



Dnes se ocitáme v místě, jehož název odkazuje na doby dávno minulé, kdy jižní svahy nad řekou Berouňkou od Prahy až ke Karlštejně lemovalo množství vinic. Jsme v restauraci Na Viničkách

Objekt se nachází ve stejnojmenné části Radotína. Samotná budova byla vystavěna mezi dvěma světovými válkami a již za první republiky sloužila restauračním účelům. V 60. letech

Než vstoupíte do restaurace, nemůžete minout zahrádku, která byla letos na jaře kompletně přebudovaná. Terasa je zhotovena z kamene a v sezóně ji zdobí velké množství kvetoucích oleandřů a muškátů. Vnitřní prostor restaurace je rozdělen na dvě části. Hlavní část skýtá příjemné a poklidné posezení až pro 45 hostů. Je to ideální prostor pro pořádání rodinných oslav, firemních večírků, třídních srazů a jiných akcí, s jejichž organizací vám tu rádi pomohou. Příjemná domácí atmosféra na nás dýchne i ve výčepu, kde se scházejí převážně stálí zákazníci.

Z pivních koutů Vám natočí orosenou Plzeňskou dvanáctku a černého Kozla, což oceňují zejména dámy, které mají rády řezané pivo. Dohady mezi příznivci Gambriusu a Staropramenu tu vyřešili po svém. Na čepu jsou obě značky, takže si



foto: Luboš Rohlík

Budova restaurace

minulého století restaurace zanikla a její prostory poté sloužily nejrůznějším institucím. Sídli zde například domovní správa, autoškola, agitační středisko a po revoluci jistě mnozí pamatují první second hand. S novým tisíciletím se vrátila Na Viničky opět pivní sklenice a kuchyňský sporák a začala tak novodobá historie restaurace. Tu pak tvořily vzestupy i pády doprovázené střídáním provozovatelů, až kuchyně na delší dobu osiřela.

Uprostřed loňského léta se pak „Viniček“ ujal nový provozovatel: „Vše bylo trochu dilem náhody. Po příjmem, a troufám si říci, že i úspěšném několikaletém provozování restaurace v Černošicích, jsem hledal nové působiště a právě v tu dobu se naskytla možnost vrátit se domů! Vždyť jsem rozený Radotíňák.“ Vzpomíná pan



foto: Luboš Rohlík

Interiér restaurace

Rohlík, který již řadu let zastává současně post provozovatele, číšníka, výčepního a je-li třeba, i kuchaře.



foto: Luboš Rohlík

Terasa s oleandry

Jistě vyberete. Známy vinař ze Znojma sem pravidelně přiváží dobré moravské víno a ve vinném lístku lze najít i kvalitní chilská a argentinská vína.

A proč vlastně směřovat své kroky právě do této hospůdky? „Kromě hostů, kteří preferují klasická česká jídla, si tu přijdou na své i milovníci rumpsteaků, nadívaných panenek či kuřecích specialit. Zvláštností jsou steaky z takzvané „masírky“. Je to speciálním způsobem upravované vepřové maso, které nám dodává známé davelské řeznictví. Pokrmy připravované z tohoto masa vynikají svou křehkostí a zvláštní chutí. Nejoblíbenější u návštěvníků však již léta zůstávají pečená kolena a tatarský biftek, za kterým si neváhají stále zajet i „bývalí“ hosté z Černošic,“

prozradil nám zdejší kuchař.

A co v dnešní době leckde vysmívaný obyčejný řízek, „smažák“ či kuřecí prsa s broskví? „Ano, máme je v jídelním lístku, protože hosté je stále vyžadují a my jsme tu zejména proto, abychom vyhověli jejich chutím,“ doplňuje paní kuchařka Olga Kazmerová, která spo-

lu s panem Karlem Malým a Lubošem Rohlíkem tvoří stabilní sebraný tým již 10 let.

Nabízí zde již léty ověřené stálé polední menu, které je doplňováno aktuální nabídkou. Denně tak máte možnost výběru ze 13 hotových jídel a 4 polévek.

