

Velká bitka, do sporu zasáhl i pes

Přerovští strážníci vyjžděli v noci k velké rvačce. Praly se dvě dvojice opilých mužů a žen, do sporu zasáhl i puštěný pes.

FÍGLY ČÍŠNÍKŮ? Voda v pivu
Jak v hospodě ošidit zákazníka i majitele? Triků je několik **Strana B3**

BASKETBAL Orli dřou
Prostějov na soustředění trápí vedra **Strana B5**



Počasí v kraji
31 °C/33 °C



17 °C/20 °C
Více informací na str. B6 nebo na pocasi.idnes.cz

ČTVRTEK 25. 8. 2011
WWW.IDNES.CZ

B

Nejatrakce ve Štítěch
Acrobat park Aleše Valenty i historické památky v centru

Unikátní gobelíny

Do Olomouce se po letech vrací Dalimil. Tentokrát tkaný

K vzácnému rukopisu Dalimilovy kroniky je těžké se dostat. Řešení tu ale je. Tkaný Dalimil. Ten právě doputoval na výstavu do olomouckého Arcidiecézního muzea. K vidění je tam unikátní soubor dvaceti gobelínových replik znázorňujících právě iluminace z Pařížského zlomku Dalimilovy kroniky. Vytvořila je textilní výtvarnice a učitelka dějin umění Věra Mičková, která na nich pracovala tři roky 12 hodin denně. Do Olomouce se díky výstavě, i když v jiné podobě, vrací Dalimilova kronika po pěti letech. V roce 2006 mohli středověký latinsky psaný rukopis Olomoučané vidět na výstavě v Konviktu. (taš)

Gobelínová replika Věry Mičkové
Foto: repro MUO



Přerovské zakázky získal zeť primátora

Malířské zakázky za necelé dva miliony, které v letech 2005 až 2010 přidělil přerovský magistrát, měly většinou jednoho vítěze – manžela primátorovy dcery. Jiří Lajtoch však odmítá, že by zeťe jakkoliv zvyhodňoval.

Většina peněz, které v posledních letech radnice v Přerově zaplatila, když potřebovala malířské a natěračské práce, zůstala takřka v rodině primátora a senátora Jiřího Lajtocha. Nejčastějším vítězem těchto zakázek totiž byl manžel Lajtochovy dcery. Lajtoch odmítá, že by svého zetě jakkoliv zvyhodňoval. Navíc tvrdí, že o zakázkách na malířské práce jako primátor vůbec nerozhoduje.

Z materiálů přerovské radnice, které si vyžádala zdejší opozice, je patrné, že Lajtochův zeť, který je malíř a natěrač, získal v letech 2005 až 2010 od magistrátu zakázky za necelé dva miliony. Na druhém místě je s milionem korun firma Přerovská stavební. Další

FAKTA

Obvinění pro Lajtocha



Útvar odhalování korupce a finanční kriminality obvinil nedávno primátora Přerova Jiřího Lajtocha, bývalé radní a dva úředníky z trestného činu sjednávání výhody při zadávání veřejné zakázky a zneužití pravomoci úřední osoby. To vše kvůli dvěma sporným zakázkám na přestavbu domova pro seniory a zimního stadionu. Většina členů bývalé městské rady (někteří v ní sedí dodnes) si již usnesení převzala. Lajtoch vinu odmítá.

17 malířů či malířských firem si ve stejném období dělilo zakázky od desítek tisíc korun do půl milionu.

Právníci z Transparency International, kteří se zabývají korupcí ve státní správě, poukázali na to, že samotný fakt, že příbuzný politika získá zakázku od úřadu, na němž působí, není nezákonný. Obratem ale dodávají, že v podobných případech je vždy podezření ze střetu zájmu. „Město by si přidělení takové zakázky mělo umět velmi dobře obhájit, aby nevznikaly pochybnosti,“ říká Radka Pavlišová z Transparency International.

