

Vážení čtenáři,

máme za sebou téměř celý rok 2023. Dny se zkracují, sluníčka je čím dál méně. Většinou z nás pomalu klesá nálada, protože tma odpoledne není nic, nad čím by člověk jásal. Na druhou stranu každé roční období má svoje kouzlo. Delší večery mohou vybízet k rodinným setkáním, na které třeba v létě není tolik času.

Pro restaurace to ale neplatí. Tam začíná to méně radostné období v roce, kdy klesá jejich návštěvnost a tím logicky i tržby. Za normálních okolností na tom vlastně nic zvláštního není, jeden rok se chýlí ke konci, aby přepustil žezlo tomu nastávajícímu. Každý ve skrytu duše doufá, že následující rok bude určitě lepší než ten předchozí.

Jak si v tomto ohledu bude stát české pivo? No popravdě, moc růžové vyhlídky ho nečekají. Nejdříve si na něj dosedne vyšší DPH, protože u točeného piva se mění sazba z 10% na 21%. A už se potichu mluví i o úpravě spotřební daně. Co na tom, že restaurace, zejména ty vesnické, se ještě nevzpamatovaly z covidových restrikcí. Že tam chodí čím dál tím méně lidí a že spousta z nich hrozí existenční potíže. České pivo se asi v očích vlády dostalo na černou listinu. Obsahuje alkohol a tím pádem je srovnáváno s ostatními závislostmi. Pivo toho však obsahuje mnohem více. Minerální látky ze sladu, antioxidanty z chmele a vitamíny z kulturních pivovarských kvasinek. Při rozumné konzumaci to určitě pro zdraví tak devastující nebude. Co je dnes pro lidský organismus horší? Rozumné pití piva, nebo nadměrná konzumace například sladkostí, či průmyslově zpracovaných potravin? Každou chvíli platí jiná výživová poučka a není jednoduché to vůbec sledovat, natož se v tom vyznat...

Potrestat pivo je v tuto chvíli zřejmě jednodušší a dá se na tom ještě vydělat slušný politický kapitál. Hle, my jsme ti, co bojují za zdraví našich obyvatel! To, že si někdo zajde do hospody na pivo, podívá se tam na fotbal, nebo za kamarády, ještě neznamená, že se automaticky opije. Pivovarnictví, které má v Čechách obrovskou tradici, je dnes oborem, který platí za otlučkánka. Možná je čas vymyslet „tiché pivo“. Z něj by se pak nemusela odvádět žádná spotřební daň.



V letošním roce nám zdražila klíčová surovina, světlý slad, o více než 50%! Nikdo se nás neptal na to, zda to zvládneme, nebo ne. Bez sladu se pivo vyrobit nedá – to by jaksi nebylo pivem. Nemáme z toho žádnou radost, ale i my jsme museli část zvýšených nákladů promítnout do koncové ceny piva.

Jako firma Pivovar Strakonice 1649 se díváme dopředu. Nemá smysl řešit věci, které stejně nemůžeme ovlivnit. Nadále se budeme snažit pro Vás vyrábět to nejlepší pivo a naše pravidelná piva speciální. Jsme přesvědčeni o tom, že dobře vychlazené pivo bude mít vždy své místo v hospůdce, restauraci na jídelním stole, grilovačce, nebo po nějakém sportovním výkonu.

Máme velké plány s ohledem na stáčení plechovkového piva, chceme rozšířit portfolio nealkoholického piva, je toho ještě mnohem více. Chceme, aby strakonické pivo bylo synonymem kvality za ještě rozumnou cenu. Pivo dodáváme nepřetržitě od roku 1649. Až budeme slavít 1 000 let existence, tedy v roce 2649, vězte, že to bude velká sláva!!

Děkujeme Vám za přízeň, moc si jí vážíme. Do roku 2024 přejeme zejména pevné zdraví, to ostatní už je v mnohém pomíjivé...

Dušan Krankus, ředitel pivovaru

NAŠE PIVO VE SPARTÁNSKÉM

Klostermann 11 a Klostermann polotmavý si našly cestu do plechovek s motivy Sparty. Může za to syn našeho bývalého zaměstnance. Ten se spolu se svými kolegy stará o fanouškovský fanshop Spartani.cz, který v současné době nabízí 3 varianty těchto plechovek - Letenskou 11, Mistrovský ležák a Výroční ležák odkazující na letošní 130. výročí od založení fotbalového klubu AC Sparta Praha.



Řemeslo s pěnou 4/2023

Redakční rada: Jitka Hanzlovská, Dušan Krankus, Martin Man, Vlastimil Matej

Náklad: 10 600

Přetisk a jakékoliv šíření je povoleno pouze se souhlasem majitele

MK ČR E 19331

SVÁTEČNÍ ŽITNÝ SPECIÁL



Boomerang

Foto: www.svoboda-frankova.cz

Po čtyřech letech jsem oprávil recepturu žitného speciálu a rádi jsme ho uvařili znovu. Tentokrát je však ještě více hořký a díky chmelovým odrůdám Vital, Premiant a Boomerang je jeho hořkost intenzivní, ale příjemně sladěná. Chuťově dominantní odrůda Boomerang patří mezi nově vyšlechtěné české chmelové odrůdy a je zajímavá svým kořenitým, dřevitým a citrusovým aroma.

Co zůstává stejné, je použití 3 sladů - tradičního pšezenského, žitného a žitného praženého sladu. Oba žitné slady pocházejí tentokrát z německé sladovny Weyermann sídlící v Bambergu, centru oblasti s největší koncentrací pivovarů na světě. Žitné slady pivu dodávají nádech chleba a medu a zanechávají po napití sametově hebký pocit v ústech. Pražený žitný slad dodává tomuto speciálu jemné tóny čokolády, ořechů a nugátu. Kombinace těchto sladů pak pivu dodává tradiční krásnou zlatavou barvu.

