

KONINY



VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE



Tým I.P.K. (INSPEKCE PIVOVARU KONÍČEK)



Po návštěvě hospody v obci Lhotka, konkrétně pohostinství Obecník, resp. U Čendy, se tým I.P.K. rozhodl ocenit úroveň starosti o kvalitu piva označením hospody samolepkou I.P.K.

Pivovar pivo vaří a hostinský jej dělá! „Vážíme si všech poctivých hospodských, kteří své práci rozumí. Bohužel, ob-

Novinkou letošního roku není pouhé navýšení výrobních kapacit a uspokojení potřeb stále širšího počtu milovníků poctivého piva, ale taktéž zřízení speciálního, vysoce akčního a časově flexibilního týmu, který tvoří specialisté pivovaru a hostince Koníček. Za vznikem stojí naplnění starého přísloví, které praví:



čas tomu tak není a mnohdy hospodští zacházejí tak daleko, že výrazně negativně ovlivňují kvalitu našeho piva. Cílem vzniku I.P.K. je motivovat hospodské, aby čepovali pivo svým pivařům tak, aby se co nejvíce blížili chuti a kvalitě piva přímo z ležáckého tanku. Jak jsou na něj zvyklí hosté hostince Koníček nebo exkurze v našem pivovaru,“ vysvětluje sládek Mojmir Velký. I.P.K. bude nejen kontrolní skupinou, ale prakticky i takovým mobilním školicím střediskem. „Hodláme intenzivně a přísně sledovat správné postupy při skladování piva, dodržování zásad čistoty pivního vedení, správnost mytí sklenic piva a hlavně pak čepování,“ říká podsládek Petr Tesarčík, další člen I.P.K. Tým bude vždy nápomocen a je připraven poradit přímo na místě ve všech uvedených oblastech a nastítnit možnosti odstranění nedostatků. „Především chuť a vůně piva je zásadní pro výslednou kvalitu a spokojenost hosta. Naši pivaři jsou nároční a dokáží již velmi rychle rozpoznat, že se v jeho hospodě o vojkovické pivo správně starají,“ doplňuje jej sládek pivovaru. Zařízení, ve kterém se obsluha bude radami I.P.K. řídit, získá nálepkou s označením I.P.K. každý host pak bude vědět, že zde se o pivo dobře starají.

Další investice do kvality – nová kvasničárna zvýrazní charakter piva



Mojmir Velký s Ladislavem Večeřou – manažerem společnosti Nerez Blučina, a.s., dodavatelem technologie pro pivovar Koníček.

Pivovar Koníček dále investuje do kvality piva a do uspokojení potřeb milovníků zlatavého moku. Nedávno totiž nasadil do procesu technologie výroby piva další nové zařízení, tentokrát jde o „kvasničárnu“. Ta uchová a regeneruje vysoce kvalitní kvasnicovou kulturu, která je určena pro zakvašování - proces vhodný pro najetí nové kultury. Prostě si pivovar v předstihu připraví vhodné kvasnice, přičemž se využije toho, že v rámci procesu kvašení sedimentují kvasnice postupně na dně kádě. Tyto sedimenty jsou distribuovány právě do nových úškových tanků. Zde se po dobu 3 až 7 dnů properou vodou. „Mrtvé kvasinky, které již prostě nemohou plnit svou funkci, jsou ekologicky likvidovány. Ostatní kvasinky, čili ty ve výborné kondici, máme v rezervě a v pravý čas je používáme na zákvas nových várek. Takto připravené kvasnice jsou vysoce aktivní a pomáhají procesu,“ vysvětluje sládek Mojmir Velký a dodává: „Jen pro zajímavost, na jeden hektolitr mladiny je potřeba 0,5 litru hustých kvasnic. Proces zakvašování opakujeme cca 5 až 7x. Pak jsou již kvasnice nepoužitelné a musí se nasadit zcela nové.“ Jednou měsíčně jsou v pivovaru Koníček nasazovány kvasnice kultury Generace 1. Tato kultura je čistá a vitální a vhodná pro zajetí. Kvasnice jsou dováženy z pivovaru Černá Hora z Blanenska. „Kvalita pivovarských kvasnic je zásadní pro dobré pivo a podílí se na tvorbě jeho charakteru,“ dodává na závěr sládek našeho pivovaru.

Speciál speciálů... SVATEBNÍ



► V sobotu 10. září 2016 vstoupili do svazku manželského milovníka piva Tereza Voznicová a Kamil Stríž z Vojkovic. Protože jsou to velcí kamarádi mnoha zaměstnanců našeho pivovaru a náš podsládek Petr Tesarčík jim dělal jednoho ze svědků, uvařil pivovar Koníček speciál speciálů – světlé pivo Svatební 10.9 %. Pivo se stalo netradičním darem pro všechny svatební hosty v rámci tradičního „šraňkování“. Technolog výroby David Kaszper, sládek Mojda a další petkovali toto speciální pivo na mobilním zařízení přímo před domem, ze kterého si Kamil svou vyvolenou Terezu odvedl k oltáři. Jednu PETlahev s unikátní etiketou si sám natlačil ženich Kamil. Tento svatební speciál byl uvařen v rámci omezené várky. Pivo bylo vařeno za úplňku měsíce s přidávkou špetky Babského ucha. V rámci šraňkování se pak cena za jednu PET vyšplhala na neuvěřitelných 999 korun. Dej jim oběma Bůh štěstí a ať jsou zdraví do sta let!



