1. VALAŠSKÁ PIVNÍ BESÍDKA

(16.11.2012, Restaurace Dům kultury Vsetín)

OSVĚTOVÝ BULLETIN

aneb

co dnes poteče z pípy...

MEDLEŠICKÝ LEŽÁK

výrobce: Pivovar Medlešice – Adolf Zeman, www.medlesice.cz

Asi mezi námi nebude moc těch, kteří by dokázali říci, kde vlastně obec Medlešice leží. Přiznejte si sami, ta víska i pivovar jsou nám na Valašsku prakticky zcela neznámé pojmy. A přitom pivovar, který v obci stojí, má velmi košatou historii a životopis současného majitele a vrchního sládka by pravděpodobně vydal na dobře prodejný román. Pojďte se tedy seznámit…

Obec Medlešice leží 3 km u Chrudimi a do Pardubic je odtud přibližně 7 km. Historie místního pivovaru dle historických pramenů prokazatelně sahá až někam před rok 1660. Sám pivovar uvádí na svém logu jako **rok založení 1673.** Jako nedílná součást tvrze a statku v průběhu staletí nesčetněkrát změnil majitele. Až v roce 1890 se pivovar od statku oddělil, když jej od rytíře Huga z Wiederspergů odkoupila akciová sladovna Chrudim. Ta jej posléze prodala manželům Richterovým, kteří pivovar drželi přes celou 1. světovou válku, načež jej **v roce 1919 prodali Vladislavu Zemanovi.** Tento majitel pivovar opatřil novým zařízením, přistavěl lednici a vilu, pivovar rozšířil, zvelebil a svým podnikavým duchem přivedl k nebývalému rozkvětu. **Po roce 1948 byl pivovar znárodněn**, což znamenalo pro pivovar faktický konec jeho existence. Postupem času **v něm byla zřízena vajíčkárna** a pivovarský komín byl zbourán. Až po revoluci získal pivovar v naprosto zdevastovaném stavu v restituci po rodičích pan **Adolf Zeman**, který se zde po čase rozhodl obnovit pivovarskou výrobu.

V březnu roku 2001 (kdy již bylo panu Zemanovi 77 let!!!) byla svařena první zkušební várka a od té doby se v Medlešicích **vaří přibližně 300 hl piva ročně**. V současnosti je medlešický pivovar koncipován jako minipivovar s várkou 10 hl. Vyrábí se tu **podle staré rodinné receptury** dva druhy piva: **světlé dvanáctistupňové a černé dvanáctistupňové**. Obě se nazývají **Medlešický ležák 12°** - světlý, černý. Jedná se o **nefiltrovaný kvasnicový ležák.**

Jedinečným zážitkem je pak tento „medlešický řezák“.

Zajímavá je bezesporu i postava samotného majitele a sládka, pana **Adolfa Zemana**. Tento světoběžník je pravou ikonou českého pivovarnictví, propagátor dobrého českého piva doslova po celém světě. Během svého života vařil pivo na všech kontinentech, mimo jiné v Jižní Americe, v USA, v Teheránu…, vlastní pivovar si založil i na Aljašce.

Ochutnat pivo z dílny tohoto mistra v oboru je téměř Vaší povinností… tak neváhejte!!!

Současná podoba pivovaru

A pokud jste stále ještě na pochybách, zda „Medlešice“ ochutnat, pak vězte, že v roce 2008 pro britské The Times zařadil Evan Rail, autor knihy Good Beer Guide Prague and Czech Republic, pivovar Medlešice z hlediska jeho chuti a pivní kvality na celkovou **7. příčku mezi všemi pivovary** u nás (tj. bez rozdílu velikosti výstavu)!!!

Seznam nejlepších českých pivovarů dle The Times (2008):

1. Pivovarský Dvůr, Chýně
2. Berounský Medvěd
3. Moritz, Olomouc
4. Vendelín, Liberec
5. Pernštejn, Pardubice
6. Pivovar Nová Paka
7. **Medlešice**
8. Pivovarský Dvůr Lipan
9. Pilsner Urquell, Plzeň
10. Dalešice (Postřižinské pivo)

ŽAMBERECKÝ KANEC

výrobce: Pivovar Žamberk – Ing. Zdeněk Kalous, www.pivovarzamberk.wz.cz

Pivo se v Žamberku vyrábělo už v letech 1749 - 1931 na zámku. Dnes jsou tyto prostory využívány Žambereckými vinařskými závody. Současný Minipivovar Žamberk **byl založen v roce 1995** firmou INTERO pana Miloše Chmelana. Tato společnost kompletovala minipivovary po celé Evropě i v Čechách a Žamberecký je v pořadí patnáctý.

