

Průvodce gurmána šestnáctkou

Vážení čtenáři, při svých toukách po našem okolí jsme dnes „dopluli“ do jednoho z dalších oblíbených míst na Zbraslavi. Zakotvíme tedy na chvíli v restauraci „U Přístavu“

O historii tohoto domu č. 623 se ví, že zde již od roku 1880 byla provozována činnost hostinská. Tento hostinec byl známý pod jménem „U Cicvářků“.

V roce 2002 prošla budova z důvodu velké povodně rozsáhlou rekonstrukcí a původní objekt se zvětšil o další kapacitu. Vznikly zde nové prostory, které jsou v současné době využívány jako multifunkční sál, kam se vejde více jak 100 osob. „V sále, kde je i bar, můžete uspořádat jakoukoli rodinnou či firemní akci. Pořádali jsme zde také několik koncertů či rockových diskoték. Spokojenost projevila i „Zbraslavská kulturní společnost“, která u nás měla letos poprvé svůj tradiční ples,“ konstatuje jeden z nynějších provozovatelů restaurace, pan Čížek.

Další změnou původního interiéru prošla restaurace v srpnu loňského



foto: Lenka Vališová

Pohled zvenčí

roku, kdy se sem přestěhoval provozovatel zámecké restaurace „Kotva“. Vlastní restaurace je rozdělena na nekuřáckou část, která je stylizována do lodního přístavu a nabízí 36 až 40 míst a je samostatně oddělitelná posuvnými dveřmi. Kuřácká část s barovým pultem nabízí posezení pro 25 hostů. Ač je řeč o restauračním zařízení, je zde umožněno udělat také něco pro své zdraví a zasportovat si na squashovém kurtu umístěném v přízemí budovy. Při pravidelné



foto: Lenka Vališová

Interiér v námořnickém stylu

docházce získáte každou desátou hru zdarma. K poskytnutým službám patří také Wifi připojení.

V parném létě se přímo nabízí příjemné ochlazení ve stínu pod kaštanu na zahradce, která má kapacitu 60 až 70 míst. Pro nejmenší návštěvníky je zde přichystáno pískoviště a košíky s hračkami. V dohledné době se ve venkovní části ještě bude doplňovat další vybavení pro děti. V plánu je pořádání pravidelného grilování masa i čerstvých ryb dovezených z nedalekých sádek. Grilování tady již probíhalo při letošním srazu historických velocipédů. Kdo má rád posezení s výhledem na řeku, může se uvelebit na terasce, která pojme 16 až 20 hostů. Všude

přichází rádi obslouží.

Každý den zde připravují čerstvá hotová jídla i „minutky“. O víkendech si mohou navíc pochutnat na klasické kachně nebo domácí svíčkové. Z pestrého jídelního lístku si lze určitě vybrat a každý návštěvník restaurace si to své oblíbené jídlo najde.

„Doporučuji ochutnat třeba obří domácí hamburger, který vždy na tvářích všech hostů vykouzlí

úsmev. Tento hamburger se ale dost liší od produktů běžně prodávaných v rychlém občerstvení. Housky si necháváme péci v pekárně a hovězí maso meleme těsně před přípravou. Velmi dbáme o to, aby připravovaná jídla byla z čerstvých surovin. Žádné „pytlíkovky“ u nás nehledejte. K jídlu vám natočíme Gambrinus 10, Plzeň 12, černého Kozla a pro fidiče točený Birell či limonádu.

Vše chlادíme v pivním boxu, proto pivo od nás má vždy stálou teplotu. V dohledné době bychom rádi pro naše hosty rozšířili nabídku o točené tankové pivo a rovněž budeme nabízet různé zvláštní druhy piva. Chceme také určitě pokračovat v našich speciálních akcích, jako je například domácí zabijačka, která se již dvakrát za velkého úspěchu pořádala, a všichni se již těší na chladnější měsíce,“ zve těmito slovy pan Vališ své hosty na nevsední kulinářské zážitky.

