

KONINY



VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE



Otevřena Pivní pohotovost



► Již několik měsíců se výdej piva z Pivovaru Koníček uskutečňuje v Koníčkovém dvoře. Ten je od pivovaru vzdálen asi kilometr a nachází se u hlavní silnice spojující Frýdek-Místek s Českým Těšínem, resp. Třincem. Zájemce o pivní mok nejdříve realizuje objednávku v prodejně Koňotéka a s dokladem si dojde na rampu pro pivo. Záloha na pivní sud činí 1200 korun. Pokud byste chtěli bečku jen vrátit, obdržíte zálohu zpět. Pokud však chcete s vrácením sudu udělat další nákup, je potřeba nejdříve vrátit sud na rampě, pivovarská chasa vám vystaví doklad a s tím zajdete do Koňotéky. Tam vám bude záloha odečtena z dalšího nákupu. Prodej piva v Koníčkovém dvoře je od pondělí do pátku od 7:30 do 17 hodiny a v sobotu od 9 do 12 hodiny. Je skvělé, že si na tuto změnu a nový systém naši pivaři rychle a bez problémů zvykli.

Nestiháte dojet pro pivo! Máme řešení...

Nestihli jste dojet na rampu v Koníčkovém dvoře? Zdrželi jste se v práci (například díky zahájení výroby nového automobilu z továrny Hyundai nebo z důvodu výskytu sličné kolegyně v sousední kanceláři)? Vypovědělo vám službu nezničitelné auto Volvo V70 I. generace? Zabloudil jste na demonstraci a dostal se mezi odpůrce a příznivce povinných kvót na obsazení míst v českém parlamentu pro zástupce venezuelských indiánů? Vzpomněli jste si až v sobotu k večeru, že jste nedávno pozval své kamarády na bečku koníčkového piva? Nic se neděje, **potřebné množství KEG a PET si od 20. května letošního roku můžete koupit v Koníčkovém dvoře i mimo uvedené otevírací doby.** Omezené množství piva v sudech bude totiž k dispozici i v pivnici Ve dvoře resp. v cukrárně, a to až do 22 hodin (ve středu, pátek, sobotu a neděli). Stejně tak můžete do pivnice Vrátil prázdný sud, pokud byste nestihli pracovní dobu pivovarské chasy na rampě. Otevírací doba pivnice a cukrárny (tedy Pivní pohotovosti) je po, ut a čt od 9 do 17 hod, st, pá a so od 9 do 22 hodin a v neděli od 13 do 20 hodin.

Vlastní chladák a máte klid

► S letní sezónou prudce rostou požadavky nejen na sudy piva z našeho pivovaru, ale i na výčepní zařízení – chladáky. Těch je bohužel pouze omezený počet a je potřeba si jej rezervovat dlouho dopředu. Přesto nemůžeme vždy garantovat, že se na vás dostane. Jako ideální volba se pak nabízí zakoupení zcela nového zařízení. Díky kooperaci s vojkovickým specialistou na nerezové výrobky si tak můžete v Pivovaru

Pohotovostní výdej KEG a PET budou v pivnici Ve dvoře zajišťovat renomovaní čínští vzpěrači a vzpěračky a ti vůbec nejsou levní. Za využití služeb si tak mírně připlatíte. Je to totiž určitá forma záchrany před pivním nedostatkem a například předčasným ukončením rodinné oslavy či grilovačky, což jistě nepotěší. Novinkou je i možnost vrácení KEG sudů v neděli večer, což ocení například chatáři, vracející se po pivně stráveném víkendu na svých chatkách a chatkách zpět domů.



KONÍČKŮV 11. ročník DEN

SOBOTA 3. ČERVNA 2017
Pivovar a Hostinec Koníček ve Vojkovicích

PROGRAM:

13:00 Dj Reprák
14:20 Pocity - pohodový folk
15:00 **Slavnostní narážení dřevěného sudu**
16:20 Marod - country - folk
18:00 Western - Club B a B II
18:20 Los Pedros
21:00 KARM - rocková zábava

Mimo jiné Voltiz - akrobaté na koni, skákací hrad, pohádka pro děti ENTENTÍKY, pivní soutěže, hod sudem...

Na čepu: Medové pivo ČMELÁK 12%
GROŠÁK 14% PONÍK 10% BĚLOUŠ 12%
HATATITLA 14,5% VOJKOVJAN 12% RYZÁK 11%
Hostující pivovary: VRANÍK 12%



Vstupné 50 Kč (výtěžek ze vstupného bude použit na dobročinné účely)



číslo 13
ročník 4
31. 5. 2017

Ryzler – pivo které vás neopije!

