

KONINY

Další číslo KONIN
již koncem dubna 2018!
Blíží se festival našeho piva -
KONÍČKŮV DEN 2018 (2. 6.).



VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE



Vaříme poctivé pivo. Chceme dělat stejně tak i uzeniny. Otevíráme Řeznictví a uzenářství!



► Ještě před II. světovou válkou a krátce po ní fungovala v areálu současného Koníčkova dvora (Vojkovic, č. 49) vyhlášená likérka s proslulou Vojkovskou hořkou. Výroba lihu a likérů, kterou na tomto statku Vojkovicích zahájila v roce 1864 židovská rodina Glesingerů a pokračoval v ní do začátku války Max Jokl, byla zastavena v roce 1948, definitivní tečkou byl pak rok 1952, kdy byla budova přestavěna na kravín JZD, další prostory pak sloužily jako jídelna družstva. Celý areál postupně chátral a mírnou vzpruhou bylo zahájení výroby masa, když zde začala působit firma Těšínské jatky. Po ukončení činnosti této firmy se na objektech dále podepsal zub času a velká část prostor byla využívána jako skladiště. V listopadu 2016 koupil areál majitel nedalekého oblíbeného Pivovaru Koníček. Ten postupně rekonstruuje a modernizuje vnitřní a venkovní prostory areálu. Již na jaře 2017 (prakticky přesně před rokem) se otevřela prodejna základních potravin a řeznictví, v Koníčovém dvoře byl zřízen centrální distribuční sklad piva z Pivovaru Koníček, otevřela se prodejna piva Koňotéka, pivních suvenýrů, kosmetiky a podobně. Po více než 60. letech pak byla na původním místě znovu otevřena stylová pivnice, kterou doplnila cukrárna s velice netradiční nabídkou sladkostí, mnohdy vyrobených z pivních surovin.

24. 3. 2018 se v Koníčovém dvoře slavnostně zprovozní nové řeznictví a uzenářství, které si bude (stejně jako v případě piva) zakládat na kvalitě vstupních surovin, především od regionálních dodavatelů. Masové výrobky budou součástí oblíbených masových koryt a bude možné si je koupit (spolu s pivečkem) v prostorách našeho řeznictví. U příležitosti zahájení výroby se bude konat Velikonoční jarmark, kde se (za zvuku cimbálové muziky, harmonikáře a tanečnických či pěveckých vystoupení, představí tradiční řemeslníci, kteří se vážou k Velikonocím. Akce začíná od 11 hodin za každého počasí. V případě nepříznivých klimatických podmínek se akce přesune do vnitřních prostor.

Vraťme se zpět do historie. Výrobu likéru se i přes mnohé pokusy již nepodařilo obnovit. V Koníčovém dvoře se však spolu s výrobou uzeného masa alespoň rozjede výroba tradiční medoviny v Medárně. V polovině roku 2018 bude taktéž otevřen minipivovar Koňovárek, kde bude možné si samostatně uvařit svoje vlastní pivo. V plánu je zahájení výroby unikátního vysoce alkoholického piva Vojkovské hořké. Chystají se další investice, například zřízení expozice zemědělské techniky. Výsledkem veškerého snažení by pak měl být typický slezský dvůr, kde se na jednom místě najdete, napijete, nakoupíte, odpočnete si, uvaříte vlastní pivo nebo v chystaném muzeu získáte zajímavé informace o tom, jak se v tomto zemědělském kraji dříve žilo.

Novinka našeho pivovaru – HUCUL. Pivo, které vás překvapí!



► Unikátní postup vaření (na tři rmuty) dodá pivu ještě výraznější plnost a hutnost. Jde sice o proces zdlouhavější a více energetický a časově náročnější, ale v chuti je to nakonec znát. Barva je slámově žlutá, a to díky použití sladu jen českého typu. Z důvodu použití jen českého sladu nezakrývá Hucul krásnou vycházející vůni

Receptury nového uzenářství vycházejí částečně z představ pivařů

Za originálními recepturami masových výrobků a uzenin, které již brzy oficiálně budeme vyrábět a nabízet trhu, stojí z velké části pracovník rampy Miroslav Junga. Ten si v průběhu roku 2017 zaznamenával u pivařů jejich představy o tom, jak by měly chutnat jelita, jitrnice, tlačinka, sekaná, sulc, prdeláčkova polévka, rolády a podobně. „Vždy, když jsem jim dával sudy našeho pívka, tak jsem se prostě ptal, co by si tak k pivečku dali,



Momentka ze zapisování originálních Koníčkových masových receptur

jak by maso mělo chutnat. Vše jsem si pečlivě zapisoval. Postupně se mi databáze chutových požadavků tak rozrostla, že jsem si mohl dovolit zkusit v nových prostorách vyrobit první neprodejné a testovací vzorky,“ nechává nakouknout do kuchyně nového řeznictví a uzenářství náš rampař. V únorových, mrazivých dnech, kdy nebyl provoz na rampě tak intenzivní než v jiných měsících roku, si tak Mirek odskočil a stal se na chvíli „řezníkem a uzenářem“. Jeho výrobky se pak testovaly mezi pivovarskou chasou a mimo radostně rehtání je nyní ve Vojkovicích občas ke slyšení i nadšené chrochtání. Originální a unikátní receptury jsou nyní umístěny v trezoru, ve stejném, kde jsou uchovány varné listy našich oblíbených piveček. Věříme, že produkty nového koníčkova uzenářství a řeznictví budou chutnat stejně jako naše nešizené pívko. Maso bude totiž poctivé, nepůjde o žádný prášek.

