



(VY) Ferdinandovy hlášky

OBSAH

NĚKOLIK DOPADŮ SVĚTOVÉ VÁLKY	2
NENÍ PIVO JAKO PIVO ANEB „ČESKÉ PIVO“ V NAŠÍ REPUBLICE	2
PIVNÍ DEGUSTACE Jak může vypadat a chutnat pivo při jeho ochutnávání Degustační lístek	3
ROZHOVOR ČÍSLA Kdybychom přestali všichni pít, byla by to katastrofa	4
JAN SVOBODA	4
VTIP ČÍSLA	4
KVÍZ „MAGICKÁ TŘINÁCTKA“	5
KAM NA PIVO Restaurace Barokního statku a hřebčína „Benice“	5
BUĎTE V OBRAZE, AŽ VÍTE, CO PIJETE!	6
PIVNÍ RECEPT VLADIMÍRA POŠTULKY Belgická pivní karbonáda	6



SKUTEČNÉ PIVO Z BENEŠOVA

NĚKOLIK DOPADŮ SVĚTOVÉ VÁLKY

PO VYPUKNUTÍ PRVNÍ SVĚTOVÉ VÁLKY SE ŽIVOT ŘADOVÝCH OBYVATEL ZNAČNĚ ZMĚNIL A PŘÍŠLY NA NĚ TĚŽKÉ ČASY. VŠICHNI MUŽI, NA NĚŽ SE VZTAHOVALA BRANNÁ POVINNOST, MUŠELI NARUKOVAT DO RAKOUSKO-UHERSKÉ ARMÁDY. MNOHÉ ŽENY SE ZASE DOBROVOLNĚ HLÁSILY JAKO POMOCNÉ OŠETŘOVATELKY DO POLNÍCH I TÝLOVÝCH LAZARETŮ. TO MĚLO ZA NÁSLEDEK, ŽE JIŽ V SRPNU ROKU 1914 NEMĚL KDO SKLÍZET ÚRODU, A TAK SE V NEJRŮZNĚJŠÍCH CELOSTÁTNÍCH I LOKÁLNÍCH TISKOVINÁCH OBJEVOVALY VÝZVY, ABY OBYVATELÉ PŘÍŠLI NA POMOC PŘI SKLIZNÍ A NÁSLEDNĚM ZPRACOVÁNÍ POLNÍCH PLODIN. JAK ALE VÍME, SITUACE SE NIJAK NEZLEPŠOVALA, COŽ V POSLEDNÍM ROCE VÁLKY VEDLO AŽ K HLADOMORU.

Velkou ztrátu si připsal i samotný benešovský pivovar. C. a k. armáda totiž v zájmu zbrojení zrekvirovala vše, co mohla pro své účely využít. Měď byla poměrně vzácným, leč potřebným kovem, a tak pivovarské varné kotle, vyrobené právě z mědi, nemohly zůstat ušetřeny. Až dlouho po válce byly nahrazeny ocelovými, které v pivovaru slouží dodnes.

Přesuny jednotlivých pluků dle aktuálních potřeb, které vyplývaly ze situace na bojištích, někdy mívaly i pozitivnější stránky. V Benešově totiž došlo k tomu, že 102. pěší pluk, který byl ve městě posádkou, byl odvelen na frontu a na jeho místo přišel pluk císařských myslivců z jižních Tyrol, v jehož řadách sloužila i spousta Italů. V průběhu války, jak bylo stále patrnější, že rakousko-uherská monarchie má na kahánku, spojily se obě národnosti, tedy Češi a Italové, ve společném protihabsburském odporu.

INSPEKCE F. F. D'ESTE V PIVOVARU (31. 5. 2014)

Stejně jako na začátku minulého století zavítal arcivévoda František Ferdinand d'Este během své návštěvy Benešova i do „svého“ pivovaru. Nezapomněl ani na ochutnávku zdejšího pěnivého moku a vyjádřil svou spokojenost.

FERDINAND OPĚT V CHLUMU

V červnu roku 1914 odjel František Ferdinand d'Este ze svého letního sídla v Chlumu u Třeboně na inspekci vojenských manévřů do Bosny. Z této cesty se už do českých zemí nikdy nevrátil.

Stejně tak se ale od té doby v Chlumu netočilo benešovské pivo. Protože si i tamní obyvatelé chtěli letos připomenout 100. výročí sarajevského atentátu, který ukončil život následníka trůnu a zároveň rozpoutal první velké krveprolití 20. století, majitel chlumské restaurace Růženka Jiří Skypala neváhal: „V souvislosti s oslavami, které proběhly, jsme se rozhodli oslovit pivovar Ferdinand v Benešově a točit toto pivo i v Chlumu.“

Třebaže původně bylo plánováno, že benešovské pivo bude v nabídce jen po dobu oslav, místní si ho natolik oblíbili, že se tam točí dodnes. Na čepu je světlá jedenáctka, v lahvích je pak k mání Sedm kulí, tmavá jedenáctka a malinovka Ferdináda.



foto:
Pasáží o.p.s.

NENÍ PIVO JAKO PIVO ANEB „ČESKÉ PIVO“ V NAŠÍ REPUBLICE

Proč Ferdinand nemá chráněné zeměpisné označení České pivo?

Když Český svaz pivovarů a sladoven oznámil, že se v rámci EU podařilo vyjednat chráněné označení České pivo, byl jsem tomu nakloněn. Ze začátku to totiž vypadalo tak, že musí jít skutečně o pivo kvalitní, z kvalitních surovin, vyrobené kvalitní technologií.