► Ryzler je náš zdomácněný název oficiálního označení Radler. Jde o pivo (v našem případě) vyráběné s přidávkem originální Koníčkovy pomerančové limonády - Pomerančoly. Ta dodává pivu Ryzler svěží ovocnou chuť a vůni po pomerančích. Vyznačuje se mírným zákalem a lehce oranžovou pěnou. Pivo je vhodné hlavně pro ženy, které vyhledávají spíše piva slabší a sladší. Taktéž v extrémně horkých dnech, kdy se jednak chceme osvěžit, ale následně třeba pokosit zahrádku, doporučujeme právě Ryzler. Nestane se vám pak třeba to, že pod vlivem opojení omylem pokosíte trávník svému sousedovi. ☺

Ryzler (7 %, 1,2 % alk.). Složení: český a karamelový slad, žatecký chmel, voda a Pomerančola. Pivo je k dispozici v 1,5l PET, KEG sudech 30 a 50 litrů. Sudové pivo je lepší si dopředu objednat. Na čepu, v KEG a PET je Ryzler od 18. 5. do 31. 8. 2017.



PIVNÍ MENU LÉTO 2017

DATUM	NÁZEV
18. 5. - 31. 8.	BĚLOUŠ 12% - pšeničný ležák - Weissbier
18. 5. - 31. 8.	RYZLER 7% - radler s příchutí pomeranč
25. 5.	HATATITLA 14,5° - India(n) Pale Ale (IPA)
8. 6.	ČMELÁK 12° - světlý medový ležák
6. 7.	SRŠEŇ 14° - polotmavý medový speciál
3. 8.	PONY PEJL 13° - aromatický světlý speciál

Blíží se TOČKO KAPP 2017!

► Sportovně-recesisticko-pivní soutěž Točko Kapp 2017 se bude konat 16. září! Registrace na tradiční běh „se sudem piva v točkách“ a povinné občerstvování v průběhu závodu z Pivovaru Koníček na Kohutku a zpět je možná již nyní na: pivovarkonicek@seznam.cz Neváhejte, počet přihlášených týmů je omezen!



Nejstarší řidič autobusů v regionu bude vozit sudy s pivem

► Nejstarším, stále však velice vitálním, řidičem pravidelných autobusových linek v našem regionu je Jaroslav Struhal z Vojkovic. Ten letos dosáhl 70 let svého života a díky svému zdravotnímu stavu je stále platným řidičem. Podle vyjádření jeho obvodního lékaře stojí za jeho pevným zdravím i jeho pravidelná střídání konzumace nefiltrovaných a nepasterizovaných piv od Koníčka. Podle něj má pivečko blahodárny vliv na jeho zažívání a pleť. „Jízdu autobusem si vždy užívám. Stejně jako vojkovické pivo v době, kdy mám volno. Jediné co mě mrzí, že si již nemohu na šichtu brát PET lahve od Koníčka s etiketou Čmelák, které mám naplněné mlékem z farmy v Dolních Domaslavicích. Za směnu jsem vždy za volantem vypil přes litr mléka, ale někteří cestující a následně přivolaní policisté nechápali, že v PET lahvi není nejoblíbenější medové pivo z Vojkovic, ale mléko,“ říká Jaroslav Struhal.



Podle jeho slov je i proto připraven navíc k profesi autobusového dopravce přistoupit na zavážení piva z pivovaru na rampu do Koníčkového dvora. Předběžně se již dohodl (údajně za jedno masové koryto z Koníčkového dvora) se sládkem Mojdom Velkým na roční zkušební době. Ten navíc nemá nic proti tomu, aby za volantem traktoru Zetor dále pil své oblíbené mléko v PET lahvi s etiketou Čmelák. Za to mu Jaroslav Struhal slíbil, že nebude jezdit větší rychlostí než 100 km/hod. a v zatáčkách nebude s vlečkou dělat smyky.

Aparatura politá pivem je běžná praxe

► Exkluzivním zvukařem všech akcí našeho pivovaru je Lukáš Chlebek, který je taktéž dlouholetým kamarádem bratrů Mojmíra a Slávka Velkých. Mnoho z nás jej pak zná jako nedílnou součást nesmrtelné a věčně oblíbené zábavové kapely Krakatit nebo jako zvukaře a spolutvůrce programu Koníčkového dne. Ten se letos bude konat již tuto sobotu 6. června a Lukáš, rodilý Vojkovičan, se na něj každoročně těší. Je to totiž taky velký pivař.

Jaký je Tvůj vztah k hudbě?

Hudba mne provází od malička. Tatínek i děda byli muzikanti. Na klavír mě přihlásili v šesti letech k soukromému učiteli, panu Hermannovi, na což dodnes velmi rád vzpomínám. I když tenkrát jsem to tak pozitivně nevnímal... Mám odehráno několik tisíc akcí, především tancovaček, plesů, svateb, oslav, ale nejlépe se cítím přímo na podiu – za mixážním pultem s kapelou Krakatit.

Jak důležité je vlastně správné ozvučení?

Nejvíce záleží na kvalitě interpreta či moderátora, dále na prostředí, ve kterém se zvučí a na kvalitní a vhodné ozvučovací technice. Nejlepší zvuk bývá většinou ten, který se nemusí moc upravovat. Vždyť základní funkcí ozvučení je v podstatě jen zesílení toho, co se na podiu odehrává.

Když již o tom hovoříš, jaké prostředí a proč je pro zvukaře tím nejhorším?

Určitě prostředí s velkými odrazovými plochami, tedy kostely, tělocvičny, dále pak nevhodně navržené sály a balkóny.

