



(VY) Ferdinandovy hlášky

OBSAH

Z čeho se vaří skutečné pivo 1
*Představujeme vám sladovnu
Zaostřeno na chmel*

Ferdinand v plechu 2
*Proč Ferdinand není v plechovkách?
Skutečná pivnice*

Kaleidoskop 3
*Multikulturní pivovar
Co bylo, je a bude*

Okénko do historie 4
*Kolik zrněk v půllitru?
Staré míry: loket, kámen, vědro
Foto téma - Ferda na koni i do domu*

Vařím, vaříš, vaříte 5
*Chystaná novinka
Recepty do kapsy*



SKUTEČNÉ PIVO Z BENEŠOVA

www.pivovarferdinand.cz

Naše sladovna, náš klenot

Co je to slad?

Sladem nazýváme naklíčené a usušené obilné zrna – především ječmenné. Kromě piva je slad i jednou z základních surovin pro výrobu lisksy – pro výrobu tohoto oblíbeného alkoholického nápoje se používá speciální slad – nakuřovaný, lze ho ale výjimečně použít i k výrobě piva. Slady se rozdělují podle barvy – světlý, bavorský, karamelový, barevný... Těch speciálních existuje mnoho, asi kolem padesáti druhů. Slad rozhodně mimo jiné o tom, jakou chuť bude mít pivo výslednou barvu informuje o tom, jak se v daném pivě nachází, najde zákazník vždy na etiketě.

Uvnitř sladovny

K proměně ječmene na slad dochází ve sladovně. Dříve byla sladovna v každém pivovaru, dnes tomu tak není. S rozvojem pivovarnického průmyslu se sladovny začaly stavět zvlášť a sloužily pro více pivovarů. My jsme ale jednou z výjimek! My máme sladovnu hezky „doma“, uvnitř pivovaru. Jak slad vzniká? Sladovnický ječmen namáčíme v tzv. náduvnici do doba 48 hodin a se víduňmi přestávkami. Poté se namočený ječmen vymáčí na humna a zde dochází ke klíčení. Každých osm hodin provádíme tzv. v. orání – jak ruční, tak mechanické za pomoci strojů zvaných „sedláčci“. Tím nedojde ke srůstání hromady, reguluje se teplota v hromadě a zrna má dostatečný přísun kyslíku. Samotné klíčení trvá 4 – 5 dní, v zrně při tomto procesu dochází k

rozštěpení buněčných stěn a k aktivování enzymů. Když je zrna správně naklíčené, hromada se přemísť na hvozdu, kde dochází ke hvozdní neboli sušení. Teplota hvozdní je 30 – 80 °C. Díky teplotě vznikají ve sladu melanoidní látky, které dodávají sladu specifickou barvu a vůni. Sušení trvá dvakrát 24 hodin. Poslední operací v procesu je odkličování – tedy odstranění kořínků. Pak slad putuje na dřevěnou půdu, kde se nechá odležet šest týdnů.

Cesta sladu

Benešovský pivovar používá pro výrobu skutečného piva slad z vlastní umnové sladovny. Tato sladovna zpracovává ječmen vypěstovaný místními zemědělci. „Slad vzniká máčením ječmene, který Ferdinand vykupuje od léty prověřených zemědělců. Pivovarská sladovna zpracovává pouze jarní ječmeny. Ve sladovnických odrůdách Bojos a Malz,“ říká Lebeda. Významným dodavatelem ječmene do našeho pivovaru je firma Neveklov a.s. Do pivovaru se ječmen naváží během tzv. sladovačského období, od srpna do července se přiveze cca 2 500 tun ječmene. Měkké odrůdy se vozí v malém množství během teplých měsíců, tvrdé pak v těch chladnějších. „Všechny velké vstupní suroviny musí být na té nejvyšší možné úrovni,“ říká Lebeda.



