

Průvodce gurmána šestnáctkou

V závěru našeho seriálu, mapujícího příjemná místa k posezení a pochutnání si, vyrazíme opět na Zbraslav, kde můžeme třeba oslavit konec roku. Tentokrát nás přivítá

Bar Atlas

V současné době bychom měli vlastně spíše říci bar s restaurací.



foto: Monika Posejpalová

Vchod do baru

Podnik, který lze již od roku 2002 nalézt přímo na zbraslavském náměstí, dříve býval opravdu výhradně barem. Tehdejší návštěvníci ho znali jako malé příjemné místo, kde bylo možné si zahrát kulečnicku a objednat něco dobrého k pití.

Během následujících let se ale mnohé změnilo. „Když jsem se rozhodl provést radikální změnu



foto: Monika Posejpalová

Prostřeň ke svatební hostině

baru, nevěděl jsem ještě pořádně, co mě vlastně všechno čeká. Nové prostory se začaly budovat

pod stání a jelikož se tam nemohly dostat žádné velké stroje a dovnitř bylo možné zajet pouze multikárou (naloženo hlinou a vyvezeno jich bylo kolem tří tisíc), tak to vše trvalo poměrně dlouho, líčí provozovatel baru, pan Petr Bejček, peripetii rekonstrukce provozovny, která trvala neskutečných osm let. Počátkem května 2006 byl bar znovu otevřen a s malou sedmiměsíční přestávkou úspěšně funguje dodnes.

Díky přestavbě se podnik značně rozšířil, může nyní usadit až sedmdesát hostů. Celkové zvětšení prostoru umožnilo i přitažlivou novinku: „bar-pult“ je rozdělený na dvě části, u jedné jeho poloviny obsluhované barmany je možné se tradičně usadit na skleničku, u té druhé pracují kuchaři v kuchyni plně otevřené zrakům hostů.

Pro vyznavače kulečnicku je jistě zajímavá a lákavá i informace, že jsou tady k dispozici hned tři kulečnickové stoly. Nechybí ani možnost zahrát si šipky nebo zapůjčit projekční plátno a samozřejmostí je použití wi-fi zdarma. Prostor restaurace je vhodný pro pořádání svateb, třídních srazů, narozeninových či firemních večírků. Zdejší personál je ochoten přizpůsobit se jakýmkoliv požadavkům dle předchozí domluvy.

A na co nás zve provozovatel tohoto podniku? „Hosté si u nás mohou pochutnat na různých pokrmech z panenky, kuřete, nebo vynikajících salátech, které připravují kuchaři přímo před vašim zrakem. Asi nejoblíbenějším jídlem našich hostů jsou biftečky z panenky, ke



foto: Monika Posejpalová

Interiér baru

kterým jsou na výběr tři různé omáčky. Vyznavačům ostřejších pokrmů nabízíme třeba panenku v pepřovém koření. Jídelní lístek pozměňujeme dle ročního období, aby měli naši zákazníci stále pestřejší nabídku. Milovníci míchaných nápojů a koktejlů si zde také přijdou na své a určitě si vyberou z naší pestré nabídky. Nejoblíbenějšími koktejly, které si zde hosté často objednávají, jsou „Pina colada“



foto: Monika Posejpalová

Příjemné posezení

a „Mojito,“ říká pan Bejček a doplňuje informace ještě o jednu speciální nabídku Baru Atlas: „Při rezervaci pro dvacet a více hostů máme pro naše zákazníky připravené obložené mísy se salámem a sýrem v hodnotě šesti set korun zdarma.“

Je prostě znát, že pro pana majitele je jeho podnik srdeční záležitostí. A také prý splněným snem. Vždy totiž toužil mít svůj podnik právě zde na Zbraslavi, kde již od dětství bydlí. A kdo něco opravdu chce, tomu se to většinou časem splní.

