

# Průvodce gurmánskými šestnáctkou

Vážení čtenáři, dnes si půjdeme prověřit a rozhybat své mlsné jazýčky do radotínské restaurace

## SOKOLOVNA

Název restaurace všem jistě napoví, že zde od počátku působil první radotínský tělocvičný spolek Sokol. Tato restaurace patří mezi tradiční

zajištěn bezbariérový přístup. V interiéru restaurace jsou dvě místnosti, každá zhruba pro padesát hostů. Přední prostor s barem je kuřácký, zadní část je striktně nekuřácká. Každý den v době obědů je nekuřácká celá restaurace. V létě je zde vhodná příležitost k posezení pod zastřešenou venkovní zahrádkou a návštěvníci, respektive jejich děti, mohou využít velké dětské hřiště, případně i přilehlé sportoviště.

Současnými nájemci jsou Jan Gadzuras, rodilý radotíňák, a Filip Doktor, který je sice „naplavenina“, ale se silnou vazbou k radotínskému Sokolu. Oba se v restauraci střídají jak v kuchyni, tak „na place“, a tím pádem dohlízejí na hladký provoz.

„Osobní vztah k místu pro nás jako pro pronajímatele znamená, že provozovatelům nejde jen o zisk, ale také o spokojenost zákazníků a dobré jméno. Tenhle přístup se projevuje i v tom, že restaurace po celou dobu svého fungování zajišťuje ke všeobecné spokojenosti občerstvení na všech plesech, kulturních a sportovních akcích v sokolovně,“ míní jednatel Sokola Ondřej Mika.



foto: Ondřej Mika

**Restaurace – pohled zvenčí**  
místa společenského a sportovního života v Radotíně. Již od svého vzniku v roce 1932, kdy byla budova za pouhý jeden rok postavena, se stala přirozeným centrem dění v obci a zajišťovala většinu společenských akcí a sportovních událostí. Dodnes je tento objekt jednou z nejvýraznějších staveb Radotína a o jeho kvalitách svědčí to, že se v něm dosud cvičí.

Za protektorátu, kdy byla sokolovna obsazena německým vojskem, nesla restaurace přechodně název U dvou labutí. V porevoluční době spíše upadala a až v roce 2004 se novým vedením TJ Sokol Radotín podařilo podnik kompletně zrekonstruovat.

Sokolovna je světlá, moderně laděná hospůdka s příjemně neformální domácí atmosférou. Dovnitř je



foto: Ondřej Mika

Posezení v restauraci Sokolovna



foto: www.sokolovnaradotin.ic.cz

A co žíznivé sportovce i nesportovce přivede právě do Sokolovny? „Mezi vyhlášené nápoje zde patří dvanáctistupňový Pilsner Urquell, točený do předem chlazených püllitrů a třetiněk. Děti a „nepijáky“ láká dvoubarevná točená limonáda. Samozřejmostí je výběr kvalitní kávy Segafredo a dobře zásobený bar. Každý den včetně víkendů je možné si vybrat z několika hotových jídel. V pestré stálé nabídce je velký výběr vepřových panenek na mnoho způsobů, nebo několik druhů hovězích steaků, připravovaných výhradně na lánovém grilu. Výzvou pro jedlíky je 600gramový Emilův obr-steak na peckném koření. Můžete si sem zajít ale i na dietnější oběd či večeři. Jedním ze zdejších oblíbených jídel jsou špagety s vepřovou panenkou které si můžete vyzkoušet i doma podle našeho receptu. Vyhlášený je Sokolský salát se sýrovými krutůnky,“ zve Jan Gadzuras k návštěvě podniku.

Kromě stálého jídelního lístku nabízí restaurace Sokolovna každý týden různé sezónní speciality ze zvěřiny, jehněčího nebo ryb. Tuto aktuální nabídku doplňují pečená vepřová kolena, žebra marinovaná medem, hovězí burgery nebo pečené kachny a jiné „dietní chyby“, ale i tradiční a netradiční saláty a lehčí jídla jako těstoviny a kuchařské speciality.