Kritéria pro přiznání tohoto označení jsou mírnější?

Ano, ta norma je velmi benevolentní, protože vyžaduje pouze 70 % ječného sladu z celkového sypání a pouze 30 % českého žateckého chmele. Zbývající podíl může být nahrazen náhražkami nebo zahraničními chmely horší kvality. Co se týká samotné výroby, je požadavek na oddělené kvašení a dokvašování piva, což je u některých piv, která toto označení používají, téma na další diskusi.

Takže jste byl nastavenými pravidly zklamán?

Myslel jsem, že to bude oddělené. Velké pivovary pracují se svými technologiemi. Já jim to neberu, je to ekonomicky výhodné a v tom objemu, který produkují, to snad ani jinak dělat nejde. Ale myslel jsem, že tomuto označení budou vyhovovat spíš menší pivovary, které pivo vaří jako my, tedy klasickou výrobou – a takových je stále ještě dost. Jenže teď se může nositelem tohoto označení stát jakýkoli zdejší pivovarnický výrobek, včetně těch nechvalně známých, které už se snad ani nedají považovat za pivo.

Hrají v tom roli i ekonomické faktory?

Samozřejmě. Nejsou sice rozhodující, ale jsou. Označení České pivo dnes používají v drtivě většině, zhruba ze 70 procent, velké pivovary, potom zavedené střední pivovary se zmodernizovanými linkami a nakonec několik malých pivovarů, které označení používají jen na jeden druh piva. Výroba takového piva podléhá zvýšené kontrole, což je samozřejmě v pořádku. Ale co je nejhorší, je velká administrativa a nutnost vybavení

laboratoří jak personálně, tak i měřicími přístroji, které jinak k vaření piva nejsou nutné. To s sebou nese velké finanční náklady. Pro náš pivovar jsme je vyčíslili asi na šest set tisíc korun.

Náklady jsou přece stejné pro každý pivovar, samozřejmě přiměřeně k velikosti.

Ty velké pivovary to mají vyřešené tím, že mají moderní výrobu, při které jsou tyto veličiny měřeny kontinuálně, archivují se, pak není problém tyto hodnoty předložit. My bychom museli v každé fázi výrobního procesu odebírat vzorky, a to ve dne v noci, protože třeba vana funguje i přes noc. Když rozbor jednoho vzorku z nějakého důvodu nevyjde – například hořkost, která je pro pivo samotné nepodstatná, ale pro používání označení České pivo nutná –, nelze takové pivo stáčet a označovat ho jako České pivo. Ve finále vám tak vzniknou dva druhy piv – jedno certifikované, druhé ne.

Takže tato známka pro vás není nijak zajímavá?

S tím, jak jsou v současnosti nastavená pravidla, není. Jedná se o příliš vysokou finanční a administrativní zátěž. Ta však na druhou stranu nepřináší žádnou přidanou hodnotu, protože na toto označení dosáhne každý. Smysl by měla snad jedině v tom případě, že bychom se zaměřili více na export.

Není přece jen škoda nevyužít příležitosti přihlásit se k tomu, co je pro pivovar zásadní?

Ale my se k tomu hlásíme! Získali jsme známky Regionální potravina, Česká chuťovka, Kraj blanických rytířů – to všechno jsou ocenění, která garantují poctivou výrobu, používání jen kvalitních surovin bez náhražek nebo spojitost s regionem. Těchto známek si vážíme a jsme hrdí, že jsme jejich nositeli.



SE SLÁDKEM JAROSLAVEM LEBEDOU JSME SI POVÍDALI O TOM, PROČ BENEŠOVSKÝ PIVOVAR NEUSILUJE O CHRÁNĚNÉ ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ ČESKÉ PIVO, PŘESTOŽE SI FERDINAND NA KVALITĚ A PŮVODNÍCH POSTUPECH ZAKLÁDÁ.

PIVNÍ DEGUSTACE

DEGUSTACE VÍN JSOU VELMI ZNÁMÉ, ZTVÁRNĚNÉ V MNOHA FILMECH. O PIVNÍCH DEGUSTACÍCH SE ALE JEN OBECNĚ NĚCO MÁLO TUŠÍ, NIC KONKRÉTNÍHO SE VŠAK NEVÍ. PŘITOM NENÍ VŮBEC TĚŽKÉ SI TAKOVOU SOUKROMOU DEGUSTACI USPOŘÁDAT DOMA S PŘÁTELI NEBO SE ŠTAMGASTY V OBLÍBENÉ HOSPODĚ. FERDINANDOVY (VY) HLÁŠKY VÁM NYNÍ NAPOVĚDÍ, JAK TO UDĚLAT.

NEŽ ZAČNETE

Především si zajistěte vzorky. Je na vás a vašich chutích, jaké ty vzorky budou. Můžete se zaměřit na speciální pивní styl nebo třeba na konkrétní zemi, např. Belgii. Vzorků nemusí být moc – ani by nemělo. Není totiž v možnostech laika posoudit vyšší počet vzorků. Profesionálové, kteří degustace pro veřejnost připravují, obvykle počítají s deseti různými vzorky. Dále si připravte degustační lístek, kam si každý z účastníků bude zapisovat své poznámky ke každému pивu. Ukázku takového degustačního lístku najdete na této straně, ale můžete si vytvořit vlastní.

