



Vážení čtenáři, dnes vám představíme

STEAKHOUSE U SVĚTOBĚŽNÍKA

Nejdříve opět zabrousíme trochu do historie. V roce 1919 postavil přímo proti nádraží rodinné sídlo významný radotínský stavitel Josef Kočí. V prvním patře bydlela rodina majitele, v přízemí byly kanceláře a v suterénu se nacházela výroba prefabrikovaného zboží. Hotové výrobky byly vyváženy tunelem na dvůr k uskladnění. V tomto místě dnes ale místo plotových dílů a kominových tvárnic najdete příjemné venkovní posezení, kam nás již s příchodem teplého počasí zve současný provozovatel restaurace pan Podhorský.

Už brzy se tedy budeme moci posadit na zahrádce, kam se vejde až 100 hostů. Pro dospělé je v plánu od přelomu května a června pořádání pravidelných hudebních večerů s živou hudbou a grilováním. Ale počítá se tady i s dětmi, které zde najdou pískoviště a hračky. Za chladnějšího počasí se ve sklepních prostorech restaurace můžeme ohřát u krbu a děti



foto: Aleš Podhorský

Sklepní prostor steakhouse U světoběžníka

poslat do odděleného dětského koutku ve stylu džungle. Pro mnohé návštěvníky je také jistě důležité to, že mohou využít velkého parkoviště, které je

přímo u restaurace. No a ti, kteří přijedou vlakem, to mají z nástupiště jen pár kroků.

Ale pojďme se raději zeptat, jaká cesta přivedla světoběžníka až k nám do Radotína...

„Po absolvování školy jsem začal svoji praxi roční stáží v resortu na břehu Atlantického oceánu, ve státě Maine. I když stát Maine je spíš synonymem pro humry a je producentem nejlepších humrů na světě, tak právě tam se zrodil můj vztah ke steakům a grilování. Poté jsem pracoval několik let v centru Prahy, ale zalíbilo se mi právě zde, v Radotíně, a jsem tady již tři roky.“

K bláznivým rituálům zde ve steakhouse patří zdolávání obřího steaku o váze 2 kilogramy. Světový rekord v pojídání „Big Texanu“, jak se steaku familiárně říká, drží Američan Joey Chestnut, který ho zdoval za 8 minut 52 vteřin. U nás v Radotíně to již zkoušelo více jak 100 lidí, ovšem pouze 6 uspělo a tohoto obra zdovalo. Panu Ondřeji Makalovi se podařilo steak udolat ve skvělém čase (na evropské poměry) 22 minut 47 vteřin. Každý pokus o zdolání tohoto giganta je svérázný obřad – host si objedná 2 kilogramový steak, je usazen ke speciálnímu stolu, který je prostřený kravskou kůží, šéfkuchař mu přinese dvoukilový flák hovězího, který je propěčený dle přání hosta. Pravidla jsou jasná – spořádá-li jej host do hodiny, má „pohoštění“ zdarma, pokud ne, vytáhne tisícovku. „Dvoukilák“ je ale výzva jen pro mimořádně silné povahy. Ale i normální smrtelník zde najde

porci, která ho potěší. Nezapomínají tady ale ani třeba na vegetariány, kteří občas doprovázejí „masožravce“ a které jistě potěší nabídka bezmasých jídel a salátů.

A jaké maso zde můžeme ochutnat? „V současné době se nám podařilo navázat spolupráci s biofarmou Jelcovy Lhotky, která je naším výhradním dodavatelem hovězího masa. Farma



foto: Aleš Podhorský

Venkovní posezení

chová býky francouzských masných plemen Charolais a Gasconne a jako jedni z mála producentů hovězího masa ho po porážce nechávají 14-21 dní vyzrát v konstantní teplotě a vlhkosti, čímž maso získává nepřekonatelnou křehkost a šťavnatost. „Průmyslové hovězí“ z velkých masokombinátů se s vyzrálým hovězím nedá porovnat. V nabídce momentálně máme nízký roštěnec, vysoký roštěnec, rumpsteak a do budoucna jídelní lístek rozšíříme i o ostatní, méně obvyklé části býků. Dobré maso vyžaduje pečlivý přístup – po vyndání z lednice musí tak 1 hodinu odpočívat, aby získalo pokojovou teplotu. Maso nemarinujeme, nesolíme, protože by pustilo vodu, nepepříme, koření by se připálilo a steak by byl hořký, maximálně ho obložíme bylinkami, ale ochucujeme ho až před servírováním,“ vysvětluje provozovatel restaurace.