Kromě Pivovaru Ferdinand využívají slad z naší sladovny také další velké české pivovary, ale i některé zahraniční – například vyhlášená německá sladovna Eymann, jimž dodáváme náš benešovský slad a oni ho distribuují do Ameriky, kde je po něm poptávka. Do zámoří dodáváme 600 tun sladu, který si kupují pivovary v Bostonu a okolí,“ říká Benešovsky sládek Jaroslav Lebeda. Eymann na ovlátku dodává do benešovského pivovaru slad, pro který si u nás vyzvedávají pivovarníci z celé ČR. „Jezdí k nám pro slad minipivovary i větší pivovary, které ho používají třeba na speciální piva. Nemusejí pro pár kilo cestovat až do Německa,“ popisuje osvědčenou službu sládek.

- Patříte mezi opravdové pivní srdcaře a chcete si zkusit uvařit své vlastní pivo doma? Náš slad si můžete zakoupit v pivovarském krámku, který se nachází v bezprostřední blízkosti pivovaru. Každý si ho může koupit přesně tolik, kolik potřebuje – ochotný personál vám ho naváže a otevře vám do našeho pivovarského prodejny Ferdinand je pondělí až pátek od 8:00 do 18:00, v sobotu pak od 10:00 do 16:00.



Ty vzniknou tak, že se chmelové listy usuší, namlou na prášek a ten se poté slisuje do válečků – takže úprava je zcela přírodní. „Existují také extrakty, což je taková zelená pasta. To už je trochu chemie, upravené a není to čistě přírodní chmel. Nejhorší ze všeho jsou isoextrakty – to už je hodně chemie. Umi vázat pěnu a přidává se do piv, která se ředí vodou. Tedy velké pivovary navaří šestnáctku, pak to naředí na desítku a je v tom isoextrakt. Pivo pak ztrácí pěnivost. Poznáte to tak, že když vypijete pivo z püllitru, udělá to pavučinu místo kroužků,“ vysvětluje náš sládek.

Zajímavost pro labuřníky

Gurmáni v Římě za dob Jakuba pojídali chmelové výhonky se solí, pepřem, octem a olejem. Starší výhonky se vařily ve vodě a používaly se jako náhrada chřestu. Chmel byl považován za zeleninu – pochoutku, která povzbuzovala chuť k jídlu a uklidňovala nervy strážníků.

Zaostřeno na chmel

Jak říká náš hlavní sládek Jaroslav Lebeda: „V pivovaru Ferdinand nic jiného než chmel ze Žatce nesmí přes práh!“ A důvod je jasný: český chmel je totiž nejvyšší kvalita na světě.

Některé pivovary kupují chmel například z Číny, Indonésie, Austrálie, mají jiný charakter a kvalita se ale od těch českých výrazně liší – stejně tak i cena. Za kilogram kvalitního českého chmele zaplatíte až několikanásobně víc, než za ten z exportu. Zahraniční chmel se kupuje především v rámci úspor. „Mnoho velkých českých pivovarů vozí čínský chmel. Smíchají ho pak třeba v poměru třetina český chmel a dvě třetiny chmel zahraniční. Moc dobře to tedy nechutná... Čeští sládkové jsou z toho nešťastní, ale když jim přijede kamion s chmelem a oni prostě musí vařit pivo, nenadělají nic,“ říká Lebeda. To se ale v našem pivovaru neděje! „Kdybychom koupili jiný než žatecký chmel, absolutně bychom popřeli naši filozofii nejvyšší kvality,“ uklidňuje sládek.

Jaké odrůdy chmele používáme?

V ČR je zaregistrováno dvanáct odrůd chmele – některé jsou rozšířené, jiné pouze okrajové. Každý sládek má v oblíbenou, která se osvědčila u zákazníků. Pokud dojde k výměně, charakter piva se změní: je více hořké, drsnější či voňavější. Pivovar Ferdinand používá čtyři odrůdy: Ital, Agnus (hořké chmely), Žatecký poloraný červeňák a Premiant (dodávají aroma). „Červeňák je nejznámější aroma tický chmel a pro představu má třikrát nižší hořkost než klasické hořké chmely,“ říká Lebeda. Do benešovského pivovaru dodává veškerý chmel firma Bohemia Hop a.s., která ho i mimo jiné vyváží do zahraničí, a to především do Japonska, Číny, Vietnamu a Indie. Důležité je samozřejmě i skladování chmele. Uchovává se při stále teplotě asi 15°C v suchém a klimatizovaném prostoru. Dodáván je ve vakuovaných hliníkových foliích, takže se k němu nedostane žádné světlo. Pokud by došlo k poškození obalu, vydrží chmel ve stejné kvalitě přibližně rok. V našem pivovaru používáme chmel pouze ve formě granulí.



