

# KONINY



VESELÝ OBČASNÝ OBČASNIK VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVÁŘE



číslo 19  
ročník 5  
12. 12. 2018

## Pivní štamgasti rozhodli: Mezi nejlepší pivovary roku 2018 patří Koníček z Vojkovic



Sládek Pivovaru Koníček Mojmír Velký (vpravo) s oceněním za třetí místo v kategorii Pivovar roku 2018.

► Roční kalendář významných pivovarských degustačních soutěží tradičně uzavírá vyhlášení ocenění Pivovar roku, pořádané Sdružením přátel piva. Vyvrcholení akce s 28letou tradicí se letos konalo v listopadu v Ostravě v hudebním klubu Garage. V silné konkurenci se podařilo uspět i jednomu pivovaru z našeho regionu – Pivovaru Koníček z Vojkovic, který v hlavní kategorii obsadil třetí místo.

Soutěž o titul Pivovar roku, pořádaná Sdružením přátel piva, patří mezi významné degustační soutěže. Od ostatních soutěží

se v jednom zásadním aspektu liší. Zatímco všechny ostatní hodnocené přehlídky piv jsou hlavně odborné, tato je zároveň spotřebitelskou soutěží, kde v anketní části rozhodují spotřebitelé, čili štamgasti. Teprve dobrý ohlas u nich zajistí postup do finálních degustací.

Anonymní degustace, navazující na výsledky ankety, proběhly v Praze 5. října. Degustace je vlastně druhou částí této kombinované soutěže, spojující oblíbenost značek danou výsledkem ankety a hodnocení kvality, o kterém rozhoduje degustace. Tyto ochutnávky garantoval a moderoval jeden z nejzkušenějších degustátorů respektovaný u nás i v zahraničí - prezident Českomoravského svazu minipivovarů Jan Šuráň, který je zárukou spravedlivého posouzení.

“Ocenění je pro nás velice příjemné a cenné. Konkurence minipivovarů a průmyslových pivovarů je totiž rok od roku větší, vždy jen letos se začalo vařit na 50 nových místech v Česku. Umístění na třetím místě v silné konkurenci průmyslových pivovarů s výstavem nad 10 tisíc hektolitřů ročně, ve které o kvalitě rozhodují samotní pivaři, je příjemnější,“ uvedl sládek a majitel vojkovického Pivovaru Koníček Mojmír Velký.

Více hlasů konečných spotřebitelů piva za rok 2018 získali pouze druhý Pivovar Rohozec a Rodinný pivovar Bernard, který v anketě zvítězil.

Tomáš Erlich, předseda Sdružení přátel piva: „Klasický ležák bude dominovat. Ostatní piva jsou ale taky krásná.“



Tomáš Erlich (vpravo) při předávání ocenění

**Ročně vznikají desítky a desítky minipivovarů. Je to podle vás dobře, resp. kde se to podle vás zastaví?**

Je to určitě dobře, že stále nové pivovary vznikají. Pokud však budou jejich piva špatná nebo si je za své nepřivlastní lidé „okolo komína“, tak dlouhodobě nepřežijí. Výjimkou mohou být snad jen vysoce turisticky a komerčně nastavené pivovary. Dnes se nacházíme na celkovém stavu pivovarů, jaký jsme měli před více než 100. lety. Byla to doba (před koncem tzv. propinačního práva v 1869), kdy ještě nevznikaly měšťanské pivovary. Tehdy bylo pivovarů v Česku cca 1000. Před časem jsem tvrdil, že si dovedu představit na trhu cca 400 minipivovarů do 5. let, což se téměř vyplnilo. Nyní musím svá slova upravit a svůj tip změnit na celkových cca 700 pivovarů. To by mohla být hranice, kdy sice budou vznikat další a nové minipivovary, ale plno těch současných zase nemusí přežít. Bude hodně záležet na legislativě, která velmi často pivovarnictví a výrobě alkoholických nápojů nepřeje, což je slyšet zejména od některých lobbistických skupin v rámci Evropské unie.