„Nechápeme, jak může tolik zakázek v jednom oboru vyhrát jeden jediný člověk, navíc příbuzný

primátora, když je v Přerově přes třicet malířských firem,“ diví se předseda přerovského klubu Věcí veřejných Jiří Kohout.

Lajtoch namítá, že o zakázkách nerozhodoval, hájí se tím, že jeho zeť se pokaždé musel přihlásit do výběrového řízení. „Zakázky do půl milionu jsou v kompetenci šéftů odborů. Můj zeť je šikovný malíř, který nabízí zajímavé ceny, a to je jediný důvod, proč tolikrát uspěl. To, že to opozice vytahuje, je součástí honu na mou osobu,“ míní Lajtoch. Naráží na to, že jej policie spolu s bývalými radními chce stíhat. Podezřívají ho ze sjednání výhody při zadání veřejné zakázky a ze zneužití pravomoci úřední osoby.

» Pokračování na straně B2

„Zapomněl“ na bazén za půl milionu. Koupila ho žena, říká

PŘEROV (roh) Přerovský primátor a senátor Jiří Lajtoch, kterému hrozí obvinění kvůli dvěma předsazeným městským zakázkám, zatajil v majetkovém prohlášení za rok 2008 koupi bazénu za 533 tisíc korun. Zmínil se o něm až v dodatečném prohlášení o dva roky později.

Vyplyvá to z obvinění, které v minulých dnech doručila policie bývalým radním kvůli oběma sporným zakázkám. Informoval o tom Deník.

Primátor Lajtoch se hájí tím, že bazén, který stál zhruba tolik, kolik roční senátorský plat, pořizovala jeho manželka. „Vzhledem k tomu, že bazén kupovala manželka a že se v daném případě jedná o nemovitost zapisovanou do katastru nemovitostí, kdy jsem navíc v dané době ani přesně neznal její celkovou cenu, která jen nepatrně převýšila částku půl milionu korun, opomněl jsem tuto skutečnost uvést do čestného prohlášení o majetku nabytém v průběhu výkonu funkce za rok 2008,“

uvedl Jiří Lajtoch.

„Informace, které vyplývají na povrch, jsou čím dál víc znepokojující. Argument, že půl milionu je v rodinném rozpočtu primátora pod jeho rozlišovací schopnost, je podivný,“ komentuje Lajtochův výrok opoziční zastupitel Richard Šlecht. „Je zřejmé, že zastupitelstvo bude muset k celé věci zaujmout nějaké zásadní stanovisko.“

O primátorově bazénu se poprvé zmínila členka senátního mandátového a imunitního výboru Soňa Paukrťová v době, kdy horní komora vydávala Lajtocha k trestnímu stíhání. „Ve spise od policie je napsáno, že jistá firma, která se v Přerově na stavební zakázce podílela, stavěla panu Lajtochovi bazén,“ řekla tehdy.

Lajtoch však takovou informaci popírá. „Není to pravda. Bazén mi stavěla úplně jiná firma. Je to lež, která mě má poškodit. Všechny práce jsem řádně uhradil a mohu to doložit,“ hájí se Lajtoch.

Hospodským na jeden den

Točit pivo je hračka. Jak si ale redaktor iDNES.cz zkusil **na vlastní kůži**, dělat to správně je umění

OLOMOUC Vychlazená, orosená a ve slunečním světle žlutě zářící sklenice piva ozdobená hustou krémovou pěnou. Pohled, na který se zvláště za současného počasí těší mnoho lidí. Občas před nimi ale v hospodě na stole přistane zvětralá tekutina natočená pod míru a s pěnou, která spadne ještě před prvním napitím.

Rozdíl mezi těmito dvěma scénáři má na starosti ten, kdo zrovna stojí u výčepu. A protože i já jsem občas na „toho, kdo to pivo točil“ nadával, využil jsem možnosti zkusit si to sám na vlastní kůži. Budu si tak moci ujasnit, zda je to opravdu tak těžké, nebo to jen výčepní a číšníci občas prostě odfláknou.