Značka piva Žamberecký Kanec má podobu se znakem města a **vyrábí se od roku 1997.** Prvního Kance zde vařil Vladimír Vystavil (1997-1999), a to světlou dvanáctku. Od listopadu roku 2000 provozuje pivovar nájemce **Ing. Zdeněk Kalous** a od roku 2001 i pivo vaří. První Kalousův Kanec byla tmavá čtrnáctka vařená na svátek věrozvěstů Cyrila a Metoděje.

Minipivovar Žamberecký Kanec v současnosti vyrábí **pivo výčepní, ležák speciální, nefiltrovaný světlý a tmavý.**

A jen pro pořádek, město Žamberk se nachází v podhůří Orlických hor, 18 km severně od Ústí nad Orlicí.

RYCHNOVSKÉ PIVO

výrobce: Městský Podorlický pivovar s.r.o., www.pivovarrychnov.cz

Pivovar v Rychnově nad Kněžnou je další z těch, které se mohou pyšnit bohatou historií sahající až do 16.století. Pravým milníkem v jeho existenci je však rok 1913, kdy si jej od hraběte Kolowrata pronajal do správy **Jan Mikš** - vyučený pivovarník v pivovaru na Smíchově, absolvent Sladovnické školy v Praze, tovaryš plzeňského Prazdroje, student Pivovarské školy v Berlíně, podsládek u firmy Pivovary Dreher – Budapešť, podsládek pivovaru v Záhřebu, podsládek v pivovarech v Santiago de Chile, Buenos Aires, v Montevideu a dalších jihoamerických městech, kde pomáhal zavádět výrobu kvalitního piva. A právě v Santiago de Chile se seznámil s hrabětem Kolowratem, který zde byl jako velvyslanec a který jej později doporučil jako správce rychnovského pivovaru.

Jan Mikš v roce 1918 pivovar od Kolowratů zakoupil a od základů jej zmodernizoval. Mikšův pivovar v Rychnově nad Kněžnou patřil mezi nejlepší pivovary středně velkého typu, s ročním výstavem 15000 hl. piva. Vařilo se v něm desetistupňové světlé výčepní pivo, dvanáctistupňový světlý ležák, třináctistupňový Březňák a pro labužníky čtrnáctistupňový tmavý Porter. Pivovar byl velmi moderně vybaven, v té době na špičkové úrovni, ocelovými tanky místo původních dřevěných. Rovněž tak zde byla nová moderní spilka, moderní varna a další technologické zařízení. Ve sladovně byl vyráběn kvalitní slad.

Pivovar byl znárodněn na jaře roku 1948 a v roce 1962 byla výroba piva zrušena, když veškeré, i v této době stále moderní technologické zařízení, bylo z objektu odstraněno. **Poté byl objekt přebudován na sodovkárnu**.

Jak Jan Mikš starší, tak jeho syn, rovněž Jan, byli perzekuováni. Nicméně, Jan Mikš mladší po celou dobu pracoval v oboru pivovarnictví jako sládek v lokálních pivovarech ve Východních Čechách a později jako sladmistr v Kostelci nad Orlicí a nejdéle jako vedoucí sladovny v pivovaru v Hradci Králové. Patřil mezi přední odborníky a praktiky při výrobě sladu, přičemž **přispěl několika patenty k technologickému zdokonalení výroby sladu** v rámci bývalé ČSSR.

V roce 1993 byl provoz sodovkárny spolu s objektem ve značně zchátralém stavu **vrácen v rámci restituce rodině Mikšových** a v současné době **vnuk JUDr. Jan Mikš** nadále provozuje výrobu nápojů. Od roku 2004 pak současný vlastník provádí celkovou rekonstrukci objektu a vrací budovu bývalého pivovaru do původního stavu před jeho devastací za éry komunismu. V současné době je již rekonstrukce ukončena a celý areál objektu slouží nejenom k vlastní výrobě, ale i k pořádání různých kulturních akcí.

