alespoň 1 hodinu namočené ve víně)
- ½ dcl olivového oleje na osmažení

Doprostřed panenky nožem proříznete podélnou kapsu a po celé délce ji naplníte švestkami.

Panenku osolte, opepřete a vcelku opékejte ze všech stran na mírném plameni asi 10 minut. Panenku naporcujte na 2-3cm plátky a vložte do předem uvařené omáčky. Maso by mělo být na řezu krásně narůžovělé a šťavnaté.

Rozškvařte nadrobno nakrájenou slaninu. Přidejte nakrájenou cibuli, kořenovou zeleninu, koření a vše důkladně orestujte. Do osmažené zeleniny přidejte cukr, který nechte zkaramelizovat, zalijte vínem a duste asi 30 minut.

Omáčku prolisujte a přidejte do ní na zahustění máslovou kuličku (= rozpusťte lžičku másla a vmíchejte 2 lžice hladké mouky). Provařte a podle chuti osolte. Vzhledem k tomu, že panenka nemá takřka žádnou vlastní charakteristickou chuť, může

Z šéfkuchařova receptáře



být omáčka výrazněji ochucená.

Jako přílohu si u nás můžete objednat opečené polentové dukátky (speciální restované noky z kukuřičné mouky). Vhodná příloha jsou také opékané brambory nebo žemlový knedlík.

Petr Žezulka

Omáčka:

- 100 g slaniny
- 2-3 cibule, 1 malý celer
- 3 karotky, 2 petržele
- 1 l červeného vína
- 4 lístky bobkového listu
- 6 kuliček nového koření
- 6 kuliček celého pepře
- 3 lžice másla
- 2 lžice mouky
- 3 lžice cukru
- sůl, špetku tymiánu



Úroveň: lehká

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

Úroveň: těžká

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

jméno..... adresa.....
tel. spojení.....

Řešení z minulého čísla

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

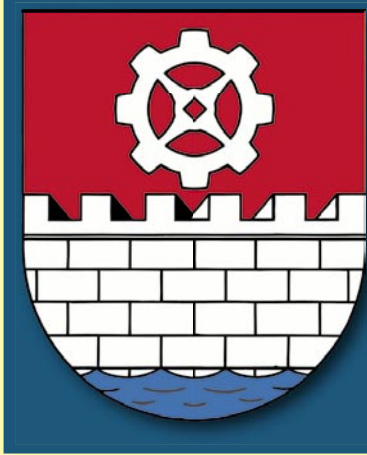
1	6	4	9	2	3	8	7	5
3	9	8	7	1	5	4	6	2
2	5	7	8	4	6	9	3	1
6	1	5	3	8	4	2	9	7
4	2	3	6	7	9	1	5	8
8	7	9	2	5	1	3	4	6
5	4	6	1	9	2	7	8	3
7	3	1	4	6	8	5	2	9

Výherci z minulého čísla:

- Zbyněk Styblík**
Stadionová 243/2
Radotín
- Antonín Šmíd**
Prvomájová 12
Radotín
- Jiří Cvejn**
Dolomitová 244
Velká Chuchle

V případě, že se chcete zúčastnit slosování o věčné ceny, zašlete nebo doneste vyluštěné sudoku na adresu redakce: V. Balého 23, 153 00 Praha-Radotín. Na obálku napište heslo SUDOKU, kontaktní adresu nebo telefonní číslo a přiložte lehčí i těžší variantu sudoku s vyplněným jménem, adresou a tel. spojením. Do slosování budou zařazeni pouze úspěšní luštitelé. Výherci si svoji výhru mohou převzít na adrese redakce. Správná řešení, zasílejte do redakce nejpozději do 2.3.2011

Ceny do soutěže věnovala Městská část Praha 16 - Radotín Václava Balého 23



Sudoku poskytl Vydavatelství Balzám



NEŽ VYJEDEME DO HOR

Základní škola mazání - Klasika

Když se řekne slovo běžky, každého hned napadne běh na lyžích, a ve většině případů klasickým stylem. Asi je to tím, že klasika je více spjatá s přírodou, je zapotřebí jen prosláplé stopy, můžete jet kudy Vás napadne, je to prostě klasika! Klasický způsob je nejen kusem historie, ale i neopominutelný pohybový základ pro všechny lyžařské techniky.