Speciální chuť tohoto piva zapříčinily i kvasinky, které jsme si opět speciálně kvůli tomuto pivu pomnožili z malé zkumavky až na potřebné množství cca 100 kg. Jedná se o německý kmen kvasinek RIMB 143 používaný pro kvašení německých silných piv stylu Bock. Díky použití těchto kvasinek pivo intenzivně dokvází delší čas, a my jsme ho tak mohli uvařit již na konci srpna. Přestože jsme letos opět uvařili 2 várky a ještě o větším objemu než v loňském roce, může se stát, že některé varianty balení se vyprodají již před Vánocemi, proto doporučujeme nakoupit včas.

Zakoupit ho můžete od 29. listopadu na Pivovarské prodejně, v distribučním centru v Holasících u Brna, strakonickém Ternu či ve vybraných Jednotách. Zakoupit ho lze ve filtrované podobě v půllitrových lahvích, buď samostatně, nebo v dárkovém balení po 3 lahvích. Tradičně pak bude k dispozici i nefiltrovaná verze tohoto speciálu – v 1l lahvích s patentním uzávěrem, 2l džbancích nebo sudech.

Přeji klidný konec roku, úspěšný začátek toho nového a at Vám náš Sváteční žitný speciál chutná.

Vlastimil Matej, sládek

P. S. Dalším speciálem bude opět tradičně Velikonoční zelený speciál



LETOŠNÍ SPECIÁL JE UVAŘEN Z SPECIÁLNÍCH ŽITNÝCH SLADŮ KROMĚ KLASICKÉHO SLADU PŠEZENSKÉHO TYPU JE UVAŘEN Z ŽITNÉHO A PRAŽENÉHO ŽITNÉHO SLADU DÍKY KTERÝM MÁ LONCE PRAŽENÉ CHUŤ S TŮNY CHLEBA A OŘECHŮ
O PŘEKYMNOU HOŘKOST A CHMELOVÝ VŮNĚ SE STÁVAJE PŘÍJEMNĚ ODRŮDY ČESKÝCH CHMELŮ VITAL, PREMIAKT A NOVÁ ČESKÁ ODRŮDA CHMELE BOOMERANG

ALKOHOL: 8,5 % OBJ | STOPROVŮTOST: 12,4 % MN | HOŘKOST: 24 BIU



9. února 2024 od 20:00 Sokolovna Strakonice

kapela: S C É N A vstupné: 350 Kč

Vstupenky objednávejte na tel. č. 383 312 410 nebo 383 312 430

KLOSTERMANN 11 PŘÍJEMNĚ HOŘKÝ LEŽÁK

STUPŇOVITOST: 11,4 %
OBSAH ALKOHOLU: 4,7 % OBJ.
HOŘKOST: 35 IBU

Klostermann 11 je náš výrazně hořký ležák a od prosince ho zdobí nové graficky čisté etikety. Velké oblíbené se těší v lahvové, sudové, ale i plechovkové podobě. Zajímavostí je, že oslovil zástupce spartánského fanouškovského fanshopu natolik, že si ho vybrali a prodávají pod svou značkou. Oblíbené jsou i nejmenší sudy o objemu 10 l, do kterých Klostermanna 11 plníme již od roku 2021. Vaříme ho již od roku 2018, kdy vznikl na počest 170 let od narození šumavského spisovatele Karla Klostermanna.

„Se svými 35 IBU jednotkami hořkosti se řadí mezi nejvíce hořké české ležáky. Pro jeho vaření používáme české chmelové odrůdy Agnus a Uran, které doplňuje německá odrůda



Díky grafickému znázornění charakteru vůní jednotlivých chmelových odrůd můžete snáze pojmenovat to, co vám na tomto pivě chutná a voní. Odrůdy Agnus, Kazbek a Mandarina Bavaria jsou v pivovarnictví poměrně rozšířené. Odrůda Uran je poměrně čerstvou novinkou českého chmelářství. Jedná se o výsledek šlechtitelského programu pod vedením Vladimíra Nesvadby. Pod jeho dohledem byly vyšlechtěny na české poměry poměrně exotické chmelové odrůdy, často nazvané podle planet či planetek. Sklizeň Uranu čítá pouhých několik stovek kilogramů, z nichž velkou část používá právě náš pivovar. Navíc je tato odrůda odolná proti suchu, což je vítaná vlastnost s ohledem na budoucnost.

Foto: www.svoboda-frankova.cz

Mandarina Bavaria. Při studeném chmelení v kádích na spilce se pak používá česká odrůda Kazbek,“ charakterizuje toto pivo sládek pivovaru Vlastimil Matej. Mandarina Bavaria je spojená s naším letním speciálem a odrůda Uran sklídila pochvalné reakce u loňského Svatováclavského speciálu. „Při exkurzích je zastávka u Klostermanna 11 v rámci ochutnávky piva přímo z ležáckého tanku již tradiční. Návštěvníky jeho originální hořkost překvapí, ale soudě dle častých dotazů na to, kde ho mohou zakoupit, je to překvapení zpravidla pozitivní,“ dodává s úsměvem sládek.

Skalním fanouškům piv Klostermann děláme radost vždy 13. února, kdy by Karel Klostermann slavil narozeniny. Právě v tento den v posledních 5 letech začíná prodej nefiltrované verze v 11 lahvi s patentním uzávěrem. V letošním roce jsme nabídli nefiltrovanou verzi Klostermanna polotmavého ležáku. Na rok 2024 připravujeme Klostermanna 11 hořký světlý ležák.



