

KONINY

Další číslo KONIN
již o letních prázdninách!
Blíží se festival našeho piva -
KONÍČKŮV DEN 2018 (2. 6.).



VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVÁŘE



číslo 17
ročník 5
21. 5. 2018

Minipivovárka Koňovárka – Koníčekův pivní dárek

MINIPIVOVÁREK KOŇOVÁREK



KONÍČKŮV DVŮR
VOJKOVICE

► V průběhu května 2018 zahájil v areálu Koníčkova dvora ve Vojkovicích činnost nový MINIPIVOVÁREK KOŇOVÁREK. Pivovarnický trh je více a více tvrdší, hustější, přeplněnější... Proč si se k tomu rozhodl? Odpovídá Mojmir Velký – sládek nového minipivovárku.

Je pravda, že počty pivovarů stále rostou. V době, kdy jsem začínal, tady bylo cca 30 minipivovarů, nyní je to zhruba 500. Koňovárka bude minipivovarem, který bude výjimečný i tím, že zde budeme vyvíjet nové

pivních receptury všech pivních směrů - čili od klasického ležáku až po např. belgické styly, silné portry či stauty. Chceme zde vařit piva, která budou lidem chutnat a která se pak případně zařadí do výroby na velké varně Pivovaru Koníček. U nás se prostě zákazníci nebudou „pivně nudit“. Nové typy piv budou k prodeji v omezených šaržích a je tak zapotřebí si pohlídat datum prodeje a včas si koupit jedinečnou šarži piva, kterou nikde neseženete!

V Koňovárku, jehož technologie je prakticky původní z Pivovaru Koníček, budeme vařit několik našich exkluzivních piv a speciálů, ale nabídneme zájemcům možnost uvařit si své vlastní originální a jedinečné pivo!

Možnost vaření piva ale není nic nového...

To je pravda, ale jen částečně. U nás nebudou zájemci pouze zařazení na pár hodin do technologie výroby „nějakého“ pivovaru. Recepturu piva si zákazník vytvoří sám. Dohled nad vlastním vařením bude zajištěn sládkem nebo podsládkem Pivovaru Koníček, tedy lidmi s bohatými odbornými zkušenostmi vaření piva.

Do čeho si pak budou moci zájemci pivo stočit?

Součástí vstupních konzultací bude i specifikace „balení“, čili kolik litrů piva bude stočeno do sudů 15, 30 a 50 l, 5l Koňosoudek, PET či lahvi a kolik pak do kartonového nosiče. Na základě konzultací bude vypočítána výsledná cena. Doporučujeme realizovat „konzultační den“ nejpozději 6 týdnů před zahájením vaření piva.

Cena je úměrná tomu, že si pivář vyrobí své vlastní pivo, zvolí si stupňovitost a ingredience, sám si vymyslí název, schválí etiketu... Garantuji nejen skvělou zábavu a neopakovatelný zážitek, ale taky to, že piva vyrobená v Koňovárku zajistí u pivářů a u těch, kteří získají jeho originální dárek, vždy ten správný splávek.

A jak dlouho to vše vlastně trvá? Doba vlastního vaření ve varně trvá sice jen cca 8 hodin, ale příprava a technologický postup nám velí, že vaření piva je potřeba zahájit cca 40 dnů před termínem balení a expedice z Minipivovárku Koňovárka.

Více informací najdete na

www.konickuv-dvur/minipivovarek-konovarek.cz

Koníčekovy masové výrobky se poprvé představily

► Více než tisícovka lidí přišla v sobotu 24. března 2018 do Koníčkova dvora na premiérový Velikonoční jarmark. Akce se konala u příležitosti zahájení provozu Řeznictví a uzenářství Koníček. O masové výrobky, které neobsahují chemická dochucovadla a zvýrazňovače chuti, chemická barviva a glutamát a které se vyrábějí v nových a moderních prostorách přímo v areálu dvora, byl nebyvalý zájem. U velkého červeného stanu se po celou dobu konání jarmarku tvořily dlouhé řady zvědavců a milovníků kvalitního jídla. Ti se zajímali nejen o složení masových výrobků, ale měli zájem i o odborné rady a doporučení, ke kterým příležitosti a jaký druh výrobků použít. Zajímavostí je například to, že mimo jitrnic a jelit jsou všechny Koníčekovy masné výrobky bezlepkové. Veškerý sortiment se vyrábí každý týden čerstvý a můžete si tak kdykoliv dojít pro nové výrobky. Spolu se soudkem piva si tak můžete na svou grilovací párty připravit i něco chutného na zub.