číslo 10
ročník 3
16. 9. 2016

ZÁSADY SPRÁVNĚ OŠETŘENÉHO PIVA ANEB KONÍČKOVO SEDMERO PŘIKÁZÁNÍ:

1. Skladování max. do +15°C. Ideální je pak proslulý „sedmý schod“, čili +7°C.
2. Mít dostatek čerstvého piva (důležité je sledování šarží, zajistit si 1x za týden závoz čerstvého piva).
3. Sanitace pivního vedení je potřebná odbornou firmou min 1x za 14 dní. V ideálním případě pak realizovat po každém sudu výpach studenou vodou. Sanitační adaptér dodá pivovar Koníček.
4. Základem je taktéž správně umyté pivní sklo. K tomu je potřeba čistá voda ve špílboji a sanitární roztok. Vždy před čepováním je potřeba sklenici opláchnout a současně ochladit.
5. Čepování by se nemělo realizovat najednou - po skle. Doporučujeme na 2 až 3x pod uhlím 45° do půlky výšky. Poté pustit výšku na okap a dočepovat shora. Takto načepované pivo pak nemá v sobě přebytečný obsah CO₂, má vysokou pitelnost s velkou husou pěnou.
6. Obsluha čepuje pivo s láskou a mělo by to být vidět. Pak je to vidět i na pivu.
7. Na zdraví a Dej Bůh Štěstí!

PIVOVAR KONÍČEK
zve na
TOČKO - KAPP
SOBOTA 24.9.2016
TOČKO-SPRINT nejen pro diváky
(trasa 100m s soudek TOČÁKU)

Start - U Koníčka - 15:00, trasa: na Kohutku a zpět
Závod tříčlenných družstev. Jízda s točkama (kolečka, káry) s plným sudem 50l.

Pitný režim závodníků zajištěn pivem
PONÍK 10% - SVĚTLÉ VÝČEPNÍ

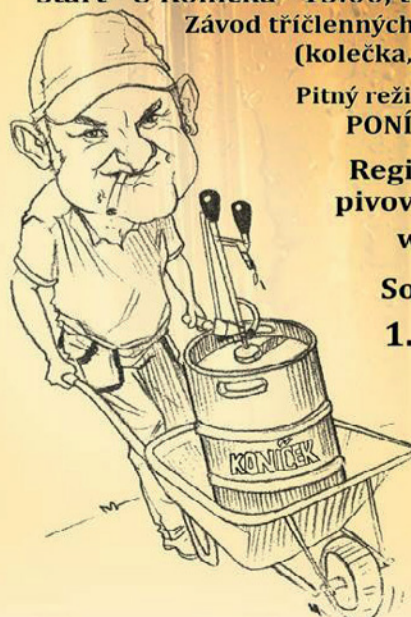
Registrace týmu e-mailem:
pivovarkonicek@seznam.cz
www.pivovarkonicek.cz

Soutěže o ceny, tombola

1. místo - sud piva 50l
2. místo - sud piva 30l
3. místo - sud piva 15l

19.30 vyhlášení vítězů
20.00 Disco-rockoteka
DJ-PONÍK

Vstupné: ŽÍZEŇ :-)



Malířka Pavlína Lipowczan: Na fasádu Koníčka se mi malovalo dobře. Hlavně díky chase, která se starala o můj pitný režim

► Pivo od Koníčka je chuťově krásné, servírky, které jej podávají v hostinci Koníček, jsou půvabné a díky Pavlině Lipowczan (dříve Mikolášové) z Dobratic zkrásněly i objekty našeho pivovaru. Stalo se tak díky jejím malbám, které realizovala v průběhu prázdnin. Na jednom z lešení a celou od barvy jsme ji požádali o rozhovor.



Jak probíhalo malování na fasádu pivovaru Koníček?

Nejdřív bylo potřeba pořádně připravit návrhy, což mi zpočátku zabralo hodně času, šlo totiž o moje první malování na fasádu. Před prací jsem dlouho koukala na prázdnou stěnu, abych si představila velikost a umístění obrázků. Později, když už jsem si na nový způsob práce zvykla, jsem malovala více spontánně. Výhodou bylo, že sládek Mojda věděl, co chce a jak by měly malby na návštěvníky působit. Navíc má vždycky spoustu vtipných nápadů, takže jednání s ním byla zábava. Samotné malování bylo super, protože pracovníci pivovaru mi se vším ochotně pomáhali, radili. Neocenitelné byly taktéž dodávky piva přímo na lešení pro naplnění pitného režimu. Tak jsem se přímo od profesionálů z divize pivovaru Koňostav dozvěděla, jak používat zednické finty v praxi. Jinak používám fasádní barvy Het Color, přičemž je neředím, aby co nejdéle vydržely svěží odstíny.