V červnu 2008 byla založena firma Městský Podorlický pivovar s.r.o., kde minoritním společníkem je město Rychnov nad Kněžnou, zbývající část vlastní Podorlická sodovkárna s.r.o., která **vybudovala minipivovar s roční kapacitou 1000 hl**. Vlastník minipivovaru pak **jako jediný v celé ČR** v jediném objektu a v rámci jednoho provozu nejenže vyrábí a vaří kvalitní rychnovské pivo, ale vyrábí zde i nealko nápoje, provozuje pěstitelskou moštárnu, pěstitelskou palírnu a lihovar.

Rychnovský minipivovar byl v roce 2012 vyhodnocen MF Dnes **jako osmý nejlepší a nejzajímavější minipivovar ze současných 138 minipivovarů v ČR**.

Pokud jde o produkci, všechna piva vyráběná v rychnovském minipivovaru jsou charakteristická tím, že **jsou nefiltrovaná**, připravovaná z čistých pivovarských surovin, bez konzervačních či stabilizačních prostředků a přídavků náhražek, a to zpravidla **podle starých rodinných receptur Jana Mikše** z 1.poloviny 20.století, samozřejmě přizpůsobeným moderním technologiím.

Pojďme si je blíže představit:

10^0 Rychnovský Zilvar

Pivo tzv. „výčepního“ typu, dobře zahánějící žízeň a zvoucí k celovečernímu posezení. Kombinací dvou druhů chmele – žateckého červeného a vysokoobsažného chmele „Sládek“ se dosahuje nevtíravé, ale pikantní hořkosti vyzývající k dalšímu napití.

Nižší koncentrace mladiny a vyšší prokvašení dává pivu lehkost a dobrou pitelnost. Kvalitní slad plzeňského typu je zárukou velmi světlé, oku lahodící barvy.

Rychnovský Zilvar **navazuje na původní rychnovské pivo 10st.**, vyráběné ve zdejším pivovaru od roku 1928.

Název piva je inspirován známou postavou z knihy Karla Poláčka „Bylo nás pět“.

11⁰ Rychnovský Kaštan

Pivo polotmavého typu s jasnou, jantarovou barvou a mírně nahnědlou pěnou.

Speciální sladkohořké chuti se dosahuje kombinací různých druhů sladů, kde obzvlášť karamelový slad určuje finální nezaměnitelnou chuť výrobku. Nižším prokvašením dostává pivo patřičnou plnost. Pivu dominuje karamelová vůně, příjemně ladící s chmelovým aromatem.

Kaštan **navazuje na tradiční výrobu tmavého 12st. rychnovského Granátu** z 30. a 40. let minulého století.

12⁰ Rychnovská Kněžna

Klasický světlý ležák českého typu, **vařený podle původní receptury sládka Jana Mikše z 30. let minulého století**, který byl distribuován do obchodní sítě do roku 1961 pod názvem 12st. Rychnovský ležák.

Pivo se vyznačuje výraznější hořkostí, plnější chutí a ostrým řízem. Výroba vychází z nejlepších pivovarských surovin a osvědčeného kmene pivovarských kvasinek.

Speciál Rychnovský Habrovák

Sváteční speciál vyrobený z mladiny o koncentraci vyšší než 15%. Obsah alkoholu nad 6%.
Je to pivo tzv. granátového typu, barvou připomíná český drahokam – granát.
Je drahokamem rovněž mezi rychnovskými pivy, s neopakovatelnou, příjemnou nasládlou chutí, nevtíravou hořkostí a výraznější karamelovou chutí a vůní.
Skladba surovin, ve které dominují „barevné slady“, specielní postup ve varně a doba ležení a zrání v ležáckém sklepě zaručuje tu nejvyšší kvalitu výrobku.
Tento speciál **navazuje na tradiční speciál, vyráběný sládkem Janem Mikšem** ve 20. – 40. letech minulého století pod názvem **"Kvardian".**

I „Habrovák“ odkazuje na Poláčkovu knihu.

PIVOVAR FALTUS ČESKÁ TŘEBOVÁ - KOHOUT

výrobce: ARMAT spol. s r.o., www.pivovar-faltus.cz

Pivo se v České Třebové vařilo od pradávna. V roce 1526 získali třebovští měšťané od vrchnosti právo vybudovat obecní pivovar. Bohužel v roce 1636 zachvátil město veliký požár, jemuž padl za oběť i místní pivovar, který již poté nebyl z vůle vrchnosti znovu obnoven. Tak neslavně skočila první etapa pivovarnictví v České Třebové.