KLOBÁSA PACHOLEK – vepřová, bez hovězího masa, s vyšším obsahem tuku, hodí se výborně na grilování, kape do ohně a vytváří typickou vůni.

ŠUNKOVÁ KLOBÁSA – je vyrobená z velice libové vepřové kýty a hovězího masa (20 %). Doporučujeme uvařit nebo po si dát jen tak po studenu. Tato klobása by na grilu byla suchá.

KLOBÁSA S PIVNÍM SYREM – sýr je pokrájený na kostičky a vmíchává se do směsi na klobásy. Jde o tradiční Jarošovský pivní sýr. Klobása se ideálně hodí k pivu.

HOVĚZÍ KLOBÁSA – ze 100 % z hovězího masa, opracovaný krk. Klobása je vhodná například k červenému vínu. Výborná je ke konzumaci jak za tepla, tak studena.

BÍLÁ GRILOVACÍ KLOBÁSA – vhodná na gril. Naši řezníci do ní budou dávat různé bylinky podle dostupnosti a čerstvosti. Bylinky pak zvýrazní chuť.

ŠPEKÁČEK – pro výrobu použito hovězí a vepřové maso, hrubé sádlo. Špekáček je ručně vázaný, vhodný přímo na „pátek“ a oheň.

TENKÝ PÁREK – hrubozrný tenký párek je vyrobený z vepřového masa – ve skopovém střevě. Je vhodný pro děti – ideálně v podobě párku v rohlíku. Ideálně zavařit vodu, vypnout, hodit párky a přiklopit. Po „nafouknutí“ se může již předem tepelně upravený párek jíst.

UZENÉ MASO – vyrobené bez nástřiku (na sucho naložené) z kýty nebo krkovic. Do masa se nepřidává voda. Ideální po studenu k pivu, ke kořalku, na chleba s hořčicí. Stačí jen ohřát jako knedlíky na páře a podávat (maso je už tepelně opracované).

SVÍČKOVÁ SEKANÁ – jde o klasicky mleté maso s vejcem a kořením, motané v bránici a následně pečené. Nepřidáváme strouhanku.

BŮČKOVÁ ROLÁDA – bůčkové pláto plněné směsí svíčkové sekané a doplněné sterilizovanou zeleninou. Tato směs se pak peče.

TLAČENKA – vyrábíme pouze a jen z plecka (nikoliv z odřezků a zbytků z bourání masa).

JITRNICE A JELITA – klasický postup, klasické suroviny. POUZE MASO A KOŘENÍ, NIC VÍC!



KONÍČKŮV DEN

ANEK FESTIVAL PIVNÍCH SPECIÁLŮ

SOBOTA 2. ČERVNA 2018

Pivovar a Hostinec Koníček ve Vojkovicích

Gastro: grilované klobásy, stejky, KOŇOBURGERY, Pivovarský guláš a další...

PROGRAM:

13.00 Dj Reprák
14:00 Pivní harmonikář a houslista
15:00 Slavnostní naražení dřevěného sudu (100 piv zdarma)
15.30 Pohádka pro děti (divadelko ENTENTÝKY)
16.00 Voltíz - akrobaté na koních
17.00 KARAVANA - country kapela
18.30 Robin&Son - popová kapela
19.30 Funky-Beat - taneční skupina
20.30 DRIVE - taneční zábava

Pivní soutěže nejen v pití piva, ale i v pojídání Koníčekových párků a klobás, malování na obličej, malý poník pro děti a pro dospělé archivní Koníčekové pivní speciály!!!

