

Průvodce gurmánskými šestnáctkou

Vážení čtenáři, ještě nám zbývá pár letních dnů, a tak je můžeme využít třeba k návštěvě motorestu

U vodáka

Tento příjemný rodinný podnik naleznete na okraji Radotína blízko soutoku řek Berounky a Vltavy, na hlavní silnici spojující Strakonickou ulici a Radotín.

Objekt vznikl v roce 2001 pře-



foto: Martin Bouzek

Pohled z nového mostu

stavbou bývalého zahradnictví. Již v následujícím roce ale bohužel postihla právě zrekonstruovaný objekt ničivá povodeň. Voda zatopila suterén a první nadzemní patro a zničila veškeré vnitřní vybavení motorestu. Opravy, které si vyžádaly nemalé finanční prostředky, byly dokončeny počátkem roku 2003 a motorest byl opět otevřen. V roce 2009 byla ke stávající restauraci přistavěna zasklená terasa s výhledem na impozantní mostní estakádu Pražského okruhu. Před motorestem je velké parkoviště a nově sem lze dojet na kole či dojet pěšky odbočením z cyklostezky vedoucí podél řeky.

Proč „U Vodáka“? Odpověď je

jednoduchá. Majitelé motorestu a celá rodina, která motorest provozuje, mají blízký vztah k vodáckému sportu. Je to znát i na interiéru restaurace, který zdobí fotografie členů radotínského vodáckého oddílu pořízené při sjíždění českých i zahraničních řek. Dále je zde možnost prohlédnout si také historické fotografie z počátků vodáckého sportu v Radotíně. Nechybí tu ani stylové vodácké doplňky, jako jsou lodě, pádla a další vodácké „rekvizity“.

Restaurace s celkovou kapacitou plánovanou pro 90 osob je rozdělena na 3 části, z nichž největší pro přibližně 45 osob je nekuřácká a vznikla přístavbou k původní budově. Je vhodná k pořádání svateb, rodinných oslav či firemních setkání. Další dvě části jsou vyhrazeny pro kuřáky. Menší prostor lze oddělit jako salonek, kam se vejde zhruba 20 osob. Samozřejmě zde myslí i na malé hosty, v restauraci je pro ně připraven dětský koutek a před motorestem trampolína a dětské hřiště.

V podkroví motorestu je možné zajistit ubytování ve stylově zařízených po-



foto: Martin Bouzek

Interiér restaurace



foto: Martin Bouzek

Příjemné posezení u krbu

kojích, celkem pro 19 osob. Pokoje jsou vybaveny televizí, sociálním zařízením, sprchovým koutem nebo vanou. V restauraci i na pokojích je zdarma možnost WiFi připojení na internet. Nově je zde otevřen obchod „Praguemarine“ se sportovním oblečením především pro jachting, sport a volný čas.

A co přiláká vodáky i „obyčejné“ strávníky či výletníky právě sem? „V čase obědů podáváme jídla klasické české kuchyně. Každý den u nás dostanete svičkovou na smetaně či jinou národní specialitu. V době, kdy na trh přichází spousta novinek z mezinárodní kuchyně, naše zkušenost ukazuje, že většina hostů si stále potpří na klasická česká jídla, jako je třeba pečená kachnička, moravský vrabec či králík a rádi si k nám na tuto klasiku zajdou. Mezi oblíbené speciality, které máme v denní nabídce, patří pečená kolena na česneku a čerstvý pečený pstruh na bylinkách. Děti, ale i mnozí dospělí si pochutnávají na našich domácích kynutých ovocných knedlicích či lívanečkách,“ říká majitelka motorestu paní Ladislava Bouzková.

Každý den je možné zjistit aktuální polední

nabídku na internetu. V restauraci podávají brazilskou kávu „Fair-trade Puro“, jejímž nákupem je podporován projekt na obnovu deštných pralesů. Čepují zde pivo Gambrinus, Plzeňský prazdroj a jedenáctistupňového Vévodu z pivovaru Lobkowitz. Z nealkoholických nápojů patří mezi nejoblíbenější točená limonáda a kofo-la. Na své si zde přijdou i milovníci kvalitních vín, která jsou dovážena z rodinných vinařství z Čekovic a Znojma.

