

3. VALAŠSKÁ PIVNÍ BESÍDKA

(8. 11. 2013, Restaurace Dům kultury Vsetín)



OSVĚTOVÝ BULLETIN
aneb
co dnes poteče z pípy...



SLOVO ÚVODEM...

Vážení besedníci,

vítáme Vás na 3. pivním besedování. Připravili jsme pro Vás nabídku chutných piv s přívlastkem výborné pitelnosti. Všechna piva jsme osobně ochutnali v místech jejich vzniku. Chceme se s Vámi dnešním pivním večerem podělit o naše tehdejší nadšení. Česká republika má již více jak 250 minipivovarů. Každý měsíc se otevřou dva či tři nové. Velké pivovary hlásí poklesy domácí poptávky a malé si na nezáměr zákazníků nemohou stěžovat. Kde se pivo poctivě vaří, tam se dobře daří!

Milí besedníci,

doufáme, že Vaši přízeň neztratíme zavedením našeho malého vstupného. Museli jsme k němu přistoupit, neboť náklady na svoz piv a propagaci akce jsme nechtěli zahrnout do konečné ceny piva. Pořizovací ceny piv jsou díky své „speciálnosti“ již tak dost vysoké.

Přeji Vám příjemné besedování a dobrý pivní šmak.

Dej Bůh štěstí!

Milan Kostelník

a organizační tým



zleva: Milan Kostelník, Petr Hubáček, Jirka Fiala a Vašek Kočí

PIVOVAR ŽELIV (jediný pivovar v ČR, který vlastní přímo církevní řád)

výrobce: Želivský klášterní pivovar s.r.o., www.zeliv.eu/klasterni-pivovar/



Historie vaření piva v Želivě (nedaleko dnešního Pelhřimova) je velmi dlouhá a zajímavá. Již **roku 1139 byl v Želivě založen řádem benediktýnů klášter**, který však poměrně zakrátko přešel do vlastnictví řádu premonstrátů. A právě **premonstráti zde začali ve 14.století vařit své vlastní pivo**. V polovině 15.století však král Jiřík z Poděbrad zkonfiskoval želivský klášter ve prospěch husitského rodu Trčků, kteří zde vládli dalších více než 130 let. Nicméně **Trčkové pivovar velmi dobře vedli a ten vzkvétal**. A ani poté, co bylo premonstrátům koncem 16.století jejich želivské panství navráceno zpět, tradice vaření piva v klášteře nijak neutrpěla a **premonstráti i po dalších více než 300 let vařili své „želivské“**.

Bohužel, pak přišly zlé časy. **V roce 1907 byl klášter Želiv zachvácen velkým požárem**, shořela nejen budova opatství a hospodářská stavení, ale **i pivovar**, který se nacházel, stejně jako dnes, ve sklepení budovy opatství. **Budova opatství byla během několika let obnovena, avšak klášterní pivovar nikoliv**.

V roce 1948 pak byli premonstráti ze svého opatství „vyhnáni“ podruhé, přičemž komunisté do klášterních prostor záhy přesunuli na dlouhých 40 let **protialkoholní oddělení havlíčkobrodské psychiatrické léčebny**. Kdopak z nás by neznal vynikající film režiséra Dušana Kleina z prostředí protialkoholní léčebny **„Dobří holubi se vracejí“** v titulní roli s Milanem Kňažkem a celou plejádou dalších hereckých bardů, který se natáčel právě zde?



V roce 1991 získali premonstráti klášter v Želivě v restituci zpět do svého vlastnictví (léčebna závislostí zde však fungovala až do roku 2008). **K obnově vaření piva na Želivě došlo ale až v roce 2003, kdy Kanonie založila Klášterní pivovar Želiv** a navázala tak na staletou tradici klášterního pivovarnictví. Pivovar produkoval piva exotických jmen jako **Siard Falco, Castulus či Gottschalk**. Bohužel, pivovaru se moc nedařilo, měl zastaralou technologii ze zrušeného jihlavského minipivovaru Patriot, a **proto byla jeho činnost ukončena koncem roku 2009** a želivská piva se dočasně vařila v Humpolci.

Teprve v roce 2010 Kanonie premonstrátů založila nový „Želivský klášterní pivovar“ a provedla základní rekonstrukci pivovaru, při které byla nejen instalována moderní výrobní technologie, ale byly provedeny i nutné stavební úpravy.