IVANA DOMORÁZKOVÁ PRACUJE V PIVOVARU JIŽ 35 LET

Ivana Domorázková se narodila v Dražejově u Strakonice. Základní školu navštěvovala ve Strakonících a vzpomíná, že když se v pivovaru vařilo pivo, tak jí tato vůně lákala natolik, že už tenkrát vyslovila přání: „Tam chci jednou pracovat“. Přání se jí splnilo a Ivana pracuje v pivovaru již krásných, dlouhých 35 let.

Předtím jí ale její profesní cesta na chvíli zavedla trochu jiným směrem. Vyučila se prodavačkou a nastoupila do prodejny Jednota. Tato profesie se jí líbila, ale po mateřské dovolené už se z časových důvodů, kvůli odpoledním směnám, nemohla vrátit na své původní místo prodavačky, a tak zkusila své štěstí v pivovaru. Šla si tedy s nadsázkou za svým snem a vyšlo to. V roce 1988 nastoupila, nejdříve do výrobního oddělení, na stáčírnou lahví. Po nějakém čase začala také zastupovat své kolegy na nejrůznějších dalších pozicích v pivovaru, např. na filtraci, na vrátnici nebo v kantýně. Když se pak v roce 2005 postavil dřevěný prodejní stánek, určený především k prodeji propagačních předmětů, začala pomáhat i tam. V roce 2006 se k prodeji propagačních předmětů přidal i prodej piva a prodejní stánek se začal rozšiřovat. Ivaně se práce v prodejně líbila, a tak se v roce 2008, po 20 letech, vrátila ke své původní profesi prodavačky, navíc ve vysněném pivovaru. V roce 2018 nahradila dřevěný prodejní stánek nová zděná moderní stavba a prodej piva v ní neustále stoupá. „Nová, větší prodejna už byla nutná, jelikož naše pivo prodáváme jak v 0,5l lahvích v přepravkách, tak prodej rozšiřujeme i o nejrůznější dárková balení. V rámci našich značek, Dudák a Klostermann, Král Šumavy a Otavské zlatý, dnes nabízíme celkem 8 druhů piv. Čtyřikrát ročně máme v prodeji speciály - Velikonoční, Letní a Svatováclavský speciál a koncem roku Sváteční speciál. Nabízíme také stále větší množství propagačních předmětů“, říká Ivana.



Ivana Domorázková a její vnuk Šimon.

Ve svém volném čase Ivana ráda čte a cestuje. Ráda se věnuje své rodině, se kterou vyráží na výlety po České republice a do zahraničí. Se svými kamarádkami jezdí nejen do zahraničí k moři nebo do lázní, ale pravidelně s nimi navštěvuje i vinné sklípky na jižní Moravě. „Na Moravu se vracím každý rok a mám to tam moc ráda. Vždy se setkám s příjemnými lidmi a krásně si tam odpočinu. A navíc moravské víno je výborné,“ říká s úsměvem Ivana. A ano, jinak než s úsměvem na tváři Ivanu neuvídíte, jak v prodejně, tak i v Drachkově, kde ve svém volném čase provozuje hospůdku. „Z našich piv mám nejraději Otavský zlatý a Dudák 11, kterou čepuji i v Drachkově svým kamarádům a známým. V Drachkově mimo jiné pořádáme také různá divadelní představení, plesy nebo narozeninové oslavy,“ usmívá se Ivana. S provozem pohostinství ji vypomáhají její synové.

V letošním roce slaví Ivana pracovní jubileum, 35 let v pivovaru, ale v příštím roce oslaví i kulaté životní jubileum. Rádi bychom Ivaně popřáli hodně štěstí, zdraví a radosti ze života, ať se jí daří jak v pivovaru, tak v soukromí, ať se jí plní její sny a ať jí nikdy nezmizí úsměv z tváře. Děkujeme.

ŘEMESLO SE ZLATÝM DNEM I OBSAHEM

Řemeslníci – osobnosti, které představují um lidských rukou a kteří jsou druhem téměř na vyměření. Přesto se ale najdou, a jsou to především mladí lidé, kteří vrací dávno zapomenutým řemeslům jejich slávu a lesk, to když pod jejich rukama vznikají doslova unikáty. Pivovar Strakonice 1649, sám nositel tradiční řemeslné výroby piva, rozběhl velice zajímavý projekt. Vyhledává řemeslníky a odměňuje nejen jejich práci, ale především touhu dělat věci poctivě, tak jako to kdysi dělali naši předci.

MICHAL VOTRUBA, ZVONAŘ



Zvony jsou hlasem domova. Co paměť sahá, provázely lidská pokolení, a to doslova od kolébky až po hrob. Pod rukama zvonaře vznikají věci, které k životu nejsou nutné. Přesto je lidé chtějí, a to nejen pro samotné vědomí toho, že zvon mají, ale snad i proto, že jsou spojením mezi nebem a zemí. Michal Votruba je ve svém rodu zakladatelem zvonařství v malé vesničce na jihu Čech. K jeho práci ho přivedla touha poznávat věže, ze kterých svými mohutnými hlasy zvony udávají běh života. V dílně Michala Votruby vznikají zvony tradičním způsobem. Poctivé řemeslo a um lidských rukou nedokáže nahradit žádná z moderních technologií. Proto byl zvonař Michal Votruba vybrán jako další nositel dávného řemesla.

Bývá zvykem, že podobná řemesla se rodově dědí. U Vás je to přesně opačně. Vy jste zakladatel...

Zvuky zvonů mě okouzly jako malého a co se řemesla týče, to šlo ruku v ruce. Přesto asi zásadní zlom nastal v roce 1999, kdy jsem se jako desetiletý zúčastnil žehnání zvonu na Vysočině, kde žije část mé rodiny.

Co přesně Vás oslovilo?