Nezbytnou součástí je i něco na zakousnutí mezi jednotlivými pивy, aby se vám zneutralizovaly chutě v ústech. Ideální pro tento účel jsou kousky pečiva, nevýrazné sýry nebo nepříliš kořeněné uzeniny.

Každému z účastníků nalijte přiměřenou dávku – ne příliš velkou, aby i při poslední sklenici měli jasnou mysl, ale ani příliš malou, aby pivo mohli dostatečně vychutnat. Dejte si pozor, aby sklenice byly jaksepatří čisté a nedaly vzniknout negativním jevům, za které však samo pivo nemůže. Abyste věděli, na co se při samotném hodnocení zaměřit, připravili jsme pro vás se sládkem Pivovaru Ferdinand malého průvodce.

OČI

První, čeho si u piva všichni všimneme, je pěna. Bez pořádné čepice to prostě není pivo, ať si v Anglii myslí cokoli. Pěna sama o sobě však nemusí souviset přímo s pivem, ale s čistotou skla a výčepního zařízení. Klasickým příkladem jsou mast-

né sklenice, na kterých se pěna neudrží, přestože v nich máte sebelepší mok. Když tedy pomineme tyto příčiny, je známkou kvalitně uvařeného a také načepovaného piva mnohým jistě známé „kroužkování“. Pokud je pivo správně nasycené oxidem uhličitým během procesu zrání, a ne uměle až po něm, pěna vydrží po celou dobu pití. Jak postupně hladina klesá, vždy po sobě zanechá kroužek a vy nakonec vlastně dokážete spočítat, kolikrát jste se z půllitru napili.

Další parametr, který vnímáme očima, je barva. Profesionální degustátoři používají standardizovanou jednotku EBC, přičemž klasické světlé pivo by se mělo pohybovat v rozmezí 8–10 EBC. Nám laikům to samozřejmě nic neřekne, takže za ideál považujeme nazlátlou barvu. Když je pivo světlejší, třeba až vodovaté, nebo naopak zbarvené spíš do červena, není něco v pořádku.

Zrakem hodnotíme také čírost. Filtrované pivo musí být čiré, a ne zakalené. „Musí mít jiskru,“ říká k tomu benešovský sládek Jaroslav Lebeda. U nefiltrovaného piva zákal samozřejmě je a je způsoben přítomnými kvasnicemi.

NOS A JAZYK

Poté zapojíme nos a přejdeme k vůni. Ty hlavní jsou v pivu dvě: sladová a chmelová, podpořené oxidem uhličitým. To by mělo platit u všech piv bez rozdílu. Naopak chuť se pivo od piva liší a záleží hlavně na tom, jak jsou jednotlivé složky vyvážené. Sladová chuť je ta sladká, chmelová je kořenitá, hořká. „Nesmí to ale být hořkost ulpívající, drsná, která zůstává na jazyku příliš dlouho,“ upozorňuje sládek Lebeda. Průběh popisuje tak, že při napití cítíte nejprve sladkou chuť sladu, a když polknete, zůstane vám v puse asi na deset nebo patnáct sekund hořká chmelová chuť. Poté chuť příjemně odeznívá a vy máte chuť na další napití. To je ta známá pitnost piva a je známkou toho, že je pivo správně nachmelené. Pokud je pivo takzvaně přechmelené, je hořkost nepříjemná a chuť na další doušek nepřichází.

Vedlejší chuti, jako je třeba máselná nebo chuť připomínající ovoce, jsou zpravidla vady a odborník už většinou ví, čím jsou

způsobeny. „Pokud je v pivu třeba ovocná příchut' a není to ovocné pivo, vím, že proběhlo nekvalitní kvašení při vysokých teplotách,“ dává příklad benešovský sládek. Máselná pachut' je pak způsobena aldehydy vznikajícími při špatném zrání. Vadných příchutí je samozřejmě celá škála a dobrý degustátor by je měl umět identifikovat. Pro laiky je ale podstatné, že jsou to vady. Lidské chuti jsou však značně individuální, a co je pro jednoho nepřijatelné, je pro druhého vítané ozvláštění.

ALKOHOL

I když je pro spoustu pivařů podstatné, jestli pijí desítku, nebo dvanáctku, Jaroslav Lebeda tomu příliš velkou váhu nepřikládá. Říká, že stupňovitost se lze naučit rozeznávat jedině tím, že má člověk „odpito“, tedy že už má zkušenosti s tím, jak mu chutná desítka nebo dvanáctka. Zároveň dodává, že v dnešní době se rozdíl mezi jedenáctkou a dvanáctkou pohybuje kolem šesti či sedmi desetin, a nemyslí si, že by to někdo byl schopný rozeznat. Záleží totiž především na plnosti piva: desítka je vodovatější a hodí se spíš na zahrnutí žízně, zatímco silnější piva jsou samozřejmě plnější, hutnější. Piva vyráběná v CK tancích jsou pak vodovata všechna, což je dáno způsobem výroby.

Zapomeňte na to, že pivo je jen světlé, nebo tmavé, hořké, nebo sladké. Barev, chutí i vůní existuje celá škála. Pokud těžko hledáte slova, Václav Vyvadil z Pivovaru Ferdinand pro vás připravil přehled možností, jaké pivo může být. Nad jednotlivými vjemy u každého piva přemýšlejte. Třeba se z vás stane velký znalec a k pití piva už budete přistupovat úplně jinak.