Na svou výčepní směnu nastupuji ve dvě odpoledne v olomoucké pivnici U Tygra, která tuto možnost nabízí v rámci akce „Hospodským na jeden den“ komukoliv. Po



Redaktor iDNES.cz Stanislav Kamenský u pípy. Foto: MF DNES

nezbytném převléknutí mi nejprve provozovatel pivnice Pavel Kanhäuser ukazuje celé zázemí a také představuje zbytek personálu, tedy posádku kuchyně. Tou nejdůležitější místností mimo pohled zákazníka je ale sklad s pivem, kde vedle sebe stojí řada sudů včetně několika naražených, od nichž vedou metry hadic a trubek až k pí-

pám. „Je to výhoda proti těm, co mají sud přímo pod pípou, protože tu nový sud může v klidu stát a není nutné ho někam nosit. Navíc tu stojí relativně v chládku a ne v tom horku, které je v hospodě,“ říká Kanhäuser s tím, že správně by měl být sud před naražením odstát, ideálně tak jeden den.

„Má to ale i zápornou stránku, při čištění potrubí se musí vylít víc piva, protože je v něm šest až deset půllitrů. To přitom čistíme před každým naražením sudu, když z něj dlouho netočíme, nebo při reklamaci špatného piva. Svým způsobem to zdržuje, neboť sud jako naschvál vždy dotočím za největšího návalu, a navíc kvůli tomu vyleju několik piv. Ale pro kvalitu je to důležité, protože pokud si hospoda čistoty trubek nehledí, na chuti piva je to poznat,“ vysvětluje šéf pivnice. » Pokračování na straně B3

INZERCE

PŘIJĎTE NÁS NAKRMIT!

NOVÁ

KAŽDÝ DEN PROBÍHAJÍ KOMENTOVANÁ KRMENÍ VLKŮ A MEDVĚDŮ JEDINĚ V ZOO OLOMOUC!
WWW.ZOO-OLOMOUC.CZ

ZOOOLOMOUC

Hospodským na jeden den

Natočit pivo je hračka. Jak si ale redaktor iDNES.cz na jeden den sám **vyzkoušel na vlastní kůži**, natočit ho správně, to už je umění. Zvláště pak v plné hospodě napěchované nedočkavými žíznivými hosty.

» Pokračování ze strany B1

Pak už se přesouváme zpět k pípám, kde mi Pavel Kanhäuser vysvětluje systém objednávek a především jmenuje čtveřici točených piv plus další lahvová, která jsou naskládána v lednici. Pro jistotu pak na pípy lepí cedulky, abych si je nepletl. Kromě toho mi ukazuje, do jaké sklenice které pivo patří, celkem jde asi o šestero druhů, plus navíc ty, do kterých se točí kofola. Začínám toho mít plnou hlavu, a to jsem ještě na pípu nesáhl.

„Natočit dobře pivo není tak jednoduché, jak by se mohlo zdát. To jak pění, záleží na spoustě věcí. Třeba na tom, jestli zrovna nedochází sud, nebo naopak není čerstvě naražený nový, na druhou piva, na tvaru sklenice. Mně trvalo zhruba čtyři měsíce, než jsem točil piva tak, že jsem s nimi byl spokojený,“ světuje se šéf pivnice.

Tajemství dobré pěny

Tím ale záhada dobře natočeného piva nekončí. Je potřeba hlídat pění piva. Pivo bez pěny se hostu líbit nebude, pokud ale zase zapění moc, bude jeho točení trvat příliš dlouho, a čekající zákazník bude opět nespokojený. „Základem je točit do mokré sklenice, v suché pivo pění mnohem víc,“ vysvětluje Kanhäuser a hned rozdíl na dvou sklenicích ukazuje. V suché je opravdu pěna asi dvakrát vyšší a klesá pomaleji.