**Když se budeme bavit o pivních chutích...**

Čím víc poznáváte různé pivní styly, navštěvujete pivní festivaly a zajímavosti z různých zemí, tím více zjišťujete, jakou nezastupitelnou úlohu má klasický ležák. To je pivo, ke kterému se vždy lidé budou vracet a budou ho chtít, protože nic tak žíznivé nehasí, jako právě ležák. Snad ještě pšeničná piva, která ale všichni nemají rádi. Souběžně s tím, budou lidé zkoušet a objevovat nové chutě a nové pivní styly, či jejich mixy. A to nejen pivaři, pro které je pivo vším, ale i běžní konzumenti. Samozřejmě jsou vždy určité módní vlny a po pšeničných pivech, „radlrech“, amerických „ejlech“ jsou to dnes např. bariokovaná piva nebo tzv. „kyseláče“. A pokud má konzument skutečně v srdci místo pro pivo, bude mít rád všechna dobrá piva všech různých stylů, protože ví, že každé pivo se hodí k jiné příležitosti, k jinému jídlu a pro jinou roční dobu. Jsem rád, že pivovarníci to vědí, a přes zmíněnou úlohu ležáků nás naštěstí neochuzují právě o všechna ta ostatní krásná piva - od Berline weisse počínaje až třeba po Russian Imperial stout.

**Pivovary jsou i o technologiích... Do jakých směrů se budou investice ubírat?**

Bude záležet opět trochu na příslušné legislativě a pak samozřejmě trendech i v ostatních zemích a cenách za jednotlivé technologické komponenty. V současné době očekávám, že největší změnou, kterou zákazník brzy pocítí, bude to, že plno minipivovarů začne prodávat svá piva v plechovkách, a to díky novým možnostem (i cenovým) pro malé stáček linky na plechovky pro minipivovary. Nebude to sice většinové, ale pár pivovarů k tomuto obalu přejde. Osobně to vítám před používáním PET lahví, byť plně chápu jejich užívání v rámci úspory ceny pro zákazníka.

## HATATITLA (styl IPA) zůstává ve stáji natrvalo

► Tak dlouho lidem chutnala naše IPA – Hatatitla 14,5 %, tak dlouho jsme slyšeli jak je výborná, až se z tohoto speciálu Pivního menu stala součástí stálé nabídky našeho pivovaru. Po desítce Poník, Ryzáku 11 % (ve filtrované a nefiltrované podobě), černému Vraníku 12 % a polotmavému Grošáku 14 % se tak natrvalo usadil v naší stáji zástupce moderního stylu, který dobývá srdce i konzervativních českých pivařů.

Naše IPA poprvé docválala do pivovaru na podzim roku 2014 a již na jaře následujícího roku zabodovala ve velké konkurenci dalších minipivovarů, když obsadila v Jarní ceně českých sládků ve Zvíkově 2. místo v kategorii IPA

Hatatitla (14,5 %, alk. 5,5 %) je pivo typu India Pale Ale (IPA) měděné barvy, chmelené nejen na varně, ale i za studena v ležáckém tanku, kde pivo zraje 45 dnů. K tomu se používá silně aromatický chmel, dříve dovážený pouze a jen z USA, ale dnes již rozšířený i v českých chmelnicích (odrůda Kazbek). Charakteristická je vyšší hořkost piva, kterou doprovází citrusové aroma. Pivo je svrchně kvašené a díky tomu dochází k jeho specifické chuti. Pivo je k dispozici v sudech 15, 30 a 50 l, v PET lahvích 1,5 l a skle 0,75 l.



Slavnostní zařazení Hatatitly do stabilního sortimentu Pivovaru Koníček proběhlo koncem listopadu v pivnici Ve dvoře, za účasti členů pivovarské chasy a jednotlivých „divizí“ Koníčkova dvora – viz foto. Mimochodem, originální Koňotrička jsou k prodeji v prodejně Koňotěka.