JAK MŮŽE VYPADAT A CHUTNAT PIVO PŘI JEHO OCHUTNÁVÁNÍ:

BARVA

světle jantarová, velmi světlá žlutá barva, nazlátlá, tmavší odstín

ČIROST

jiskrná

VŮNĚ

sladová, chmelová, obilná, silně obilná, slabě chmelová, výrazně chmelová, mladinová, parfémová, vařená zelenina, kvasničná, trávová, nechmelová, papírová, sirná, aceton, kukuřice, ovocná, esterová, slabá, nevýrazná, mírně nakyslá, cizí vůně, kovová, sklepní, zatuchlá, stará, květinová, sirupová, připálená, oxidační, medicínální, zoxidovaná mladina

CHUŤ

mírně obilná, bylinná příchut', slabě kvasničná, mírně nakyslá, zatuchlá sláma, trpce nakyslá, fenolová, nasládlá, medová, trpká

ŘÍZ

optimálně ostrý, ostrý, střední, nižší, slabý, vysoký

PLNOST

vysoká, silnější, vyšší, slabší, nižší, příjemná, vyrovnaná, malá chlebnatost

HOŘKOST

výrazná s delším intervalem doznívání, drsná, přechází v trpkou pachut', nízká s krátkým dozníváním, vyšší, drsné a suché doznívání, střední s dlouhým dozníváním, jemná a doznívající, jemná vyrovnaná příjemná s vyrovnaným dozníváním, slabá, skoro žádná, nízká bez doznívání, žádná s nepříjemným dozníváním, znatelná, ale nevýrazná, natrpká, suchá, příjemná nerušící, brutální

PĚNA

vysoká hustá, nižší řídká, nižší, ale kompaktní, vysoká bílá, odpovídající standardu, rychle padající

CELKOVÉ DOJMY Z PROFESIONÁLNÍCH DEGUSTACÍ:

vyrovnané, plné hořké pivo – nepovedené prázdňové pivo – harmonické, velmi dobře pitelné – velmi dobré čisté pivo – nevyrovnané, obilné a drsně hořké – sladkokyselé, nevyrovnané – nepovedené prázdňové pivo – neradostné, neharmonické pivo – čisté lehké osvěžující pivo – těžké, drsné, trpké – nevyvážené, plné těžké pivo – příliš suché prázdňové pivo – sladké, hořké, plné pivo – silné, osvěžující – sladké, těžké – nevyrovnané, plné, málo hořké pivo – nedobré, těžké prázdňové až nakyslé pivo – disharmonické, nepitelné – nevyrovnané hořkosladké pivo – prázdňové až nakyslé – havarované pivo...

Pojď na jedno, druhý už si radši nedáš!

DEGUSTAČNÍ LÍSTEK

ČÍSLO VZORKU

1

2

3

4

5

6

PĚNIVOST

BARVA

ČIROST

VŮNĚ

CHUŤ

ŘÍZ

PLNOST

HOŘKOST

CELKOVÝ DOJEM

Rozhovor: KDYBYCHOM PŘESTALI VŠICHNI PÍT, BYLA BY TO KATASTROFA

PRO BĚŽNÉHO ZDRAVÉHO ČLOVĚKA JE PŘÍNOSNĚJŠÍ ALKOHOL UMÍRNĚNĚ PÍT NEŽ ZCELA ABSTINOVAT. MIMO PROKAZATELNÝCH PREVENTIVNÍCH ÚČINKŮ MÁ I VÝZNAM RELAXAČNÍ A PROTISTRESOVÝ, ŘÍKÁ SPISOVATEL, HUMORISTA A PROPAGÁTOR ZDRAVÉHO PITÍ ALKOHOLU VÁCLAV BUDINSKÝ.

Ve své knize *At' žije alkohol* opakovaně píšete, že rozumná konzumace alkoholu je zdraví prospěšnější než úplná abstinence. Znáte se s doktorem Karlem Nešporem (primář mužského oddělení závislostí bohnické léčebny – pozn. red.)? Zajímalo by nás, jak si s ním rozumíte.

S dr. Nešporem si moc nerozumím, ale ani bych něco takového neočekával. Asi před rokem proběhla konfrontace některých našich názorů na internetové televizi Stream.cz. Na druhé straně je třeba uvědomit si, že on má denně kontakt s lidmi, které alkohol zničil, kteří jsou nemocní. Nesetkává se s obrovskou většinou těch, kterým alkohol prospívá.

Na jaře českými médii proběhla zpráva, že Kari Poikolainen, někdejší expert WHO na problematiku alkoholu, prohlašuje, že vypít denně pět piv nebo litr vína je naprosto v pořádku. Co na to říkáte? To vám přece musí mluvit z duše.

Každý objektivní vědec, a také drtivá většina lékařů, dnes ví a uznává, že alkohol, pokud je užíván jako lék, tedy pravidelně (nejlépe denně) a v optimálním množství (o kterém se vedou diskuse), většině lidí prospívá a chrání je před mnoha nemocemi, především před nemocemi srdce a cév. Ale žádný lék není pro každého. I na ten nejstarší a nejznámější (aspirin) mají někteří jedinci alergii, takže je může jedna tableta zabít. U alkoholu je to podobné, existují jedinci s alergiemi či sklonem k alkoholismu a ti by měli celý život abstinovat. Naštěstí jich není příliš mnoho.

Ve zmiňované knize se vyjadřujete i k tzv. nulové toleranci alkoholu za volantem. Čím to podle vás je, že na rozdíl od jiných států v Česku neexistuje povolená hladina alkoholu v krvi?