A výklad pokračuje. Jestliže nemá pivo moc pění, je třeba ho točit přímo po okraji mokré sklenice. Pokud ale pění málo, je zase nutné sklenici držet níž od pípy a nechat ho padat z výšky. Ale nesmí se to přehnat, jinak je opět pěna moc vysoká a klesá dlouho.

Minimálně pro mě jako laika se ukazuje být tajnou zbraní takzvaná „zpátečka“, kdy se kohout pípy nepřitahuje k sobě, ale tlačí od sebe.

Tím se točí pouze pěna, pokud třeba na nově natočeném pivu opadla, než si pro něj došel číšník. Správné pivo má koneckonců pořádnou pěnu mít, protože bez ní nevypadá hezky.

Zároveň se díky „zpátečce“ dá točit jiným než běžným způsobem. Zatímco obvykle se přitáhne kohout k sobě a výška pěny se řídí držením sklenice v potřebné výšce, v tomto případě se do sklenice nej-

Pivo padající do sklenice a stoupající pěna mají své kouzlo, takže se mi stává, že se příliš kochám a míru nehlídám.

dív hodí „zpátečkou“ pěna a pak se teprve točí. Výsledkem je velmi hustá krémová pěna, která ale padá velmi pomalu, takže natočení takového piva trvá poměrně dlouho. „Jeden čas ale tenhle způsob točení doporučovala i řada sládků velkých pivovarů,“ upozorňuje Kanhäuser.

A je tu pro mě další háček. Nic takového jako jedna správná pěna totiž neexistuje. „Hosté z Čech a hlavně Prahy vyžadují podle mých zkušeností pěnu rovnou s okrajem sklenice, zatímco místní obvykle raději sáhnou po pivu, které má pořádnou čepici,“ říká šéf pivnice.

Teorie je za mnou, jde se točit

S hlavou plnou informací se pouštím do prvního piva. Pění sice trochu víc, než by mělo, ale jde to relativně dobře. Třetí pivo už natočím natřikrát i s hezkou pěnou a mírou. V tu chvíli si říkám, že to zřejmě zase tak těžké nebude. Je ale teprve po patnácté hodině, hospoda je téměř prázdná a na vše dost času. Což se brzy změní. Ne že by mi

snad dělalo problém točit dvě či tři piva zaráz, ale po nějaké době si uvědomuji, že radost, jak mi to jde dobře, není na místě. Dělán to totiž špatně. Natočit pivo na jeden zátah není obtížné, ale není to správně. Navíc začínám mít problém s mírou. Pohled na pivo padající do sklenice a stoupající pěnu má nezaměnitelné kouzlo, takže se mi stává, že se občas příliš kochám a míru nehlídám.

Už po prvních pár pivech začínám mít větší pochopení pro podmírky. Trefit totiž správnou míru není zas tak jednoduché. Jistě, profík by to měl zvládat, ale nováčkovi to nic neusnadňuje. Každá sklenice má míru někde jinde. Klasické püllitry ji naštěstí mají u horního konce ucha, takže s těmi to ještě jde, ale vysoké sklenice na desítku či jedenáctku ji mají v různé výšce.

Nejhorší je, že po natočení piva je na nich prakticky nemožné čárku s mírou najít, protože je špatně vidět. Mlýnl byl i můj předpoklad, že je na povrchu skla lehce vystoupí, aby ji bylo možno nahmatat, ve skutečnosti je hladká jako zbytek sklenice. Ale na druhou stranu – hosté si na moje piva zřejmě stěžovat nebudou, většina jde více či méně přes míru než pod ní.

