

**HUDBA 2009:**  
Největší hudební  
události letošního  
roku

Orientace, strana 30



## Blíží se soumrak luxusu

Západ zjišťuje, že přehnal demokratizaci přepychu

Orientace, strany 21 a 22

**BOHATÍ  
A KLIDNÍ**

# LIDOVÉ NOVINY

SOBOTA 5. PROSINCE A NEDĚLE 6. PROSINCE 2009

víkend

CENA 18 Kč (Předplatné 14 Kč\*)

## V Praze je hej. 24 tisíc za den práce

**KAUZA OPENCARD** Práce snů? Magistrát české metropole rozdává desetitisíce korun denně za poradenské služby

JOSEF KOLINA

**PRAHA** Jak si skvěle vydělat, a přitom se příliš neunavit? V Česku stačí pracovat pro pražský magistrát. Tamní radnice je totiž ochotna za určitých podmínek vyplácet zaměstnancům externích firem až 24 tisíc korun denně.

Ukázalo se to při nejnovější kauze Opencard. Jak totiž vyplývá z auditu celého projektu, který mají LN k dispozici, magistrát takové částky platil zaměstnancům firmy PADCOM za dozor investora a řízení kanceláře projektu. Vše si rozdělili

vali dva lidé, dalších šestnáct tisíc denně si vydělali za konzultační služby. Dohromady tak od magistrátu přijali zhruba 4,5 milionu korun. A to vše bez výběrového řízení. „Odbor informatiky (...) zakázku nelegitimním způsobem rozdělil do tří zakázek malého rozsahu evidentně s cílem, aby dodavatelem byla právě firma PADCOM,“ píše se v auditu.

A to ještě není vše: neobvykle vysoké odměny pobírali také čtyři experti slovenské společnosti Axcode. Tu si magistrát najal na „služby projektového řízení a také na poradenskou a konzultační činnost“.

V sedmi malých zakázkách si tito lidé podle auditu přišli celkem na 6,4 milionu korun. A za hodinu práce dostávali 1600 až 2200 korun. Ještě více podle auditu stála město právnická kancelář Randa Havel Legal. Ta dostala v sedmi menších zakázkách, opět pod hranici vypsání výběrového řízení, více než 13 milionů korun.

Za všechny služby související s projektem Opencard – tedy právě poradenství, dozor projektu, konzultace, právní služby či ekonomické studie – utratil magistrát podle auditu 240 milionů korun. To je více než

čtvrtina všech peněz, které prodělaný projekt Opencard zatím spolykal.

Vedení města celý audit zpochybňuje a tvrdí, že je hrubě zkrácený. Primátor Pavel Bém zadal nový.

Auditoři upozorňují, že stejné praktiky jako odbor informatiky používal také dopravní podnik. I on se podle nich často nezdržoval výběrovým řízením a zakázky rozporcoval na menší částky. Auditoři kritizují také výdaje dopravního podniku na zprovoznění počítačového systému karty. Dopravce zaplatil hlavnímu dodavateli, firmě Haguess, 11 milio-

nů korun za 50 tisíc karetních licencí. V té době už ale podle názoru auditorů věděl, že karet bude potřebovat mnohem více. Nakonec si jich objednal dalších 200 tisíc. Auditoři tak tvrdí, že kvůli rozdělení zakázky zaplatí dopravce nakonec více, než by musel. „Podle mě to jsou vyhozené peníze,“ řekl ČT pražský zastupitel za ČSSD Karel Březina.

Třetím viníkem rozhazování v projektu je podle auditu firma Haguess. Auditoři tvrdí, že podle znění smluv s touto firmou nebude projekt pro město nikdy výdělečný. **Pokračování na straně 2**

**SLOUPEK LN**

### Kritický bod

DANIEL KAISER

„Z auditu, který si jedna část pražské ODS (náměstek primátora Rudolf Blažek) nechala udělat na projekt Opencard a asi i na zneprátenou část pražské ODS (primátor Pavel Bém), jasně vyplývá, že smlouva byla velmi nevýhodná pro město a velmi výhodná pro jednu předtím malou firmu. Té na magistrátu přičkli jako zisk téměř polovinu vynaložených peněz. V análech

Medveděv

## Konec snu? Dvě prohry na úvod

# Konečně restaurace, kde vaří česky. A dobře

Po letech strávených konzumací mastných gulášů, rozmražených knedlíků a přesolených polévek je tu konečně podnik, kde dostanete **domácí nudle**, knedlíky i omáčku, která nepřišla do styku s žádným instantním práškem. Najdete ji v samém centru Prahy. A radši si místo rezervujte, je tu plno.