A na co jsme zvaní „paní šéfovou“ v nadcházející podzimní sezóně? „Od září vždy v pátek dvakrát měsíčně tady pořádáme country večery s oblíbenou skupinou Balzám. Vstup je zdarma

a informace o termínech můžete najít na našich webových stránkách. Snažíme se, aby se u nás hosté cítili dobře a ocenili domácí atmosféru.“ říká paní Bouzková. Tato slova dokládá i tím, že občas vlastnoručně připravuje domácí pečené sladké dobrotky. Obliba těchto koláčů je velká, nejen protože je pravidelní strávníci dostávají k jídlu zdarma, ale hlavně pro jejich neodolatelnou chuť.

Věra Peroutková

Infobox:

U Vodáka
Výpadvá 1037/26,
153 00 Praha - Radotín
www.motorest-uvodaka.cz
[email: info@motorest-uvodaka.cz](mailto:info@motorest-uvodaka.cz)
otevírací doba:
Pondělí - Sobota 10,30 - 22,00 hod.
Neděle - zavřeno
telefon: 257 811 519; 602 180 253

Pstruh na bylinkách se šťouchaným bramborem

Čerstvého vykuchaného a očištěného pstruha posypte solí, kmínem, rybím kořením a čtyřmi druhy pepře. Pak potřete utřeným česnekem s nasekanou bazalkou a rozmávaným a obalte ve hladké mouce. Pečte pozvolna na pánvi dozlatova asi 15 až 20 minut. Pro zjemnění chuti po vyndání ještě rybu potřete zlehka máslem. Potom můžete pstruha před podáváním krátce prohřát na grilu.

Oloupané brambory nakrájejte a uvařte ve slané vodě, slijte vodu a přidejte máslo. Nechte přikryté pokličkou a pak proházejte, aby se brambory dobře omastily. Na trošce olivového oleje orestujte na kolečka nakrájenou jarní cibulku, přimíchejte brambory, lehce šťouchajte. Dle chuti dosolte a opepřete.

Podávejte se zeleninovou oblohou a ozdobte citrónem.

Ladislava Bouzková



čerstvý chlazený pstruh olivový olej sůl, kmín, rybí koření 4 druhy pepře, česnek čerstvá bazalka, rozmarýn 3 lžice hladké mouky 2 lžice másla brambory, citrón

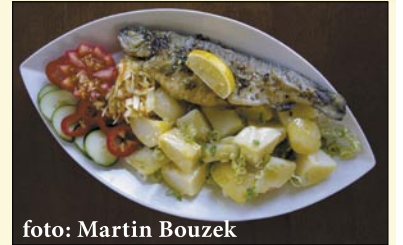


foto: Martin Bouzek

Pstruh na bylinkách

Úroveň: lehká

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

Úroveň: těžká

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

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

Řešení z minulého čísla

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

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

V případě, že se chcete zúčastnit slosování o věcné ceny, zašlete nebo doneste vylustěné sudoku na adresu redakce: V. Balého 23, 153 00 Praha-Radotín. Na obálku napište heslo SUDOKU, kontaktní adresu nebo telefonní číslo a přiložte lehký 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 zasílajte do redakce nejpozději do 3.10.2011.

Sudoku poskytl Vydavatelství Balzám



Stika
RYBÁŘSKÉ POTŘEBY
STAROCHUCHELSKÁ
192/14
VELKÁ CHUCHLE
PRAHA 5
tel.: +420 257 221 752
mobil: +420 733 722 728
e-mail: obchod@stikasport.cz
www.stikasport.cz

OTEVÍRACÍ DOBA
Přestávka 14 - 14.30 hod.!
Po 9 - 18 hod.
Út 11 - 18 hod.
St 9 - 18 hod.
Čt 9 - 19 hod.
Pá 9 - 18 hod.
So 8 - 12 hod.
Ne zavřeno

RYBÁŘENÍ

Plavaná
Plavaná je způsob lovu, kdy je háček s nástrahou nadnášen splávkem. Tato technika je vhodná k lovu téměř všech druhů ryb na všech typech vod, protože její variabilita je skutečně obrovská. Na plavanou můžeme lovit jak malé rybky pro zábavu, tak i velké dravé ryby jako je třeba štika a sumec.