Postupně se dostávám přes hranici deseti i dvaceti piv. Šéf pivnice mě sice vybízí, jestli nechci chodit i „na plac“, ale na to jednak nemám odvahu, bojím se, abych

„Ne všude to tak dělají, ale není větší hnus, než když host dostane pivo ve špinavé sklenici. Takže tady na to dbáme.“

něco nezkalil, a jednak se mi točení zalíbilo. Byť je s ním spojené třeba čištění sklenic ve vodě a kartáčích, a to vždy po vrácení sklenice i předtím, než se do ní začne točit.

„Opět platí, že ne všude to tak dělají, ale není větší hnus, než když host dostane pivo ve špinavé sklenici. Takže tady na to dbáme,“ zdů-

razňuje mi Kanhäuser. Kolem páté odpoledne už se zahrádka před restaurací rychle plní. Trochu se podivuji nad tím, že místním zřejmě dvanáctka plzně moc nejede, protože za první tři hodiny jsem netočil ani jednu.

„V tomhle je to ale nevyzpytatelné. Nic se neděje, a pak naráz přijdou na večer čtyři stoly, které pijí jen pivo, a každý si dá třeba pět kousků,“ upozorňuje šéf podniku.

Za dvě hodiny mu dávám za pravdu, to když točím jednu dvanáctku za druhou, až na ně dokonce dojdou sklenice, a pár jich musím dát do püllitrů určených na nefiltrovaný staropramen. Ani ne za hodinu se pak situace zase obrací, a naopak kvůli nedostatku sklenic dávám několik „nefiltrů“ do plzně.

Pronikám tak postupně do toho, jak taková běžná směna vypadá. Kolem osmé večer už všechno jede na plné obrátky. Někde u čtyřicátého piva a patnácté kofoly opouštím nápad dělat si statistiku natočených püllitrů, protože na to už není čas. Je opět potřeba narazit nový sud, což sice samo o sobě trvá chvíli, ale propláchnutí trubek to o několik minut protáhne.

Když pak šéf pivnice oběhne znovu hospodu a přinese objednávký, začíná jít do tuhého. „Sedm plní, pět desítek, dvě nefiltrovaná s citronem a malou kofolu a ať to netrvá moc dlouho,“ diktuje mi seznam, ze kterého se mi orosí čelo.

Situaci naštěstí zachraňuje číšnice, kterou Pavel Kanhäuser s předstihem povolal na směnu, protože dobře odhadl, že dnes bude nával. Objednávky tak jdou rychle ven a ve třech už se pak nehromadí.

Svou „směnu“ končím po desáté večer. Práce za výčepem byla na jeden den rozhodně zajímavá a zábavná zkušenost. Je mi ale jasné, že jako běžná práce funguje úplně jinak, protože o hospodu je třeba se neustále starat a většiny věcí, a to hlavně těch nepříjemných a namáhavých, jsem byl ušetřen. Navíc jsem mohl říct kdykoli dost, sednout ke stolu, a objednat si jeden řádně vychlazený kousek.

Stanislav Kamenský



Pivní alchymie

Chce to cvik a hlavně zkušenosti.

Pro laika je ale pokynů, jak správně natočit pivo, opravdu dost.

„Mistr“ a jeho žák

Šéf olomoucké pivnice U Tygra Pavel Kanhäuser (na snímku dole vlevo) a redaktor iDNES.cz Stanislav Kamenský (vpravo).

2x foto: Luděk Peřina, MF DNES



Tři kroky k pění, jak má být

Zatáhnete za „zpátečku“, pak teče pouze pěna. Aby pivo nepěnílo příliš, musí být sklenice mokrá. Pak už jen trefit míru, a je hotovo.

3x foto: Luděk Peřina, MF DNES



Figly číšníků: voda v pivě i místo minerálky

Jak v hospodě ošidit zákazníka i majitele? Stačí na to třeba jen voda z kohoutku dolítá do lahve od minerálky nebo do piva

OLOMOUC (stk, iDNES.cz) Provozovatel pivnice U Tygra Pavel Kanhäuser dává lidem ve svém podniku nejen možnost vyzkoušet si točení piva a provoz za pípu, ale také je ochotný mluvit o tricích a podvodech, které zkouší personál na hosty i majitele. Těm, kteří v byznysu začínají, totiž také dává rady.