Premonstráti dali v novém pivovaru šanci mladému sládkovi Jiřímu Novákovi, který se s chutí pustil do práce a od roku 2011 v Želivě vaří nejen tradiční česká piva, ale nebojí se ani zahraničních speciálů. Zajímavostí pak jistě je, že jednotlivé druhy želivských piv nesou jména opatů, kteří se významně zapsali do historie kláštera.

Pivovar vaří tato piva:

Haštal byl třetím opatem kláštera v Želivě, který se proslavil tím, že po jeho prosebné modlitbě se objevil vydatný pramen křišťálově čisté vody, který po mnoho staletí zásoboval klášter pramenitou vodou a dodnes je místními obyvateli používán.



HAŠTAL 12⁰ světlý ležák (DNES NA ČEPU), nefiltrované a nepasterizované pivo s plnou až tělnatou chutí, vařené z moravského ječmene, žateckého chmele a čisté želivské vody podle dochovaných, avšak upravených receptur bývalého klášterního pivovaru. Díky tomu se dosahuje zajímavé vyvážené hořkosti a chmelové chutě.

HAŠTAL 12⁰ tmavý ležák, nepasterizovaný a nefiltrovaný speciální tmavý ležák, vařený ze čtyř sladů, poskytuje nezapomenutelný zážitek příjemné kávově-čokoládové chuti. Pro mnohé bude překvapení v kombinaci se sladkým moučником.

HAŠTAL 12⁰ polotmavý ležák, nepasterizované a nefiltrované pivo vařené ze tří druhů sladů, v mnohých vzbuzuje příjemnou vzpomínku na starou dobrou Anglii. Karamelová vůně se mísí s bylinnými chmelovými tóny žateckých chmelů. Jemná, krémovitá pěna svědčí o delším pobytu v ležáckém sklepu.

Salesius Josef Roubíček byl 47. želivským opatem. Byl velmi dobrý hospodář, za jeho vedení byla během 7 let obnovena budova opatství a hospodářské budovy po velkém požáru v roce 1907.

Opat Milo Strobl se velice zasloužil o stavební i duchovní rozvoj celého kláštera po návratu premonstrátů na Želiv po více než 150leté konfiskaci kláštera. Za jeho vlády byl dostaven konvent.

Opat Drslav vedl klášter Želiv v době husitských válek. Tato doba byla pro klášter velice krutá a drsná. Pivo pojmenované po opatovi Drslavovi však není rozhodně drsné, nýbrž je velmi chutné a silné. Jméno piva má spíše připomínat drsný a přísný život trapistických mnichů, podle jejich vzoru je pivo vyrobeno.



SALESIUS 15° světlý speciál, nepasterizované a nefiltrované speciální pivo vynikající chutí připravované podle upravených historických receptur.

MILO speciální světlé pivo American Ale, je svrchně kvašené světlé speciální pivo vyráběné s použitím ječného sládu a speciálních svrchních kalifornských pivovarských kvasnic. Pivo se vyznačuje ovocným nádechem. Podává se o teplotě 8-10°C, při které vynikne jeho vynikající chuť.

DRSLAV speciální světlé pivo Abby Ale, jedná se o silné svrchně kvašené, kvasnicové, nefiltrované a nepasterizované pivo původem z Belgie a Nizozemí, kde bylo vyráběno v trapistických kláštřech.

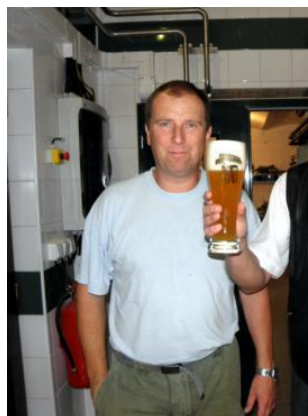


Moderní technologie, schopný sládek, portfolio zajímavých piv... Přesto má tohle všechno jednu vadu na kráse. **Želivské pivo je totiž k máni takřka výhradně v láhvích** a v celé ČR se čepuje jen ve dvou pražských hospodách. V Želivě samé není žádná hospoda či restaurant, kde by se místní moky daly kultivovaně degustovat. Pokud máte štěstí, **pivo Vám „načepují“ pracovníci místního obchůdku s biblemi, svatou literaturou, růženci a turistickými suvenýry**, kterým sládek Novák vždy na svém dvoukoláku doveze jednu 10-ti litrovou bečičku (viz snímek), jež je přitom umístěna za účelem chlazení do obyčejné ledničky!!! Sládek je z toho nešťastný, ale premonstrátům to asi příliš nevadí.

