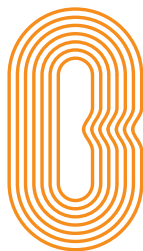


B



x

Anežka Drahotová

Narozena: 22. 7. 1995

Výška: 180 cm

Váha: 57 kg

Sponzor: Adidas

Oddíl: USK Praha

Trenér: Ivo Piták

x

Osobní rekordy

5000 m 16:03,18 (2015)

10 km 33:59 (2013)

půlmaraton 1:14,25 (2014)

10 000 m chůze 42:47,25 (2014, juniorský světový rekord)

20 km chůze 1:26,53 (2015, český rekord)

Největší úspěchy

OH Rio de Janeiro 2016 (10. místo, 20 km chůze)

MS v atletice Peking 2015 (8. místo, 20 km chůze)

MS juniorů v atletice Eugene 2014 (1. místo, 10 000 m chůze)

ME v atletice Curych 2014 (3. místo, 20 km chůze)

MS v atletice Moskva 2013 (7. místo, 20 km chůze)



Anežka Drahotová při Sportisimo půlmaratonu
v Praze 5. dubna 2014

EMA espresso bar

Na Florenci 3

(Po–Pá 8.00–20.00, So–Ne 10.00–18.00)

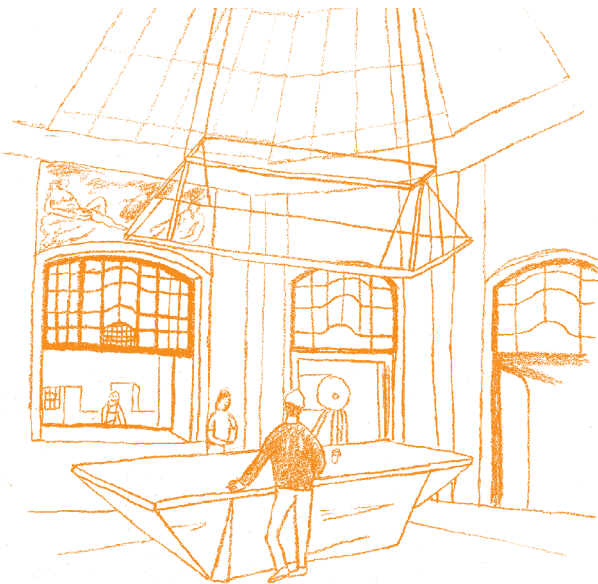
Mo Farah si 45 minut před startem dává dvojité espresso. Pozitivní vliv kofeinu na zvýšení výkonu ve vytrvalostních sportech je celkem dobře prokázán. Zaběhnout desítku za 28 minut vám to sice nepomůže, ale proč si jedno kafe před závodem nedat. Espresso na stojáka se zdá být pro tento účel ideální volbou a EMA espresso bar v sousedství Masarykova nádraží k tomu dává příležitost třeba v rámci rozklusání (nevýhodou ovšem je, že o víkendu zavírá už v 18.00). Pokud dorazíte dřív a budete mít čas, můžete si vybrat z řady dalších káv jak na bázi espressa, tak filtrovaných, případně sníst buchtu nebo sendvič. Jen je dobré mít na paměti, že když vyrazíte na lov, měli byste mít hlad.

Cukry do sebe běžci před závodem cpou v jednom kuse, a to ve všech myslitelných podobách, od těstovin přes müsli a chleba s Nutellou až po gumové medvídky a energetické gely. Je tedy celkem pochopitelné, že po závodě už něco podobného nemohou ani vidět a dávají přednost doplnění bílkovin. V blízkosti startu a cíle Birell Grand Prix se tak nabízí možnost navštívit některou z večerních alternativ k řeznickým jídelnám.

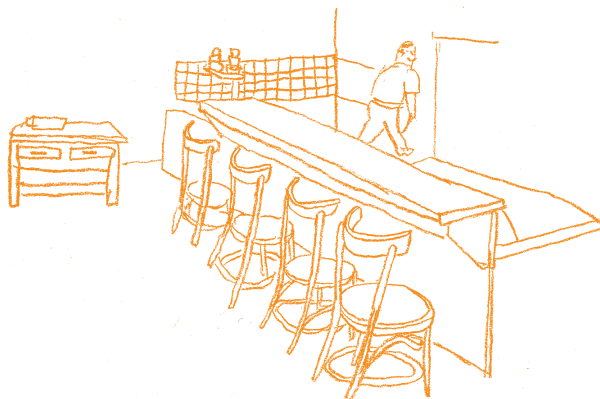
Kantýna

Politických vězňů 1511/5

(Po–Ne 11.30–23.00)



Základem nabídky nedávno otevřené Kantýny jsou pečená a rožněná masa, a to především vepřové a hovězí (můžete se však nadít i rožněného kuřete nebo holubice). Nabídka je ovšem podstatně širší, od škvarků nebo chleba s paštikou až po hamburgery a steaky. Kantýna je zároveň jedním z mála podniků, kam se dá kdykoli zajít na dobrý brambo-



rák, a opominout nelze ani skvělé buchty a ovocné koláče. Jednoznačně nejzábavnější to je ve stoje poblíž výčepu se vzorně ošetřeným Prazdrojem a možností pozorovat otevřený oheň, na němž se některá masa připravují, a frmol v kuchyni.

Maso a kobliha

Petrská 23

(Út–So 11.00–22.00)

Skotská vejce z Masa a koblihy se už stala legendou, ale byla by škoda zůstat jen u nich, protože maso (a nejen to) tu zpracovávat rozhodně umí. Kuchyně, které šéfuje Paul Day, vychází z britské tradice (můžete si tak dát třeba masový koláč nebo staffordshirský faggot) a její přístup ke zvířatům by se dal označit za holistický, od hlavy až po ocas. Nikoli náhodou se dobrý kuchař pozná podle toho, jak si dokáže poradit se surovinami, které by jiní označili za odpadní. Totální kuchyně, kterou zeza-du jistí pivovar Matuška.