Je obtížnější zvuchit metalový koncert nebo dechovku či country?

Raději zvuchím vždy tělesa, složená z více hudebníků, než je klasický čtyř až pětičlenný základ, čili bicí, basa, kytara, klávesy... S početnějším tělesem se totiž dá více pracovat, což mě strašně baví. Dá to sice mnohem více práce na podiu a námahy to vše pořádně smíchat. Loni se mi poštěstilo zvuchit Moravanku. Ta hrála tak úžasně, že by zvedla ze židle i ortodoxního metalistu, kdyby se v tu chvíli na koncertě vyskytoval.

Jakou nyní běžně používáš aparaturu, kolik má pult „čudlíků“? Připadá ti, že normální člověk se v tom lese čudlíků nemá šanci vyznat...

Jezdím momentálně s italským aparátem Db technologies. Je to příjemný kompromis mezi několika důležitými parametry a cenou. Přesto, kdyby se tu sumu moje žena náhodou dozvěděla, tak by byl stejně průšvih... 😊 Jedna ta bedýnka stojí tolik, že by mě zcela jistě zastřelila mou vlastní zbraní. Co se týče



pultů, používám klasické analogové mixážní. Ty jsou mnohem jednodušší a rychlejší na ovládání, než digitální, kde je „čudlíků“ zhruba jen desetina oproti analogovým. Takže paradoxně je to tak, že mnoho čudlíků jednodušší pult.

Prosím o nějakou vtipnou příhodu ze zvučení...

Aparatura politá pivem či kofolou je běžná praxe. S tím se člověk za ty roky musí smířit. Dnes již mi připadá jako veselá jedna událost, která mi tehdy moc legrační nepřipadla. Jednou mě zastihla na akci tak silná bouřka, že jsem ani nestačil sjet se střechou nad pódiem dolů, natož abych zachránil naskrz promočenou ozvučovací techniku. Když se vše přehnal a začal jsem vyčíslovat škody, přiběhla pořadatelka a začala na mě křičet, proč nepustím alespoň nějakou hudbu. Paradoxem bylo, že v tomto okamžiku nebyla na akci již ani noha.

Jaký je Tvůj vztah k pivovaru Koníček a k pivu?

Práci a výsledkům Pivovaru Koníček hodně fandím. Moc se mi líbí, že pivovar a jeho dnes již přidružené firmičky v Koníčkovém dvoře dávají spoustě lidem z okolí práci. Pro mě, jako konzumenta piva, byla revolucí výroba filtrovaného piva Vojkovjan. Světla dvanáctka je pro mě, jako kvantitativního konzumenta piva, uživatelsky příjemnější.



KONÍČKŮV DVŮR

Vojkovice 49







POTRAVINY - lokální dodavatelé • **ŘEZNIČTÍ** - domácí výrobky
tel.: 731 377 764




KOŇOTÉKA - prodej piva a suvenýrů
tel.: 604 483 044

PIVNICE - výborné pivo... • **CUKRÁRNA** - domácí zákusky • **KONÍČKOVA KORÝTKA** - na Vaši oslavu pochoutka
tel.: 737 046 749







PO - PÁ 7:30 - 17:00 • SO 7:30 - 12:00 • NE zavřeno www.konickuv-dvur.cz

Sládek je občas i pomocným dělníkem



► Vzhledem k rozsáhlým stavebním činnostem na Koníčkovém dvoře, se od počátku roku silně rozšířila stavební divize pivovaru Koníček – KOŇOSTAV. Na fasádu nově zakoupeného objektu se tak od varny a výdejní rampy přesunuli Libor (vlevo) a Jenda (vedle Mojdy), kteří pod vedením zkušených a dlouholetých stavbyvedoucích realizují především zednické práce. Sládek Mojdom (samozřejmě po splnění svých varných povinností) byl zaměstnán jako pomocný dělník III. kategorie se zaměřením na odvážení bordelu ze stavy na točkách. „Jednak je to skvělý trénink na další ročník Točko Kappu a navíc je to pro mě velice inspirující... V průběhu pomocných prací jsem přišel na několik názvů nových speciálů našeho pivovaru. Těšit se tak možná již brzy můžete třeba na pivo nazvané Malta, Perlínka, Lešení a podobně,“ uvedl Mojdom.

Slávkova zmrzlina zaujala restauraci s Michelinskou hvězdou

► Slávek Velký provozuje Hostinec U Koníčka rukou pevnou, ale spravedlivou. Jeho dobře namazaný stroj je schopen uspokojit stovky a v některých dnech i tisícovky hostů. Nezapomíná přítom na ty nejmenší. Pravidelně vypouští do výběhu před hostincem své dva koně, které potěší oko nejednoho dítěte. V další fázi nechal postavit dětské hřiště s houpačkami a skluzavkami. To mu však bylo málo a rozhodl se udělat hlavně dětem ještě větší radost – vybavil hostinec strojem na výrobu zmrzliny. Ta se v horkých dnech točí přímo na terase – vedle tzv. „skleníku“. Slávek si na přípravě zmrzlinových směsí nechává hodně záležet a stejně tak není skoupý na to, aby kornoutek naplnil jak se sluší a patří.

