

U Pinkasů se už zase točí



Snímky: Ivo Goldbach

Tato rubrika má sice v záhlaví jídlo, v případě staroslavné pražské restaurace U Pinkasů nelze začít o ničem jiném než o pivě. Protože tady se psaly dějiny plzeňského Prazdroje v Praze. Prvním majitelem restaurace na dnešním Jungmannově náměstí byl krejčí Jakub Pinkas, který v roce 1843 požádal svého přítele, formana Martina Salzmana, aby mu z Plzně dovezl pár sudů nového ležáku. Pilsner Urquell

Pražanům zachutnal a od té doby se zde točí k potěše jeho vyznavačů už druhé století. Příští rok to bude přesně 160 let.

V loňském roce odkoupila restauraci i oba domy od restituentů soukromá společnost, provozující mimo jiné hotel na Václavském náměstí. Její ředitel Miloš Končický říká, že trpěl vždy, když svým hotelovým hostům doporučoval nějakou pivnici. Teď jim s klidným svědomím může doporučit

podnik, který má pod kontrolou. Během neuvěřitelně krátké doby pouhých pěti měsíců prodělaly oba historické domy generální rekonstrukci. Mimochodem – stála přes 30 milionů korun. Plzeňští pivovarníci dodali špičkovou výčepní technologii včetně sklepního hospodářství, interiéry jsou vyladěny se skutečnou pečlivostí do posledního detailu. Žádné papundekly, umakarty či jiné náhražky. Poctivé dřevo a dobře odvedené řemeslo vytvářejí nejenom útulnou atmosféru, ale zároveň jsou na úrovni jedenadvacátého století. Záměrem vlastníků nebylo vytvořit exkluzivní podnik pro cizince, ale příjemnou hospodu na úrovni především pro domácí publikum. Tomu odpovídají i ceny. Dobře ošetřený Prazdroj zde, v samém centru Prahy, je ve všech provozovnách a podlažích za 25 korun.

V gotických a renesančních sklepech, kde byla za páně Pinkasa ledárna a pivo zde bylo chlazené přírodním ledem z Vltavy, je klasická pivnice. Tomu odpovídá i nabídka jídel, ve které nechybějí klasičtí utopenci, škvarky, zabijačkové speciality či preclíky. Specialitou jsou uzené pochoutky z vlastní udírny – masa, uzeniny, ryby i sýry. Takový čerstvý uzený bůček česnekem prostrkaný, v pikantním koření naložený rozhodně není nejzdravější, ale nedejte si ho za 35 Kč! Zajímavé místo je u stolu umístěného vlastně

Dnes vaří



šéfkuchař Petr Fousek

ZADĚLÁVANÉ KUŘÁTKO SE ZELENINOU

- 50 g másla
- 100 g cibule
- 1 kuře
- 300 g zeleniny (mrkev, květák, brokolice)
- 1 dcl sladké smetany
- sůl, muškátový květ
- jiška na zahuštění

V hrnci rozpustíme máslo, přidáme nejmenno nakrájenou cibulku a lehce ji opečeme. Přidáme na osm dílů rozporcované kuře, zalijeme vodou, osolíme a vaříme doměkka. Zvlášť uvaříme na úhledné kousky nakrájenou zeleninu. Vařené porce kuřete vyndáme z vývaru, zahustíme ho jíškou a vaříme ještě 20 minut. Když je omáčka dostatečně provařená, přidáme smetanu, dochutíme muškátovým květem a přecedíme ji na vařené kuře a zeleninu.



Adresa a cenová kategorie

Restaurace U Pinkasů

Jungmannovo nám. 16 • 110 00 Praha 1 • tel.: 221 111 150 • fax: 221 111 153 • e-mail: mailbox@upinkasu.cz

Cenová kategorie: ●●●

Poznámka:

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

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