Proč pivo Ferdinand není v plechovkách

V posledních měsících bylo možné v tisku několikrát zaznamenat informace o rostoucí popularitě plechovkového piva. Většinou se zmiňují pozitivita tohoto obalu, v první řadě lehkost a následně nerozbitnost. Na dalších místech pak praktičnost, jelikož po vypití lze hliník zmáčknout, aby nezabíral místo. Navíc se člověk nemusí trmácet pro vratnou zálohu do obchodu. Logicky se tak nabízí otázka, zda se v budoucnu dočkáme v plechovém obalu i skutečného piva Ferdinand.

Naši předkové říkali, že není vše zlato, co se třpytí. A nejinak je tomu i u pивní plechovky. Tento způsob uchování piva s sebou nese i řadu problémů. První dva nejzásadnější.

Tím prvním je riziko zvětrání. Každý konzument piva ví, že největším nepřítelem je vzduch, konkrétně oxidace. Díky systému plnění je u plechovky větší riziko, že Vámi zakoupený produkt bude zvětralý. Při stáčení lahví pracujete s menším otvorem. Riziko zvětrání piva lze eliminovat tím, že sáhnete po co nejčerstvěji plněné plechovce. Což bohužel máte snadnější především v zahraničí, jelikož v ČR není povinností výrobce uvádět na obalu datum plnění. Vidět to můžete pouze u piv určených na export. Nedávný test MF Dnes dokázal, že zvětrání se může týkat až 30% spotřebitelů nabízeného na trhu. Článek „TEST DNES: Pivo v plechu rychle stárne, už po pár týdnech může být zvětralé“ ze dne 19.6.2018 je dohledatelný na internetu.

Druhým mínusem je ekologický aspekt. Ačkoli se zdá hliníková plechovka ideálním obalem, je třeba myslet na to, že výroba hliníku je 3x energeticky náročnější, než výroba plastů, a 25x v porovnání se sklem. Rovněž je nutné použití nezanedbatelně většího množství vody, než u zmíněného plastu a skla. Znečišťování ovzduší a produkce odpadu (na 1 tunu hliníku zmizí cca 1 tuny odpadu z činnosti) tak není ideální. Životnímu prostředí nepřidá ani následná recyklace, kdy vznikají např. nebezpečné solné strusky, končící většinou na skládkách. Pokud plechovku po vypití vyhodíte do správného odpadu a ona se tak ocitne na skládce, vytvoří se na její povrchu reakce s kyslíkem, tenká vrstva zabírá a brání dalšímu rozkladu.

Možnosti třídit plechovky sice jsou, ale zdaleka ne všude je k dispozici patřičný kontejner, ačkoli obce mají již několik let ze zákona povinnost to zajistit. Ale to bohužel jinak. Kontejnery na plasty a sklo máte téměř všude, sklo už je také standard, ale s nádobami na kov či plechovky je to horší.

Proč tedy tolik ostatních pivovarů sází na tento typ obalu? Z hlediska ekonomiky je plechovka vhodná především pro supermarkety, jelikož nemusí řešit problémy s vratnou obalovou sítí.

Myslete na to, že pivovar však může plech využít pouze jednou. Naproti tomu láhev stačí vymýt a lze ji plnit opakovaně. S plechovkovým pivem by se pivovar Ferdinand stal větším producentem budoucího odpadu - což jde oproti všem moderním trendům snižování jeho množství, inspirovaným např. hnutím zero waste. Skutečné pivo z Benešova tak bude i nadále k dostání pouze v KEG sudech, skleněných lahvích či v nefiltrované variantě v PETkách.