Na plavanou se většinou používají poměrně dlouhé pruty, protože s dlouhým prutem můžeme splávek na hladině lépe udržet tam, kde chceme. Pruty se používají dělené i teleskopické. Závodníci používají pruty i přes 15 metrů dlouhé a bez navijáku. Po záseku se tento prut zasune za sebe po rolně a oddělí se špička (zvaná topset), dlouhá podle hloubky vody, kterou zdoláváme rybu. Vnitřkem této části prutu je protažená guma, která při zdolávání eliminuje výpady ryby. To nám umožňuje i na velmi tenkých vlascích vytáhnout nečekaně velkou a bojovnou rybu.

Nicméně pro většinu rybářů bude mít ideální plavačkový prut přibližně 4 metry, protože takový je dost dlouhý na to, aby se s ním dala montáž dobře ovládat, a je dost krátký na to, aby se nám s ním ještě dobře manipulovalo.

Naviják na plavanou musí mít velice jemnou a citlivou brzdu, která musí za všech okolností perfektně fungovat, protože jinak by nám to každá větší ryba díky tenkému vlasci utrhla. Velikost navijáku není nikterak důležitá, někdo používá naviják malý, někdo velký. Pokud nám naviják svou vahou vyváží poměrně dlouhý plavačkový prut, bude to jediné ku prospěchu věci.

Vlasce se většinou používají tenčí než pro jiné techniky. Řádově 0,10 mm až 0,20 mm. Závodníci používají dokonce vlasce od 0,04 mm. Je důležité dimenzovat celou sestavu

s ohledem na místo lovu (překážky ve vodě, proud, vegetace) a také s ohledem na cílovou rybu. Sestava by měla být dost jemná na to, aby rybu neodradila od záběru, ale měla by také být dost silná na to, aby dokázala rybu za daných podmínek bezpečně zdolat.

Udice pro plavanou se skládá ze splávku, zátěže a samotného háčku. Splávek mají různé tvary a způsoby uchycení k vlasci. Při chytání na řece se používají kulaté, nebo „lízátka“ a na stojatých vodách ve tvaru tužky. Splávek a zátěž je potřeba přizpůsobit proudu nebo délce náhozu. Zátěž tvoří různé velké nařiznuté olivné kuličky - broky. Do nařiznutí se vloží vlasce a brok se zmáčkne. Pomocí těchto olivek vyvážíme splávek tak, že nad vodou je pouze barevná anténka. Broky jsou na vlasci rozloženy tak, že směrem k háčku se jejich velikost zmenšuje. Čím menší kousek splávku nad hladinu vyčnívá, tím je splávek citlivější. Pod posledním brokem je už jen návazec s háčkem. Návazec se dělá z o něco tenčího vlasce, než který máme na navijáku. V případě zátky, nebo když se nám ryba utrhne, vyměníme pouze návazec s háčkem a nemusíme znovu navazovat celou udici. Sestavu můžeme seřadit tak, že se nástraha bude pohybovat těsně pod hladinou nebo nade dnem, nebo že háček s nástrahou bude vlečen po dně. Možností je mnoho a záleží na každém rybáři, jeho zkušenostech a znalostech místních podmínek, jestli se rybám třetí do chuti.

Plavaná je na přípravu poměrně složitý způsob rybolovu, který ale umožňuje opravdu přímý kontakt s vodou a sledování i těch nejméně záberů ryb.

Podrobnější informace dostanete v rybářských obchodech, které se této technice věnují.

Petr Štika a Borek Zajíc, Rybářské potřeby Velká Chuchle