### Styl IPA díky kolonialismu

Jak známo, Indie byla po dlouhou dobu pod koloniální nadvládou Britů. Především vojákům, ale i britské správě však chybělo dobré pivo, na něž byli zvyklí. Pokusy o export klasického Pale Ale však selhávaly. Pivo bylo poznamenáváno dlouhou cestou a kymácením na lodích, a tak do indických přístavů doráželo kyselé. Velký indický trh však britské pivovarníky lákal, a tak přemýšleli, jak pivo uchovat déle čerstvé. Když už to po neúspěších vypadalo, že dají Britové v Indii přednost na cesty dobře vybavenému rumu, zaznamenal úspěch sládek z pivovaru Bow Brewery George Hodgson, který ve 20. letech 19. století využil konzervační účinky chmele, a dal tak vzniknout stylu India Pale Ale.

**Mějte krásné Vánoce a úspěšný vstup do roku 2019...  
S Vánočním Huculem a Štědrokem.**



► Na konec roku jsme si pro vás připravili opravdové pivní dárky a speciály všech speciálů. Čas Vánoční si tak můžete vylepšit například VÁNOČNÍM HUCULEM – světlý speciál, 13 %. Jde o pivo typu single hop, čili chmelené natříkrát jedním druhem chmele (Kazbek). Dvakrát se chmel přidává ve varně, jednou ve spilce – za studena.

Unikátnost tohoto piva je i ve způsobu výroby. Pivo se rmutuje natříkrát, což mu dodává unikátní chuť. To nejlepší nakonec, říká se... Platí to i u nás v pivovaru. Vyznavači extra silných piv si mohou pochutnat na jednom z nejsilnějších piv na Moravě – pivu ŠTĚDROK. Jde o polotmavý ležák 24 %, který můžeme zařadit mezi pivní styl tzv. „DoppelBock“. K dispozici jsou jak v KEG, tak PET (1,5 l či 1l) a skle 0,75 a 0,5 l.



# Koníček za čistou stáj a za úspory energie

► Spolu s výrobou piva, kterou se snažíme realizovat tradičním způsobem za použití kvalitních surovin, se hodláme více a intenzivněji snažit motivovat naše slavné pány a dámy hospodské, aby stejně poctivě jako my k výrobě i oni přistupovali i k sanitaci pivních cest. Neméně důležitá je ale i preventivní údržba zařízení pro chlazení. Proč? Tak o tom všem jsme si povídali s Martinem Huvarem, který je (vedle našeho kamaráda Jirky Recmana), našim specialistou pro výše uvedené činnosti. Oba mají dlouholeté zkušenosti a u většiny výčepních jsou právě oni těmi pověstnými přáteli na telefonu. Na trhu působí daleko dříve, než vůbec náš pivovar vznikl a jejich dlouholeté zkušenosti jsou více než zajímavé. Budeme se snažit udělat maximum pro to, abychom s našimi odběrateli piva o důležitosti dále uvedených činností konstruktivně hovořili.



*Není asi potřeba diskutovat nad nutností sanitace pivních vedení. Pojdme si snad připomenout, proč jsou tyto pravidelné úkony nutné zvláště při čepování nefiltrovaných a nepasterizovaných piv?*

Odpověď je jednoduchá. Aby se prostě zákazníkovi dostalo pivo v co nejlepší kvalitě a správné teplotě, resp. aby jeho chuť nebyla ovlivňována různými negativními vlivy. To platí jak u ležáků, tak i u různých speciálů. U těch nefiltrovaných a nepasterizovaných piv se správná sanitace a údržba projeví ještě výrazněji. Nemá cenu dlouze hovořit. Podívejte se na přiložené fotografie, které historicky archivují z různých míst, kde se čepují různá piva. Myslím, že to hovoří za vše...

*Pokud si provozní sanituje trasy sám, co byste mu doporučili?*

Nemám nic proti tomu, ale musí mít autorizaci z Čechu profesionálního sdružení. Pokud jej nemá měl by si zavolat autorizovanou firmu. Každý výčepní by měl po každém prázdném sudu pivní vedení propláchnout čistou vodou, očistit pivní kohouty, omýt narážecí hlavy. Ano jde o náklady v řádu pár stovek, ale je to výraz úcty k zákazníkovi – pivaři, a věřím, že drtivá většina hospodských má i svou „stavovskou“ čest a na toto dbají. Bohužel, výjimky, jak je z obrázků vidět, existují...