K obnovení výroby piva ve městě pak došlo po dlouholeté odmlce až **v roce 1872**, kdy byl založen a vystavěn akciový pivovar se sladovnou. Nicméně pivovaru se vůbec nedařilo, což dokumentuje tato až tragická pasáž z historických pramenů **(kam až může láska k pivu dojít!!!):**

„Počáteční euforie nad zdárným dokončením stavby a zahájením provozu pivovaru přerostla v nedlouhé době v prozaické vystřízlivění. Další osudy pivovaru nebyly příliš radostné. Kapitál podniku nedosáhl potřebné výše, což se odráželo v jeho celkovém hospodaření, a dluhy kvapem narůstaly. Ke vší smůle se objevily závady na strojním vybavení a nádobí za 40 000 zlatých. Čas od času se stávalo, že se celá várka piva zkazila a byla vypouštěna do Farského potoka, protékajícího okolo pivovaru. Vyskytly se další objektivní potíže, čímž celková zadluženost pivovaru narostla na částku 200 000 zlatých. Ve snaze o nápravu byla roku 1885 zvolena nová správní rada v čele s dr. Františkem Rybičkou, v jehož schopnosti byla vkládána velká důvěra. Z dalších členů nové správní rady lze připomenout místopředsedu Josefa Štěpánka, učitele měšťanské školy, a Ludvíka Šauera, obchodníka kožemi. Pivovar přivítal i nového sládka s dlouholetou praxí v oboru R. Světa. Dobrý záměr se však nepodařilo dovést ke zdárnému konci, pivovar opět zápolil s dluhy, živořil z dalších půjček, které byli nuceni splácet především pánové Rybička, Štěpánek a Šauer. ***Situace došla tak daleko, že nešťastný dr. Rybička, když v podniku proinvestoval veškeré své peníze, byl nucen použít i úspor staré hospodyně Barušky****, která si dlouholetou mzdu u svého pána ponechávala v úschově.* ***Nevěda, kudy kam, zatrpklý a zcela bez prostředků, odešel dr. Rybička roku 1890 dobrovolně ze života.*** *Jeho hospodyně, která rovněž přišla o všechny své úspory, dožila na zdejší faře u děkana Jana Matějky.“*

V následujících letech městský pivovar několikrát změnil majitele, až jej **v roce 1917 získala rodina Lomova.** Ta pivovar rozsáhle zmodernizovala, rozšířila a dovedla k prosperitě. A jako tomu bylo u řady dalších soukromých pivovarů, v roce 1948 byl pivovar Lomům znárodněn a stal se součástí n. p. Východočeské pivovary. Uvedený stav trval až do roku 1971, kdy byla v České Třebové výroba piva ukončena, a objekt byl upraven na sodovkárnu. **V roce 1985 pak došlo k úplné demolici objektu**, takže po roce 1989 nebylo co restituovat.

A právě Pivovar FALTUS, který byl otevřen teprve v květnu roku 2012, konečně navazuje na tradici vaření piva v České Třebové, která si své „městské pivo“ jistě zaslouží**.** Pivovar je vystavěn na kapacitu 1000 hl/piva ročně. **Vaří pivo pod značkou KOHOUT**. Toto pivo je vařeno klasickým dvourmutovým způsobem, bez použití extraktů. Pivovar vaří pivo **KOHOUT světlé 10°, 11° a 12° a pivo KOHOUT tmavé 14°.**

Ochutnejte i Vy tohoto „nováčka“ mezi minipivovary…

OSTRAVAR STO15° - JUBILEJNÍ

výrobce: Pivovar Ostravar, od r. 1997 součást společnosti Pivovary Staropramen a.s., www.ostravar.cz

Představovat pivovar Ostravar asi nikomu, obzvláště pak na severní Moravě, netřeba. Ostravar se vyrábí tradiční technologií spodního kvašení v otevřených kádích spilky a vyznačuje se střední plností a specifickou hořkostí. V současné době pivovar Ostravar produkuje dva druhy piva, a to světlé pivo **Ostravar Original** a světlý ležák **Ostravar Premium**. V pivovaru se dále vyrábí známý pivní speciál **Velvet** a pivo fanoušků FC Baník, polotmavý ležák **Bazal.**