A tak vlastně máte dneska na Vsetíně naprosto **jedinečnou příležitost** ochutnat světlého Haštala prohaného pěkně poctivě, pravou hospodskou pípou!!! Pojd'te na to...

PIVOVAR MATUŠKA

výrobce: Martin Matuška, U Radnice 115, Broumy, www.pivovarmatuska.cz



Milí pivní labužníci, upřímně se přiznejte, slyšeli jste někdy o jakémsi „Matuškoví“ v souvislosti s pivem? Pokud ne, je skutečně nejvyšší čas tuto fatální neznalost napravit. Vedle božského Waldemara, jenž měl zlato v hrdle a znal jej snad opravdu každý, se nám totiž v Česku pohybuje ještě jedna ikona stejného příjmení, je to ovšem ikona pivovarská, bez přehánění, všemi uznávaná veličina mezi českými sládky – **pan Martin Matuška** (viz foto).

Ve svém oboru je to mistr nad mistry, starý pivovarský harcovník se zkušenostmi jak doma, tak v zahraničí. U pivovarnického řemesla je od roku 1981. Praxi konal v jediném československém minipivovaru té doby - **U Fleků**. Pivovarskou technologii **učil v zahraničí** při zavádění výroby piva v minipivovarech v Japonsku, Tunisu, Jižní Koreji či Dánsku. Vtiskl osobitou tvář pivům z **Klášterního pivovaru na Strahově**, za což získal i ocenění „sládek roku“ a samotný Strahovský pivovar se svým pivem několik prestižních ocenění...

Ke svým padesátinám si pak **v roce 2009** nadělil jako dárek (konečně už taky) **vlastní pivovárek, který zbudoval na své chalupě ve vesničce Broumy** u Berouna ležící v CHKO Křivoklátsko. Inspirací pro postavení **minipivovaru bez restaurace**, což není v Čechách příliš obvyklé, mu přitom byl studijní pobyt v anglickém minipivovaru Uley Brewery.



Veškeré zařízení si pan Matuška sám navrhnul a svépomocí vyrobil. Zajímavé jsou např. trubky spojující varnu a scezovačku, kde to připomíná jakýsi hlavolam (viz foto). Naprosto unikátní a u nás málo používaný je rovněž **systém spojování trubek**, kde se nepoužívají závit, ale jakési svěrky, které minimalizují vznik nežádoucích bakterií, jelikož se velice snadno a rychle dají demontovat, vyčistit a není tam tolik prostoru pro nečistoty. No prostě machr.

Ale pojďme si už něco taky říci k Matuškovu pivu. Tak za prvé. Pivo v podstatě vaří **Matuška mladší (Adam)**, rovněž vystudovaný sládek. **Velký Mistr na syna (jen) dohlíží, učí ho, koriguje...**

Za další, pivo se vaří u Matušků přísně řemeslným způsobem, bez filtrace či pasterizace, bez použití cukru, chmelových extraktů, sirupů a dalších neřádů.

Ale v čem je Matuška tak jedinečný? **Vyrábí prostě piva úplně jiná, než český pivař zná a na něž je zvyklý.** Matuška vyrábí svrchně i spodně kvašená piva, piva typu english ALE, american ALE, IPA, weizen...zkrátka, jedinečně pestrou paletu zahraničních pivních druhů, které pijan odkojený výhradně českým ležákem mnohdy nedokáže vůbec chuťově uchopit. Možná mnohým z vás ani nebude Matuškovy pivo chutnat, ono nemusí, nejste na něj naladěni. **Jeho piva jsou tak zajímavou směsicí chutí a vůní,** že jedni Matušku vynášejí na pomyslný pivovarnický Olymp, jiní se jen ušklíbnu s tím, že čekali něco lepšího.

Co je pro Matušku rovněž typické, že jeho piva jsou alkoholově silná, **Matuška se žádnou desítkou či jedenáctkou zkrátka „nepatlá“.** Matuška jde po absolutní kvalitě a unikátnosti. Většina jeho piv vykazuje „voltáž“ v rozmezí 13° - 17°!!!. Zákazník si tak musí za pivo značně připlatit, ale na oplátku **dostává produkt světové úrovně.** Jeho piva rovněž nesou i dosti netradiční názvy.