Bylo to něco jiného. Když se dávaly zvony do věže, byla u toho technika, velká sláva, ale hlavně z přítomných lidí bylo cítit něco opravdu zvláštního. Atmosféra dávala jasně tušit, že jde o jedinečnou událost, která se nestává každý den. Bylo to opravdu něco neobvyklého.

Dalo by se říci, že jste zvony fascinován?

To bych řekl, že se dostavilo později. Moje vášeň začala ve věžích. Ty mě doslova přitahovaly. Ať už to byly stavby světské nebo církevní, rozhodující byly věže. A v nich bývají zpravidla zvony, ovšem v době, o které mluvím, jsem zvony vnímal jako doplňky. Kouzlo jsem spatřoval v samotném řešení stavby. Fascinovaly mě pohledy z věží.

Přesto jste ale kouzlu zvonů neunikl.

Jako malého kluka mě nenechávala v klidu představa, jak takový zvon vzniká. Snad byla dalším přelomem návštěva zvonařské dílny Perner v Pasově. Po návratu domů jsem s otcem zkoušel ulít zvon. Nejprve z olova, pak z hliníku. Ty samozřejmě nezvonily, ale odlitek to byl. A o to v tu chvíli šlo, aby vznikl zvon.

Jiskra mezi vámi a zvony přeskočila. Co bylo dál?

V deváté třídě jsem měl jasno. Budu zvonařem. Měl jsem obrovskou podporu rodičů, chuť a touhu zkusit to. Nastoupil jsem na slévárenskou průmyslovku do Brna a směřoval ke svému povolání. Ještě než jsem dokončil střední školu, ulil jsem zvon, který už měl majitele. Následovaly další zvony i další zakázky.

Zvony jsou nezapomenutelné především díky svému hlasu. Měl jste možnost si na některý slavný zazvonit?

Každý zvon má své kouzlo. Ale asi za největší zážitek považuji zvonění na Zikmunda. Do katedrály jezdím téměř každý rok na novoroční zvonění. Zvonů, na které jsem zvonil, bylo hodně. Je to tím, že mezi zvoníky mám mnoho přátel. Zvonil jsem na zvony v Pisku. Míst a zvonů bylo víc.

Jaké myšlenky vás provázejí, když rozezníváte takový unikát, jakým například Zikmund v katedrále sv. Víta je?

Když rozezníte zvon ve Svatovítské katedrále, máte úplně jiný zvukový zážitek. Vibrace vás pohltnou tak, že rezonují celým vaším tělem. Navíc protáhnete celé tělo. Vezměte si, že Zikmund váží 13,5 tuny a houpe s ním čtyři lidé. Musíte zatnout všechny svaly v těle, jinak vás lano vytáhne nahoru. Vedle toho se setkáváte s lidmi, pro které je rozeznívání zvonů posláním.

Může do tajů zvonaře proniknout i laik?

Kdo neví, která bije, je na tom špatně. Paradoxně úplně nejlépe zazvoní děti díky své bezprostřednosti. Obecně ale platí, čím je zvon větší, tím je jednodušší ho rozeznít. Velkému zvonu stačí dát výkyv a energii a on setrvačností funguje sám. Nejhorší jsou malé kapličkové zvonky. Často si dělají, co chtějí, a je problém se na ně naučit zvonit.

Každý zvon je originál a jen lidská ruka mu může dát vlastnosti, které každý z nich má mít. Ulit zvon znamená začít na místě, kde bude zavěšen. Přesně změřit místo, zjistit, jaké zvony tam již zvoní, a hledět do budoucna. Mnohdy práce odlitím jednoho zvonu nekončí. Pokud je místo dostatečně velké, existuje možnost, že přijdou nové generace s touhou ulít další zvony. Ty pak budou muset všechny souznít. Zvonařina není práce pro pomíjivý okamžik jednoho života, zvony přezívají staletí i generace, a tak musí každý ze zvonařů uvažovat.

Odlití zvonu je velká sláva, které v řadě případů bývají přítomni ti, pro které je zvon ulíván. Než ovšem k samotnému ulití dojde, předchází mu složitá práce technických výkresů a výpočtů opřená o fyzikální znalosti. Tón, podle Michala Votruby, udává zvonu jeho tvar a síla zvonového žebra. Jak ho docílit, už je jeho tajemstvím. Když je tohle všechno připraveno, tvoří se šablony. Jedna pro jádro, což je dutina budoucího zvonu, druhá pro falešný zvon a třetí pro plášť nebo, chcete-li, košili zvonu. Jádro jsou do homole vyskládané cihly, které se následně mažou speciální hlinou. Ponejprv hrubou, jak jádro nabývá na mocnosti, završuje se tou nejjemnější, až se docílí přesného tvaru. Falešný zvon pak slouží jako základ pro zvonovou formu. Díky voskovému povrchu tak může zákazník poprvé vidět reálnou podobu budoucího zvonu včetně nazdobení. Je-li vše podle přání klienta, pak se začínají nanášet na falešný zvon jednotlivé vrstvy hlíny rozředěné pivem, které dají vzniknout plášti zvonu. Tak vznikla pod rukama zvonaře třídílná forma, kterou zbývá už jenom zahrát. To, co bylo z vosku a sádla, se nenávratně roztaví. Po rozebrání formy se vyjme falešný zvon a poté opět přesně složí na původní místo. A tohle je ten moment, kdy mezi jádrem a pláštěm vzniká dutina pro nalití kovu. Formu zvonař stáhne kovovými obručemi, uloží do lící jámy, kterou upěchuje hlinou, aby nepukla a vydržela obrovský nápor zvonoviny roztavené na 1100 °C a začne se se samotným odlitím zvonu. Příprava zabere několik měsíců, odlití pouhých pár minut, během kterých se zpečetí všechna zvonařova práce. Bývá zvykem, že se před samotným odlitím dílu požehná, aby se dobře zrodilo. Tohle je jen zdánlivý konec příběhu jednoho zvonu. Formy se rozbijí, zvon se vyjme a poprvé vydá svůj zvuk.