Mimochodem, co je správné, malování nebo kreslení?

Kresba je jednoduše řečeno vše, co je tvořeno čarami, kreslit můžeš tužkou, fixem, uhlem a podobně. Oproti tomu malbou vytváříš barevné plochy. Maluje se například vodovými, akrylovými nebo temperovými barvami... Takže na pivovar jsem malovala.

Jak jsi se k malování dostala?

Malovala jsem ráda už jako malá a později na gymplu jsem uvažovala kam dál a lákalo mě něco kreativního. Proto jsem šla studovat Učitelství výtvarné výchovy pro střední školy a ZUŠ. No a tam jsem se začala malování věnovat víc. Po škole jsem několik let učila, takže jsem na malování moc času neměla, ale poslední rok, kdy už neučím, se tomu věnuji více. Baví mě na tom, že můžu vytvořit něco nového a dát do toho kus fyzické síly, to mi při učení chybělo. Nejvíc mě na tom všem ale těší to, když vidím, že výsledek dělá lidem radost.

Malovala jsi již nějakou celebritu nebo nějaký zajímavý objekt, krajinu?

Z celebrit jde občas o muzikanty nebo filmaře, a to akrylem na plátno pro své kamarády. Dříve jsem malovala obrazy jen tak, pro sebe a šlo o malbu podle fantazie s nějakým hlubším významem, kdy jsem malovala abstraktní anebo symbolické obrazy často inspirované poslechem hudby. Dneska nejraději dělám pro druhé, hlavně pro rodinu a kamarády. Takže nezáleží na tom co, ale pokaždé mě to baví. Malovala jsem třeba portréty, obrazy na dřevěné desky do zahrady, banner pro kapelu, ale i třeba tácky pod hrníčky anebo květiny na svoje svatební šaty. Malování na fasádu je z toho všeho nejtěžší, takže mě sice baví, ale je i dost fyzicky náročné, o to větší mám pak radost, když se mi nějaký takový obraz povede.

Akty jsme dělali na škole často, kreslila jsem je ráda, lidské tělo mi připadá jako krásný námět a navíc je to základ, pokud se někdo chce naučit kreslit. U reklamy záleží na tom, jaký produkt by propagovala. Poslední dobou bych svou tvorbu charakterizovala jako „pivní umění“ a tématem bývají koně, krygle, chmel a ječmen.

Mimochodem, dá se malováním zbohatnout nebo si musí umělec počkat cca 300 až 400 let po své smrti?

V dnešní době se u nás malováním myslím zbohatnout nedá. Maximálně se tím žít a to si pak člověk může gratulovat. Není ale malování jako malování, já se určitě nepovažuji za malíře – umělce, ale spíše za malíře – řemeslníka. Samozřejmě je u nás

pár umělců, kteří díky své tvorbě zbohatli, ale k tomu je i potřeba mít štěstí a najít pochopení u odběratelů. Takový Van Gogh maloval, protože malování miloval a za svůj život prodal jediný obraz. Dnes na jeho díle vydělávají jiní. To je asi častý úděl opravdových umělců. Pro mě je malování „jen“ koníčkem, ale mou opravdovou vášní je hudba, u níž je to s otázkou výtvarnosti v dnešní době ještě náročnější. Ale když ji miluješ, není co řešit 😊 Takže jen pro peníze se ani jedno moc dělat nedá.

Co aktuálně děláš, reps. jaké máš po své nedávné svatbě plány?

V současnosti dokončuji malování dalších objektů u Koníčka a pak se chci (samozřejmě až po závodu Točko Kapp) vrátit do Polska do Łódže, kde s manželem žijeme a věnovat se dál malování a hudbě. Pokud by chtěl někdo namalovat na fasádu svého domu pivní motivy nebo kdekoli jinde cokoliv jiného, může mě kontaktovat na mobil: 725 040 237, e-mail: pavlina.lipowczan@gmail.com.

Když již jsme u vztahů... Jaký máš vztah k pivu a k pivovaru Koníček?

Na jednu stranu jsem ráda, že tu máme tak skvělé pivo ale na druhou mě to štve, protože jsem zmlsaná Koníčkem a potom v Polsku trpím absencí dobrého piva. Takže si vždy nějakou petku vezmeme s sebou. Koníček je moje nejoblíbenější pivo. Vede u mě Grošák a občas si ráda dám nějaký speciál, třeba čokoládový.

Pivovarská chasa pomáhá servírkám



► V době pivní špičky, čili většinou od června do září, rostou počty hostů v Hostinci U Koníčka exponenciálně. Velký tlak pak zaznamenáváme jak u zaměstnanců pivovaru, kteří se musí pořádně ohánět, ale i v případě obsluhy v hostinci. Kuchaři žhají plotny naplno, servírky si mohou nohy uběhat, aby uspokojily žízeň hostů. V pozdních večerních hodinách jsou pak již holky na place tak unavené, že rádi využijí pomoci pivovarské chasy. Chlapi z rampy si rozdělili směny a oblékají si náhradní oděv a jdou do hostince pomáhat čepovat. Sami se i líčí a šaty nebo bižuterii kradou svým maminkám nebo přítelkyním ze skříní. Velký úspěch například zaznamenal v sobotu 3. září 2016 cyklista Martin. Ten dostal přímo za pípou v hostinci několik nabídek ke sňatku. Poznamenáváme, že právě v této době byla na čepu velice silná Kobyla, která některým hostům asi lezla silně do hlavy...