Filtrujeme, nepasterizujeme!

Ryzák (filtrovaný, 11 %, alk. 4,3 %) – Filtrovaná varianta (před stáčením do sudů či skla se odstraní z piva zbytkové kvasničné buňky) se vyznačuje zlatavě čirější barvou a jiskrou a středním řízem, které vybízí k dalšímu napití. Pivo je vhodné především do hospod, které nemají vhodné skladovací podmínky (do 10 stupňů Celsia) nebo s nižší výtočí, kde může postupně nefiltrované pivo ztrácet svou chuť.

Poník (filtrovaný, 10 %, alk. 3,8 %) – Světlé výčepní pivo. Ideální na zahnání žízne nebo k delšímu posezení v hospůdce bez vedlejších ranních následků. Pivo překvapí plností, velkou pitelostí a střední hořkostí, která vás bude nabádat k dalšímu napití.



Filtrovaného Ryzáka čepuje například sympatická servírka Zuzanka v Hostinci a pensionu U Koníčka

žateckého chmele - konkrétně chmele Kazbek (česká aromatická odrůda), kterou dávkujeme třikrát, přičemž dvakrát je to na varně při vaření sladiny a potřetí v ležáckém sklepě. Chmel se přidává do ležáckého tanku, kde pak pivo zraje 40 dní. Právě během tohoto dlouhého zrání proniknou do piva silice a pryskyřice z chmele (chmel totiž není v této fázi výroby piva rozvařený). Ve všech třech fázích dávkování se používá jen odrůda chmele Kazbek, což z Hucula dělá pivo typu „Single hop“. Dopřejte si pivo s jediným chmelem, s jedinečnou chutí a chuťovým zážitkem.



číslo 16
ročník 5
10. 3. 2018

Velikonoční jarmark
24. 3. 2018 od 11:00 HODIN
v areálu Koníčkova dvora (Vojkovic 49)

PROGRAM
Tradiční malování kraslic, pletení karabáčů, kovář, mlékař, včelař, řezbář, bylinkářka, květinářka, malíř, šperkařka, cukrářka, švadleny a další tradiční i netradiční ruko-dílna výroba.
K poslechu zahraje Cimbálová muzika, harmonikář a program doplní pěvecká a taneční vystoupení.
Nebudou chybět soutěže pro děti i dospělé. **Vstupné ZDARMA!**

Na čepu **Velikonoční speciál 16%** Pivovaru Koníček

NOVINKA
OTEVŘENÍ ŘEZNIČTÍVÍ A UZENÁŘSTVÍ KONÍČEK
VĚPROVÉ HODY v pivnici a cukrárně Ve Dvoře
Domácí zabíjačka

Akce se koná za každého počasí v zastřešených prostorách
www.konickuv-dvur.cz

Ryzák a Poník ve filtrované podobě získávají stále větší oblibu

► Koníčkovy hospody v Žilině, galerie U černého kocoura ve Frýdku-Místku, Skoč do pole v Ostravě, U Richarda v Raškovcích, Na růžku v Brušperku a další hospody a hospůdky stále častěji objednávají filtrovanou verzi našeho nejoblíbenějšího piva Ryzák. Nový Ryzák, hříbě v podobě filtrovaného ale samozřejmě stále nepasterizovaného piva, je surovinovým složením totožný s klasickým Ryzákem. Pouze před stáčením do lahví a KEG sudů dochází k tzv. filtraci piva. To znamená, že dojde k odstranění zbytkových kvasničných buněk a látek, které pivo činí „kalným“. Nic z uvedeného není samozřejmě na škodu a vše dává pivu nezaměnitelnou chuť, ale filtrované pivo se odlišuje od nefiltrovaného verze intenzivnější jiskrou a hustější pěnou. Na některé silně tradičně založené pivaře tak může („čirější“) pivo působit psychicky pozitivně. A zprávy od hospodských toto jen potvrzují. Filtrovaný Ryzák prostě chutná a mnohde doplňuje například našeho nefiltrovaného a nepasterizovaného Grošáka či sezónní speciály. Našeho filtrovaného Ryzáka a Poníka však nepasterizujeme, čili neničíme v nich lidskému tělu prospěšné organismy – prostě pivo neděláme „mrtvým“. Filtrovaná piva je možné si objednat v KEG sudech o objemu 15, 30, 50 litrů a skleněných lahvích 0,5 litrů.

Tradiční milovníky našich nefiltrovaných a nepasterizovaných piva však můžeme uklidnit v tom směru, že nesjíždíme z naší úspěšné cesty a stále zůstáváme věrní filozofii přístupu k výrobě piva v rodinném pivovaru. Nefiltrovaná a nepasterizovaná piva budou dále dominovat našemu objemu výroby, a i letos přijdeme s několika novinkami, které potěší chuťové buňky pivních fanšmekrů.

Dej Bůh štěstí!