Jak docílíte přesného ladění zvonu?

To je jen fyzika a zkušenost. Každý tón má svou frekvenci, která je předem daná a známe ji. Větší zvon bude mít pomalejší frekvenci, menší rychlejší. Tím, že zvon přizpůsobují velikostně, tím měním frekvenci a k tomu je nezbytná znalost toho, co si materiál a zvon nechají líbit.

Když posloucháte vyprávění mistra zvonaře, nezbyvá než před umem předků, kteří lili zvony ve dvanáctém století, s pokorou smeknout. Přece jenom, ač se v dílně Michala Votruby pracuje tradičním způsobem, dnešní zkušenosti a znalosti značně pomáhají k dokonalosti zvonů. To tehdejší lidé neměli, a přesto zvony z té doby, a nejsou to žádní drobcí, ale dvoutunoví veličáni, dodnes znějí z věží.



Nový zvon, který byl věnován památce pátera Františka Ferdy (1915 - 1991). Je umístěn na jižním cípu ostrova Santos v Sušici.

Je srdce pro zvon stejně důležité jako to lidské pro člověka?

Opravdu hodně. Ovlivňuje vyznívání zvonu. Když bude tvrdé, zvon bude mít horší zvuk a brzy ho opotřebuje. Měkké srdce zvon nerozezná.

Co se stane, když zvonu pukne srdce?

Pro zvonaře je to normální technická závada způsobená vnitřním prnutím v srdci a další práce. Lidé to ale mají spojeno s neštěstím a těžko říci, zda v historii šlo o souhru náhod, nebo předzvěst neštěstí. Když k tomu dojde, nikdo to nebere na lehkou váhu a je snahou co nejrychleji srdce opravit.

Když pukne srdce, taková škoda to není, jak ale říká Michal Votruba, daleko horší je, když pukne zvon. Ztratí zvuk, je nepoužitelný a pro zvon je to zkáza. Ale i tu šikovně ruce zvonaře dokáží precizním svarem zacelit. Není ani příznivcem přelítí zvonu. A proč? No zkrátka proto, že tak, jak ho ulily ruce před mnoha lety, už ho nikdo jiný neulije a zvon ztratí svou jedinečnost a historickou hodnotu.

Zvony od nejmenších kilových až po obry s váhou přes 500 kilo z dílny Michala Votruby znějí v rozličných koutech světa. V Itálii, Jakutsku, Slovensku. U nás je uslyšíte hlavně v jižních, středních, severních Čechách, na Vysočině a na Královéhradecku. Votrubova dílna je limitována velikostí pece. Kdyby ovšem byla větší, mohl by v ní být ulit zvon o váze až 1200 kg. Ovšem míst, kam by takový veličán v Čechách mohl být umístěn, moc není.

Nechť tedy zvony znějí naší krajinou a ohlašují jen samé dobré zprávy.

FACEBOOK A INSTAGRAM

O naše sociální sítě se společně s Petrem Horákem ze společnosti DFMG stará sládek Vlastimil Matej. Ten rád spojuje příjemné s užitečným (v tomto případě cestování s rodinou a pivo) a díky tomu vznikl nepravidelný seriál fotek s podtitulem **Sládkovo okénko**.



Nefiltrovaný Klostermann



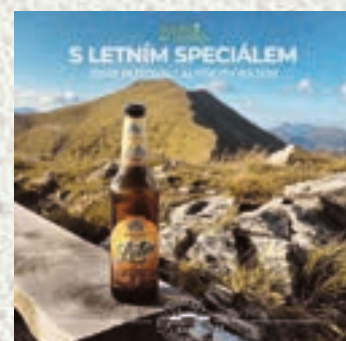
S Dudákem pro krásice



Velikonoční zase zelené



Nový pivovarský nákladák



VONÍCÍ SLADEM A CHMELEM



Letní a Klostermann v plechu



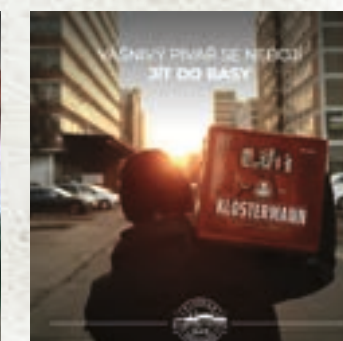
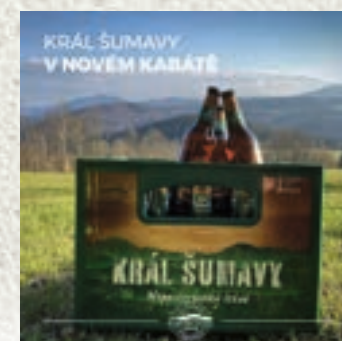
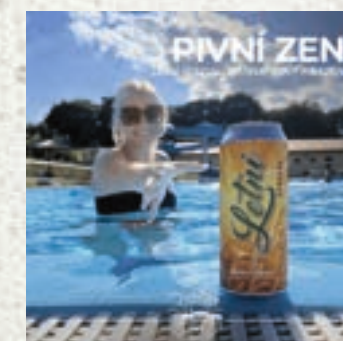
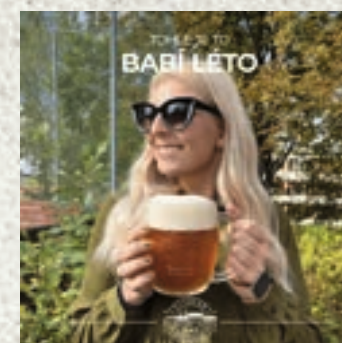
S Králem Šumavy na bedně



Pivní rebelství



Na pivo často a rádi



ŘECKO A KRÁL ŠUMAVY V DAVLI

Tavernu Thessaloniki v Davli otevřel Řek s českými kořeny a zároveň její šéfkuchař Vladimíros Konstatinos Hraba v roce 2005 jako malý rodinný podnik. Rozlohou menší restaurace si ale časem vybudovala daleko rozměrnější pověst. Pokud chcete ochutnat tradiční i méně tradiční řecké speciality od řeckých kuchařů podávané nejen s řeckým vínem, ale i naším Králem Šumavy, je třeba se objednat minimálně s týdenním předstihem.