„Snažíme se v maximální možné míře využívat čerstvých domácích surovin a bylinek. Do polévek a omáč-

kových základů dáváme pouze vlastnoručně připravené vývary a nikdy nepoužíváme chemické náhražky a polotovary. Znít to sice jako fráze, ale platí, že restauraci dělá dobrá kuchyně a příjemná atmosféra. Těší nás, že se nám podařilo získat početnou stálou klientelu nejen na obědy, ale i na různé večírky, srazy nebo oslavy,“ uzavírá Filip Doktor.

**Restaurace SOKOLOVNA**  
Adresa: Vykoukových 622/2  
Praha-Radotín  
web: www.sokolovnaradotin.cz  
e-mail: drfilip@seznam.cz  
otevírací doba:  
pondělí - neděle: 11.00 - 23.00 hodin  
telefon: 257 810 101

# Z šéfkuchařova receptáře



Dnes Vám nabízíme recept na oblíbené jídlo v naší restauraci. To si snadno a rychle připravíte sami doma. Inspiraci jsme našli v sícelské kuchyni, která je vyhlášená po celém světě.

## Špagety s vepřovou panenkou, sušenými rajčaty, černými olivami a sypané parmezánem

### (recept pro 2 osoby)

Vepřovou očištěnou panenkou nakrájete na nudličky a zhruba 2 minuty zlehka orestujete na olivovém oleji. Pak zmírníte plamen a na pánev přidejte postupně slaninu nebo parmskou šunku. Poté sušená rajčata překrojíte na menší kousky a společně s černými olivami zamíchejte do připraveného masa.

Vše ještě chvíli prohřejte a dejte na čerstvě uvařené špagety. Nakonec jídlo posypte nastrohaným parmezánem a nasekanou čerstvou petrželkou.

Přejeme vám dobrou chuť.

Jan Gadzuras a Filip Doktor

- 200 g vepřové panenky
- 60 g sušených rajčat naložených v oleji
- 40 g černých oliv
- 20 g parmezánu
- 4 plátky anglické slaniny nebo parmské šunky
- 2 lžice olivového oleje
- 400 g špaget
- zelená petrželka



foto: Ondřej Mika

Oblíbené jídlo návštěvníků Sokolovny

### Úroveň: lehká

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

### Úroveň: těžká

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

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

### Řešení z minulého čísla

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

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

**Výherci z minulého čísla:**  
Dagmar Řepová  
Na Hvězdárně 24  
Velká Chuchle  
Olga Šamonilová  
Strážovská 1555/40  
Radotín  
Adelaida Zazvonilová  
Dolnočernošická 422  
Lipence

V případě, že se chcete zúčastnit slosování o věcné ceny, zašlete nebo doneste vylouštěné 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 zasílejte do redakce nejpozději do 2.5.2011.

# PIVOVARY STAROPRAMEN

Úspěšní luštitelé získají pivní ceny od společnosti Pivovary Staropramen.

Pivovary Staropramen jsou druhým největším výrobcem piva v České republice a svým zákazníkům nabízejí nejširší portfolio pivních značek. To tvoří značky Staropramen - Ležák, Granát, Světlý, Černý, Braník, Ostravský a pivní speciály Velvet a Kelt. Nabídku doplňují belgická piva Stella Artois, Hoegaarden, Leffe a Belle-View Kriek. Společnost provozuje také vlastní síť značkových hospod Staropramen. Nejznámější je hospoda Potrefená husa, kterou můžete navštívit již v osmi městech.

Více informací najdete na: [www.pivovary-staropramen.cz](http://www.pivovary-staropramen.cz).

# PIVOVARY STAROPRAMEN

# RYBAŘENÍ

Vzhledem k tomu, že skončila zima, přinášíme vám informace určené pro nadcházející část roku. Věnovat se budou rybaření. Koneckonců je na čase, protože hlavní rybářská sezona již klepe na dveře.

Tato řada článků o sportovním rybolovu nebude určena jen pro zkušené rybáře, ale i pro širší veřejnost. Možná se někdo chystá oprávnit rybářské náčiní z mládí a v dnešní uspěchané době jít nabrat síly k vodě. Ten zde určitě najde inspiraci pro svou vlastní volbu způsobu rybolovu: zda půjde chytat na položenou a bude odpočívat s pohledem na pomalu plynoucí řeku, nebo zvolí aktivnější způsob, jako jsou plavaná, feeder nebo přívlač atd.