Dnes vám z Matuškovy dílny přinášíme na ukázkou:

- California 12° (DNES NA ČEPU)** - svrchně kvašený „american pale ale“, lehce citrusové, ovocné až květinové vůně, chmelený žateckým a americkým chmelem. Jedná se o pivo oblíbené v kalifornských minipivovarech v USA.
- Raptor 15° (DNES NA ČEPU)** - svrchně kvašený jantarový „indian pale ale“ (tzv. IPA), k jehož výrobě používá pan Matuška kombinaci českých, anglických a amerických surovin. Styl IPA je svrchně hluboko prokvašené silné pivo anglického typu.

/Anglická IPA pochází z 19.století. Byla vyvážena do Indie, kde byly anglické kolonie. Pivo muselo přežít dlouhou lodní cestu v teple, a proto se vařilo silnější a více chmelené. Chmel totiž chrání pivo proti škodlivým bakteriím/



Z další produkce lze zmínit:

Černá raketa 17° - indian black ale (tzv. IBA), kterou Matuška uvařil jako první v ČR a zvítězilo i na soutěži v Anglii, pivo s vůní a chutí po pražených sladech se stopami kávy, čokolády, lesního ovoce a citrusů

Zlatá raketa 17° - IPA american style s vůní a chutí citrusů, manga a tropického ovoce, exotika

Námořník 15° - český námořní ležák, drsné, mimořádně hořké pivo

Hefeweizen 13° - pšeničná klasika, nicméně s odstíny po banánech, hřebíčku, muškátovém oříšku a vanilce

Weizenbock 16° - silné pivo bavorského typu, velmi plné pšeničné pivo medové barvy a intenzivní sladové chuti (tekutý chléb v pravém smyslu slova vařený již ve středověku).



O tom, že je Matuška se svými produkty na špici českého pivovarnictví svědčí **celá řada pivních ocenění**, která rok co rok pravidelně sbírá na všech soutěžích, kam své pivo doveze.

Matuška žádnou reklamu nepotřebuje, jeho jméno je zárukou kvality a o odbyt svých produktů rozhodně nouzi nemá. Jeho piva jsou na čepu nejen v celé řádce podniků v ČR, ale **Matuška má své stále odběratele i v Anglii a Japonsku**.

K raritním konzumentům pak jistě můžeme řadit **Ministerstvo zahraničí ČR** (kde bychom k pohoštění zahraničních delegací čekali spíše dobře vychlazenou Plzeň) a taktéž **Britské velvyslanectví v Praze**.

Pojďte se tedy s námi ponořit do chutí sluncem prozářené Kalifornie z dílny křivoklátského pivního mága Matušky, okuste jeho rukopis IPA...jsme přesvědčeni, že to bude stát za to!!!

*(mimochodem, to tajuplné a netradiční logo pivovaru, výtvarná řešení všech etiket, tácků, sklenic atd., pochází kompletně z dílny dalšího vydařeného synka - **Jakuba Matušky**, absolventa pražské AVU)*

PIVOVAR KOZLÍČEK HORNÍ DUBENKY

výrobce: Milan Kozlíček, Horní Dubenky 145, www.pivovar-kozlicek.cz



Jak malebný název pro pivovar, že? Jistě vás zajímá, kde tahle víska leží a kde pan Kozlíček vaří svá piva. Zeměpisu známým by mělo stačit, že vesnička Horní Dubenky se nachází uprostřed Javořické vrchoviny pod vrcholem Javořice (837 m n.m.). Těm méně zdatným v geografii napovíme, že je to v půli cesty mezi Jihlavou (27 km) a Jindřichovým Hradcem (30 km). Pořád nic? Do Telče to máte 18 km.

Tak právě tady začal pan Kozlíček (spoluzakladatel Českomoravského svazu minipivovarů) **cca od roku 2004 experimentovat s výrobou domácího piva**. Ohlasy přátel na jeho výtvořiny byly ale tak pozitivní, že v něm postupně uzrála myšlenka na založení opravdového pivovárku. To se mu podařilo **na jaře roku 2007**.

Pivovar vaří tato piva:



Javořický světlý ležák 12° (DNES NA ČEPU) - spodně kvašený ležák plzeňského typu. Pivo zlatavé barvy a plné chuti provází výrazná hořkost s příjemným dozníváním, kterou dodává žatecký chmel.