Podle měření víceméně nezávislé certifikační organizace IPPZ (Institut pro pravou zmrzlinu) se sídlem na kopci Zmrzlá bába v okrese Jihlava dosahuje míra naplnění kornoutu od Slávka Velkého cca 99,5 - 99,9 %. „V kornoutu prakticky není vzduch. Taktéž propracované vytváření šroubovice činí ze zmrzliny od Slávka etalon, prostě celosvětově uznávaný standart kvality,“ říká o zmrzlině od Koníčka ředitel institutu doc. Ing. Pankrác Mráz, Ph.D. Na zmrzlinu do Koníčka nedávno došel, podle nejmenovaných zdrojů, šéfkuchař Oldřich Sahajdák z pražské restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise, která letos opět získala Michelinskou hvězdu za mimořádné kulinářské přínosy. Podle hostů pan Sahajdák po ochutnání zmrzliny začal vykřikovat, že ocenění získal neoprávněně, protože nemá v nabídce zmrzlinu jako u Koníčka.



Desatero rad o výčepních plynech

► Jistě jste si u pivovarské rampy všimli, že jsme začali prodávat i výčepní plyny pro čepování piva, vína nebo minerálek. Výčepní plyny jsou určeny především pro hospodské, ale doporučit je určitě lze i na běžné domácí či zahradní akce. S plyny DrinkGAS si můžete vychutnat své pivko podstatně déle a přitom nemusíte platit nájem za registrovanou tlakovou lahev. Oslovili jsme proto specialisty firmy DrinkGAS a položili jim několik otázek. Získali jsme desatero zajímavých odpovědí na téma výčepní plyny.

Jak se v hospodách čepovalo dříve a nyní?

Ve středověku se pivo zpracovávalo v beztlakovém režimu při atmosférickém tlaku prostým čepováním. V pozdějších dobách bylo pivo kvašeno v uzavřených ležáckých tancích, což vyžaduje přetlakový výčepní systém. Nejprve se používal vzduch s negativním vlivem kyslíku. V dnešní době se k tomuto účelu používají výčepní plyny s minimálním obsahem kyslíku. Plyny se od sebe liší složením. Nejnovějším trendem je plyny vyrábět formou modifikace atmosféry pokud možno co nejbližší místa spotřeby. Tedy přímo u distributorů nápojů nebo i tzv. „ON SITE“ přímo u zákazníka



Co se děje při čepování bez výčepních plynů?

Bez výčepních plynů, to znamená pomocí kompresorem stačeného vzduchu s plným obsahem kyslíku (21 %), se výrazně mění vlastnosti vyrobeného piva, které po vykvašení obsahuje maximálně 0,5 ml kyslíku v litru. Kontaktem se vzduchem dojde během několika hodin k rozpuštění až 20 l vzdušného kyslíku v litru piva na hodnotu 20 ml/l. Následkem této interakce dojde ke změně chemických a chuťových vlastností nápoje včetně ztráty stability a rozvoje nežádoucího druhotného kvašení.

Co se vlastně s pivem děje v průběhu čepování z KEG?

Dění v sudu se řídí Henryho zákonem, který říká: „Koncentrace rozpuštěného plynu v kapalině je přímo úměrná jeho parciálnímu tlaku nad hladinou“. Jinak řečeno, čím méně je v sudu piva, tím větší má plyn vliv na složení piva. Obecně tedy platí, že by se pivo mělo po naražení vyčepovat co nejdříve, protože jinak riskujeme změnu jeho vlastností (u plynů), nebo zkažení (u vzduchu). Žádný plyn nemůže mít takové složení, aby dokázal po celou dobu kompenzovat platnost Henryho zákona. Vždy je to větší nebo menší kompromis.

Jaký je rozdíl mezi pivem přímo z tanku a z KEG?

Pivo z tanku může být vytlačeno pomocí plastových vaků plněných stlačeným vzduchem. Je však třeba vědět, že materiál vaku má omezenou kyslíkovou bariéru a může také docházet k oxidaci – proto je omezena doba čepování obvykle na jeden týden. KEG je řešením pro většinu výčepů a výhodou je možnost variability sortimentu a velikosti sudů čímž lze úspěšně omezit dobu stáčení. Staré klasické bečky z hliníku se používaly v době, kdy se pivo ze sudu vyčepovalo v řádu několika hodin – dnes už ale nesplňují hygienické ani technické normy.

Plyny dokáží i pivo z KEG přiblížit k pivu z tanku, ano?

Vždy to záleží na Henryho zákonu. DrinkGAS je vyroben separací a na rozdíl od technických plynů nemusí mít tak velkou příměs CO₂, což omezuje nežádoucí přesycování piva a snižování jeho pitelnosti. Plyn sám, ale není ještě zárukou úspěchu. Je třeba dodržovat plno dalších zásad v provozování výčepu včetně šetrné manipulace s roztočenými sudy.



Co to znamená, když pivař řekne: „Je tam moc céočka“?