Ovšem i zkušení rybáři se zde budou moci dozvědět něco o nových typech rybářských prutů, navijáků, splávků, vlasců a jiných technických pomůckách, které mohou unikly jejich pozornosti při návštěvách rybářských potřeb.

Dnešní článek se bude věnovat přípravě rybářského náčiní před sezonou, protože u vody je lepší chytat ryby a netrávit čas vymotáváním vlasců zadřených v navijáku a v horším případě vyspravováním prasklých prutů izolační páskou. A kdo to neudělal hned na podzim nebo v zimě, má nejvyšší čas se do toho pustit teď. Hodí se na to volně odpoledne, nejlépe při pěkném počasí, protože při dobrém denním světle člověk nejlépe postřehne všechny možné nedostatky a závady na svém rybářském nádobíčku. Rozhodně se vyplatí vyprázdnit všechny brašny a pouzdra na pruty včetně kapes a zjistit, co je rozbité, co se dá opravit nebo vyměnit a co chybí.

První příjdu na řadu pruty, které je potřeba celé pořádně umýt hadříkem nebo houbičkou lehce vlažnou vodou. Nikdy nepoužívejte horkou vodu a agresivní čisticí prostředky! Zvlášť si dejte zalezet na styčných plochách jednotlivých dílů. U děliček je to jednoduché, ale u teleskopů je potřeba odstranit koncovou zátku a jednotlivé díly propláchnout. Účelem je zbavit se drobných zrnek písku nebo starého krmění, které při sestavování prutu nepřijemně drhnou. Díly do sebe musí zapadat hladce a pevně. Na korkovou rukojet je možné vzít jemný

kartáček a tekuté mýdlo. Po vysušení prut sestavte – pokud nic nedrhně a díly pevně drží, pak je vše v pořádku. Je třeba dodat, že prut se sestavuje od špičky a je třeba očka umístit v ose. Při skládání postupujete obráceně.

Ještě jedna velmi důležitá věc! Je třeba zkontrolovat samotná očka. Každé očko pečlivě zkontrolujte hmatem, popřípadě lupou, protože může být prasklé nebo prodřené. Musí být naprosto hladké, jinak poškozují vlasce nebo šňůru. To se může značně prodražit a zároveň přijdete o spoustu úlovků. Kovová očka se dají vyleštit brusnou pastou na proužku tkaniny, kterou protahujeme očkem, u keramických to není možné. Je lepší očka měnit za nová, než je opravovat. Dále příjdu na řadu naviják a vlasce. Sundejte cívku a vnitřek cívky důkladně vyčistěte hadříkem a zbytek vyčistěte štětečkem. Proveďte to důkladně! Polovičatá práce nemá smysl! To samé provedete pod cívku na navijáku. Potom mechanické části potřete jemnou vazelínkou. Nemusí jí být mnoho, stačí malé množství. Při protočení na prázdnou se mazivo samo přirozene nanese tam, kde má být. Dále je potřeba zkontrolovat rolničku, důkladně ji očistit, a pokud je vydržená od vlasce, vyměnit ji. Vnitřní mechaniku s převody je lepší svěřit odbornému servisu.

Kvalita vlasce se odvíjí od toho, jak často chodíte na ryby a na jakých vodách chytáte. Pokud je tam dno s ostrými kameny, poškozují se vlasce odíráním. Potom je dobré po každém lovu pár metrů odstříhnout a znova navázat a ve chvíli, kdy se návín zmenší, cívku přemotat. Ten, kdo nechce přicházet o ryby, by si měl před sezonou nechat namotat na cívku nové vlasce. Před přemotáním se cívka samozřejmě čistí, aby se vlasce při nahazování dobře odvíjely.

Nakonec se vše očištěné vrátí do brašny a pouzder – základní příprava na novou rybářskou sezonu je hotová. Příštím tématem bude povinná výbava, jednotlivé druhy rybolovu

Petr Štika  
Rybářské potřeby Chuchle

Sudoku poskytl  
Vydavatelství Balzám