Z Čech až nakonec světa a zase zpátky - tak by se dala popsat životní i pracovní pout Vladimírose Hraby. „Můj tatínek byl Čech pocházející z Husince u Prachatic a maminka Řekyně, která do Čech přišla s první poválečnou vlnou cizinců,“ popisuje Hraba. Jeho dětství a dospívání se pojilo s Jeseníkem a tamější řeckou komunitou. V 18 letech se Hraba přestěhoval s rodinou do Řecka. „Potom, co jsem se nedostal na medicínu, mě táta uklidňoval - běž do Řecka, nauč se vařit a otevři si tam svoji restauraci. To je lepší než být doktorem v socialistickém zdravotnictví,“ vzpomíná Hraba.

Věděli jste, že řecká kuchyně se vyvinula z kuchyně města Konstantinopole? To osídlovali od počátku věků Řekové a tvořili tu bohatší část městské společnosti. Tudiž měli dost finančních prostředků, aby si vytvořili podmínky pro bohatou a pestrou kuchyni, proto název - politikou kouzina. „Když Turci vyhnali Řeky z Konstantinopole (nynějšího Istanbulu), přinesli si hlavně do severního Řecka a zejména Soluně také jejich kuchyni s drahým kořením a drahými ingrediencemi,“ poutavě vypráví Hraba. Právě v Soluni, řecky Thessaloniki sbíral své nejceněnější zkušenosti na různých pozicích v gastronomii v restaura-

ci i hotelech, a to nejen na pevnině, ale i na jednom z řeckých ostrovů Skiathos. „Ostrovní řecká kuchyně se liší v tom, že zde vařili z toho, co bylo nejdostupnější, a to z ryb. Pokrmy byly proto skromnější a od bohatých Athén či Soluně se lišily,“ popisuje řeckou kuchyni, tedy alfu i omegu své taverny Hraba.

V menu taverny tak naleznete stále populární Tzatziki, tedy předkrm z pravého řeckého jogurtu s okurkou, koprem a česnekem, dále například Pastourmas, tedy naloženou hovězí roštěnou z mladého býka, která zraje 12 měsíců, se sušenými rajčaty a polníčkem nebo Halloumi Saganaki, smažený kyperský sýr. Populárním vyhlášeným tahákem jídelního lístku ovšem zůstávají Ochtapodi Scharas neboli chobotnice na grilu. „Chceme ale zákazníkům nabídnout i méně tradiční pokrmy spíše z domácích receptů,“ zdůrazňuje Hraba, jehož zákazníci mohli v minulosti ochutnat i odvážný počin v podobě řecké dršťkové Patsas. Sám Hraba si z řeckých jídel nejvíce pochutná na Pasticiu, tedy makaronech zapečených s mletým masem a bešamelem, které mu připravovala jeho babička, a pokrmu z plněných paprik s názvem Yemista. Král Šumavy se prý výborně hodí k řeckým pokrmům a je pro ně tím správným doplňkem a ne naopak, jak Hraba vtipně glosuje vztah českých konzumentů k pivu a jídlu.

„Je mi bližší mentalita řecká, ale dokážu balancovat mezi řeckým a českým myšlením, a to je myslím moje výhoda,“ přemýšlí Hraba, který se nakonec do české kotliny vrátil díky své manželce - Češce. Po 20 letech zde ale začal tzv. od nuly. Jeho kroky nejdříve vedly do restaurací českých. Ostatně tam také jako pomocná kuchyňská síla také kdysi začínal. Po dvou letech v Česku se rozhodl založit si restauraci vlastní - dnes působivý kus Řecka s četnými fotografiemi pestrých řeckých reálií společně s neodmyslitelným servírováním a doplňky v modré. Samozřejmostí je vaření z autentických řeckých surovin. Ostatně kromě vynikajících řeckých specialit zmiňují způsob servírování pokrmů i milou obsluhu nejčastěji pochvalné recenze návštěvníků taverny.



Za letních dní můžete posedět na terase s malebným výhledem na řeku Vltavu a za doprovodu našeho Letního speciálu. Společně s tavernou provozuje Hraba také eshop s řeckými potravinami. Pokud se chcete na chvíli vytrahat z běžné denní rutiny, zajděte si na řecký ostrůvek do Davle a vychutnejte si naše pivní speciality v kombinaci s těmi řeckými.

KLID A KLOSTERMANN V PRÁŠILECH U ŠKARDŮ

Víte, co je to škarda? Pod tímto názvem se schovává velmi rozšířená rostlinka s jasně žlutými květy podobná pampelišce. Škardu nalezneme téměř všude, i na šumavských Prášílech. Zde ovšem neroste pouze na loukách, ale našla si cestu i do názvu penzionu a příjmení majitele. Petr a Ivana Škardovi vedou v Prášílech menší rodinný Penzion Škarda s vyhlášenou kuchyní a naším Klostermannem.