**Další hit od Tomáše Karpíška.** V Lokálu vsadil známý pražský restaurátor na českou kuchyni a tankový Prazdroj – a neudělal chybu.

Foto LN – Tomáš Krist

**N**ejnovější a nejlepší restaurace v zemi nemá šéfkuchaře zvučného jména. Nemá ani bílé ubrusy, miniaturní předkrmy amuse-bouche a someliéra. Místo suflé tu dělají smažený sýr, místo čokoládových trufflů je tu tlačěnka. Lokál je restaurace, na jakou jsme všichni čekali.

Pravděpodobně vám nemusím popisovat, jak příšerné je jídlo ve většině českých hospod. Průměrná svíčková vypadá asi takhle: vysušený kousek masa tuhý jako podrážka, utopený s několika okoralými knedlíky v řídké hnědé omáčce. Není divu, že leckterý zahraniční turista se při vzpomínce na českou kuchyni otřásá hnusem.

Ti z nás, kteří nevyrostli přísátí k láhvi Maggi a jejichž matky a babičky vařily národní jídla s pýchou, znají i jinou stránku českých kulinárních tradic. Tu, která žije v domácích kuchyních, ale v hospodách a restauracích jste na ni nenarazili. Tedy až dosud.

## Svíčková jinak

Porce svíčkové v Lokálu stojí 115 korun plus 28 za knedlíky (které se podávají zvlášť). Za 100 gramů je to víc než ve většině hospod, ale rozdíl v kvalitě je propastný. Hovězí bylo tak křehké, že se dalo oddělit vidličkou. Houskové knedlíky lehké a nadýchané. A omáčka s výraznou chutí čerstvě rozemleté zeleniny byla jasně žlutá, hustá a sladká. Jídlo doplňoval tradiční kopeček šlehačky, brusinek a plátek citronu.

Na tradici kladou v Lokálu velký důraz, stejně jako na čerstvost surovin, autenticitu a poctivost. Jejich filozofii nejlépe vyjadřuje věta uvedená na konci (denně obměňovaného) jídelního lístku: „Chceme vařit česká jídla tak, aby nebyla hospodská, kde poctivá práce a čerstvost surovin jsou doháněny kořením, dochucovadly, špatnými tuky, co hodně vydrží, a ostatními hospodskými figly, aby bylo jídlo rychlejší, levnější a nebylo s ním tolik práce.“ Konečně!

Lokál je dílem Tomáše Karpíška, zakladatele Ambiente Group



## Lokál

Dlouhá 33, Praha 1  
Tel.: 222 316 265,  
www.ambi.cz  
Po-Pá 11.00-01.00,  
So 12.00-01.00, Ne 12.00-22.00  
**Laura Baranik**,  
recenzentka restaurací,  
www.praguespoon.com

## Celkový dojem

Jídlo   
Obsluha   
Atmosféra



**Svíčková (115 Kč) s domácími knedlíky (28 Kč) a tatarský biftek (178 Kč)**



a nejvýraznějšího inovátora české restaurační scény. Úspěšné jsou jeho restaurace specializované na těstoviny (Pastacaffe, Ristorante Pasta Fresca) i jeho podniky ve stylu all-you-can-eat neboli snězky, co můžete (Ambiente Brasileiro, Pizza Nuova). Prosadil se i s podnikem, kde vsadil na českou kuchyni – s Café Savoy a luxusním rájem všech gourmetů, restaurací La Degustation Boheme Bourgeoise.