„Po těch letech v branži už si o lidech v ní nedělám iluze. Kdybych vše věděl dopředu, tak bych do tohoto byznysu nešel,“ říká mi Kanhäuser, zatímco stojíme za výčepem a myjeme nádoby. „Největší prasárny obvykle dělají číšníci, majitelé málokdy, to už musí být člověkem. Když ale nemá majitel čas vše kontrolovat, tak se může stát, že na konci zapláče, protože mu zaměstnanci obrazně řečeno rozkradou hospodu pod rukama,“ dodává.

Do podvodů je podle něj často zapojená celá směna, která se o zisk

dělí. A případného nováčka rychle zpracuje, aby nic neprozradil. „Jedna z věcí, kterou mi třeba číšník udělal, bylo podvádění s minerálkami. Do prázdných lahví od neperlivé nalil balenou vodu, nebo dokonce tu z vodovodu, do perlivé pak nejlevnější obyčejnou bublinkovou vodu z obchodu. Neohnuté víčko nasadil zpět na láhev a pak to nosil lidem,“ popisuje. Taková objednávka se do pokladny samozřejmě nemarkuje, tím pádem jdou peníze do kapsy podvodníka.

„Na tom jsem okradený vlastně dvakrát, neboť kromě peněz můžu ztratit i zákazníka, který ten podvod pozná,“ uvádí Kanhäuser.

Podobným způsobem podle něj zkouší číšníci vydělávat i na alkoholech.

lu, hlavně u oslav. Bez markování hostům na panáčích rozliji třeba láhev fernetu a pak je zkasírují bez účtenky s tím, že se třeba rozbila pokladna. Do lednice na závěr dají novou láhev, kterou ale koupili v supermarketu za běžnou cenu. Rozdíl mají jako přílepení k výplatě, inventura nic neodhalí, protože počet lahví sedí.

„Když nemá majitel čas vše kontrolovat, tak se může stát, že mu zaměstnanci rozkradou hospodu pod rukama.“

Tradiční je podvádění s kávou. Nechvalně známé vaření druhé či třetí kávy z jednoho lógru už sice tak nevynáší, neboť turka vytlačuje espresso, i na něm se ale dá vydělat. Nic totiž nebrání číšníkovi nasypat do dávkovače nejobyčejnější instantní kávu, a z té ho pak vyrobit.

A tím výčet nekončí. „Dostal mě nový figl, kdy se do roztočeného sudu piva napumpuje třeba pět lit-

rů vody. To přitom není jednoduché, protože ventil pro pivo je jednocestný, takže se to musí udelat přes hadici pro vhnání vzduchu, a jde tak o solidní instalátérskou práci. Deset piv ze sudu navíc se sice nemusí zdát moc, ale když se takhle měsíčně „dopumpuje“ třeba dvacet sudů, tak už to personálu něco vydělá. Na chuti piva to ale poznáte,“ popisuje šéf pivnice.

Jediným řešením či aspoň prevencí proti podvodům je podle něj maximální kontrola včetně kamer a tvrdé tresty. „Proto jsem třeba chodil do hospody bez ohlášení, okamžitě si stoupl za kasu a podíval se po stolech, co tam kdo má. Pokud něco na účtence stolu chybělo, dostal číšník pokutu a vyhazov. Tolerance totiž nic neřeší, kdysi jsem to zkusil, a k ničemu to nevedlo,“ říká Kanhäuser. Host se podle něj také nesmí bát ozvat.

INZERCE

Jezdím na zelenou

ZUBR, partner projektu Řídím, piju nealko pivo ve spolupráci s Ministerstvem vnitra ČR