Výtěžek z vojkovického Výkvětu pro Klub Nezbeda. Velký zájem byl o portrét Zdeňka Syřiny zaměstnance pivovaru

► Alena Kopidolová, vedoucí klubu Nezbeda: Před několika lety v našem středisku vykonávala praxi slečna Denisa. Byla zde jen krátce na konci prázdnin, pak odjela studovat do Prahy a už jsme se neviděly. Až tento rok, v červenci mi napsala a měla pro náš Klub Nezbeda zajímavou nabídku. Denisa, která se mezitím stala ženou sládků Mojžířů, ráda



Portrét zaměstnance Zdeňka Syřiny se vydražil za 3000 korun. Autorka jej pojmenovala: „JAK ČLOVĚK STÁRNE, UMĚNÍ A ŽIVOT TVOŘÍ JEDNO“

fotí a letos uspořádala svou první vernisáž fotek na akci obce Vojkovice, nazvanou Výkvět, což je multižánrový hudební festival. Rozhodla se fotky nejen na veřejnosti prezentovat, ale také je vydražit a výtěžek věnovat našemu středisku.

Jela jsem se na Výkvět osobně podívat. Akce se konala v sobotu 30. 7. 2016 na vojkovickém hřišti. Organizoval ji a moderoval Michal Šlapka. Akce zahrnovala přehlídku různých kapel, výstavu obrázků a fotografií a také možnost zapojit se do různých aktivit. Zakusila jsem ze všeho trochu – poslechla si skvělou muziku, prohlédla si výstavu - dokonce jsem si jeden obraz koupila a také se zapojila do hry na alternativní nástroje. Atmosféra byla úžasná. Umocnila ji informace, že všech šest fotografií se podařilo vydražit a to za cenu 11 000 korun. Tento výtěžek využijeme v Klubu Nezbeda na nákup materiálu, drobného vybavení a pomůcek na výtvarné a tvořivé aktivity a úhradu výletů s dětmi.



Dražební listiny v rukou Denisy. Vybralo se 11 tisíc korun. Z úspěchu má radost i organizátor Výkvětu Michal Šlapka

Moc mě potěšilo, že si na nás Denisa vzpomněla – a to ne jen svým darem. Velmi si vážím i toho, že se zajímá o naši práci a uznává její přínos a smysl. Je to pro mě osobně velké ocenění, které mě povzbuzuje do další práce. Děkuji tímto paní Denise Velké Kaňokové a také Pivovaru Koníček, který se na celé vojkovické akci Výkvět podílí a sponzoruje ji.

reklama

Pivovar Koníček

FILTROVANÉ - BEZ PASTERIZACE!

12% Vojkovjan pivo - světlý ležák obsah alkoholu 4,8%

10% Poník světlé výčepní pivo obsah alkoholu 3,8%

NOVINKA

Radim Žurek, nový majitel U Černého kocoura: Pivaři začínají stále více vyžadovat filtrovaného Vojkovjana

► Před časem jsme v našich pivních novinách KONINY představovali Frýdecko-místeckou hospůdku U Černého kocoura. Kultovní místo místních intelektuálů a milovníků alternativní kultury a piva má již nového provozovatele. Nedávno jej navštívil sládek pivovaru Koníček Mojmir Velký se svým inspekčním týmem a kontrolovali kvalitu nakládání a čepování piva. Inspekce dopadla dobře.



Nový provozovatel U Černého kocoura od začátku věděl, do čeho jde. Momentka s milovníky piva

Jak jsi se k aktuální práci dostal?

Byl jsem osloven mým švagrem Viktorem, že náš společný kamarád Dáda (bývalý majitel Černého kocoura) má zdravotní problémy a potřeboval by delší dovolenou, než jen jednou ročně rok v lednu. Tak jsme se rozhodli, že ho v tom nenecháme a podnik od něj převezmeme. Jinak dosud jsem pracoval v jedné společnosti v Ostravě jako vedoucí nákupního týmu.

Jaké povědomí jsi měl o Kocourově a jaké máš povědomí o pivu z Vojkovic?

Tím, že jsem už kdysi u Kocoura pracoval, nebylo mi zdejší prostředí cizí a měl jsem konkrétní představu, do čeho jdu. Do Koníčka jsem na pivo jezdil dávno před tím, než bylo zavedeno v Kocourově. Stejně tak jsem vždy pečlivě sledoval a očekával zahájení čepování pivních speciálů, jejichž kvalitu jsem na sobě pravidelně testoval a testuji. Jinak nejsem vyhraněn. Někdy jsem pivař, někdy nepohrdnu sklenicí vína, paňák občas taky není na škodu. Záleží na náladě, okolnostech a „spolukonzumentech“.