Javořická pšeničná 12° - svrchně kvašené pivo s podílem sladované pšenice více jak 50%. Barva je světle žlutá až bíložlutá, chuť jemně sladová s kvasničným a ovocným aroma. Zákal piva je způsoben vysokým obsahem kvasinek.

Vídeňský ležák 12° - spodně kvašené pivo jantarové až měděné barvy a výrazné sladové chuti. Barvy a chuti je dosaženo díky použití vídeňského sladu. Pivo má výraznou chmelovou hořkost. Chmelové aroma je méně výrazné.



- Javořický polotmavý speciál 14°** - spodně kvašené pivo jantarové až měděné barvy, plné chuti s výrazným sladovým aroma. Sladového aroma a měděné barvy je dosaženo díky speciálním karamelovým sladům z Bavorské sladovny Weyermann.
- Javořický speciál tmavý 13°** - pivo tmavé až černé barvy, plné chuti, nižší hořkosti s výrazným aroma po karamelu. Tmavé barvy je dosaženo pomocí pražených sladů.
- India Pale Ale 15° (IPA)** - svrchně kvašené silné pivo s výraznou hořkostí. Aroma unikátně květinové a citrusové je způsobeno použitím amerických odrůd chmele. Pivovar vyrábí americkou verzi tohoto druhu piva.

Panu Kozlíčkovi se dílo daří a **v pivních soutěžích se jeho piva rozhodně neztrácí**. V Horních Dubenkách si ale Kozlíčkovo čepované nedáte. Žádnou hospůdku s Javořickým pivem tu prostě nenajdete. Pan Kozlíček vám ochotně prodá bečku či PET láhev, nicméně na čepované musíte jít jinde.

Kozlíčkova **piva jsou k mání jen v několika „spřízněných“ hospodách** - U lípy ve Zborné, U Zemanů v Popelíně, U sudu v Jihlavě a U proutníka v Brně - kde jsou však **na čepu jen v určité dny** (např. každý čtvrtek, každý sudý víkend apod.).

Natrefit na „čepovaného“ Kozlíčka je tedy vlastně taková malá výhra v pivní loterii, přičemž účastníci dnešní pivní besídky to velké štěstí mají !!!

My jsme Javořický ležák poměrně nedávno okusili v opravdu nevšedním hospodském zařízení U sudu v Jihlavě a tamní Kozlíček byl vskutku excelentní. Tak vynikající produkt by jistě neměl zůstat valašským pivařům utajen.



Takže, tady ho máte a rozhodně neváhejte. S chutí na Kozlíčka!!!

PIVOVAR BEROUNSKÝ MEDVĚD

výrobce: Hana Mayerová rodinný pivovar Berounský medvěd, www.berounskymedved.com



Přátelé, už jste někdy pili pivo na šrotišti? Ano, čtete správně, **ve sběrně šrotu!** Je to dosti netradiční místo pro příjemné hospodské posezení u piva, že? A přece takové místo skutečně existuje. V Berouně.

V neskutečném industriálním světě poblíž berounského vlakového nádraží, na místě, kde byste pivovar zaručeně nehledali, v komplexu polorozpadlých objektů s rozbitými okny a spadanou omítkou, v prostoru plném zrezivělých strojů, suti a šrotu...tak právě tady založil **pan Václav Mayer se svou ženou Hanou již v roce 1998** jeden z našich vůbec prvních minipivovarů – Domácí pivovar Berounský medvěd – čímž po mnoha letech navázal na staletou tradici vaření piva v Berouně.

Při vstupu vás vítá obří nafukovací medvěd...No není to bizarní prostředí?



Pan Mayer provozoval v areálu bývalého cukrovaru u nádraží sběrnou šrotu a **legenda praví, že zařízení svého pivovaru sestavil právě ze šrotu, který se mu nahromadil na dvoře sběrný.** Kdoví, ale podívejte na ty kotle a srovnajte si ten kontrast s nablýskanými měděnými varnami, jež jsou výstavní skříní každého pivovaru...Něco na tom možná bude.



Ať je to jak chce, nejpodstatnější přece je, že pivovar od začátku šlape jako hodinky a v roce 2003 k němu Mayerovi vybudovali i **pivovarskou hospodu s názvem Šalanda** (tak se říká salonku v prvním patře s vyhlídkou do varny pivovaru). Kdo se nenechá odradit nepřívětivým okolím a do Šalandy vstoupí, bude velmi mile překvapen úžasně útulným interiérem. Tahle hospoda vás jednoduše pohltí a nechce vás vyplivnout ven. Malá okýnka a přítomí způsobí, že dokonale ztratíte pojem o čase, zajímavá kuchyně a výborné pivo, které teče jako na drátkách, vás doslova přiková k židli.