Mnoho lyžařů maže tuhé vosky rutinním způsobem. Nějaký tuhý vosk s širším teplotním rozsahem, starý ohlazený korek, jedna, možná dvě silné vrstvy vosku na skluznici přibližně někde pod patou, rychle rozkorkovat a pak vyrazit. Ať už vyrazíte na běžky jako turista či se zodpovědně připravujete na Jizerskou padesátku, naleznete zde pár tipů, které Vám mohou rozšířit váš lyžařský obzor.

Mazací zóna
Odpovídá velikosti stoupací komory. Vaše lyže by hlavně měly svou tuhosti korespondovat s Vaší váhou. Délka mazací zóny by měla být změřena, a to nejlépe přímo v obchodě či v odborném servisu, kde mají vhodné měřicí zařízení. Ideální délka mazací zóny je 60-65cm. Před nanesením vosků je vhodné zdrsňit komoru jemným smirkovým papírem. Doporučuji lyži smirkem zdrsňovat pouze podélným směrem, a to jen od špičky dozadu z každé strany podél drážky. Takto také nanášet i vosky.

Vrstvení vosků
Tuhé vosky nanášíme ve vrstvách, kterých můžeme mít klidně až osm. Výhodou tohoto postupu je, že každá vrstva je tenčí, lépe rozkorkovatelná. Můžeme taktéž každou následnou vrstvu zkracovat a kopírovat tak profil lyže. Výsledná vrstva je tak nejsilnější uprostřed stoupací zóny a skluznost lyže tak není omezena. Vrstvení vosků také umožňuje jejich kombinaci. Nezapomínejte, že měkkému vosku musí předcházet ten tvrdší. Důležité je kvalitní rozkorkování. Pokud je to možné, je nejlepší mazat lyži upnutou v tzv. kopytě, vyvinete tak větší tlak a lépe kontrolujete dráhu korku.

Klisky
Klisky jsou nedílnou součástí při mazání.

Princip jejich užití je velmi podobný. Každý z nás se s nimi již setkal. Nejvíce je oceníte při teplotách kolem nuly a nad nulou, kdy je sníh již měkký s velkým podílem volné vody. V těchto podmínkách neuděláte chybu pokud namažete univerzální teplý klistr. Ovšem klisky nejsou jen na tyto teploty. Vynikající jsou i na přemrzlém hrubozrnném sněhu, kdy jsou teploty kolem -5° C i více. Za těchto podmínek vám klasický stoupací vosk také nepomůže, i když teplotně vyhovuje.

Běžky s protismykem
Tento typ běžek funguje cca na 80 % sněhových podmínkách, ale mažou se také. Za běžných okolností se maže celá lyže včetně odrazové zóny univerzálním skluzným voskem, ideálně v tekuté nebo sprejové formě. Pokud lyže se šupinami podkluzují, tak je můžete taktéž namazat stoupacím voskem nebo klistrem.

- Postup při mazání:**
- » Vybruste stoupací zónu smirkovým papírem o hrubosti „100“ a následně očistěte od prachu.
 - » Naneste vrstvu základového stoupacího vosku.
 - » Zažehlete a nechte vychladnout 10-15min.
 - » Naneste vrstvu tuhého modrého či modrého extra.
 - » Zažehlete a následně vykorkujte, nechte vychladnout.
 - » Vyberte aktuální stoupací tuhý vosk, naneste minimálně ve 3-4 vrstvách, každou rozkorkujte.
 - » Skluzná část se maže jako lyže - skate běžky. (příští díl). Lze použít i univerzální skluzný vosk, který je pro mnohé plně dostačující.
 - » Nezapomínejte si s sebou na cestu přibalit korek s vosky jak o jeden stupeň měkčími, tak o jeden tvrdšími. Kvalita sněhu se během dne mění se změnou teploty i nadmořské výšky, buďte vždy připraveni.

Teď už nezbyvá než si to vyzkoušet na vlastní kůži a otestovat na sněhu.

Přeji tutový odraz!
Dan Hájek
Ski a Bike Centrum Radotín