PIVA: Ryzák, Vraník, Grošák, Poník, Klusáček, Hucul, Podkovář, Čmelák, Bělouš, Ryzler, Kobyla, Hatatitla, PonyPejl

KOŇOVÁREK - nový Koníčekův pivní dárek!!! **NOVINKA**



Vstup zdarma

Naše „letní kino“ odstartuje 15. června filmem Postřižiny

► V průběhu června do konce letních prázdnin začne v areálu Koníčkova dvora pravidelná veřejná projekce filmů. Letní kino se bude konat vždy od 21 hodin. Na programu budou především filmy s pivní tematikou. Poprvé se v Koníčekovém letním kině, které se bude nacházet před rampou v Koníčekovém dvoře, sejdeme v pátek 15. června 2018.

Program Letního Koňokina:

15. června: **Postřižiny**
29. června: **Na samotě U lesa**
13. července: **Vesničko má středisková**
27. července: **Jáchyme, hoď ho do stroje**
10. srpna: **Slavnosti sněženek**
24. srpna: **Dědictví aneb Kurvahösigutntag**

Na technickém zajištění kina bude pracovat zatím ještě neznámý filmový režisér Robin Lipo, který se před každým promítáním postará o umělecký 15 min. film, který divákům odhalí dnešní uměleckou tvorbu mladých režisérů z celého světa. Vstupné na jednotlivé filmy je symbolické, a to 20,- Kč.

PIVNÍ POHOTOVOST pro vaši žízeň

► Teploty letošního jara dosahují neobvyklých čísel a my jsme připraveni uhasit vaši žízeň, resp. starat se o váš (to-lik potřebný) pitný režim. Rozšířili jsme proto sklad v naší PIVNÍ POHOTOVOSTI. V pivnici a cukrárně Ve dvoře tak máte (i mimo pracovní dobu prodejny piva Koňoteka, resp. rampy) možnost si koupit pivo z Pivovaru Koníček v KEG, PET a nově i 5l Koňosoudek. V nabídce máme soudky 15 litrů (za pohotovostní příplatek 50 korun oproti ceny na rampě) nebo 30 l (příplatek 100 korun). Skladem jsou většinou Ryzák a Grošák, pokud by měl někdo zájem o speciál z pivního menu tak je potřeba si jej předem domluvit. Kontakt na pivnici Ve dvoře: +420 737 046 749.

PRACOVNÍ DOBA (prodej piva) KOŇOTEKA
po-pá: 7.30-16.00 hod. so: 9.00-11.00 hod.

PIVNÍ POHOTOVOST (pivnice Ve dvoře)
po-čt: 10.00-19.00 hod. pá: 10.00-21.00 hod.
so: 10.00-21.00 hod. ne: 10.00-19.00 hod

Koníček je i pod Lysou horou



► Funkci provozní ředitelky hotelu Petr Bezruč v úchvatných Malenovicích v současné době vykonává Edita Pasková (na snímku). Ta zde začala pracovat ještě v době svého studia na střední škole cestovního ruchu, když působila jako recepční, pokojská nebo jako pomocnice v kuchyni. V současné době má na starosti chod celého komplexu, od objednávek zboží, zajišťování konferencí a akcí až po personalistiku. Aktuálně se pak podílí na zajišťování postupné rekonstrukce hotelu. „Hotel nebylo od roku 1985 nijak výrazně obnoven a technické vybavení a zázemí jsou bohužel poplatné tehdejší době. Postupně se snažíme rekonstruovat pokoje, wellness, saunu, modernizujeme osvětlení, chystáme se na úpravu venkovních teras a chceme postavit dětské hřiště a altánek pro grilování,“ říká sympatická Edita. O nějaké komplexní přeměně hotelu v supermoderní objekt se však neuvažuje, jednak by šlo o obrovské finanční náklady a jednak by se mohlo vytrátit kouzlo „retra“, které vyznává stále velká část hostů. „Existuje prostě velká skupina turistů, kteří právě takové bývalé socialistické hotely s klasickou českou kuchyní vyhledávají,“ říká provozní. Hotel se nachází v překrásném místě, na dohled od Lysé hory. Díky tomu, že zde končí silniční síť, místo je vyhledávané pro pořádání různých konferencí, oslav a svateb nebo relaxačních pobytů – k tomu přispívá například velký bazén nebo bowlingová dráha. Do sálů hotelů se vejde cca 400 lidí a ubytování je zde možné až pro 300 hostů. K zajímavým skupinám, které zde našly v posledních letech zázemí můžeme zmínit například organizační tým ostravského Mistrovství světa v hokeji 2015, jednu z cílových etap zde mívají i veteráni a plno v hotelu bývá vždy, když se koná hudební festival Colours of Ostrava.