Samozřejmostí je v případě zájmu prodeje veškerých jídel do termoboxů. Celoroční nabídka jídel obsahuje „českou klasiku“ a zdejší kouzlo spočívá také v tom, že zákazník, který dostane chuť například na svičkovou, řízek se

salátem či pečenou křupavou kachnu sem může vyrazit prakticky kdykoliv, jelikož jsou tady tato tradiční jídla k dostání 364 dní v roce. Jediný zavírací den je naplánován pouze na první svátek vánoční...

A proto milé hospodyňky nemusíte v sobotu či neděli marnit svůj drahocenný čas u plotny a můžete přivést své blízké na tradiční českou baštu třeba právě sem. **Věra Peroutková**

Infobox:
Restaurace Na Viničkách
Na Viničkách 551/1
153 00 Praha-Radotín
otevírací doba:
pondělí - čtvrtek 11.00 – 23.00
pátek - sobota 11.00 – 24.00
neděle 11.00 – 23.00
telefon: 733 307 772, 605 256 723

Pikantní kuřecí jatýrka na slanině a cibulce

(recept pro 2 osoby)
500 g kuřecích jater
15 dkg slaniny
1 větší cibule
3 lžice kečupu
1 lžice sójové omáčky
sůl, pepř

Jelikož doufáme, že složitější speciality přijdete ochutnat přímo k nám „Na Viničky“, uvádíme záměrně velmi jednoduchý, levný a časově nenáročný recept na jídlo, které mají naši hosté v oblíbě.

Játro naporcujte na menší kousky a krátce orestujte na rozpáleném oleji. Anglickou slaninu a cibuli nakrájejte na proužky a přidejte k orestovaným játrům. Za stálého míchání nechte cibulku zeskloupat a po chvíli dochuťte kečupem, sójovou omáč-



kou a troškou chilli omáčky. Máte-li rádi více šťávy, můžete podlít vývarem nebo vodou. Závěrem dle chuti osolte a opepřete. Solte však jen opatrně, jelikož slanina i sójová omáčka obsahuje soli dostatek. Vhod-



foto: Luboš Rohlík

Pikantní kuřecí játra

nou přílohou je rýže, vařený brambor či chléb. Labužníci si pak mohou dle stejného postupu připravit játra králíci nebo husí. **Luboš Rohlík**

Úroveň: lehká

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

Úroveň: těžká

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

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

Řešení z minulého čísla

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

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

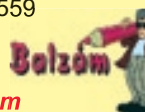
Výherci z minulého čísla:

Marie Marešová
Sídliště 1061/1
Radotín

Miloslava Smejkalová
Na Betonce 1361/3
Radotín

Martina Slovenčíková
Na Betonce 559
Radotín

Sudoku poskytl
Vydavatelství Balzám



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 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 2.11.2011.



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



Zatím je sice krásný podzim, ale pomalu se blíží zima, a tak si řekneme něco o lovu na dírkách.

Tento způsob rybolovu má tradici především v Kanadě, na severu Spojených států a v severní a východní Evropě. Prostě tam, kde vodní plochy pevně zamrzají a bezpečně udrží rybáře po celou zimu. Někde mají dokonce postavené mobilní chatky, které posouvají nad díry vyvrtané v ledu a které je chrání před větrem a zimou.

U nás se lov na dírkách rozvíjí již několik let v souvislosti se zvyšováním počtu soukromých revírů. Dejte ale pozor, jelikož pravidla se na jednotlivých revírech mohou lišit, proto se s nimi raději před samotným chytáním seznámete. Osádka ryb bývá velice pestrá a záleží na majiteli konkrétní vody, jaké druhy nasadí. Bývá to většinou pstruh duhový, siven americký, štika, jeseter, candát nebo třeba amur. V rámci Českého rybářského svazu se smí lovit pod ledem pouze v Račicích na veslařském kanálu.