Bývalá sklářská a papírenská osada Prášily na Šumavě má co nabídnout. Leží zhruba 20 kilometrů od Železné Rudy a v okolí je mnoho turistických tras pro pěší turisty, cyklisty i běžkaře. Své o tom ví majitel penzionu Petr Škarda, který tu má jakožto místní rodák prochozenou každou cestu a cestičku. Do rodných Prášil se vrátil ale až po 25 letech podnikání. Penzion o kapacitě 18 lůžek převzal po svém otci, který tuto budovu, bývalé zdravotní středisko, sám rekonstruoval



a penzion zde také provozoval. „Manželovi rodiče provozovali obchod naproti přes ulici. Pak se rozhodli pro penzion a tuto budovu vlastně rukama přestavěli. Všude tady tak na nás dýchá jejich práce,“ seznamuje nás Ivana Škardová s historií penzionu, kde se od jeho otevření točí strakonické, nejdříve Otavský zlatý a nyní polotmavý Klostermann.

S příslibem, že bude pokračovat v otcových stopách, provozuje Petr Škarda společně s manželkou svůj penzion již 9 let, přičemž

Ivana zajišťuje provozní a ubytovací servis a její muž zastává roli kuchaře. V rámci svých služeb se v penzionu snaží věnovat především stálým hostům, kterým nabízí ubytování ve 2 až 4 lůžkových pokojích a možnost snídaně a večeře. „Většinou se u nás jedná o stálou klientelu. Jsme rádi, že si k nám najdou cestu například i děti hostů, kteří nás navštěvovali dříve,“ uvádí Petr Škarda, který jim zde připravuje vyhlášené polévky jako kulajdu či hříbkovou polévku, či šumavskou masovou

směs a další pokrmy z hub jako vepřové medailonky na hříbkách nebo houbovou smaženici v bramborákového placcu. Veřejnosti se zde věnují spíše okrajově, ale, jak zdůrazňují majitelé, když přijedou cyklisté na pivo, tak je neodmítnou a rádi jim ho natočí. „Pravidelně tu vidíme také třeba členy Klubu českých turistů, kteří si sem přicházejí se džbánkem. Občas si s námi domluví večeři a pivo i místní chalupáři nebo turistické autobusové zájezdy.“ Ti i ostatní si také oblíbili dárková balení piva Klostermann, kterými se Škardovi rozhodli rozšířit svoji nabídku a která šla zejména v letní sezoně hojně na odbyt. Turisté si pro ně neváhají dojet třeba až ze vzdálenějšího Srní.

Jak Škardovi uvádějí, sami nejraději „mizí“ za odpočinkem do okolních šumavských hvozďů, stále ještě nepoznamenaných davy turistů. Jezero Laka, osada Gsendet či Stodůlky, údolí Prášílského potoka, Šerlův dvůr, to jsou místa, kde to na vás dýchne,“ zmiňuje Petr Škarda nedaleké zajímavosti. „Shodli jsme se na tom, že nebudeme mít na pokojích televizi. Jsme rádi, když u nás lidé jdou do přírody, opravdu ji vnímají a potom si spolu popovídají u dobrého pívka,“ zakončuje Ivana Škardová v šumavském duchu náš rozhovor.

V CHORVATSKU S DUDÁKEM



Naše pivo se během letošního roku dostalo do 8 evropských států. Po klasických destinacích, jako je Slovensko, Maďarsko, Ukrajina, Polsko, Rakousko, Německo či Švédsko, je k dostání v letní sezoně i v Chorvatsku. Tam ho totiž dováží písecká cestovní kancelář Amico travel, se kterou jsme v minulosti již spolupracovali na exportu piva do Itálie.



V Hotelu Zagreb ve městě Karlobag si mohli účastníci zájezdů v letní sezoně pochutnat na našem nejprodávanějším pivu Dudák 11, a to v čepované podobě. Po letošních pozitivních ohlasech se majitel cestovní kanceláře Roman Homola shodl s chorvatským majitelem hotelu na tom,

že by chtěli strakonické pivo v příštím roce nabízet i nadále. „Strakonické pivo si v hotelu Zagreb oblíbili nejen čeští turisté, ale pozitivní ohlasy přicházeli i od zahraničních návštěvníků.

Budeme moc rádi, pokud strakonické pivo přispěje k tomu, že se budou lidé do této destinace rádi a opakovaně vracet,“ říká Roman Homola.

Na to, aby bylo pivo stále ve skvělé kondici, dohlíželi přes celé léto delegáti a zaměstnanci cestovní kanceláře Amico travel. Jejich starostí byl pravidelný proplach a sanitace výčepního zařízení. I díky jejich péči dominovali pozitivní ohlasy na letošní pivní novinku.

Městečko Karlobag leží na pobřeží Jaderského moře mezi městy Rijeka a Zadar. Počtem lůžek se řadí mezi klidnější letoviska. Hotelu Karlobag náleží i vlastní oblázková pláž. Snadno dosažitelný je i na dohled vzdálený ostrov Pag rovněž s krásnými ob-

lázkovými i písečnými plážemi. V dojezdové vzdálenosti se navíc nacházejí i 3 národní parky – Paklenica, Severní Velebit a Plitvičká jezera s rozmanitými krásami přírody. Zajímavých míst najdete v Karlobagu více než dost a po každém výletu se pak můžete osvěžit naším výborným ležákem

GÓLY S LOGEM PIVOVARU NA DRESU

Strakonický hokej nereprezentuje jen úspěšný A-tým, ale i snaha několika desítek hokejových nadšenců vychovávajících další hokejovou generaci. Nejen o tom jsme si povídali s Lubošem Parkosem, strakonickým rodákem a předsedou hokejového klubu.

Jak se aktuálně daří strakonickému hokejovému klubu?

Klub funguje ve dvou rovinách. Tou první je mládež, kde nám jde o to přivést děti k hokeji a především i o to, aby je to bavilo. U mládeže je zároveň vždy příjemné, pokud se některým z našich odchovanců podaří dostat do klubů ve vyšších ligách. Důležité je i doplnění A-týmu z našich odchovanců. Druhou rovinou je pak A-tým, který je výkladní skříní směrem k našim fanouškům. Tam jsou dobré výsledky velmi důležité, protože přitáhnou diváky. Na zápasy play-off pak chodí i více než 1 000 návštěvníků. Hrajeme krajskou ligu a sezonu jsme letos zahájili úspěšně a pohybujeme se okolo 2. místa v tabulce.