Co bys uchoval a co bys rád změnil na chodu hospody?

Především bych rád zachoval kultovní atmosféru Černého Kocoura. Naším hostům mohu slíbit, že žádné velké změny nechystám, spíše drobná vylepšení provozního charakteru. Chtěli bychom taky zachovat spolupráci se zástupci kultury ve Frýdku-Místku. Čas od času poskytujeme prostory pro koncerty. Jedním z těch posledních byl velmi úspěšný koncert skupiny Circus Problem.

Mimochodem, zúčastní se váš tým nadcházejícího Točko Kapp a jaké si dáváte šance?

Náš hlavní tahoun a přihlašovatel momentálně pobývá dlouhodobě ve Švédsku, ale je si plně vědom svého úkolu přihlásit náš tým to této prestižní soutěže. Dokonce se snaží i vybudovat ještě jeden mezinárodní, tak se nechte překvapat. A cíl je jako vždy stejný, vyhrát... :-)

Jeden z vítězů loňského Točko Kapp nabíral formu ve francouzském letovisku Chamonix

► Chamonix je rájem sportovních nadšenců všeho druhu, zejména horolezců. V posledních několika letech se výrazně zvýšila i jeho popularita mezi horskými cyklisty. A právě tam se rozhodl trénovat na nadcházející Točko Kapp člen vítězného týmu Martin Mazur z loňského ročníku, kdy spolu s Renkem Kozelským a Jendou Židkem sesadili z trůnu dvojnásobného vítěze – tým SPJ Praha. Máme na to titul obhájit a rekord překonat. Ale kromě každodenních tréninků v ochutnávání piva Poník, což bude trochu ekvivalent Točáku 10 %, jsme museli zvyšovat i fyzickou připravenost. Proto jsem zvolil Chaminiex,“ říká Martin Mazur.

Je to ideální místo především pro cyklisty. Vždyť Chamonix nabízí 350 km značených cyklistických stezek, 40 km tratí pro horská kola, lezení na skalách a mnoho dalšího. „Začínal jsem lehčími cyklotrasami o délce cca 80 km denně, které jsou umístěny dole v údolí mezi Argentiere a Chamonix,“ říká Martin. Ačkoli je Chamonix relativně úzké údolí, najdete zde nespočetné cyklotras táhnoucích se od severu k jihu. K nejznámějším trasám bezesporu patří Petit Balcon Nord Petit Balcon Sud. „Právě – Sud- byl pro mě magickým místem. Snažil jsem se jej dobýt denně alespoň dvakrát,“ říká Martin. Ten si do Chamonix přivezl i bečku piva, ale točky (káry) mu neprošly. Na hranicích mi řekli, že pašuji zbraně na Blízký východ. „Marně jsem jim do detailu popisoval točky a její funkci. Prostě jim to připomínalo vozidlo Toyota Land Cruiser v základní, nevojenské výbavě. Alespoň tedy s bečkou na zádech jsem tak překonával vysoko položená horská sedla a užívat jízdy po alpských stezkách,“ vysvětluje Martin.

„Asi největší radost jsem měl, když jsem spatřil úžasný výhled na masív Mont Blancu a ledovec Mer de Glace. Připomnělo mi to pohled na Prašivou a Kotáň,“ říká Martin. Ten musel v průběhu soustředění několikrát vysvětlovat pracovníkům psychiatrické léčebny se zaměřením na cyklisty, kteří jej pozorovali

Co nás ještě čeká a nemine?

22. 9.	KLAĐAS 16% - svatováclavský světlý speciál	
6. 10.	KLUSÁČEK 13% - jantarový speciál vídeňského typu	
20. 10.	PONY - PEJL 13% - (Pale Ale) aromatický světlý speciál	
10. 11.	SAMETOVÁ 17% - polotmavý extra speciál	
24. 11.	PODKOVÁŘ 15% - extra hořký speciál (3x chmelený)	
8. 12.	VÁNOČNÍ 13% - světlý speciál	
22. 12.	ŠTĚDROK 24% - polotmavý extra speciál	

Změny v datech vyhrazeny...



Po návratu ze zahraničního soustředění se Martin a Renek sešli na takticko-pivním cvičení v hostinci Koníček. Podařilo se nám zaznamenat i jejich plán na obhajobu vítězství.

z říditelných dronů, že není šilenec. „Pozorovali jsme jej a měli o něj strach. Jeho výkony byly nadpozemské,“ říká vedoucí léčebny Nicolas Abdulláh Horáček. „Když nám ale sdělil, že jen trénuje na Točko Kapp, kde loni překonal trasu cca 10 kilometrů s převýšením 180 metrů 0:58:32 hod., nechali jsme jej být.“ Martin dokonce dostal nabídku na členství v americkém týmu BMC Racing Team, ale Točko Kapp nechce vynechat. „Na Tour de France je času dost, Točko Kapp je prostě vrchol,“ říká Martin. Jeho dva partáci v týmu AS Roma Makožid pojalí trénink posvém. René Kozelský si vyhříval kosti v Bulharsku. „Pil jsem hlavně jejich patoky, abych měl pak extra chuť na Točáka.“ Podle posledních informací byl třetí člen Jenda Židek opět lapen do sítě, tentokrát si na něj počíhali strážci lesa pod Kotáňem. Podle posledních zpráv, se na jeho lapení podílel druhý tým v pořadí v rámci loňského ročníku - SPJ Praha. Propuštěn z vazby za jízdu na motocyklu enduro v lese bude Jenda těsně před závodem. Z věznic na Borech jsme získali lakonickou zprávu. „Jenda Židek není v týmu vězňů příliš oblíben. Překonává totiž všechny naše velice mírné, humanistické normy v odvážení hlíny a štěrku na točkách o 10 tisíc procent,“ říká sadistický velitel kpt. František Šafarčík.