Tento tradiční výrobce piva, jehož tradice výroby sahá až do roku 1897, připravil **ke svému 115. výročí** nový speciál s názvem **Ostravar STO15°,** který byl uvařen podle zcela nové, originální receptury a při jeho přípravě byly použity specifické suroviny i postupy. **Jedná se o silnější polotmavé pivo s vysokým obsahem alkoholu 6,9%, vyšší plností a výraznějším chmelovým aroma**. Nikdy během uplynulých 115 let nebyl na čepu tak silný Ostravar, jako tento!!!

Rozhodnutí, že Ostravar uvaří výroční pivo, padlo loni v létě. **Kompletní příprava nového piva trvala půl roku.** Během podzimu 2011 ostravští pivovarníci nejprve zkoušeli různé postupy, receptury, vůně a chutě, a poté uvařili první zkušební várky. Vrchní sládek ostravského pivovaru Richard Kornas k tomu uvedl: „*Hledali jsme něco výjimečného, co bude odpovídat významu našeho kulatého výročí. Vždyť žádný jiný pivovar v Moravskoslezském kraji nevaří své pivo tak dlouho jako my*“. Výroční Ostravar STO15° je tak originální v mnoha směrech: použitými slady, způsobem chmelení, obsahem alkoholu i jinou barvou a pěnou. Sládek Kornas popisuje: „*Mám-li použít stručnou charakteristiku, pak naše STO15° se vyznačuje sytější barvou, vyšší plností chuti a výrazným chmelovým aroma*”.

Speciál od svého uvedení na trh v březnu roku 2012 zaznamenal u pivařů na severní Moravě obrovský úspěch, takže Ostravar musel původně limitovanou výrobu ve výši 3 tisíc hektolitrů rozšířit o dalších 200 000 půllitrů. Současně jej začal nabízet po celé republice.

Zachutná i Vám?

SVATOMARTINSKÝ SPECIÁL, 13,2 %

výrobce: Pivovar Jihlava, součást společnosti Pivovary Lobkowicz, www.pivovar-jihlava.cz

Tento speciál z produkce dobře známého pivovaru v Jihlavě, je novinkou léta 2012. Jedná se o svrchně kvašený Alt Bier z dílny Pivovaru Jihlava. Sládek Jaroslav Kalina vychází při jeho přípravě z tradiční receptury známé již v 16. století. Pivo je svrchně kvašené a vařené jen na jeden rmut v měděném kotli s přímým ohřevem. **Vyrábí se z ječného i pšeničného sladu**, který dodává pivu **lehce banánovou a hřebíčkovou vůni.** Z plného sladkého těla postupně vychází výrazná hořkost. Tu si konzument skutečně výrazně uvědomí až po několika doušcích, a to tak, že hořkost ulpívá a trne na jazyku.

Tento speciál je určen ke svátečním jídlům tradiční české kuchyně, např. i k pečené huse, která se každoročně na sv. Martina připravuje.

Může vůbec pivo z 16.století chutnat dnešnímu konzumentovi? A bylo tehdejší vůbec pitelné? Ochutnejte a odpovězte si sami…

DOMÁCÍ PIVO „HORAL“, jež si každý nazve po svém…(dnes jen košt pro odvážné)

Pokud máte lásku k pivu v sobě skutečně zakořeněnou, jistě Vás již nejednou napadlo, jaké by to asi bylo, uvařit si svoje vlastní pivo. Ten krásný sen, stát se alespoň na chvíli opravdovým sládkem, si můžete poměrně snadno splnit (stejně jako organizátoři této pivní besídky). Celý proces není ani složitý, ani náročný na vybavení, a konec konců ani nijak zvlášť ekonomicky náročný. **Vše co k domácímu vaření potřebujete je opravdové pivovarské nadšení a notná dávka trpělivosti**.

Jelikož se dá předpokládat, že každý, kdo poctivě dočetl v bulletinu až po tyto řádky, je zapálený pivní nadšenec, rádi takovému čtenáři odtajníme **„jak na to“**, jak si připravit vlastní domácí pivo. Zde je pro Vás jednoduchá instruktáž:

I.)