Nová Skutečná pivnice v Praze

V polovině léta se milovníci skutečného piva Ferdinand v Praze dočkali nového zázemí. V Holešovicích, na rohu ulice a náměstí u Paláce v ulici Dukelských hrdinů 42, byla po celkové rekonstrukci a úpravě vnitřních prostor otevřena Skutečná pivnice.

Prostor je dispozičně rozdělen na dvě části. V přední části stojí za zmínku především stůl pro štamgasty a sezení na vyvýšeném místě u okna, kde můžete nerušeně pozorovat ruch ulice. Dominantou vstupní části je bar a výčep s pěti kohouty. Stabilně zde naleznete 10° světlé výčepní, 11° světlý ležák MAX a 11° tmavé pivo. Pro abstinenty či řidiče je pivo doplněno o černou limonádu a melu. Na látce kohoutu se pravidelně střídají speciály - polotmavé 13° Sedm Kulí a světlý 15° speciál d'Este. Ty jsou doplněny ještě o 12° světlý ležák Premium či čepované nealkoholické pivo. Aktuální nabídku lze kromě venkovní tabule nalézt i na FB stránce Skutečné pivnice.

Zadní část provozovny tvoří salónek, kde lze nerušeně pořádat i soukromé akce či oslavy. Na stěně si zde můžete prohlédnout i ručně malovaný výrobní postup skutečného piva Ferdinand, od sladu až po finální stáčení. Kromě toho lze rovněž si v salónku prohlédnout i fotogalerii, jelikož se zde střídají tematické výstavy.



Popřejme nové Skutečné pivnici jen vše dobré. Nejlépe přímo na místě jedním rádně oroseným púllitrem skutečného piva Ferdinand.

Co bylo, je a bude...

Náš pivovar je multikulturní! Svědčí o tom rozmanitost nejen akcí, které hrdě podporujeme, ale i těch, které se konají přímo v našem areálu.

Květnové svátky

V polovině května by oslavila svůj svátek Žofie – osudová láska Františka Ferdinanda D'Este. On sám měl jmeniny 30. 5., což bylo třeba řádně oslavit – jak jinak, než našim skutečným pivem.

Pivovar Ferdinand proto v rámci oslav uspořádal

Den otevřených dveří (25. 5.).

Návštěvníci tak měli výjimečnou možnost nahlédnout do výrobních prostorů pivovaru – samozřejmě s důstojností a v klidu. Všechno bylo v pořádku, až na to, že na čepu byly nejen naše pivní produkty, ale i osvědčená limonáda Ferdináda.



Ferdinand v muzeu

Národní zemědělské muzeum v Praze v dubnu pořádalo seminář s názvem Současné trendy ve speciální výživě. Na konferenci, jejímž stěžejním tématem byly potravinové alergie, nesměl náš bezpečkový ležák chybět! Do muzea byl Ferdinand pověřen ale i na týden – linkový den – zastoupila nás zde opět naše prémiová bezpečková „dvanáctka“ a samozřejmě výjimečný bylinný ležák kuřáka.

Pro celiaky

V květnu se v pražských Letňanech konala akce zaměřená na celiaky – lidi, kteří trpí nesnášenlivostí lepku (glutenu). Fórum celiaků, tedy Gluten Free Prague Expo, se letos konalo již potřinácté a pivovar Ferdinand na něj dovezl svůj bezlepkový ležák. Světové výstavy se zúčastnilo přes 1300 lidí a přesto, že konkurence byla velická – 40 výstavních stánků – naše pivo s přeškrtnutým klasem si našlo početnou skupinu fanoušků. Občerstvit se u ferdinandského stánku mohli i výjimečně točeným „bezlepkáčem“. Nestáli u stánku. O to si nebylo pochyb, když vtočilo se totiž 240 půllitrů!