Jak velký je zájem mezi dětmi o hokej?

I když je ve Strakonici velká konkurence sportů, tak na nábor přišlo 50 dětí. Ne všichni zůstanou u hokeje, ale my to bereme i jako školu bruslení. Hokej je oblíbený i u děvčat, napříč mládežnickými kategoriemi máme odhadem 20 děvčat v klučičích týmech. Strakonickým



školám nabízíme i dopolední bruslení za účasti našich trenérů. V odpoledních hodinách pak bývá pravidelně škola bruslení, což je zároveň i nábor pro děti, které to zaujme.

Jaké jsou mezi fanoušky ohlasy na vaše nové dresy s logem našeho pivovaru?

Ohlasy jsou od hráčů i od diváků kladné. S pivovarem spolupracujeme již zhruba 15 let, ale před letošní sezonou se stal hlavním partnerem a jsme za to moc rádi. Umístění

loga pivovaru na naše dresy je tak výsledkem intenzivnější spolupráce. Tu symbolizuje i to, že zimní stadion od konce loňské sezony nese název Dudák aréna.

Jak složité je získat sponzory pro zajištění chodu klubu?

Naštěstí máme stále sponzory, kteří často hokej sami hráli nebo mu fandí, ale i tak bychom další sponzory uvítali. Potenciální sponzory se snažíme oslovit i tím, že nejde jen o hokej samotný, ale i o to, aby děti mohly sportovat, i když se pak ne z každého stane hokejista. Každopádně bych rád našim sponzorům za jejich podporu poděkoval. Důležitá je pro nás i podpora ze strany města, které hradí pronájem ledu pro mládežnické kategorie a zároveň i přispívá na činnost klubu.

Kolik lidí se stará o chod strakonického hokeje?

O jeho činnost se stará okolo 40 lidí, jen o mládež se stará 32 lidí ve svém volném čase a za symbolickou odměnu. Tímto bych jim chtěl za jejich činnost a nadšení moc poděkovat, bez nich by to opravdu nešlo.

Jeden z nejstarších českých hokejových klubů založený v roce 1919. K zastřešení zimního stadiónu došlo v 70. letech minulého století a jeho kapacita je 2 500 diváků.



TIPY NA DÁRKY Z PIVOVARSKÉ PRODEJNY

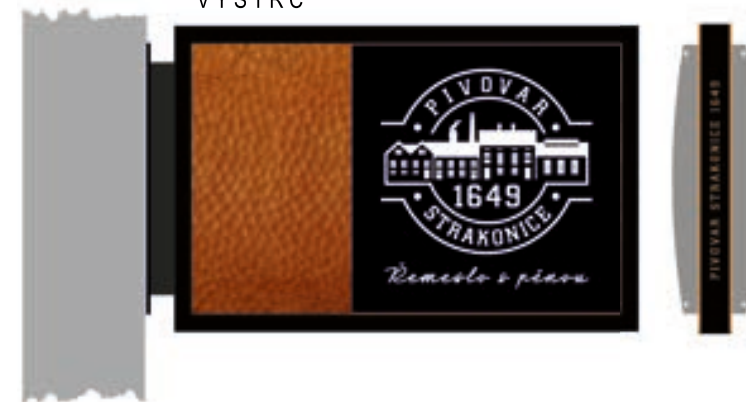


ŘEMESLO S PĚNOU V NAŠICH NOVÝCH REKLAMÁCH

FASCIE



VÝSTRČ



Za úkol jsme si dali promítnout náš slogan „Řemeslo s pěnou“ a naši historii tradiční výroby piva do těchto prvků a věříme, že se nám to povedlo. Sjednocujícím prvkem je naše logo se siluetou pivovaru a rokem založení. Řemeslo představuje barva mědi a její tepaná úprava, tak jak dříve vznikaly např. pivní korbele a jiné ručně vyráběné předměty. Jedinečnost reklamy spočívá i v tom, že při dopadu světla je imitace mědi natolik věrohodná, že koresponduje s reálnou podobou. Už teď je možné některé z těchto prvků vidět na našich vybraných provozovnách. Věříme, že i vám se zmíněné jednotlivé prvky budou líbit a postupně se s nimi budete setkávat ve větší míře.

ÁČKO



MENU BOX



TABULE



V každém čísle se vám snažíme představit naše novinky, které se týkají nejen piv, ale i reklamních materiálů a všech věcí, které s pivovarem, výrobou piva a jeho konzumací nějak souvisí. Jestliže se bavíme o další novince, tak vezte, že tou aktuálně nejvíce zásadní z pohledu marketingu a nové image pivovaru, hned po nových etiketách u značky Dudák, je nová venkovní vizibilita našeho pivovaru u partnerských provozoven. Její finální podoba, od grafického návrhu až po její úspěšnou výrobu, trvala necelý rok. Autorem grafické podoby je Ing. Arch. Antonín Malec a výrobu zajistila společnost Finesa Borovany.



PF 2024

PŘÁTELE,

ZVEME VÁS DO ROKU 2024 A TĚŠÍME SE NA SPOUSTU KRÁSNÝCH NOVÝCH ZÁŽITKŮ.

VÁŽÍME SI VAŠÍ PŘÍZNĚ A DĚKUJEME ❤️
PŘÍPÍJÍME NA VAŠE ZDRAVÍ A NA ZDRAVÍ
VŠECH, KTEŘÍ JSOU PRO VÁS DŮLEŽITÍ 🍺