Provozovatelé restaurace Martin Vališ a Jan Čížek se v gastronomii pohybují již dlouhá léta. Za zmínku jistě stojí jejich účast na přípravě slavnostní večeře pro britskou královnu Alžbětu II. při její návštěvě České republiky. Tuto slavnostní akci připomínají i pamětní listy umístěné před vstupem do



foto: Lenka Vališová

Posezení na zahradce

nekuřácké jídelny. V té době oba pracovali a sbírali své zkušenosti ve známém pražském hotelu Hoffmaister. Dnes se oba snaží, aby se každý host v této restauraci cítil královsky.

Myslím, že napsáno již bylo dost a je již na každém, zda tuto restauraci při cestě na Zbraslav navštíví. Pokud zrovna nepřipluje na loďce, tak sem

Losos na grilu s listovým špenátem a kapary

Čerstvého lososa stáhněte z kůže, rozporcujte na steaky o váze zhruba 200 gramů. Lehce posolte a z každé strany pečte na grilu asi 3 - 4 minuty. Pokud nevládněte gril, tak můžete rybu připravovat i doma na teflonové pánvi.

Očistěte a nakrájete čerstvý listový špenát, který nejdříve spařte horkou vodou. Poté špenát vmíchejte do osmažených zesklovatělých cibulky. Nakonec zlehka osolte a opepřete. Dle své chuti můžete přidat koření, které máte rádi, nebo česnek. My ale záměrně používáme pouze pepř a sůl, aby vynikla přirozená chuť ryby. Hotový špenát přiložte na talíř vedle lososa a posypte naloženými kapary a přidejte kolečko citronu. Nejvhodnější přílohou k tomuto velice lehkému a oblíbenému jídlu jsou vařené brambory omaštěné máslem.

Martin Vališ

může dojít z náměstí od autobusu nebo z vlakového nádraží. Míst pro parkování je zde také dostatek. Na hosty tu čeká stálý personál, který se až na malé výjimky nemění, což je v dnešní době velká záležitost. Provozovat restauraci není vždy snadné, ale všichni věří, že se to zde bude dařit a naleznete v ní svůj přístav i vy.

Věra Peroutková

Infobox:

U Přístavu

Adresa: U malé řeky 623

156 00 Praha 5 - Zbraslav

web: www.restauracepristavu.cz

email: info@restauracepristavu.cz

otevírací doba:

Pondělí - Čtvrtek 11.00 - 23.00 hod.

Pátek 11.00 - 24.00 hod.

Sobota 11.00 - 23.00 hod.

Neděle 11.00 - 21.00 hod.

Denní menu 11.00 - 15.00 hod.

telefon: 257 923 708



**800 g lososa
listový špenát
naložené kapary
citrón
brambory
máslo
1 cibule**



foto: Lenka Vališová

Losos se špenátem

Úroveň: lehká

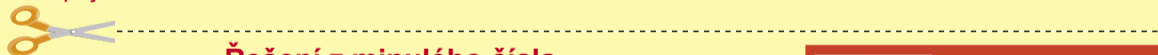
| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | | | | 1 | | | | | | |
| 6 | | 7 | | 3 | | | | | | 8 |
| 5 | 1 | 8 | | 6 | | | | | | 2 |
| | | 6 | 7 | 2 | 8 | | | | | |
| | | | | | 5 | | | | | |
| | | | 3 | 1 | 9 | 7 | | | | |
| 4 | | | | 7 | | | 1 | 2 | 3 | |
| 9 | | | | 4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

Úroveň: těžká

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

jméno..... adresa.....

tel. spojení.....



Řešení z minulého čísla

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

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

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 31.8.2011.

Výherci z minulého čísla:
Jaroslav Bláha
Výpádová 215/9
Radotín
Věra Hraničková
Dolomitová 244/23
Velká Chuchle
Miroslav Kraus
nám. Osvooboditelů 1365
Radotín
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

RYBAŘENÍ

V dalším článku o rybolovných technikách si řekneme něco o způsobu, který se nazývá přívlač.