Vybavení je poměrně jednoduché. Používají se klasické nebo plastové pruty o délce 50 až 80 centimetrů (čím měkčí tím lépe) s jednoduchým navijákem. Často je to jenom navijecí cívka, podobná navijáku na muškaření. Čím jednodušší, tím méně závad při namrzání. Vlasec se používají slabé od 0.10 až 0.14 a návazce pochopitelně jemnější než kmen. Navazujeme háčky bez protihroutu, aby bylo možné ryby snadno sundat z udice a hned vrátit zpět do vody v případě, že si je nebudeme brát.

Abychom si mohli udělat otvor v ledu, je nezbytnou pomůckou vrťák. Ten se dá dnes ve většině rybářských potřeb koupit, nebo oproti záloze půjčit. Na soukromých revírech je to možné téměř vždy. Určitě se nám bude hodit i stojánek na prut, abychom nechali odpočinout zmrzlé ruce. Může vypadat jako malá koza na řezání dříví, nebo podobně. Také budete potřebovat stoličku s dobrou stabilitou na sněhu.

Dobré oblečení a boty jsou samozřejmostí. Tomu, kdo tráví na dírkách celou zimu, to znamená i v době přechodných oblev, jak je v našich zeměpisných šířkách běžné, bychom doporučili koupit plovoucí obleku. Je to kombinéza, která při proboření ledu zabrání potopení a nepustí ledovou vodu k tělu. Nejednomu rybáři může zachránit život. Při vertikální přívlači používáme nej-

častěji marmyšky. To je hlavička s háčkem, která může mít různé tvary a velikosti. Může napodobovat různé rybky, hmyz atd. Na háček dáváme patentky, červy, hnojáky, pstruží granule a jiné nástrahy. Někdy výborně funguje i tavený sýr. Také můžeme použít umělé nástrahy různých tvarů a barev, které dokonce vylučují různé pachy. Jejich nevýhodou je poměrně vysoká cena, ale v mnohých rybářských potřebách vám prodají i pár kousků, a tak nemusíte platit celé balení. Jako u klasické přívlače se používají twistry, banja nebo streamery, jenom přizpůsobíme velikost a barvu.

Při samotném lovu spustíme nástrahu ke dnu a lehce pocukáváme nebo potáhne. Je to podobné jako u klasické přívlače.

Dalším rybolovným způsobem je plavaná. Jelikož na dírkách nenahazujeme, ale spouštíme udici do otvoru v ledu, můžeme si postavit velice jemnou montáž. Vzhledem k délce prutu budeme většinou navazovat průběžný splávek. Dejte si práci s jeho vyvážením, aby byly zřetelné i ty nejjemnější záběry. Při lovu na dírkách je také velice oblíbený feeder. Prut si vylepšíme přidáním signalizátoru. Je to kus pružného drátku přidělaného na špičce prutu a zakončeného očkem (funguje podobně jako feedrová špička). Takto uvidíme i ty nejjemnější záběry. Nástrahy u plavané a feedru mohou být již zmíněné patentky, červí, hnojáci, pečivo nebo granule.

Pokud nepřichází záběr, zkusíme změnit techniku, typ nástrahy nebo její barvu. Nemá smysl sedět a mrznout s tím, že ryba možná přijde. Je třeba zkoušet a zkoušet, prostě jít rybě naproti. Směs na zakrmení by měla být tmavá a jemně zrnitá. Protože převážně chytáme na stojacích vodách a krmení nám padá pořád na stejné místo, nemusíme to s ním přehánět. Určitě bude lepší kvalita než kvantita.

Na závěr je třeba ještě jednou zdůraznit bezpečnost při chytání pod ledem. Pokud se proboříte, nemusí být v tu chvíli ve vašem okolí dost lidí schopných pomoci a při větší hloubce si sami poradíte velice těžko. Proto buďte opatrní a věnujte zvýšenou pozornost kvalitě ledu.

Na závěr bychom rádi všem popřáli při rybolovu hodně příjemných zážitků.

Petr Štika a Borek Zajícěk,
Rybářské potřeby Velká Chuchle