Hudba pro dobrou věc

Do louže v areálu letošního Ludolfa a letanie
v Benešově nebo Nové myslivně na Konopišti
se Karativní festival Open Door posílal a
Ferdinand fest letos přesunul do areálu našeho
pivovaru. Sešli se na něm příznivci benešovské
nemocnice, fanoušci rockové hudby a přede-
vším milovníci našeho skutečného piva! K tanci
i poslechu zahrály třeba kapely Ultima, Poprask,
luže letošního roku. Karativní festival
se letos konal na podporu onkologického oddě-
lení nemocnice, které mohl každý příchodci podpořit
koupí speciálního odznáčku. Zajímavou sou-
částí programu byla návštěva 84 vozidel značky
letošního oraničoval luže letošního
Republic – do pivovaru dorazili majitelé džípů z
víkendovního letního srazu letošního parade v blízkosti
pod Blaníkem. Spolu s ostatními návštěvníky si
motoristé prohlédli celý pivovar. (sle velí rádi
že můžeme být součástí festivalu, který skutečně
proláká.

Černý Čtvrtek

Na 28. června každoročně připadá výročí sarajevského atentátu na následníka trůnu Františka Ferdinanda a jeho ženy Žofie. Tuto smutnou událost si připomínali na zámku v Monáši. To nejen rodkou soukromí pokojů korunního prince, ale i zádušní mši v zámecké kapli. Čestnou stráž držela Městská policie Benešov, dobrovolní hasiči z Neveklova i zlevněný soplek. Mezi náln rodkou provedl návštěvníky Jindřich Forejt. My jsme uctili památku našeho jmenovce společným připitím naším Nefiltrovaným tmavým ležákem.

Jarmark v srdci Benešova

Stánky s dobrým jídlem, skvělým pitím a originálními výrobky zaplnily 1. května náměstí v Benešově. Radiční staročeský jarmark letos slavil jubilejní 25. ročník. Celodenní akce přinesla také ukázky tradičních řemesel a velmi bohatý doprovodný program – především ten hudební. Na podiu vystoupila Duše Olá, Marek Strašen, Ivan Ládek a Jano Band, Jaroslav Holý a Kateřina Jelen, ale i Benešáček nebo Dechový orchestr Olš. Lukáš Beneš a Václav Melik se události tohoto druhu neobejdou bez tradičního jídla a poctivého českého piva, byli jsme součástí. Návštěvníci ochutnali benešovského „Ferdu“ v téměř všech leteckých podstatách.

Na slavnostech bylo veselo

Příznivci našeho skutečného piva a fanoušci dobré hudby se opět sešli v Benešově. ■ radiční Pivovarské slavnosti se tu letos konaly 8. 9. – a areál Pivovaru Ferdinand oživil už po sedmadvacáté! Návštěvníci měli jedinečnou možnost ochutnat všechny druhy našich piv na jednom místě. Na čepu byla výjimečně i loňská bezlepková novinka nebo speciální várka Vídeňského ležáku. Děti a řidiči mohli zahnat žízeň točenou limonádou Ferdinandou. Samozřejmě byly stánky s občerstvením.

Áste si toli v ráii troúdek lavítat do unikátního prostor tenešovské úivovaru a tolnat letoúatou historií na vlastní oči. Na své si přišly i děti, pro které byl připraven dětský koutek s tvořivými dílničkami nebo zábavná laserová střílnice. Především pány pak rozveselila přítomnost účastnic letošní soutěže krásy Miss Česká republika.

Našlápnutý byl i hudební program. Slavnosti - jak je již zvykem - zahájila dechovka Český šraml. Poté se až do večerních hodin na dvou pódiích vystříдалo celkem osm kapel, které roztančily dav. O tom, že se Pivovarské slavnosti opět vydařilo, mluví nejen počet prodaných vstupenek a vytočených pívů, ale i pozitivní reakce samotných návštěvníků.

Všem velmi děkujeme za účast a těšíme se na příští ročník Pivovarských slavností!