Dýchá na vás tady klid a pohoda... A k pohodě přispívá i pivo z Pivovaru Koníček, který se zde vozí. „Již před pár lety jsme zde (mimo pivo z Nošovic) měli pivo Lysá hora od dodavatele piva ze Strážnice, protože jsme chtěli turistům nabízet pivo z nějakého místního pivovaru. V letošním roce jsme se dohodli se sládkem Pivovaru Koníček, že přejdeme plně na vaše pivo. Přišli jsme s nápadem na naše originální pivo Bezručův ležák 12 % a k tomu bereme filtrovaného Ryzáka 11 %. Lidem pivo moc chutná a myslím, že jsme udělali dobře, když jsme nahradili pivo z velkého nadnárodního pivovaru, kterého nabízí většina okolních hotelů, za pivo z malého pivovaru. Hodně jsme se tím odlišili,“ říká Edita, která sama pivo moc nepije. „Mám třeba ráda růžového Valach-týna, ale jinak moc velký pivní gurmán nejsem,“ dodává s tím, že pro náročnou práci jí dodávají energii její koníčky. „Jsem vyznavačkou tzv. PoleDance (tanec s tyčí), dříve jsem dělala jumping, nyní často běhám. Tanec s tyčí je velice náročný na fyzickou, náročný na hlavu a představivost, protože někdy třeba visíte hlavou dolů a musíte si uvědomit, která je pravá či levá ruka, noha...“ směje se Edita.

Naše „letní speciály“

Bělouš (12 %, alk. 4,7 %) – Pivo typu German Hefeweizen je určené pro milovníky přímé pšenice, kteří se obejdou bez doplňkových ingrediencí. Cokoliv Bělouš obsahuje, je použito ve vzácné vyrovnanosti a promítá se i do chuti a vůně. Zpočátku jemný, nejspíše nezbytný banánový buket, následuje však tvrdý nástup poctivého pšeničného (nikoliv ječného) zrna.

Poník (10 %, alk. 3,8 %) – Světlé výčepní pivo (filtrované, ale bez pasterizace). Ideální na zahánění žízně nebo k delšímu posezení v hospůdce bez vedlejších ranních následků. Pivo překvapí plností, velkou pitelostí a střední hořkostí, která vás bude nabádat k dalšímu napítí.

Ryzler (7 %, alk. 2,5 %) – Jde o lehký pivní nápoj s příchutí pomeranče. Pivo je oblíbené především u turistů. O kvalitě tohoto nápoje svědčí i několik ocenění na soutěžích. Například v letech 2014 a 2015 na Pivní pečeti Tábor získal Ryzler vždy stříbrnou medaili v kategorii Ochucené pivo.

Kdo chce v cíli brzo býti, musí Koníčkovy limonády pít



► Pivovar Koníček hasí žízeň nejen milovníkům piva, ale i cyklistům či náctiletým - a to svými výbornými limčami, které se vyrábějí přímo v pivovaru. Limonády, které jsou vhodným doplňkem k čepovanému pivu na různých společenských akcích, tanečních zábavách na zapití něčeho „ostřejšího“, na dětských radovánkách, dětských soutěžích nebo domácích párty, jsou baleny v KEG sudcích nebo PET 1,5 l.