Vlastní pivo je vyráběno spodním kvašením z tradičních surovin: pitné vody, ječného sladu, hlávkového chmele a pivovarských kvasnic. Pivo je spotřebiteli předkládáno jako **nefiltrované, kvasnicové**. Zkrátka poctivá česká klasika.

Zajímavostí je i to, že berounské pivo lze v pivovaru zakoupit v PET lahvích, v **nonstop (!)** prodeji na vrátnici neboli „na váze“ sběrně, a to za bezkonkurenční ceny.

Pivovar vaří tato piva:



Světlé 11°
ležák



Světlé 11° **Zlatý kůň**
DNES NA ČEPU



Polotmavé 14° **Klepáček**
DNES NA ČEPU



Polotmavé 11°
medové



Tmavé 13°
Berounský medvěd



Tmavé 18°
Grizzly speciál

Až někdy do Berouna vyrazíte, nezapomeňte kromě zdejších medvědů navštívit i tenhle zvláště okouzlující pivovárek, jehož pivo je poctivě uvařeno a je prostě velmi, velmi dobré.

Hurá na medvěda!!!

BESKYDSKÝ PIVOVÁREK OSTRAVICE

výrobce: Beskydský pivovár, s.r.o., www.beskydskypivovarek.cz



Teprve na jaře roku 2013 spustil provoz na úpatí Lysé hory **Beskydský pivovár Ostrava**. Nejedná se však o klasický „minipivovar“, nýbrž celý projekt je od počátku vlastníky pivovárku pojat jako „**středně velký pivovar**“ s ambicí primárně obohatit lokální pivní mapu a být osvěžujícím pivním stánkem pro místní občany i turisty, nicméně při troše štěstí zkusit postupem času začít konkurovat v hospůdkách i restauracích regionu pod Beskydami gigantu jménem Radegast. Smělé plány, že? Tlačit na Radegast v jeho domovské baště? Ale proč ne? Malý jen ten, kdo má malé cíle...znáte to.

Pivovár Ostrava vaří jak **klasická česká piva**, tak i **svrchně kvašené speciály**. Ostravická piva jsou charakteristická svou **vyšší hořkostí** (a to vlivem vyššího několikanásobného chmelení), **nižším stupněm prokvašení a plností**. Všechna piva jsou nepasterovaná a nefiltrovaná, vařená z kvalitního hanáckého sladu.

Pivovar vaří tato piva:



Beskydská desítka 10° - svěží mok na zahnání žízně

Beskydský ležák 12° - výrazně chmelené, hořké pivo, které však dokáže pohladit i ty největší drsnáky

Beskydský Zbuj 12° - polotmavý ležák tzv. vídeňského typu, je nahořklý, avšak přece jen je ušlechtilé cítit trochou karamelu

Beskydské hořké 14° (DNES NA ČEPU) - vynikající svrchně kvašené pivo, k jehož výrobě pivovar používá dva druhy oregonského dovozového chmele

Všechna piva můžete ochutnat **v příjemné pivovarské pivnici** přímo „u zdroje“ v Ostravici.

Pro dnešní pivní besídku padla naše volba jednoznačně na „ostravické hořké“, které považujeme z produkce Beskydského pivovárku za počin nejzdařilejší. Tohle pivo je nádherně chuťově vyvážené, svěží na pití, překrásně provoněné chmelem... Posuďte sami.

BONUS...

V našem bulletinu se v charakteristikách jednotlivých piv opakovaně vyskytuje informace, že to či ono pivo je „**svrchně**“ či „**spodně**“ kvašené. Možná, že dobře víte, o co jde a jaký je v tom vlastně rozdíl, Nicméně, jistě se mezi námi najdou i tací besedníci, kteří v této terminologii tápou či dokonce o těchto pojmech doposud neslyšeli zhora nic.

Tady je tudíž malý terminologický slovníček:

Svrchní kvašení je nejstarší způsob kvašení piva, kdy pivo kvasí při teplotách kolem 20°C a kvasinky během kvašení stoupají na povrch hladiny. Piva takto vyráběná mají „květnatější“ vůni. Tímto způsobem se vyrábí piva typu ALE, PŠENIČNÉ, STOUT a další druhy.