Kromě tohoto vynikajícího masa

nabízí steakhouse U Světoběžníka také křídla a žebra, u kterých platí slogan „Sněz kolik chceš!“ To znamená, že za speciální cenu můžete zkonzumovat tolik, kolik uznáte za vhodné, a to včetně všech příloh a omáček. Platí to pro jednu osobu a jídlo je samozřejmě nutné sníst na místě. K masu se skvěle hodí nabízená červená vína z celého světa, ale i milovníci bílých vín nepřijdou zkrátka.

„Na spokojenosti našich hostů nám vždy velmi záleží. Proto všechna jídla nebo dezerty připravujeme jen z těch nejvyšších surovin a sami si připravujeme třeba i směsi koření. Přijďte zkusit, zda je naše

heslo „Nejlepší steaky, křídla, žebra a Burgery v širokém okolí“ pravdivé...“ nabádá těmito slovy k návštěvě restaurace Aleš Podhorský. A já věřím, že leckterý zatoulaný světoběžník si jistě přijde při svém putování na své a toto heslo potvrdí.

Věra Peroutková
 Infobox:
STEAKHOUSE U SVĚTOBĚŽNÍKA
 Adresa: Vrážská 8/238
 153 00 Praha - Radotín
 web: www.usvetobeznika.cz
 e-mail: info@usvetobeznika.cz
 otevírací doba:
 pondělí - neděle 11.00 - 23.00 hodin
 telefon: 257 811 511

Grilovaný Striploin steak s restovanými bramborami se slaninou a omáčkou z modrých sýrů

(Recept pro 4 osoby)

- 800 g nízkého roštěnce
- 120 g anglické slaniny
- 4 velké brambory
- 1 cibule
- 1 dcl oleje
- sůl, pepř

Hovězí roštěnou vybalte z vakua a nechte při pokojové teplotě přibližně 1 hodinu odležet, Pak maso omyjte a odblaňte a naporcujte na 200g steaky. Rozpalte si gril, steaky osolte, opepřete a z každé strany opečte asi 3 minuty. Poté dejte ještě dopéct na další 3 minuty do trouby předehřáté na 200 stupňů. Po vyndání z trouby nechte ještě 2 minuty odpočinout pod alobalem. Osolte až po nandání na talíř.

Brambory omyjte, osolte a opepřete. Takto připravené je zabalte do alobalu, vložte do trouby a pečte při teplotě 200 stupňů asi půl hodiny. Nechte vychladnout, nakrájejte na kolečka, osolte, opepřete a orestujte na pánvi. Když jsou brambory krásně zlaté, přidejte slaninu a cibuli a nechte také zezlátnout.



Sýry nastrouhejte a vložte do kastrolku s předeřhátou 12% smetanou. Metličkou šlehejte, až se sýry a smetana spojí. Když se sýry rozpustí, přidejte 33% smetanu a svařte do husté omáčky.

Na steak s opečenými bramborami nalijte připravenou omáčkou, ozdobte rajčaty. Vhodnou přílohou je i vařená brokolice.

Omáčka z modrých sýrů:

- 100 g nivy
- 100 g gorgonzoly
- 100 g Roquefortu
- 250 ml smetany 12%
- 250 ml smetany 33%



foto: Aleš Podhorský

Typické jídlo ve steakhouse

Úroveň: lehká

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

Úroveň: těžká

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

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

Řešení z minulého čísla

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

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

Výherci z minulého čísla:

- Vladislav Veselý
Na Mrázovce 52/4
Velká Chuchle
- Jindřich Leitner
Žitavského 515
Zbraslav
- Marie Skořepová
Spotřebitelská 234
Lipence

V případě, že se chcete zúčastnit slosování o věcné 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 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 2.6.2011.

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



Základní výbava

V tomto článku si řekneme něco o povinné a nepovinné výbavě. Dále se již budeme věnovat jednotlivým rybolovným způsobům, navijákům, prutům a dalším pomůckám používaných při rybolovu.