V letošním roce jsme navštívili poslední podnik, který patří do našeho

regionu. S loučím se rokem 2011 se s vámi loučí i náš průvodce gurmána šestnáctkou. Teď už je jen na vás, vážení čtenáři, do jaké hospůdky či baru vyrazíte. V každém případě si to vždy vychutnejte se svými nejbližšími. Přejeme všem klidné vánoční svátky, veselého Silvestra a vše nejlepší pro rok příští.

Věra Peroutková

Infobox:

Bar Atlas

Zbraslavské náměstí 454
156 00 Praha-Zbraslav
web: <http://www.baratlas.cz>
email: baratlas@seznam.cz

otevírací doba:

Po – So 17.30-02.00

Ne 17.30-24.00

telefon: 257 920 939

Telefonická rezervace je možná pouze v otevírací době.



Panenka na pepřovém koření

Suroviny pro 1 osobu:

250 g vepřové panenky
americké brambory
pórek
olej na osmažení brambor
2 polévkové lžice smetany,
pepřové koření, podravka

Vepřovou panenku vcelku obalte v hrubě namletém pepřovém koření. Zprudka opečte na pánvičce ze všech stran a pak dejte asi na 10 min pod gril. Po vyjmutí z grilu takto připravené maso nakrájejte na plátky. Vzhledem k tomu, že se maso peče vcelku, tak uvnitř zůstane velmi šťavnaté s vynikající chutí.

Vhodnou přílohou jsou smetanové americké brambory. Americké bram-

bory osmažte ve fritovacím hrnci a odsajte ubruskem přebytečný tuk. Na pánvičce osmažte nakrájený pórek na troše oleje a vložte smetanou. Nechte lehce provařit a pak vložte osmažené brambory. Zlehka promíchejte nebo prohazujte, než je smetana obalí. Vznikne tak velmi lahodná chuť. Na závěr jemně dle chuti dosolte.

Piña Colada

2 dcl ananasového džusu
4 cl bílého rumu
2 cl kokosového sirupu Monin
přidat 2 cl smetany
4 kostky ledu

Do shakeru vložte led a přilijte bílý rum, 2 dcl ananasového džusu a kokosový sirup. Potom vše důkladně protřepejte. Pokud nemáte doma shaker, tak stačí když kostky ledu vložíte do uzavíratelné láhve nebo do nádoby s víčkem. Takto lze v domácích podmínkách koktejl „nashakerovat“. Hotový koktejl nalijte do sklenice a ozdobte plátkem ananasu, pomeranče a třešinkou. Petr Bejček



foto: Monika Posejpalová

Lahodný koktejl

Úroveň: lehká

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

Úroveň: těžká

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

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



Řešení z minulého čísla

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

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

Výherci z minulého čísla:

Jiří Bartoniček
Na Býšovská 7
Radotín

Pavel Hrubý
Jaspisová 336/9
Radotín

Alena Drtikolová
Na Drahách 1079
Zbraslav

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 2.1.2012.

Špuntík
PRODEJNA DĚTSKÉ VÝBAVIČKY
ŠPUNTÍK, S.R.O.
VĚŠTÍNSKÁ 17
153 00 PRAHA 5 – RADOTÍN
(vedle prodejny Penny Market)
TEL. PRODEJNA: 739 053 384
TEL. OBJEDNÁVKY: 734 445 221
info@spuntik.cz
www.spuntik.cz
OTEVÍRACÍ DOBA
PO – NE 9.30 – 19.00 HOD.