Může to být použitým plynem s vysokým obsahem CO₂. Nebo to také může být následkem druhotného prokvašení (obzvláště u „živých piv“), což se stává při používání kompresoru. Říznost piva je ale především prací výčepního. Je třeba vědět, že jeden půllitr piva obsahuje až 2,5 litru plynného CO₂. Tento plyn je třeba z piva při čepování z 50 % odstranit jinak hostům „nejede“.

Jak je to možné, že při použití právě plynu si pivo zachová svou vůni, chuť?

Zase a stále za to může Henryho zákon. Optimální složení plynů DrinkGAS jsme testovali s nejpovolnějšími odborníky ve Výzkumném ústavu pivovarsko-sladařském v Praze (na snímku). Po dobu jednoho týdne byla degustačním panelem posuzována každá změna chuti, měřena každá desetina procenta obsahu plynů, a to vše v podmínkách jako v běžném výčepním provozu.

Výčepní plyny se vyrábějí z technických plynů. Co se s ním děje, aby byl použitelný pro potravinářské účely?

Většina výčepních plynů je vyráběna z průmyslového odpadu (N₂), vznikajícího při výrobě kyslíku. Aby tyto plyny mohly přijít do kontaktu s potravinami, musí být ředěny významným podílem CO₂, ale to zase může za určitých podmínek způsobit přesycení nápoje.

Výčepní plyny dokáží vytvořit šlehačkovitou pěnu, zabraňují nežádoucímu pění... Není to ale spíše na výčepním či servírce, než na plynu?

Pokud budete při výčepu používat vzduch z kompresoru, bude pěna slizká s velkými bublinami - navíc lehce páchnoucí a nedobrá. Za to vše může kyslík. Pokud budete používat CO₂ nebo plyn s větším podílem CO₂ bude pěna řídká a rostoucí - pivo bude přesycené. Pokud použijete k čepování technický dusík - bude pivo hořké a bez pěny. Pokud ale použijete modifikovanou atmosféru DrinkGAS bude pivo mít hustou, konzistentní (tzv. mokrou/pitelnou pěnu). To způsobeno schopností krátkodobého rozpuštění v nápoji bez následku „vymytí“

Mohla by si hospoda vyrábět své výčepní plyny sama?

Výroba plynů „ON Site“ pomocí generátorů je nejmodernější metodou řešení distribuce výčepních plynů. Na rozdíl od tlakových lahví je tato technologie právě zcela bezpečná. Lze předpokládat, že se (stejně jako ve světě) tímto směrem bude vyvíjet celá nápojová gastronomie, a to především proto, že přináší komfort, bezpečnost a chrání životní prostředí.

NABÍDKA DUSÍKOVÝCH, BIOGONOVÝCH A CO ₂ LÁHVÍ	
Dusík (99% N ₂) – 15 Kg záloha na láhev	485 Kč 3500 Kč
Biogon (80% N ₂ + 20% CO ₂) – 15 Kg záloha na láhev	484 Kč 3500 Kč
CO ₂ (100% CO ₂) – 15 Kg záloha na láhev	450 Kč 3000 Kč

Výrobce etiket přijel do Konička testovat kvalitu lepení

► Tříčlenný tým specialistů Státní tiskárny cenin, která nám připravuje etikety na PET lahve, testoval několik dnů v březnu kvalitu jemné vrstvy lepicí látky. Ta se nanáší na zadní stranu etikety a měla by zabezpečit správné přichycení na petku. Výrobce lepidla je společnost „Co se jednou přilepí, už se neodlepí, s.r.o.“, která jej vyrábí s použitím směsi kanagonu, becherovky, slimáčtího slizu a dalších asi 154 bylin a ingrediencí. Vše na přírodní bázi. „Nej-



► Na konci roku 2016 jsme v Koničce uveřejnili článek o hospodě Johanova buda v Třinci na Borku, v rámci něhož jsme se zmínili o nutnosti pravidelné sanitace výčepního zařízení. To v této uvedené, ale i dalších hospodách a restauracích, kde se čepuje pivo od Konička, profesionálně realizuje firma PIVservis Jiřího Egerta (<http://www.pivservis.wz.cz/>). Na pár otázek k tématu nám odpověděl Marián Kostelec, sanitační technik (na snímku při natahování sanitačního roztoku do okruhu pívniho vedení a při rozebírání výčepního kohoutu).



Jakým způsobem hospodské oslovujete? Nebo oni spíše oslovují vás?

Zákazníci nás oslovují většinou sami, a to na doporučení jiného. Po 16 letech se staráme o více než 500 provozoven, tudíž jsme za tuto dobu získali velké zkušenosti a renomé. Většina hospodských si naštěstí již uvědomuje, že pokud budou mít nechutné a zapáchající pivo, budou o zákazníky přicházet. Sanitace je otázka stokrát, navíc si jej hospodští mohou dát do nákladů.

Je to dlouhý a složitý proces?

Sanitace trvá od 40 minut a více podle toho, kolik pivních vedení se čistí. Dále se 3 x ročně sanituje dochlazovač, což spočívá v rozebrání dochlazovače, vyfoukání kondenzační mřížky, kontrola vody a funkčnosti termostatu a obou motorů... Toto vše proto, aby nedošlo k tomu, že bude zanesený prachem a hrozí, že bude teplé pivo. U zaneseného dochlazovače roste spotřeba energie a snižuje se životnost chladiče.