KOŇAKOLA - kolová limonáda s příchutí Kopalokové limonády, kterou doporučuje Limonádový Joe

POMERANČOLA - osvěžující pomerančová limonáda chuti tropického ovoce

MALINOLA - klasická malinová s vůní a chutí čerstvých malin

HOPSINKA - borůvková limča dodá energii šmoulič skřítků

Novomanželé: „Spojilo nás pivo“ aneb první svatba Ve dvoře po 50. letech



► Naposledy se slavila svatba v prostorách dnešní pivnice Ve dvoře před téměř 50. lety. Novodobou historii napsali ve stylových prostorách v pátek 4. května 2018 manželé Petr a Eliška Baranovi. Volba na Koníčekův dvůr byla více než logická – oba znají sládku našeho pivovaru, často chodí procházkou do pivovaru nebo Koníčkova dvora a oba mají blízký vztah k pivu. Eliška pracovala jako servírka, Petr má svůj osobní rekord 22 piv za den. Seznámení proběhlo v jednom baru ve Frýdku-Místku, kde Petr (státní zaměstnanec) chodil z práce na polední obědové menu. Jednou do baru přišel i na večer a pozval Elišku „na sbírku svých motýlů“. Několikrát byl neúspěšný, ale nakonec se mu díky své urputnosti podařilo získat si Elišino srdce.



Skočte do Skoč do pole na výborná netradiční jídla a pivo od Koníčka

► „Po vašem pivu se u nás vždy jen zapráší, takto začal náš rozhovor Richard Mauler, manažer restaurace Skoč do pole.“

Nač byste hosty do své hospody pozvali, resp. jak byste místo popsali, v čem spatřujete jeho kouzlo?

Sami sebe nevnímáme jako hospodu, ale spíše jako restauraci. Možná je to slovíčkaření, ale díváme se na to tak, že do hospody chodíme s kamarády na pivo, kouknout na fotbal, poklábisit o životě, dáme dvě, tři piva s utopencem a jdeme domů. Zatímco restaurace by měly podle našeho soudu přinášet hostům gastronomické zážitky nebo minimálně servírovat taková jídla, které si doma sami normálně neuvaříte. A o to se snažíme.

Kdo jsou typičtí hosté vaší restaurace?

Máme otevřeno teprve krátce, takže zatím nemůžeme říct, že nás typický host je takový a makový. Nicméně ani nemáme v úmyslu cílit na jednu vybranou část trhu. Rádi bychom oslovili všechny lidi, kteří umí ocenit dobré jídlo, a hlavně jim není lhostejné, jak a z jakých surovin je jídlo připraveno.

Kdy jste začali čepovat pivo od Koníčka a co bylo podnětem?

Koníčka čepujeme vlastně již od otevření, což bylo v říjnu 2017. Jedním z hlavních podnětů bylo to, že jsme si sedli lidsky s vašim panem majitelem, který nás oslovil svým zapálením pro věc a touhou dělat věci poctivě, tak jak se dělat májí. To vše se pak odráží v kvalitě piva, které prostě chutná a moc si ho pochvalují i naši hosté.

Zařehťete si i doma s 5litrovým soudkem



► Další alternativou ke stávajícím „obalům“ našeho pivečka (čili KEG 15, 30 a 50, PET 1,5 l a sklo 0,5 l) je nově k dispozici i 5litrový plechový Koňosoudek na takové to domácí řehťání... Ten si můžete koupit v prodejně piva v Koníčkovém dvoře. Soudky budou nabízet i některé hospody, kde zavážeme naše pivo. Do Koňosoudku budeme stáčet naše dvě nejoblíbenější piva Ryzák a Grošák. Cena (včetně nevratného obalu) činí 349,- Kč u piva Ryzák a 379,- Kč u Grošák. Pivo bude možné na vyžádání a po předchozí telefonické domluvě opětovně naplnit. Nutná však je důsledná sanitace a důkladné vyčištění vypitého soudku hned po vypití piva, za což však plně zodpovídá milovník piva. V opačném případě pak nebudou případné reklamace uznány.

S další novinkou přijdeme již brzy. Jednak začneme nabízet pivo ve skleněných, vzhledově zdařilých, lahvičkách 0,75 l. Obaly se mění podle gusta každého zájemce, ale obsah zůstává stále stejně kvalitní.