Podle rybářského řádu je rybář povinen mít při lovu vyprošovač háčeků a míru pro zjištění délky ryb. Doporučuji přečíst si bližší podmínky výkonu rybářského práva na jednotlivých revírech, spadajících pod různé územní svazy, kde se součástí povinné výbavy mohou lišit. Jedná se například o podběrák, nebo nádoby na živou nástrahu apod. Také míry ryb mohou být jiné, než uvádí rybářský řád. Například na revírech pražského územního svazu je podběrák povinný. Do výbavy každého rybáře by měl patřit podběrák s dostatečně dlouhou tyčí, abyste byli schopni rybu podebrat ve větší vzdálenosti od břehu nebo z vyššího břehu. Zabráňte tím poškození ryby vytahováním přes mělčinu na břeh a zároveň riziku zlomení prutu při vyzvedávání úlovku do větší výšky. Vezírek by měl být dostatečně dlouhý, nebo na delším lanku, aby uchované ryby byly ve větší hloubce a netrápily se mezi kameny v mělké, sluncem prohráté vodě. K vyproštění háčku z rybi tlamičky se používá nejčastěji peáň, ale spíše doporučuji pořídit si i obůstek, který není úplně běžný a někteří rybáři ho vůbec neznají. Ten je při háčku zaseknutém hlouběji v tlamě v některých případech šikovnější a šetrnější vůči rybě. Je to tyčka s hlavičkou na konci, ve které je podélný zářez. Tento zářez nasadíme na vlasec (musí být napnutý) a po něm zasuneme obůstek až k háčku. Ten se zasune do hlavičky a potom ho snadno vyprostíme. Někteří obůstky mají na sobě hrot, který se občas hodí na rozmotávání uzlů. Tato pomůcka je běžně dostupná v rybářských potřebách, kde Vám ji rádi předvedou, a pak si ji můžete v praxi vyzkoušet.

Existují dva typy navijáků, s kterými se budete dále setkávat při popisování jednotlivých rybolovných technik a jejichž princip fungování někteří rybáři neznají a nebo je zaměňují.

Baitrunner - je naviják se dvěma na sobě nezávislými brzdnými systémy. První je ten klasický, který používáme při zdolávání ryby. Většinou bývá umístěn vpředu na cívce, ale někteří výrobci dělají i modely se zadní variantou. Potom bývá ještě mezi zdolávací brzdou umístěnou vzadu a tělem navijáku otočný kroužek na nastavení druhého systému, kterému se říká volnoběžný. Ten se zapíná překlopením páčky, čímž se vyřadí z činnosti zdolávací brzda a začíná pracovat brzda záběrová. Na té se nastaví odpor, který je kladen rybě při záběru. Rozhodně ji nastavíme tak, aby nám ryba při záběru nestáhla prut do vody a cívka se pouze protočila. Přitážením brzdy také zabráníme prověšení vlasce, pokud chytáme na řece, protože když bychom měli cívku úplně povolenu, tak by nám proud unášel vlasec a tvořil by se nám průvės. Po záběru vezmeme prut a pootočením kliky se záběrová brzda vypne a začne automaticky pracovat brzda zdolávací, kterou již máme nastavenou dle potřeby. Takto nepřijdeme o drahocenné teřiny a hned můžeme zdolávat rybu. Tento typ navijáku se používá především při lovu na položenou. Naviják s bojovou brzdou - ten se vyrábí vždy v kombinaci se zadní brzdou. Oproti předešlému typu jsou oba systémy propojeny. Tento umožňuje při výpadech ryby okamžitě otočením páčky měnit nastavení navijáku. S klasickým navijákem nemusíme stihnout při prudkém pohybu ryby brzdu povolit, ale u tohoto stačí otočit páčku, která je ve střední pozici, doleva a hned snížíme odpor o 25 procent. Při otočení doprava je to obráceně, 25 procent přidáme. Tento naviják se hodí tam, kde používáme slabší vlasce a je nutné citlivě pracovat s brzdou. Hodí se při aktivnějším způsobu rybolovu, kde předpokládáme prudké výpady ryby při zdolávání. Tehdy oceníme akceschopnost bojové brzdy, s níž jsme schopni okamžitě reagovat na situaci.

Toto byl úvod do samotné „rybařiny“, příště se již budeme věnovat jednotlivým disciplinám.
 Petr Štika
 Rybářské potřeby Chuchle