V jakém cyklu doporučujete čištění a servis?

Četnost sanitací doporučuji u nepasterizovaných piv pravidelně každý týden (s denním proplachem na konci směny) a u pasterizovaných piv minimálně jednou za 14 dnů (s denním proplachem na konci směny). Je však zásadní, aby do sanitační knihy pro Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci, a taktéž udělá zápis pro zástupce pivovaru - pokud je výčep propůjčen od něj.

složitější je vytvořit přesně takové podmínky, které mohou v rámci životní etapy piva v PET nastat. Lahev může být totiž orosená nebo suchá, může být na slunci či v temnějších místech,“ říká Jeroným Padělek – šéf výzkumného týmu tiskárny cenin. Jako ideální pro výzkum nového typu lepidla se stalo rekonstruované prostředí pivnice Ve Dvoře. „Čela některých vybraných zaměstnanců pivovaru se na povrchu změnila v průběhu času přesně tak, jak jsme potřebovali. Ráno na rampě byla zima, pak se pořádně zahřáli při výdeji piva, následně šli na oběd do vnitřních prostor nové pivnice Ve dvoře, pak vyšli na prudké slunce, přečkali dvě tři průtrže mračen a večer se šli posilnit pivem do zatemněných prostor pivnice,“ popsal průběh testů Tadeusz Sliz.

O nové lepidlo, otestované v pivovaru Koniček, které výrobce nazval Celák (v nářečí Koňský trus), má zájem například NASA. „Občas se nám kosmonaut odrazí od stěny vesmírné stanice tak špatně, že se dostane do volného prostoru a to je konec. Hlavně když mají večer diskotéku tak blbnou. Naposledy se nám někde kousek od Měsíce takto nešťastně dostala ven z Mezinárodní vesmírné stanice ISS astronautka Peggy Whitsonová. Lapili jsme ji až kousek od Marsu. Na stěny vesmírných těles proto budeme nanášet vrstvu lepidla Celák a kosmonaut se od stěny neodlepí, ale přilepí,“ říká šéf NASA Charles Bolden.

Restaurace U Šibenice v Havířově – místo na královské cestě

► V rámci našich pravidelných exkurzí po hospodách a restauracích, kde se čepuje pivo od Konička, jsme tentokrát zavítali do havířovské restaurace U Šibenice. Ta se nachází v části města Podlesí na ulici Elišky Krásnohorské č. 9 (přes hlavní silnici - naproti autobusového stanoviště, nedaleko obchodního domu Kaufland). Aktuálně se jedná o místo s nejvyšší výtočem piva od Konička v Havířově. Do restaurace se dostanete po krásné aleji, staré královské cestě ze Lvova do Vídně. Údajně se zde svého času projížděl i císař Napoleon Bonaparte... Nedaleko restaurace je dokonce zbytek národního chráněného Památného stromu, pozůstatku původní aleje kolem cesty. Místo se pro mnoho cyklistů a turistů stalo takovou výstupní branou do Beskyd a naopak zpět branou vstupní do Havířova.



Jak zjišťuji od dvou majitelů hospody, restaurace se nachází v objektu bývalé prádelny. Dříve bylo toto místo známé jako restaurace

Saturn. Bohužel šlo o zařízení nevalné pověsti, častých konfliktů hostů a výjezdů policistů z důvodů stížností obyvatel okolních panelových domů. Dnes je situace zcela jiná. Útulná, čistá a stylová restaurace zaujme především interiérem, kde dominantními prvky je netradiční osvětlení v podobě šibenice s obřími žárovkami. Interiér je pak doplněn různými souvisejícími detaily s tímto děsivým zařízením. Ptám se na vznik tohoto netradičního názvu... „Když jsme přesně před dvěma roky (17. července) otevírali, měli jsme na vše šibeniční termíny, a když už nám teklo do bot a museli jsme stanovit název hospody, tak jsme zvolili U Šibenice,“ vysvětluje Eda Vajda. Od začátku se zde čepuje pivo z Nošovic a pak naše Ryzák a Grošák a piva z Pivního menu. To je hosty pečlivě sledováno a provozovatelé se snaží vždy objednat dostatečné množství speciálů. „Především oblíbeného Čmeláka bylo loni nedostatek. Podcenili jsme objednávku, takže letos jsme objednali dříve a nebyl problém,“ doplňuje jej společník Radim Slivka. Ten pivo z Vojkovic již dříve znal a s touto volbou neváhal. „Nyní je poměr 8:2 ve prospěch piva od Konička. Především mladší a pak 99 % ženy dávají přednost vojkovickému pivu před nošovickým, zvláště když pivečko načepujeme do těch vašich malých, třetinkových sklenic,“ dodává R. Slivka. Restaurace právě v době tvorby tohoto článku finišovala s výstavbou nové venkovní terasy. Hosté se již těší na příjemné po-

sezení pod deštníky, taktéž na pravidelné vaječiny či grilování. Pravidelně se zde provádí profesionální čištění výčepního zařízení, přes zimu jednou za tři týdny. „Na to přísně dbáme, protože to je základ kvality,“ říká Eda Valda.