Dívám se, že jste v interiéru změnili výstavku fotografií. Ano. V současné době u nás vystavujeme díla Lucie Cielecké Wiedové. Právě počátkem září jsme do interiéru věšeli její obrázky. Jsme otevření lidem, kteří by měli zájem u nás prezentovat své výtvořky, stačí se stavit domluvit.

Jak je to se závozem piva, jak často doplňujete? Dříve se prý pivo vozilo na kole...?

Závoz od Koníčka nyní probíhá jednou týdně a při kapacitě našeho sklepa je to občas jako skládat puzzle, aby tam člověk ty bečky dostal. Máte pravdu, že dřívější majitel Dáda dopravoval na kole objem, který občas i sám během šichty zkonsumoval. Tak mu holt to kolo stačilo... :-)

Nyní stojím před úkolem, co nejdříve obnovit prodej PET-lahví od Koníčka. Spolu s tím bych zde vytvořil co do počtu skromnou, zato však chutnou nabídku studené kuchyně.

Začali jste čepovat Vojkovjana. Jaký je mezi lidmi o filtrované pivo zájem?

Zpočátku byli pravidelní konzumenti piva od Koníčka docela nedůvěřiví. Ale pak Vojkovjana 12% vyzkoušeli a spolu s nimi i někteří pivaři, kteří dávali přednost pivu Radegast. Vojkovjana nyní již čepujeme relativně dostatek, především ale na úkor piva Radegast a Ryzáka.

Více informací o klubu a galerii U Černého kocoura najdete zde: www.cernykokour.com/news.php

Chasa z rampy bude studovat vysokou školu

► Sládek Mojmir Velký zvažuje, že zvýší podíl vysokoškolsky vzdělaných lidí, kteří pracují v pivovaru Koníček. S tím jak se pivovar rozvíjí, se různé technologie výroby dostávají na úroveň, která byla dříve známá z kosmického programu NASA. Systémy řízení, systémy chlazení či čištění KEG sudů již prakticky naplňují hlavní charakteristicky tolik avizované a diskutované čtvrté průmyslové revoluce - Průmysl 4.0. „Postupně se naši chlapi vzdělávají v oboru automatizace, kybernetiky, biomedicínského inženýrství a podobně. Dohodli jsme se, že by měl každý z nich dosáhnout do věku svých 50. let titul Prof.“ říká sládek Mojmir s tím, že všichni samozřejmě budou studovat dálkově.

Část zaměstnanců, kteří se setkávají s pivaři na rampě, se chystají na prestižní vysoké školy se zaměřením na komunikační schopnosti, rétoriku a vystupování. „Plánuji investovat i do speciálních kurzů. Rád bych, aby naši kluci uměli vystupovat a mluvit stejně dokonale a přesvědčivě, jako třeba velice oblíbení pánové Kalousek, Sobotka a další skvělí a sympatičtí rétorici,“ říká sládek. Další část chasy na rampě bude studovat Vysokou školu Báňskou – TU Ostrava – katedru Ruční manipulace s břemeny. Vedoucí katedry prof. Doc. Ing. Kazimierz Páka, CSc. sdělil, že otevírají nový obor, určený pro chlapy na rampách pivovarů. „Je velkým uměním se na rampách pohybovat. Existují mnohé propočty, které hovoří o závislosti úhlu náklonu KEG sudů a pozici automobilů ne energii vydané pro tento úkon. Nesmírně náročné je i správné rozložení piva, PET a lahví v rámci stísněných prostor. Je to matematická alchymie a my jsme schopni vychovat profesory, kteří se budou na takto zaplněné rampě pohybovat jako baletky,“ říká docent Páka.



Prvními studenty technické vysoké školy se stali David Kaszper a Rosta Lyčka. Naši chlapi z rampy, kteří se dva roky připravovali u emeritních profesorů z Oxfordu na náročné testy z vysokoškolské matematiky, biotroniky a fyziky, před přijímací komisí excelovali. Podle nepotvrzených zpráv se komise rozhodla kluky přijmout bez ohledu na testy poté, kdy byl předán dar v podobě piva Čmelák.