Sudoku poskytl
Vydavatelství Balzám



POSVÍCENO NA BABY

Výbavička pro miminko - oblečení - 2. část

V minulém článku jsme se zabývali praktickými doporučeními, dnes se zaměříme na konkrétní doporučení, kolik čeho si pro dítěte nachystat. Začínáme tedy velikostí 50,56-62 (0-3 měsíce)

Oblečení

Dítě tedy bude potřebovat přibližně 8-10 košilek/triček/bodyček, čtvery až šestery dupačky a asi 4 kombinézy (overálky). Zaměřte se na střih a praktičnost. Oblečení vybírejte tak, abyste ho pokud možno nemusela tahat novorozeňátku „přes hlavu“. Za nejpraktičtější pro první měsíce považujeme košílky (nebo trička) se zavazováním na ramínku a na boku, kdy se přední část trička „překlápí“ přes spodní část. Jde o stejný střih, jako byly staré košílky, které používaly na miminka naše babičky. Pokud jste majitelkou nějakého historického kousku, lze tiše závidět, protože naškrobená a nažehlená košílka vypadá na fotografii opravdu krásně. Na běžné užití je ale praktičtější klasický bavlněný úplet. Přes košílku pak jednoduše oblečete dupačky. Vyberte si takové, které mají rozepínání nejlépe po celé délce, nebo aspoň patentky mezi nožičkami. Bodyčka jsou vynikající o něco později. Drží dobře plenu a nikde se nic nesouká. Počítejte ale s tím, že je budete tahat přes hlavu, takže je lepší mít rozepínací výstřih.

Kombinézy, kabátky, svetříčky, čepičky, ponožky, capáčky
Kombinézy (overaly) jsou ideální pro začátek jak na doma, na spaní i pro cesty s kočárkem. Poříďte si celorozpínací kombinézu. Ušlechtlí Vám přebalování. Oceníte to jednak v noci a jednak pokud budete na procházce venku (můžete odhalit jen nožičky a zadeček). Nelze příliš doporučit kalhoty a ponožky. Dupáčky jsou mnohem lepší. Miminko je v teple a nikde mu nebude koukat kousek holé nožičky. Teplejší overálky se hodí i pro chladnější počasí v létě. Na zimu je vhodné pořídit jednu až dvě teplé zimní kom-

binézy, teplé čepičky, rukavičky, ponožky (capáčky).

Dále budete potřebovat 2 - 4 teplejší kabátky, mikiny nebo svetříky a 2 - 4 bavlněné čepičky. Nejvíce tepla ztrácí miminka hlavou, čepičku určitě dávejte na ven, ale můžete i na doma. Na léto můžete využít klobouček, na zimu pletenou či fleecovou čepičku. Pokud není podšitá bavlnou, dejte dospad ještě i bavlněnou slabou čepičku. Na zimu je dobrá i čepička vlněná, z merina, které nekouše a má výborné tepelné izolační vlastnosti. Praktičtější jsou čepičky se zavazováním a klapkami na ouška. Kulichy moc dobře nedrží.

Součástí výbavičky může být také 4 - 6 párů ponožek. Bavlněné využijete v létě nebo doma, pokud máte miminko jen v bodyčku a plence. Teplejší můžete navléci v chladnějším počasí i přes dupačky.

Capáčky si poříďte pro případ, že upřednostňujete variantu kalhoty a ponožky. Existuje spousta typů různých „botiček“, které jsou z vlny, fleecu nebo jemného semiše a nebo zateplené koženinou. Určitě se Vám budou hodit při nošení miminka v nosítku nebo šátku.

Na léto budete pro miminko potřebovat klobouček, letní kombinézu s krátkým rukávem a kalhotkami. Do výbavičky samozřejmě také patří sun-blok krém s vysokým ochranným faktorem 50.

Spací vak.

Úmyslně ho zmiňujeme v sekci „oblečení“. Spací vak, nebo spíš pytel, totiž oblečení částečně nahradí. Miminko může být jen lehce oblečené a tělíčko má celé v pytlíku. Existují slabší i zateplené verze. Vyberte si správnou velikost a užívejte jej na spaní doma i v kočárku. Na kojení nemusíte miminko z vaku vůbec vyndávat a naopak přebalování je velmi snadné, jelikož nemusíte svlékat mnoho vrstev. Větší miminko se taky díky vaku v noci neodkope.

MUDr. Hana Štefaničová