Do restaurace se vejde přes 55 osob. Konají se zde narozeniny, uzavřené společnosti, taneční párty a další oslavy, na které je možné zajistit i jídlo. Hosté oceňují i možnost sledování sportovních přenosů. K dispozici je wi-fi, informace o dění v restauraci jsou k dispozici na Facebookové stránce Restaurace U Šibenice. Oba společníci jsou původně důlní elektrikáři, kteří však již s prací výčepních mají dlouholeté zkušenosti. Restaurace je otevřena každý den a sedí se mnohdy podle nálady. „Co vás na práci baví?,“ ptám se. „Těšíme se, když to tady večer nebo nad ránem zavřeme,“ směje se jeden ze společníků. Ale pak oba pokračují vážně. Baví nás lidi, kteří tady chodí – jsou to naštěstí rozumní pivaři. Každého považujeme svým způsobem za celebrity. Je to super parta, vymýšlí pořád nějaké ptákoviny, dělají si legraci jeden z druhého. Štamgasti jsou různí, vedle sebe sedí a dobře se baví třeba vysokoškolský profesor nebo havíř. Je to radost tady pracovat,“ zakončují naše povídání.



Jedním ze štamgastů, který v době naší návštěvy restaurace U Šibenice přišel na pivo, byl Jarda Motloch – důlní zámečnick. Ten mě zaujal svým, originálním sdělením na svém tričku a vše mi vysvětlil: „Se svou přítelkyní často chodíme po ho-



rách, rádi zkusíme různé druhy piv. Nejdříve jsme do Šibenice chodili jen pro koničkovy PET. Pak jsme jej vyzkoušeli i na čepu a dnes jsme zde docela často, především pak já. ☺ Mým oblíbeným pivem je jednoznačně Ryzák. Přítelkyně jednou něco poznamenala v tom smyslu, že jsem zde pečený vařený. Tak jsem to přetavil do podoby tohoto trička a nápisu: **Přítelkyně chodí do práce, abych mohl chodit do Restaurace U Šibenice.** Možná je začnu vyrábět ve velkém a bude to třeba dobrý obchodní artikl. Na zádech je pak otevírací doba restaurace U Šibenice s kontaktem. Lidé na tričko reagují pozitivně a ptají se, kde že to je.“

Voda teče z „Beskydské perly“

► Pivovar Koniček je napojen na jednu z větví tzv. Beskydského skupinového vodovodu, který přivádí pitnou vodu z Úpravny vody Vyšní Lhoty a na ni je odebrána tzv. surová voda z údolní nádrže Morávka (Pozn. surová voda je termín, kterým se označuje jakákoliv povrchová nebo podzemní voda používaná pro pitné účely). Surová voda je přiváděna do úpravní vodovodním potrubím o průměru 500 až 600 mm. Údolní nádrži Morávka se přezdívá „Beskydská perla“ a už toto označení napovídá, že se v ní akumuluje vysoce kvalitní voda, jedna z nejlepších nejen v regionu Moravskoslezského kraje.

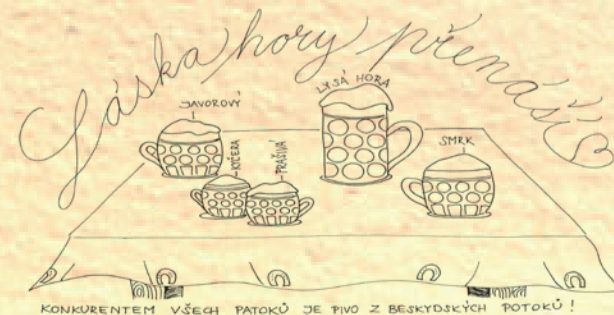


Jako každé takové vodní dílo má více účelů, prioritně slouží jako vodárenský zdroj, nadlepšuje v suchších obdobích průtoky pod přehradou, snižuje naopak povodňové přítoky a v neposlední řadě

se vypouštěný průtok využívá i energeticky. Nejvýznamnějšími přítoky jsou vodní toky Morávka a Slavič a také Skalka. Všechny tyto toky protékají zalesněným povodím, jsou lidskou činností téměř nedotčeny, nenacházejí se na nich žádné zdroje znečištění a tedy jakost vody v nich je rovněž vynikající.