Restaurace Lokál v obrovských prostorách v Dlouhé, kde dřív sídlil blízkovýchodní Dahab (dnes ho najdete v blízké Soukenické ulici), je prý nejdělsí v Praze. I přes svou velikost praská už od prvního dne ve švech. Ani se nedívám. Kdy jste naposledy viděli na jídelním lístku rýžový nákyp nebo šunkafleky? Škubanky s mákem? Jitrnice a jelítka? A i kdybyste na ně přece jen náhodou narazili, ručím za to, že nebyla tak dobrá.

Talíře jsou opticky čisté, s minimálními přílohami a bez zbytečných kudrlinek, žádné okoralé oblohy. V mém plněném paprikovém mletého hovězího masa, cibule (?)

a majoránky se sladkou rajčatovou omáčkou. Ze stejné kvalitní masa byl i tatarák (178 Kč) zamíchaný do dokonale jemné směsi a podávaný s křupavými topinkami a stroužkem česneku.

Možná vám to zní podobně jako jídla z kterékoli jiné hospody – a máte pravdu. Rozdíl je v čerstvosti a kvalitě surovin. A také v malých detailech, jako třeba v domácích, ručně krájených nudlích ve slepičím vývaru (38 Kč) nebo v čerstvě sňeháče na rakvičkách (28 Kč). Většinu surovin přitom dodávají renomované tuzemské firmy a hotová jídla se tu vaří několikrát denně nově.

Jednoduchosti jídel odpovídá i interiér s ostrým světlem a dlouhými dřevěnými lavicemi, které mi připomněly americkou školní jídelnu. Jedinou dekorací jsou – jak se na školní jídelnu sluší – jakoby dětské čmáranice na zdech s dřevěnými obklady osvětlené zezadu.

## České jídlo, český jídelní lístek

Na restauraci v prvním pražském obvodu je Lokál svěže a nekompromisně český: jídelní lístky nejsou přelo-

ženy do angličtiny (ani do francouzštiny, němčiny nebo ruštiny) a nenajdete tu ani žádné špagety a hamburgery, které restaurace obvykle vedou „pro případ, že by si je někdo dal“. Z tuzemska pocházejí i všechny nápoje od čaje (na výběr je pouze černý, ovocný a šípkový) přes lihoviny (Tuzemský rum, Pražská vodka, domácí slivovice) až k nealko nápojům (Kofola, sodovka vlastní výroby). A skvělé je i pivo (půllitr za 36 Kč): vychlazený Prazdroj čepovaný z malých tanků, k dispozici jako „šnit“ (s poloviční pěnou) a „mlíko“ (s plnou pěnou).

Jediný detail, který se mi nezdál, byly podtácky – obyčejné od Pilsner Urquellu. Neměla by restaurace, která tak dá na tradici, mít své vlastní podtácky s logem, jaké mívaly hospody ve starých časech?

Myslím, že ale Lokálu tuhle vadu na kráse prominu. Koneckonců, jde o jedinou restauraci (a základ budoucího řetězce), která zachraňuje českou hospodskou kuchyni (v tom nejlepší slova smyslu) od téměř jisté záhuby. Možná si myslíte, že přeháním, ale zkuste si tam zajít. Jestli vám tam nebude chutnat, přinesou vám Maggi, aby vám jídlo více připomínalo to, na co jste zvyklí, a číšník se na vás ani nebude dívat úkosem. Obsluha se totiž blíží spíš Ambiente než tradiční české hospodě – a díky bohu za to.

Co se týče mě, Lokál je bez přehánění jedinou restaurací, kam se mi v poslední době chce chodit. Všechny podniky, které chtějí nabízet českou kuchyni, by měly nastražit uši tímto směrem. Protože teprve teď, po tolika letech mastných gulášů, přesolených polévek a rozmražených knedlíků, to konečně někdo dělá správně.

gurmánská bomba  
 překvapivě dobré  
 průměr  
 nic moc  
 raději se vyhnout

**Recenze je nezávislá,** náklady platí výhradně redakce Lidových novin.

## Jak se loví bažanti

Kristina Šemberová

**J**ak probíhá hon, jsem se vydala zjistit do jedné z nejlepších bažantnic v Evropě – na Konopiště. Lovil zde již František Ferdinand d'Este, teď se sem sjíždí evropská šlechta. Pozvání jsem nemohl odolat.

