

U Nádraží ani pozdější a honosnější Hostinec Slavia. Prachanda byla a zůstala pro místní i přespolní pořád Prachanda i v době, kdy už byly silnice dávno vyasfaltovány. Její provozovatelé po desítkách let vzdali marnou snahu o jiné jméno a od roku 1987 je to až podnes i oficiálně Restaurace Na Prachandě. Za jejím dnešním úspěchem stojí šéfkuchař, vedoucí a majitel Jan Melichar. Přišel sem v roce 1989 jako vedoucí tehdejší provozovny příbramského RaJ. Hned od roku 1990 si vzal restauraci do ekonomického pronájmu a o rok později ji odkoupil. Stal se tak jedním z prvních soukromých podnikatelů v tomto oboru na Příbramsku. Brzy se rozkvítklo, že Na Prachandě se dobře vaří, a restaurační prostory nestačily přívalu hostů. Melichar ji tedy postupně a za pochodu dodnes přestavuje. Poslední novinkou je prostorná venkovní terasa, která má ulehčit vnitřním prostorům v době letní turistické sezóny a při pořádání oblíbených diskoték. V předstihu se podařilo připravit restauraci i na nová přísná hygienická pravidla, která oficiálně platí od 1. července tohoto roku. Jediný, a ne nepodstatný problém jsou takzvané hotovky. Právě ty jsou totiž hlavním lákadlem „Prachandy“. Mohli jste si je dát od časného dopoledne až pozdě do večera. Podle nových předpisů se nesmí znovu ohřívat bez toho, aby byly po několika hodinách šokově zmrazeny. Což vyžaduje zařízení v ceně řádově desítek tisíců a pro restauraci těchto rozměrů jde o investici těžko vratnou.

Zdejší hotovky, jako třeba klasický guláš a především svíčková, která je skutečně jako od maminky, jsou první na řadě při objednávání a nehrozí jim, že by zbyly. Přesto si večer musí hosté místo hotovky dnes více vybírat z minulek. Mají jich na jídelničku dostatek. O spořádání hotových jídel se kromě běžných příchozích starají i zaměstnanci tří okolních podniků, které si zde



Právě „hotovky“ jako svíčková, která je skutečně jako od maminky, jsou hlavním lákadlem „Prachandy“.

zajistily výhodné podnikové stravování.

Úspěch a popularita „Prachandy“ nejsou postaveny na nějaké zvláštnosti či exkluzivitě. Zde jde o poctivou českou klasiku za slušné ceny. To, co je odlišuje od běžného průměru, je pečlivost při přípravě. Jan Melichar ví, že se vyplatí nic nešdit, a proto například při vaření nepoužívá žádné náhražky a předem připravené průmyslově vyráběné směsky. K takové opravdové domácí klasice se našinec rád po různých více či méně povedených gastronomických experimentech vrací.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: IVO GOLDBACH

VAŘTE S NÁMI

Kuřecí řízek Ondráš (pro 4 osoby)

- 4 kuřecí prsa
- 8 velkých brambor
- 3 vejce
- sůl
- pepř
- majoránka
- hladká mouka
- 4 stroužky česneku
- olej na smažení

Brambory nastrouháme na hrubém struhadle a vymačkáme z nich vodu. Přidáme vejce, mouku, koření a prolisovaný česnek. Osolíme a umícháme bramborové těstíčko.

Kuřecí maso namáčíme do bramborového těstíčka a pečeme na pánvi dozlatova v dostatečném množství rozpáleného oleje. Kuřecí maso je možné nahradit vepřovou kýtotou.

INFORMACE

Restaurace Na Prachandě

Pražská 469
263 01 Dobříš
tel.: 318 522 219

Cenová kategorie: ●●●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●●
do 1500 Kč: ●●●
nad 1500 Kč: ●●●●