Přívlač je jedna z aktivních rybařských technik, zaměřená na dravé ryby (pstruh, bolen, štika, candát, sumec) a některé ryby všežravé (tlušť, jesen). Ale ani úlovky kaprů, cejnů, perlinů a parem nebývají výjimečné. Rybář se většinou pohybuje po břehu nebo brodění, takže prochytlá poměrně velký úsek revíru. Během lovu drží prut v ruce a opakovaným nahazováním a přitahováním umělé nástrahy prochytlává slibná místa, kde očekává dravce.

Pro lov přívlačí je nezbytný kvalitní naviják, protože při této technice je právě naviják hodně zatížen, nesrovnatelně víc než u jiných způsobů rybolovu, jako je plavaná nebo položená. Na navijáku se nevyplatí v tomto případě moc šetřit. Je jedno, jestli bude mít naviják přední nebo zadní brzdu, ale měl by mít brzdu kvalitní s naprostou plynulou funkcí.

Prut bývá obvykle dvojdílný, dlouhý 1,8m až 3m a většinou uhlíkový. Teleskopické pruty nejsou pro přívlač vhodné, bývají těžké a pro tento způsob rybolovu humpolácké.

Přívlač lze rozdělit do kategorií podle hmotnosti nástrahy, nejmenší přívlačí se říká ultralehká, chytá se s tenkými vlasci (0,10 - 0,14mm), malým navijákem a jemným proutkem s odhozovou zátěží sotva pár gramů. Chytá se na nejmenší rotační třpytky, malinké woblery (do 5cm), miniaturní gumové nástrahy a jiné imitace malých vodních organizmů. Typicky se jedná o přívlač na pstruhových a malých revírech. Pro lehkou přívlač se používají pruty o odhozové zátěži do přibližně 20g a odpovídající naviják. Vlasec 0,14 - 0,18 mm. Taková sestava bude vhodná na lov s woblerem do 10cm, s rotační třpytkou velikosti 2 a snese již i větší gumovou nástrahu. Ideální je na okouny a tluště. Na střední přívlač je vhodný prut o odhozové zátěži přibližně 10-40g s vlasem 0,20 - 0,30 mm. Takový prut

je vhodný na lov štik a candátů na větší nástrahy. Těžká přívlač je určena pro lov největších dravců, kapitálních štik a sumců. Nejtěžší nástrahy mohou vážit i hodně přes 100g a měřit i 30 cm. V této kategorii je kvalitní vybavení naprosto nutné, už samotná nástraha vybavení dost zatěžuje.

Místo vlasce lze použít i spletanou šňůru, která má při stejné tloušťce mnohem vyšší nosnost a neprotahuje se. Vlasec se protáhne i o více než 20%, což nám může na větší vzdálenosti znemožnit rozpoznat záběr od ryby.

Umělé nástrahy, které se pro lov přívlačí používají, můžeme rozdělit do dvou hlavních kategorií - tvrdé a měkké. Mezi tvrdé řadíme hlavně třpytky plandavky, rotační třpytky a woblery. Měkké nástrahy jsou vyrobeny z měkkého barveného plastu a imitují různé vodní a okolo vody žijící organismy a živočichy, jako jsou malé rybky, žáby a raci. Při navijení většina nástrah vykonává nějaký pohyb a tím do vody vysílá vibrace, které lákají dravce k záběru. Další lákavé pohyby může udělat sám lovec pohybem špičky prutu při navijení. Různé pocukávání, zastavování a změny rychlosti výrazně zvyšují atraktivitu nástrahy. Volba vhodné nástrahy a její barvy závisí na mnoha okolnostech, jako je hloubka, síla proudu, čistota vody, slunce a očekávaná ryba.

Přívlač je krásná disciplína pro aktivní rybáře, kteří nechtějí jen sedět a čekat. Zvláště při brodění jsme v přímém kontaktu s vodou a jejím proudem, což nám umožňuje lépe číst vodu, a podle toho přizpůsobit nahazování. Zároveň se dostaneme na místa, na která by to z břehu nebylo možné.

Záběr na prut, který držíme v ruce, je krásně cítit a je to nezapomenutelný zážitek. Je to celosvětově nejrozšířenější způsob sportovního rybolovu. Zkuste to také!

Borek Zajíček,
Rybařské potřeby - Chuchle