Spodní kvašení je způsob kvašení, který se nejvíce rozšířil od poloviny 19.století. Při tomto způsobu pivo kvasí při teplotách do 12°C a kvasinky sedimentují ke dnu kvasné nádoby. Piva takto vyráběná mají méně „květnatější“ vůni. Tímto způsobem se vyrábí pivo plzeňského typu, ležák a další.

Na každý způsob kvašení se používá rozdílný druh kvasinek. Pivovary V České republice samozřejmě vyrábí v drtivé většině případů spodně kvašená piva, tedy nám dobře známé „české pivo“. V zahraničí jsou však hojně rozšířená právě piva kvašená svrchně (IPA, ale).

Poslední dobou se ale zejména minipivovary pokouší oživit svou nabídku o něco netradičního a začínají stále hojněji vařit piva kvašená svrchně (kupř. nedávno měl i náš vsetínský Valášek na čepu svůj „prázdninový english red ale“, který byl prostě naprosto skvělý a je velká škoda, že byl u Valáška jen ojedinělým letním výstřelkem).

Přejme si proto, aby tento trend i nadále pokračoval a pivnímu našinci se patřičně rozšířily obzory.



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



pátek 7. 2. 2014

17:00 hodin

OSTROV

Švédsko, Bulharsko 2011
r. Kamen Kalem / 95 min
romantické drama

9:00 hodin

POZICE DÍTĚTE

Rumunsko 2012
r. Calin Peter Netzer / 112 min
sociální drama

21:15 hodin

VELKÁ NÁDHERA

Itálie 2013
r. Paolo Sorrentino / 141 min
existenciální komedie

sobota 8. 2. 2014

9:30 hodin

ROZBITÝ SVĚT

Velká Británie 2012
r. Rufus Norris / 91 min
drama

11:10 hodin

BAJKONUR

Německo, Kazachstán 2011
r. Veit Helmer / 94 min
romantická komedie

13:15 hodin

EPIZODA ZE ŽIVOTA SBĚRAČE ŽELEZA

Bosna a Hercegovina 2013
r. Danis Tanović / 74 min
sociální drama

4. BALKÁNSKÉ FILMOVÉ NÁVRATY

aneb 3 filmové perličky, které vám na
Letních filmových maratonech možná utekly

14:45 hodin

72 DNÍ

Chorvatsko 2010 / r. Danilo Šeberdžija
93 min / černá komedie

16:35 hodin

2 HRÁČI NA TRESTNÉ LAVICI

Chorvatsko 2005
r. Dejan Šorak / 114 min / soudní drama

18:50 - 20:20 hodin

PROFESIONÁL

Srbsko a Černá Hora 2003
r. Dušan Kovačević / 90 min
politická komedie

20:40 hodin

NEMAJÍ POKOJ SVĚVOLNÍCI

Španělsko 2011
r. Enrique Urbizu / 114 min
krimi thriller

22:45 hodin

NERADA RUŠÍM

Dánsko 2012
r. Henrik Ruben Genz
90 min absurdní komedie

Pořádají:



www.dkvsetin.cz

www.fkvsetin.cz

AKTUÁLNÍ PROGRAM FK VSETÍN



13.11. HLUBOKO

19:30 hodin
Djúpið / Island 2012 / 93 min / Baltasar Kormákur
Skutečný příběh muže, který přežil ztroskotání v Severním ledovém oceánu.

27.11. FUTUROLOGICKÝ KONGRES

19:30 hodin
The Congress / Izrael, Německo, Polsko, Francie, Belgie 2013 / 120 min / Ari Folman
Adaptace sci-fi románu Stanislava Lema, kombinace živých herců a animace.

11.12. POST TENEBRAS LUX

19:30 hodin
Mexiko, Francie, Nizozemsko, Německo 2012 / 115 min / Carlos Reygadas
Mladá rodina z města se rozhodne žít v přírodě. Fascinující drama.

31.12. SILVESTROVSKÝ FILMOVÝ DÝCHÁNEK

Zakončení roku s filmy a občerstvením

www.fkvsetin.cz

**VSETÍNSKÝ
FILMOVÝ MARATON**

CINEMA

MONTENEGRO

KINO VĀTRA
VSETÍN
4. - 6. DUBNA
2014
www.fkvsetin.cz

fk filmový klub vsetín