Svatého Václava oslavíme pozitivně – Klad'asem 16 %



► Dny českého piva se blíží (Pozn. Budou probíhat od 23. 9. do 1. 10. 2016, viz www.dnyceskehopiva.cz/) a budeme rádi, když je oslavíte i s naším Svatováclavským speciálem - KLAĐAS 16 %. Českomoravský svaz pivovarů a sladoven pak určil konkrétně 27. září 2016 jako Den českého piva, který se tak bude letos slavit v předvečer středního státního svátku sv. Václava. K tomuto datu již tradičně vaříme světlou šestnáctku – speciál KLAĐAS. „Toto skvělé pivečko patří mezi nejstarší speciály v našem sortimentu. Letos jej vaříme již devátým rokem,“ říká sládek Mojmir Velký. V minulosti jej mohli milovníci vojkovického piva ochutnat i na velikonoční svátky, a to v polotmavé variantě. Klad'as je světlý speciál (16 %, alk: 6,5%). Pivo je plné tělem a disponuje velkou sladovostí, která je doplněna hustou bílou pěnou. Vyznačuje se vyšší hořkostí, za kterou se schovává vůně žateckého poloraného červeňáku.

Zmrzlinář František: „Mám velký sen... Kráček jako z doby CK mocnářství, kde by lidi chodili na zmrzlinu nebo třeba lahváč od Konička.“

► Osmý ročník Beskydských rekordů zápis do České knihy rekordů ve štafetovém pojidání zmrzliny, který proběhl v sobotu 27. srpna 2016 ve Frýdku-Místku, opravdu přinesl. Za devět hodin se snědlo 34,76 litru zmrzliny. Do sobotní štafety se zapojilo celkem 632 lidí. Ti mohli ochutnat i zmrzlinu, která byla vyrobena i ze sladiny pivovaru Koniček. „Zmrzlina byla velice chutná, mám osobně rád čokoládovou. Nebyla moc podmražená, dobře se jedla,“ uvedl třeba Michal Pobucký - primátor Frýdku-Místku, který štafetu zahajoval. Na pivo do stánku pivovaru Koniček přišel i sympatický moderátor Vojtěch Bernatský. Tím, který podával účastníkům štafety stovky zmrzlin, byl František Petrovič z Koloniálu František.



Zmrzlinář František Petrovič se zákazníky

Kde naleznete váš koloniál a jak funguje?

Víte, koloniál jak jsem si jej vysnil, zatím neexistuje. Fungovat by měl tak, jak fungovaly obchody před 100 až 150 lety. Nápad vznikl již před více než pěti roky. Nemám rád nakupování mezi rozlehlými hyper, super anonymními regály, kde je člověk spolu se zbožím vnímán pouze jako čárový kód. Z nakupujících i prodavačů se jaksi vytratila úcta, ochota a laskavost. Náš koloniál (doufám, že v něm nebudu sám), bude vypadat co nejvíce jako z dob C.K. mocnářství či z počátků „první republiky“. Krásný dřevěný pult na něm pokladna na kliku, co zacinká, staré váhy a rádio ve kterém bude hrát jazz, swing, charleston i jiné skladby, které lahodily uším našich babiček a prababiček. Lidé si zde budou moci koupit potraviny denní potřeby, dnes tomu největšinou říkáme farmářské zboží, bio a tzv. RAW potraviny (Pozn. RAW znamená, že se jedná o syrové (živé) potraviny ohřáté při zpracování maximálně na 42 °C), ale i krajové speciality nebo speciality, které se kdysi vozily z kolonií. Rád bych si ke koloniálu časem zřídil pekárnu, kde by se v kamenné peci pekly kváskové, žitné i bezlepkové chleby i jiné pečivo. A když

Hostinec Koniček zve všechny milovníky dobrého jídla a pití na výbornou a poctivou zmrzlinu. „Naše zmrzlina se vyznačuje tím, že je prostě skvělá a je jí hodně. Navíc je za skvělou cenu,“ říká Slávek Velký, provozovatel hostince Koniček a občasný zmrzlinář.

Dobré jídlo, sauna, kuželky a pivo od Konička – to vše nabízí restaurace Sauna

► Restaurace Sauna se nachází ve Frýdku-Místku – při výjezdu na Lískovec (nedaleko podniku Marlenka). Přimo na místě nás přivítala sympatická provozní Jana Němcová. „Pivo z vojkovického pivovaru Koniček jsme začali čepovat v roce 2012. Impulsem byly návrhy hostů, známých a kamarádů. První reakce našich hostů byla velmi pozitivní, lidem totiž pivo moc chutná. Aktuálně máme na čepu Ryzáka 11%, což výborně doplňuje náš sortiment. Speciály z Pivního menu žádné neodebíráme. Jednak na to nemáme k dispozici kapacity pro točení piva a jednak je podle našich hostů nabídka sortimentu piva dostatečně široká. Navíc, mnoho našich hostů jsou trochu konzervativní a mají rádi to své, osvědčenou klasiku,“ říká paní Jana, které se ptám na její vztah k zlatavému moku... „Můj vztah k pivu (možná vzhledem k tomu, že jsem žena) není nikterak pozitivní. Chuť a druh piva nerozeznám. Ale důležité, že jsou spokojeni hosté. Můj názor na kvalitu piva je bezpředmětný,“ směje se provozní.