Jedná se jednak o pozůstatek totality, jednak o projev právního nihilismu, kdy zákonodárci i někteří policisté tvrdí, že kdyby u nás byla přijata hranice jako ve vyspělých civilizovaných

zemích (obvykle 0,5 promile), jezdili by u nás všichni opilí. Jedná se o naprostý nesmysl a demagogii. Pokud by k tomu došlo, jezdili by opilí pouze ti, kteří jezdí i dnes, zatímco normální lidé by byli vděční, že si mohou dát např. ke kachně místo vody či koly jedno pivo, které absolutně nemůže snížit schopnost řídit motorové vozidlo. Tuto schopnost ale dokáže snížit např. kouření za volantem, nevyspání, hádka v rodině, stres v zaměstnání a mnoho dalších vlivů, které nelze objektivně kontrolovat.

Jako silný negativní dopad úplné prohibice na společnost uvádíte velmi často ekonomické následky. Považujete je za ten nejhorší jev, který by se při plošném zákazu vyskytl?

Určitě ne. Pokud bychom všichni přešli na islám a přestali pít, HDP by se propadl nejméně o sto až dvě stě miliard a hrozila by ekonomická katastrofa. Daleko horší situace by vznikla v oblasti zdravotní. Výrazně by se zvýšil výskyt různých nemocí, především nemocí srdce a cév, a tím by i vzrostly náklady na jejich léčbu. Současně platí, že pravidelná konzumace má výrazný relaxační a protistresový efekt, takže dlouhodobá totální abstinence by mohla mnoha jedincům přinést psychické poruchy či problémy.

Ještě k té zdravotní stránce: člověk nelékař musí mít z různých protikladných lékařských zpráv nutně v hlavě zmatek. Jak si může každý najít tu svou zdravou míru?

Alkohol je zajímavý tím, že stejně jako může v optimální míře pomáhat, v nadměrné míře škodí. Pro zdravého dospělého muže se považují za optimální dávku dvě dvojky či dvě piva (ženy by dle názoru lékařů měly pít poněkud méně). Ale znám vinaře, kteří dosáhli vysokého věku, a denně vypijí dva litry. Takže není jednoduché určit vhodné maximum. Zásadně záleží na způsobu života, stravě, kouření, množství pohybu apod.

Jak to tedy máte nastavené vy osobně? Kolik a jakého alkoholu denně vypijete?

Já sám vypiju asi 3–4 jednotky alkoholu denně. To odpovídá asi třem nebo čtyřem pivům nebo lahvi vína. Výběr nápoje záleží především na příležitosti, při které ho piju, a když je to k jídlu, tak samozřejmě i na tom, co je na stole.



Při jaké příležitosti dáváte pivo přednost před jakýmkoli jiným druhem alkoholu?

Pivo piji především po nějakém sportovním výkonu.

Zajímáte se o to, jak a z jakých surovin byl ten který nápoj vyroben?

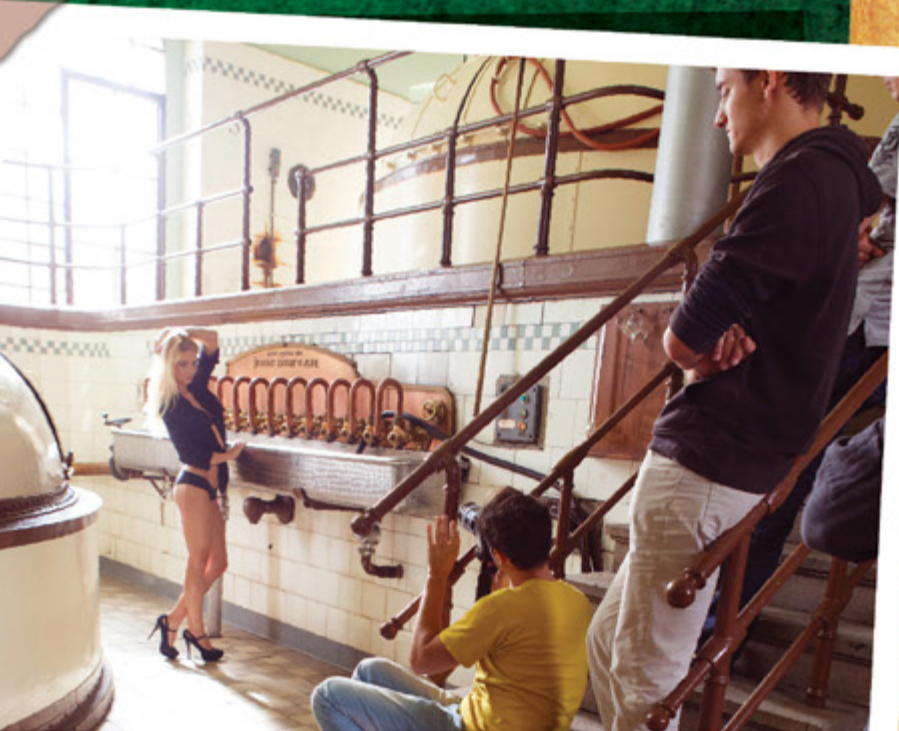
Technologii výroby piva znám od dětství. Narodil jsem se ve Velkých Popovicích, dědeček pracoval v tomto pivovaru jako sládek a já tam byl ve čtrnácti letech na první brigádě, při které jsem dostával přiděl čerstvého piva jako všichni ostatní.