Punkeři na pivu

Náš pivovar je otevřen opravdu všem! V sobotu 7. 7. areálem duněly bubny i elektrické kytary. Poát se tu totiž konala ožená ožen air akce Punkrock for Ferdinand. Všichni návštěvníci si to užili náramně! Rozdováděný dav hudebních nadšenců roztančili kapely jako: E!E, Risk It, neoburnin itels. totto si všichni užili dosyta nejen hudební nářez, ale i našeho skutočného piva, pokračovala after party v benešovské dusi. Těšíme se na další ročník!



Sládek navařil nealko s přeškrtnutým klasem

Mezi charakteristické vlastnosti pívní novinky od Pivovaru Ferdinand patří vůně po sladu a chmelu. Má výraznější mladinovou a sladovou chuť, je příjemně hořké. Tyto specifické vlastnosti zajistila metoda studeného chmelení. Výroba bezlepkového nealkoholického piva je ale stejná, tedy: vlna, spilka, sklep. A nelíží se ani základní suroviny - voda, chmel a slad z vlastní humnové sladovny, která se nachází přímo v areálu benešovského pivovaru. Jen obsah lepku v pivu je nižší, tedy méně než 10 mg/l (legislativní limit je 20 mg/l). To potvrdila zkouška v akreditované laboratoři firmy ALS s.r.o., druhou analýzu provedl Výzkumný ústav pivovarský a sladařský.

Bezlepkový ležák Premium, který byl v pivovaru Ferdinand navařen loni, si získal ihned nejen oblibu u zákazníků, ale i řadu ocenění – včetně prestižní ceny Regionální potravina. Doufáme, že náš nealko bezlepek, který rozšířil portfolio pivovaru Ferdinand, bude brzy sklízet stejné úspěchy. Zatím bude k dostání ve skleněných lahvích o objemu 0,5 l. Později, dle poptávky zákazníků, ho Ferdinand nejspíš bude i stáčet do sudů.



*** MATRIKA PIVOVARU FERDINAND ***

RODNÝ LIST

JMÉNO A PŘIJMENÍ:

BEZLEPKOVÉ PIVO NEALKOHOLICKÉ SVĚTLÉ

MÍSTO NAROZENÍ:	Pivovar Ferdinand, Benešov
ZRÁNÍ VE SKLEPÍCH:	30 dnů
DRUH:	Nealkoholické pivo
OBSAH ALKOHOLU:	max. 0,5 %

CHARAKTEROVÉ VLASTNOSTI:

Pivo s vůní po sladu a chmelu, výraznější mladinové a sladové chuti, příjemně hořké, chmelené za studena.

SLOŽENÍ:

Ječný slad z vlastní humnově sladovny, chmel, voda.

Průměrná výživová hodnota 100 ml

Energie	52 kJ	Lepek	< 10 mg/l
Sacharidy	2,5 g	Gladin	< 5 mg/l
s toho cukry	1,3 g		
Bílkoviny	< 0,5 g	Obsahují zanedbatelné množství tuků a nasyčených mastných kyselin.	
Sól	0 g		

BALENÍ: Lahev 0,5 l

PIVO UVAŘIL: Sládek Jaroslav Lebeda a pivní mistři z pivovaru Ferdinand

Pivovar
Ferdinand
Skutečné pivo
BENEŠOV 1897



CZ-105-002

~ DEJ BŮH ŠTĚSTÍ A NA ZDRAVÍ ~

Ingredience:

1 kuře
100g másla
100g cibule
1dl piva
1 žemle
40g rozinek
Sůl, pepř



Ryby smažené v pivním těstíčku

Ingredience:

750g ryb
1/8 litru světlého piva
Lžička oleje
Vejsce
125g polohrubé mouky
Sůl
Citron
Olej na smažení



Postup: Ryby rozporcujeme, osušíme je. V pívě rozšleháme sůl, žloutek, olej a postupně zašleháme mouku, až dostaneme hladké a husté těstíčko. Necháme je asi půl hodiny odpočinout, potom přidáme pevný sníh z bílku. V tomto těstíčku namáčíme porce ryby a ihned smažíme. Na každou porci dáme kolečko citronu. Pivní těstíčko lze použít na všechny druhy ryb.