Koniček se v Restauraci Sauna točí od roku 2012

Do restaurace chodí hosté různorodého věku i chuti a často se obměňují. „Máme zde hosty, kteří chodí vysloveně jen na Ryzáka. Štamgasty, tedy takové hosty, kteří by u nás pravidelně mastili karty, kostky nebo se scházeli v pravidelných intervalech, nemáme. Jsme stylová restaurace a naši doménou je kuchyně a velkým lákadlem dvě dráhy pro bowling,“ vysvětluje J. Němcová. V letním období jsou otevřeny dvě venkovní terasy, protože počet hostů v teplých dnech výrazně roste a výtoč

piva je pak logicky větší. V létě je prostě pivo „in“. Venkovní posezení nabízí klid a pohled na krásnou přírodu kolem rybníku, což je velké plus této restaurace. Mimo hlavní restauraci s kapacitou 50 osob zde najdeme ještě dva salóňky s kapacitou 20 resp. 30 lidí. Restaurace nabízí i široký sortiment kvalitních vín a příjemné posezení ve vinárně. Hosté si již zvykli na skvělé zázemí pro slavnostní obědy, svatby, promoce, trachty, různé oslavy, školní srazy, firemní večírky či vánoční nebo silvestrovské večírky. A protože se zařízení nazývá „Restaurace sauna“, k využití je zde i finská sauna s kapacitou 10 osob.

„Specializujeme se na klasickou českou kuchyni. Hosté oceňují náš tradiční předkrm – škvarkovou pomazánku s chlebem. K pivu pak podáváme zdarma (pokud nám to dovolí kvalita brambor) i jednu porci smažených bramborové slámy,“ láká k návštěvě provozní a dodává: „Do vyhlášení restaurace zaměřily i známé osobnosti, například nerozlučná dvojice Oldřich Kaiser s Jiřím Lábusem, herecká legenda Svatopluk Skopal nebo moderátoři Petr Svěcený a Jaromír Bosák.“

Otevřeno je od 11 do 23 hodin, v pátek a sobotu do 01:00 hodiny. Kontakt: Restaurace Sauna, Lískovecká 3484, 738 01 Frýdek-Místek, tel. pro rezervace: 725 538 977, 558 431 386, e-mail: sauna@restauracesauna.cz, www.restauracesauna.cz

RECEPT NA ZMRZLINU: PIVNÍ - SMETANOVÁ

- Na pивní zmrzlinu „Koniček“ o objemu přibližně 1,2 litru budete potřebovat:
- černé pivo nejlépe Kobyla 15° 330 ml
- smetana 30 a více % tuku 500 ml
- plnotučné mléko 250 ml
- žloutky (pět kusů)
- cukr 130 gr
- sirup ze sladiny (čtyři lžíce)
- špetka soli

Smíchejte mléko a smetanu. Polovinu dejte do kastrolu a zahřívajte spolu s cukrem a špetkou soli, dokud se cukr nerozpustí. Do druhé poloviny přidejte sladinový sirup, který si před tím připravíte redukcí sladiny. Jejím pozvolným a dlouhým varem až získáte hmotu o medové hustotě. Odstavte první polovinu s cukrem z plotny a za stálého míchání pozvolna vlijte do oddělených žloutků. Následně vraťte na plotnu a za stálého míchání pozvolna zahřívajte na teplotu mezi 82 až 85 °C. Pokud nemáte teploměr, je to okamžik těsně před tím, než žloutek zcela ztuhne. Směs by tím měla zhoustnout. Tuto polovinu přimíchejte přes jemný cedník do směsi se sladinovým sirupem. Obě směsi dobře promíchejte spolu s pivem, které jste před tím varem zredukovali o 1/3 na 220 ml. Pokud nemáte zmrzlinovač, je závěrečné promíchání, například kuchyňským robotem důležité, aby měla zmrzlina jemnější charakter. Závěrem dejte do mrazáku nebo zmrzlinovače. Pivu zdar!

mi piniovými nebo vlaškými ořechy. Zmrzlina jedna báseň, ale cena za kopeček by byla přes 25 korun.

Jak vás napadla zmrzlina pивní - ze sladiny z pivovaru Koniček?

Občas jsem slyšával, že: „Zmrzlina je pro děcka, já si dám raději pivo.“ Jedna známá pивní zmrzlinu dělala, ale ne na vodním základu, tzv. sorbetu, ale na smetanovém. Narovinu... pивní sorbet je k trochu k vyvolání nevolnosti a tak jsem převzal tento recept. Musím říci, že sladinu jsem původně nezamýšlel použít, protože z původního receptu jsem měl zapsáno slad. Mojda Velký mi však sladinu doporučil. V záprahu výroby všech zmrzlin pro Beskydské rekordy mi nezbyval čas, tak jsem volil snadnější cestu, a to redukovat sladinu na hustý sirup než drtit slad, vyvařovat, cedit a znovu vyvařovat. Jak se nakonec ukázalo, byla to dobrá volba, protože zapsaný „slad“, byl vlastně překlep. Mělo tam být napsáno „sladina“.