Znáte piva z Pivovaru Ferdinand? Jak vám chutnají?

Samozřejmě znám a chutnají mi výtečně. Dokonce jsem si celý pivovar prošel a byl jsem nadšený klasickou technologií výroby.

JAN SVOBODA

Jan Svoboda je mladý fotograf, který rád fotí krásné ženy v zajímavém prostředí. Pro jeden ze svých workshopů, na nichž své nápady, postřehy a zkušenosti předává dalším adeptům fotografického umění, vyhledává atraktivní a nezvyklé prostory. Není divu, že jeden z nich letos v červnu uspořádal v areálu Pivovaru Ferdinand. Jak mu pivovarnické kulisy sedly, můžete posoudit zakrátko v našem kalendáři na rok 2015.



SEDM KULÍ DO VAŠÍ HLAVY



VTIP

Sedm kulí pro Ferdinanda nakreslil Radek Machata

KVÍZ „MAGICKÁ TŘINÁCTKA“

- 1) Kolik zrněk ječmene je zapotřebí na výrobu jednoho půllitru piva Ferdinand?
 - a) 150
 - b) 2 500
 - c) 2 000
- 2) Do skutečného piva patří:
 - a) ječmen, kukuřice a voda
 - b) pšenice a tetrahop
 - c) ječmen, chmel a voda
- 3) Slad klíčí:
 - a) na humnech
 - b) na půdě sladovny
 - c) ve sklepě
- 4) Nefiltrované pivo je:
 - a) pivo stáčené z ležáckého tanku
 - b) pivo po mikrofiltraci
 - c) mladina ve spilce
- 5) Které pivní speciály mají ocenění Regionální potravina, Česká chuťovka a Kraj blanických rytířů?
 - a) Sedm Kulí, Tmavý ležák 11%
 - b) Sedm Kulí 13%, d'Este 15%, Tmavý ležák 11%
 - c) Tmavý ležák 11%, nealkoholické pivo
- 6) U skutečného piva kyslíčník uhličitý:
 - a) se dodává jako sodovka
 - b) vzniká kvašením a dokvašováním
 - c) dává se dle stupňovitosti tabletami
- 7) Usušené odklíčené zrnko se ve sladovně:
 - a) šrotuje
 - b) roztluká v hmoždýřích
 - c) mele ve sladovém mlýně
- 8) Pivovar Ferdinand při výrobě piva používá zásadně:
 - a) CK tanky
 - b) svrchní kvašení
 - c) spodní kvašení
- 9) Pivo, které má v sobě zdravé bylinky je:
 - a) 11% světlý ležák
 - b) 13% polotmavý speciál SEDM KULÍ
 - c) nealko pivo
- 10) PET lahve jsou pro nefiltrované pivo:
 - a) bezpečnou nutností
 - b) módním trendem
 - c) obalem pro dokvašování
- 11) Před sto lety se pivo chladilo ledem, hospodští ho:
 - a) kupovali v ledárnách
 - b) dostávali od pivovaru
 - c) sami ledovali
- 12) Ta nejlepší teplota skutečného piva pro jeho popíjení je:
 - a) 3–5 °C
 - b) 6–9 °C
 - c) 10–12 °C
- 13) Sladovna Ferdinand vyrobí svého prvotřídního sladu ročně:
 - a) kolem 950 tun
 - b) přes 2 000 tun
 - c) více jak 3 000 tun



správné odpovědi: 1a, 2c, 3a, 4a, 5b, 6b, 7a, 8c, 9b, 10a, 11b, 12b, 13b

Kam na pivo: RESTAURACE BAROKNÍHO STATKU A HŘEBČÍNA „Benice“

NA ROZHRANÍ STŘEDNÍHO POVLTAVÍ A POSÁZAVÍ LEŽÍ VESNIČKA BENICE, KTERÁ KROMĚ NÁDHERNÉHO OKOLÍ SKÝTÁ I MALEBNÝ STATEK S HŘEBČÍNEM. A PROTOŽE DOBA PŘEJE AGROTURISTICE, NECHYBÍ ZDE ANI POHOSTINSKÉ ZAŘÍZENÍ.

Na plochem návrší nad údolím stojí unikátní barokní statek, který nechal kolem roku 1750 v rámci rozsáhlých úprav svého panství postavit František Václav z Vrtby. Práci svěřil známému architektovi Františku Ignáci Prému a ten se skutečně vyznamenal. Trojkřídlá budova je vepsána do rovnostranného trojúhelníku, který má upomínat na svatou Annu, jejímž symbolem trojúhelník byl. Konce křídel dvora jsou pak spojeny zdmi s branami a jejich polohu určuje další, zrcadlově převrácený rovnostranný trojúhelník. Základním obrysovým vzorcem stavby je tedy hexagram neboli Davidova hvězda.

Statek byl do roku 1918 součástí panství Františka Ferdinanda d'Este, poté byl majetkem československého státu a v roce 1994 se stal sídlem Hřebčína Favory. Prošel kompletní rekon-

strukcí a dnes zde kromě hřebčína najdete restauraci a ubytovací zařízení.