ÚPRAVA VODY TĚMĚŘ NENÍ ZAPOTŘEBÍ

Existuje k tomuto tvrzení rozsáhlá databáze měřených dat, které státní podnik Povodí Odry každoročně nejen v každém tomto přítoku, ale i v samotné nádrži pořízuje pravidelným monitorováním. Sleduje se celá řada nejen fyzikálních a chemických ukazatelů, specifických polutantů a syntetických látek ale i biologické parametry a např. i složení rybí obsádky. Podle výsledků analýz, které se každoročně vyhodnocují, se jakost tzv. surové vody v nádrži Morávka řadí do kategorie A1, tzn., že pro její úpravu na vodu pitnou není třeba složitých technologických úprav. Prakticky se jedná o jednostupňovou koagulační filtraaci, kdy jako koagulant je používán síran hlinitý. Úprava pH pitné vody je zajištěna dávkováním vápenného hydrátu ve formě vápenné vody a hygienicky je voda zabezpečena chlorem. Výrobní kapacita úpravní vody Vyšní Lhoty je 450 l/s, v současnosti se na ni přivádí kolem 180 l/s. Protože je systém distribučně rozdělen na již zmíněný Beskydský skupinový vodovod (údolní nádrže Šance, Morávka) a tzv. Kružberský skupinový vodovod (nádrž Kružberk posílena Slezskou Hartou), oba systémy jsou vzájemně propojeny a doplňují se. Je tak zajištěna vysoká spolehlivost zabezpečení obyvatel pitnou vodou a pokrytí zásobování spotřebiči i při odstávkách některé z centrálních úprav vod nebo při dlouhotrvajícím suchu.



Voda z Morávky se filtruje přes 905 tun písku

► Pivovar Koniček je zásobován vodou u Morávky prostřednictvím centrálního distribučního a výrobního systému Ostravského oblastního vodovodu přivaděčem z Nošovic přes Dobručice a Horní Tošanovice. Zásobování se realizuje přes rozvodnou síť obce Dobručice. Tlak je regulován redukčními ventily. O toto vše se stará firma Severomoravské vodovody a kanalizace (SmVaK). Hodně zajímavých informací nám poskytl Marek Síbrt, mluvčí uvedené firmy.

Voda z Morávky je firmou upravována v Úpravně vody Vyšní Lhoty. Určitě kolem tohoto objektu často jezdíte na kole nebo se kolem procházíte. Surová povrchová voda z údolní nádrže Morávka (velice kvalitní, měkká a nízké mineralizovaná) je do úpravní přiváděna gravitačně a odběr je možný ze dvou horizontů. V kruhové rozdělovací nádrži je voda rozdělena na dvě samostatné technologické linky. Voda z vodního díla Morávka směřuje do úpravní gravitačním přivaděčem v délce 9,5 kilometru, s profilem 500 milimetrů a s kapacitou 300 litrů za sekundu.



Co se děje v úpravně?

Nejzásadnějším bodem, když je voda přivedena na úpravnu, je její nadávkování hlinitou solí (síran hlinitý). Slouží k tomu, abychom vodu zbavili organických i anorganických látek, které jsou v pitné vodě nežádoucí. Síran je vlastně sůl, které dáváme do surové vody zhruba 10-15 miligramů na litr vody.

Přidává se do vody v kapalném stavu jako roztok a musí s ní být co nejlépe promíchán. Síran hlinitý jako sůl ve vodě hydrolyzuje, tedy rozloží se na hlinité ionty s kladným nábojem, které k sobě přitahují nečistoty ve vodě mající náboj naopak záporný. Díky tomu vznikají ve vodě z nečistot viditelné vločky, které jsou z ní následně odstraněny na pískových filtrech. Po vytvoření výše zmiňovaných vloček voda putuje na otevřené pískové filtry. Jeden filtr se vždy skládá ze dvou van (levé a pravé), voda na ně přitéká středovým žlabem. V každém z nich je vrstva písku s výškou 1,1-1,5 metru (záleží na úpravně) a zrnitostí 1-2 milimetry. Přes tyto pískové filtry voda postupně velmi pomalu protéká rychlostí 3-5 metrů za hodinu. Ve filtrech na úpravně vody ve Vyšních Lhotách je 543 metrů krychlových písku (905 tun). Filtry se postupně při kontaktu se surovou vodou zanášejí. Je nutné je tedy pravidelně prát. Pereme vždy již upravenou vodou. Četnost praní záleží na řadě faktorů. Například v Úpravně vody Vyšní Lhoty pereme filtry s ohledem na objem vody, která jimi proteče, jednou za dva až tři dny.

Poté, kdy voda proteče přes vrstvu písku ve filtrech, dostává se na filtrační hlavice v podobě hříbku. Přes ně teče do mezidna a odtud do společného sběrného potrubí. Následně natéká do vodojemu. Ještě předtím je voda nadávkována vápennou vodou a směsí chloru a oxidu chloričitého. Vápennou vodou zvyšujeme pH. Síran hlinitý v průběhu úpravy totiž mimo jiné vodu okysluje, my se snažíme vrátit pH zhruba na hodnotu 8. Kromě zlepšení chuťových vlastností vyšší pH také snižuje korozivní vliv vody na potrubí, kterým proudí.

Chlór se do upravené vody přidává kvůli desinfekci, aby byla mikrobiologicky nezávadná v dávkách 0,5-1 miligram na litr. Přítomnost chlóru ve vodě po její trase do kohoutků zákazníků postupně klesá, proto je nutné udržet vstupní dávky na úrovni, která v průběhu celého transportu zabráni sekundárnímu (opakovanému) rozmnožení mikroorganismů. U všech úpravárenských provozů SmVaK je na výstupu vody z úpravní kontinuálně sledována hodnota obsahu chlóru, přičemž kompetentní pracovníci mají tato data online k dispozici.