V pivnici Ve dvoře se bavilo více než 30 svatebních hostů, nechyběla hudba a výborné svatební jídlo a bohatý večerní raut, kterému dominovalo masové koryto plné masových výrobků a uzenin z Koníčkova řeznictví a uzenářství. Novomanželé oceňovali soukromí, kvalitní obsluhu a samozřejmě výborné pivo z Pivovaru Koníček. Petr má rád především piva z malých pivovarů a nejvíce mu chutná nefiltrovaný Ryzák a pak medové speciály.



Na svatební cestu si musel mladý pár počkat, protože pár dnů po svatbě Petr odjel na služební cestu. Někdy koncem roku se pak těší na výlet do teplých krajín k moři. Novomanželé bydlí se svou dcerkou Justýnou u Žermanické přehrady v Dolních Domaslavicích a jsou vyznavači vodáctví.

O překvapení se v rámci svatebního dne postaral sládek našeho pivovaru, který novomanželé a hosty vozil po Vojkovicích na koňském povoze. Tradiční fotografování probíhalo s využitím mnoha dekorací a chybět nemohlo samozřejmě ani pivo.

Navštívil restauraci nějaký významný člověk, celebrita?

V poslední době nás navštívil Lukáš Hejlík se svým projektem Gastromapa, což pro nás bylo překvapení, jelikož máme otevřeno opravdu jen něco málo přes čtvrt roku. Samotná návštěva a následná recenze, která nám vyrazila dech, nás nabila obrovskou vlnou pozitivní energie a utvrdila nás v tom, že dělat věci jednoduše a poctivě se pořád vyplácí a lidé to dokážou ocenit.

Co chystáte na jaro, léto letošního roku...?

Jaro a léto je hlavně o přípravě terasy a venkovní zahrady, která bude patřit mezi největší v okolí porubské Hlavní třídy. Je kolem toho spousta papírování a schůzování, ale věříme, že výsledek bude stát za to a bude se lidem líbit. Rádi bychom do celého projektu kolem letní zahrady zapojili i samotné obyvatele Ostravy, takže pokud by někdo z Ostravy a okolí měl zájem dozvědět se více, ať sleduje naše stránky na sociálních sítích: www.facebook.com/skocdopolecz/

Pořádáte v restauraci nějaké akce?

Každý pátek a sobotu vaříme víkendové speciální menu. Poslední dva víkendy to bylo knedlobraní a burgerový víkend. Plánujeme také degustační menu včetně párování s vínem, ale tohle je už časově náročnější, takže se v nabídce objeví nejdříve na podzim. Vše se tedy točí jen čistě kolem gastronomie.

Na jaké jídlo či nápoj byste tady lidi pozvali, co třeba jinde není?

Z jídel bychom určitě všechny rádi pozvali na skotské vejce, které si nikde jinde v Ostravě nedáte. No a z nápojů podle oblíbenosti to jsou pivní speciály vašeho pivovaru, po kterých se vždy jen zapráší.



V tajence najdete něco, bez čehož by se pivečko těžce dělalo. Vítěz získá poukázku pro dvě osoby do Pivních lázní v Dolní Lomné, kde se lidem vyznávající saunování podává pivo Ryzák

od Koníčka. Více informací o místě pivních lázní, kde je možné si využít i kosmetické, masérské a další regenerační služby najdete zde: ww.masazedolnilomna.webnode.cz. Kompletně vyplněnou křížovku pošlete (nascanovanou) do konce července 2018 na marketing@pivovarkonicek.cz. **Vítěze oznámíme v dalším vydání KONIN.**

Typ pivní sklenice	□	□	□	□	□
Bůh Vám zehnej	□	□	□	□	□
Pozitivně naladěný člověk	□	□	□	□	□
Otvor v hlavě	□	□	□	□	□
Součást svíčky	□	□	□	□	□
Obyvatel Apeninského poloostrova	□	□	□	□	□
Žrádla pro kvasnice	□	□	□	□	□
Koníčkovo auto, co veze láhve plný alko...	□	□	□	□	□