Na restauraci na statku v Benicích je sympatická především domácí kuchyně. Tohle ustálené spojení zde ale neznamená jen to, že se nevaří z polotovarů. To je jaksi samozřejmost. Tady si ale pečou vlastní chleba, a to s různými příchutěmi, připravují i paprikové nebo bylinkové klobásky a ochutnat tu můžete i domácí jahodovo-borůvkovou marmeládu. Pečlivě připravené menu, ve kterém nechybí jak pořádný hovězí steak, tak ani vegetariánská bašta, se navíc pravidelně obměňuje, takže ani když se sem vypravíte opakovaně, nehrozí, že by vás nabídka omrzela. K jídlu v Čechách samozřejmě patří i něco na zapítí a ve zdejší nabídce nechybí ani pivo z Benešova. Na čepu mají mimo jiné Maxe a pro děti a řidiče točenou nealkoholickou malinovku Ferdinandu, v lahvi si pak můžete dopřát Sedm kulí (13 %) nebo Tmavý ležák (11 %).

Pokud se zde hostům zalíbí, a my o tom nepochybuje, je zde možné přenocovat. Kapacita je omezená, čítá 36 lůžek,

takže je dobré si nocleh zarezervovat. Výběr je jak z klasických pokojů, tak i tři úrovně apartmánů. Nocování v národní kulturní památce přece musí mít nějakou úroveň.

Nudit se zde určitě nebudete. Léto je sice za námi, ale televizní rosníčky nám slibují teplý podzim. Na poležení na dece u bazénu už to asi nebude, ale návštěvu zdejší minizoo nebo polední piknik na okolních loukách by počasí pokazit nemuselo. A nebyl by to statek s hřebčínem, kdyby zde nebyla možnost projíždky na koni po okolí nebo se projet po konopištském panství v kočáře – a rovnou přitom něco dobrého zakousnout a popít. Blížící se zimy se bát nemusíte, protože projíždky v Benicích nabízejí celoročně.

ADRESA:

Benice 1, 257 44 Netvořice
telefon: 724 054 267
e-mail: hrebcin@favory.cz



BUĎTE V OBRAZE, AŽ VÍTE, CO PIJETE!

NA JEDNÉ STRANĚ STOJÍ PIVO VYROBENÉ V CYLINDRO-KÓNICKÝCH TANCÍCH, NA DRUHÉ PAK TO, KTERÉ BYLO UVAŘENO ZA POUŽITÍ TRADIČNÍ TECHNOLOGIE. TO PRVNÍ JE UNYLÉ, FÁDNÍ, STÁLE STEJNÉ, V TOM DRUHÉM NAJDETE NESPOČET ODSŤÍNŮ CHUTÍ A VŮNÍ A JE DOSTATEČNĚ VYZRÁLÉ. POJĎME SE PODÍVAT, V ČEM SE TYTO POSTUPY LIŠÍ A CO ZPŮSOBUJE TAKOVÉ ROZDÍLY.

PIVO Z PAPIŇÁKU

Cylindro-kónické tanky (CKT) jsou velké uzavřené nádoby, které se používají při moderní výrobě piva a ve kterých probíhá jak kvašení, tak zrání. Vejdou se do nich až tisíce hektolitrů piva, a protože jsou uzavřené, vliv okolní mikroflóry na proces výroby je v nich značně omezený. Jde tedy o takové gargantuovské papiňáky. Průběh kvašení a dokvašování v nich řídí především počítač, automatizace je v celém procesu všudypřítomná a vliv lidského faktoru je potlačen na minimum. Na výsledku se podepisuje také fakt, že pivo v CKT zraje pouhých 14 nebo 15 dnů, což má za následek nedostatečné nasycení přirozeným oxidem uhličitým. Ten je následně přidáván uměle, ovšem přesně daným a počítačem řízeným procesem. To vše dohromady zaručuje, že pivo je nakonec vyrovnané, vyvážené a stále stejné, ovšem fajnšmekr, který v pivu hledá jeho chuť, osobitý charakter, si na své skutečně nepřijde.

V takto vyrobeném pivu zákonitě musí být látky, které by se v pořádném „božím daru“ neměly v žádném případě objevit. Naopak v nich nenajdete skutečný chmel od pěstitelů ze Žatecka ani poctivě vyrobený slad. Tyto původní a pro ortodoxního pivaře neopomenutelné ingredience bývají často nahrazovány kukuřičným škrobem, upraveným ječmenem nebo rýží a také různými extrakty chmele nebo výtažky, které se vyrábějí z těch nejhorších chmelů. Použitím těchto přísad by ovšem v pivu zůstaly různé pachuti. Podle benešovského sládky Jaroslava Lebedy je pak na jejich odstranění třeba použít hlubokopokvašující kmen kvasnic. „Výsledkem toho je chuťově fádňí, unifikované a obvykle přesycené pivo,“ dodává sládek.

Výrobu piva v CKT většinou volí velké nadnárodní pivovary, jejichž roční výstav se počítá na statisíce, nebo dokonce miliony hektolitrů. Vedou je k tomu samozřejmě ekonomické a provozní důvody: vyrobí více piva v kratším čase, a po pravdě v případě objemu jejich výroby to ani jinak dělat nelze. CK tanky také zabírají daleko méně místa než sladovna, varna, tanky na zrání apod. Plná automatizace a počítačem řízená kontrola a výroba navíc sládkům umožní vyrábět pivo

za takových podmínek, že by to v klasické výrobě bylo nemyslitelné. V neposlední řadě je třeba uvést také to, že daleko snadnější je čištění třeba sudů nebo celého provozu.