Základem pro domácí vaření je tato tajuplná „pixla“, tj. pivovarská souprava z Bruntálské sladovny.

Snadno ji zakoupíte na internetu (www.sladovnabruntal.cz), případně na naší besídce, a to **za necelých 300,-Kč.** Z jednoho balení můžete vyrobit dle vlastní vůle 9 litrů kvalitní kvasnicové 12° až 11 litrů kvasnicové 10°.

Uvnitř balení se nachází „sladový výtažek“ v tekutém (zahuštěném) stavu **medovité konzistence**, neboli karamelizovaná **sladina** určená k výrobě piva. Dále v něm naleznete sáček **s granulovaným chmelem** a pytlíček pivovarských **kvasnic**.

II.)

Smícháte sladinu s vodou a začnete vařit. Celý proces vaření vede po několika hodinách k získání mladého piva neboli **mladiny**.

Jedná se neopakovatelný rituál, který je nejlépe trávit se skupinou podobných nadšenců jako jste sami. Pospolité vaření je nejen vhodné, ale i velmi praktické, neboť **po celou dobu vaření se musí tekutina v nádobě neustále míchat**!

Když začne tekutina v nádobě mírně vařit, vsypete do „kotle“ granulky chmele. Poté vaříte dál (teď již naplno), **za stálého míchání**, a to celých 90 minut. Právě v této fázi již začíná vaše budoucí pivo **překrásně vonět** jako v běžném průmyslovém pivovaru, což vaření nesmírně zpříjemňuje.

Na konci vaření dolijete do nádoby převařenou vodu odpovídající množství, která se vařením z nádoby odpařila.

III.)

Po 90 minutách vzniklou **mladinu odstavíte a musíte ji zchladit** na cca 15-20°C. Jak to provedete je jen na Vás, nicméně žádnou „šokovou metodu“ nepoužívejte. Můžete klidně počkat až do druhého dne, můžete několik hodin ochlazovat pozvolna, každopádně musíte být trpěliví a **nic neuspěchat.**

IV.)

Pokud máte řádně mladinu zchlazenou, důkladně si rozmícháte v trošce mladiny pivovarské kvasnice. Následuje proces filtrace na **spilku,** kterým odstraníte z mladiny zbytky rozvařeného chmele. Budete potřebovat **hadičku, prodyšnou tkaninu, cedník a nějakou vhodnou nádobu (spilku)**, na které vám bude pivo v následujících dnech kvasit. Poté, co mladinu přefiltrujete do spilkové nádoby, přimícháte připravené pivovarské kvasnice. Ty záhy začnou své úžasné dílo. Pivo ponecháte stát ve spilce v místnosti o teplotě cca 15°C.

V.)

Následujících 6 dní Vám **pivo kvasí**, na povrchu mladiny se objevuje bohatá **smetanovitá pěna**, kterou je třeba průběžně odebírat.

VI.)

Po 6 dnech pivo opatrně **přefiltrujete a stočíte do lahví**, čímž se zbavíte kalu, který po kvašení vytvoří kvasnice na dně spilky.

Po stočení už to sice vypadá jako pivo, ale ještě to zdaleka pivo není. Na dně spilky Vám zbude nepotřebný kal „vyčerpaných“ kvasinek.

VII.)

Do lahví **přidáte cukr, pořádně protřepete a necháte pivo ležet** následující 3-4 týdny. V této fázi Vaše pivo ještě nemá prakticky žádnou výraznou chuť, naopak musí se uležet (vyrábíte ležák), přičemž právě v průběhu ležení zbylé kvasinky, které v pivu zůstaly i přes profiltrování, pracují spolu s cukrem a pivo v lahvích i nadále soustavně prokvašují. Až zde vzniká výsledná chuť Vašeho domácího piva. Trpělivost je tudíž na místě.

No a to je všechno. Jestli se organizátorům pivní besídky domácí kvasnicová 12° alespoň trochu povedla, to může odvážný návštěvník akce prověřit právě dnes večer.

Takže, s chutí do toho a při Vašem vlastním vaření **„Dej bůh štěstí“**.

Příjemnou zábavu při poznávání nových pivních „Zážitků“ Vám přeje volné sdružení přátel Durdingu, Filmový klub Vsetín a Restaurace Dům kultury Vsetín.