### Bažantí bullshot na zahřátí před honem

S blížícím se datem a statistickým nárůstem mysliveckých neštěstí mě a fotografa přecházel humor. Do konopištských lesů jsme dojeli akorát na svačinu po druhé leči (obvykle jich je za den šest). Dostali jsme bullshot, silný bažantí vývar s křepelčím vejcem a sherry, který chutná mírně nakysle, ale vlije vám sílu a teplo do žil. „Druhá nejdůležitější věc na honu,“ usmívá se dáma v hnědém kabátku, rajtkách a gumovkách. „Tou první jsou vysoko létající bažanti,“ dodává se smíchem.

Odcházíme se střelci, jejich doprovodem a nabíječci (myslivci) na nedalekou louku. Před námi stojí zalesněný kopec, za námi teče potok a pomalu se zdvihá lesík. „Ideální terén na bažanty,“ komentuje Bohumil Bochnák, ředitel restaurace Stará Myslivna Konopiště. „Bažant nerad lítá. Do kopce ho ženou honci, tak běží. Na kopci zjistí, že musí přeletět stromy na úbočí kopce. Za stromy stojí střelci, kteří mají bažanty v ideální výšce 30–40 metrů,“ vysvětluje.

Střelci se rozestaví na značky (pozice si v každé leči střídají) 20–30 metrů od sebe po obou stranách potoka. Jakmile nad loukou zazní signál trubky zvané borlice, hovor utichne a všichni obrací zrak k nebi. Ticho občas rozřízne zvuk řehačky honců.

Najednou se objeví bažant, pak druhý, třetí... Padají první výstřely a vzduch se mísí s kouřem. Podobá se to ohňostrojní sídlišti, kdy praskají dělbuchy a zvuk se třítí o paneláky. Uvidět, zamířit, vystřelit, vyčkat. Po každých dvou výstřelech musí nabíječ nabít pušku, střelec proto střídá dvě zbraně. Do ticha šumí dešť, místo ka-



Foto Maxim Kozyuk



Foto Maxim Kozyuk

pek nám ale na hlavu padají broky a pířka. Bažanti ani nepípnu, pachtí 30 metrů vysoko, zasažení přesnou střelbou padají střemhlav k zemi, s prostřeným křídlem lem vyvažují let, a pokud se nesrazí se stromem, přistávají o pár desítek metrů dále.

### Zaplatí 30 eur za kus, domů jedou s prázdnou

Křím se pod stromem a doufám, že mi na hlavu žádný nepadne. Váží sice necelá dvě kila, ale z té výšky... Sestřelené bažanty přináší psi svým psovodům, kteří umírající bažanty okamžitě usmrtí. Zdá se vám to kruté? Ve volné přírodě je sežere dravec nebo liška, střela je zabije v podstatě okamžitě.

Bažanti se primárně loví na jídlo, hony pořádá státní podnik Lesy ČR. Jeho lesníci bažanty vychovávají z vajec do chovného hejna.

„V červenci je ve stáří 6–8 týdnů vypustíme do bažantnice, rozlehlých lesů okolo Konopiště. Celý rok se o ně staráme a od 20. října probíhá lov,“ vysvětluje jedinečnost bažantnice ředitel lesního závodu Konopiště Miroslav Jankovský.

Jezdí sem jen dobří střelci, kteří si mohou dovolit zaplatit 30 eur za slovený kus – který si ale ani neodvezou domů. „Ceny máme nejvyšší ve střední a východní Evropě, bažanty totiž chováme ve volné přírodě, umí proto lépat. Každý rok vypouštíme 120 000 bažantů do volné přírody, zhruba 30 procent sežere škodná a část jich přežije do dalšího roku,“ vysvětluje Jankovský. Ulovené bažanty prodá závod do restaurací a obchodů, kde si je koupíme my. Že má tahle zvířina zdravější maso než komerčně chovaná zvířata, není třeba dodávat. Lovu zdar!



Navzdory statistikám jsme přežili

Foto Maxim Kozyuk