PIVO PO NAŠEM

Klasická výroba naproti tomu respektuje tradiční pivovarnickou technologii a nepřipouští přidávání jakýchkoli chemických prostředků. Vysoké nároky klade již na výběr kvalitních surovin. Primární je samozřejmě slad, který si třeba ve Ferdinandu připravujeme sami. U tradiční výroby je podstatné – na rozdíl od výroby v CKT –, že je od samého počátku jasné, jestli výsledkem bude „desítka“, nebo třeba „dvanáctka“.

Slad smíchaný s vodou se rmutuje a scezuje, čímž vzniká sladina s ideálním složením pro střední prokvašení. Sladina se vaří dvě hodiny, přičemž se třikrát chmelí. Výsledkem je pak horká mladina, která se nejprve ochladí a následně kvasí v otevřených kádích při teplotě okolo 10 °C. Po 6 až 10 dnech už budoucí pivo putuje do sklepů, kde ve zvláštních tancích dozrává 60 až 90 dnů. To zajistí to správné nasycení přirozeným oxidem uhličitým, díky němuž má pivo tu správnou pěnivost. Poté co se pivo filtruje a mechanicky pasteruje (neplést s pasterizací za tepla), stáčí se do sudů či lahví a zamíří ke svým žízňovým konzumentům.

Z uvedeného je snad patrné, že aby pivo mělo „duši“, je třeba, aby slad, chmel i mladina prošly lidskýma rukama. Téměř polovina českých pivovarů vyrábí pivo v CKT. To pak zákazníci pijí v hospodách i doma, a když okusí chuť a vůni tradičně vyrobeného piva, není divu, že jsou mnozí z nich překvapeni. Pokud máte chuť na skutečné pivo, radí vám sládek Lebeda toto: „Čtěte etikety na pivních lahvích. Pak budete vědět, co pijete.“

ROZDÍLY MEZI KLASICKOU TECHNOLOGIÍ A TECHNOLOGIÍ S POUŽITÍM CKT:

CKT	KLASICKÉ SPODNÍ KVAŠENÍ
Vysokostupňové várky (16 – 18 %)	Na varně se vaří várky na konkrétní stupňovitost, např. 10 %, 12 %
Kvašení a zrání probíhá v jedné nádobě	Kvašení a zrání probíhá odděleně, pivo kvasí v otevřených kvasných kádích a dokvasí (zraje) v ležáckých tancích
Zkrácená doba kvašení a dokvašování (maximálně 14 dnů)	Doba kvašení je 60 dnů
Nedostatečné nasycení oxidem uhličitým, který se musí následně přidávat jako u sodovky	Správná doba kvašení zajistí přirozený oxid uhličitý
Vysokostupňové várky se těsně před stáčením ředí upravenou vodou na požadovanou stupňovitost	U klasického způsobu výroby nic takového neexistuje

PIVNÍ RECEPT VLADIMÍRA POŠTULKY

Tento recept pochází z Belgie (v originálu se jmenuje *Carbonnade flamande*), někteří vlámské kuchaři však přidávají ještě i hříbky a omáčku zahušťují chlebem. My si recept trochu počestíme. Nejvhodnější je tmavý nasládlý ležák, takže Ferdinand tohoto typu (11%) bude ideálně vyhovovat.

Belgická pivní karbonáda

4 PORCE: 800 g hovězího masa (nejvhodnější je kýta, plec, krk nebo roštěnka), 100 g uzené slaniny, 1 velká cibule, 2 lžíce slunečnicového oleje, 20 g másla, 30 g mouky, ½ l piva Ferdinand (nejvhodnější je tmavý ležák 11%), ½ l hovězího vývaru, hrst hladké petrželky, 1 bobkový list, 3 snítky tymiánu, 3 bobulky jalovce, 1 lžíce dijonské hořčice, 1 lžíce hnědého cukru, pepř, sůl

POSTUP: Maso vykostěte a nakrájejte na plátky o průměru asi 5 cm, tloušťka asi 2 cm, mohou být i menší, ale neměly by být větší. Slaninu (pokud možno čistě bílou) nakrájejte na větší kostičky. Cibuli nakrájejte nahrubo. V pekáči nejprve opečte slaninu, potom přidejte olej s máslem a osmažte postupně všechny kousky hovězího po obou stranách do hněda. Potom

maso vyjměte a uložte v teple pod pokličkou. Na tuk v pekáči (kousky slaniny zůstanou) vložte cibuli a lehce ji osmažte. Potom smíchejte vlažné pivo s moukou tak, aby se netvořily hrudky. Vlijte do pekáče za stálého míchání. Načež přidejte horký vývar a cukr, zamíchejte hořčici. Vařte asi 10 minut za stálého míchání. Svažte všechny bylinky nití (bobulky jalovce zabalte do bobkového listu) a balíček vložte do šťávy. Vložte maso zpět do pekáče, osolte a opepřete. Troubu zahřejte na 180 °C. Přikryjte pekáč pokličkou a pečte v troubě asi 60 minut. Občas zatřeste pekáčem, aby se maso nepřipeklo ke dnu, občas podle potřeby podlijte horkou vodou. Omáčka by měla být hustá a maso by v ní nemělo být potopeno. Potom odložte pokličku a pečte bez ní ještě asi 30 minut, maso by mělo získat kůrčičku. Servírujte tak, že odstraníte svazek bylinek, na talíř položte nejprve maso a potom ho polijete omáčkou. Jako příloha jsou nejvhodnější vařené brambory, můžete přidat také pár lžiček zakysané smetany.