*Jaké jsou podle vás prvotní příznaky toho, že pivní trasy nejsou sanitovány kvalitně nebo dokonce vůbec?*

Pivař si může, všimnou několika faktorů, které o tom, že něco není v pořádku, jednoznačně svědčí. Pivo ztrácí chuť, pivo je kalné, zapáchá, je kyselé, má šedivou pěnu... Jednoznačně je to důsledek nečistot v hadičkách, znečištěném zařízení pro čištění sklenic...

*Je běžné nebo mělo být (vedle vedení) i sanitace výčepních stojanů, kohoutů?*

Ano, každá sanitační firma by měla při sanitaci odborně provést i demontáž a rozebrání jak pivního kohoutu, tak i narážecí hlavy. Vše je potřeba vyčistit, vyměnit těsnění.

## Koníček u Apače lidi „baví“...

► Po delší době se nám podařilo získat v nádherném lázeňském městě Klimkovic svého „pivního partnera“, kde si můžete koupit pivo od Koníčka. Jde o (dalo by se říci starou dobrou) hospodu, která je místními známá jako Lidovka. Provozní baru je zkušená servírka a hospodská paní Ida Pač, která se svým manželem označuje své místo jako Apač Bar.

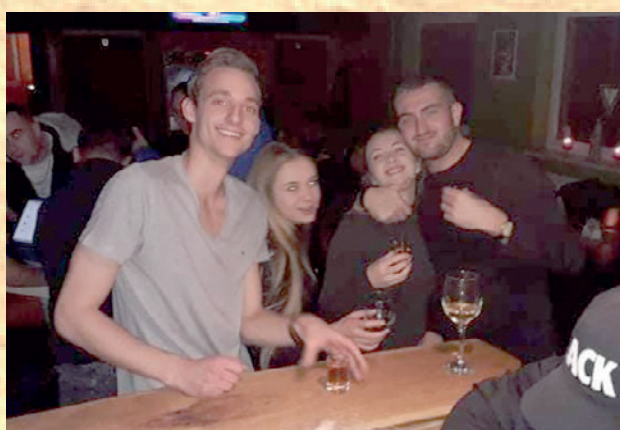
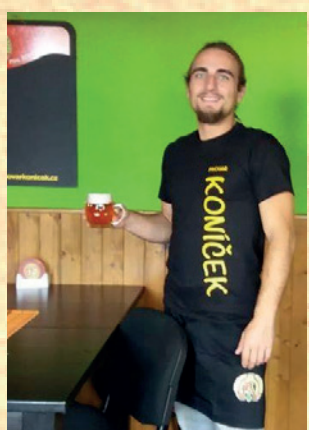


„Pro vaše pivo jsme se rozhodli díky zkušenostem s jeho čepováním z mých předešlých zaměstnání v Havířově. Jeho vysoká kvalita se podle mě hodí do stylového baru nebo hospody s poctivou a originální domácí kuchyní, kterou se

spontánně bavít v přátelské atmosféře podobně smýšlejících lidí, prostě zapařit bez toho, aby se museli zabývat, jestli je někdo pozoruje, jestli je problém, že se „dosyta“ prostě a jednoduše baví a nic neřeší. Jsme rodinným podnikem, obsluhuje se snaží být vždy vstřícným hostitelem. Věříme v neotřelost a individualitu.

Sledujte facebookové stránky Apač Bar, zjistíte informace o proběhlých nebo chystaných akcích.

snažíme vytvořit. V Klimkovicích je po vašem pivu poptávka, víme to, mezi lidmi se to říká a často diskutuje, a proto jsme se rozhodli pro Koníčka,“ říká paní Ida Pač. Interiér baru se neustále zvelebují a dovybavují. „Vstali jsme z popela. Chceme vytvořit místo, kde se lidé budou



## Koníčková medovina je výjimečné medové víno



► Naše Koníčková medovina je ryze přírodním nápojem. Vyrábí se přímo v areálu Koníčkov dvora kvasnou cestou, bez tzv. „dolihování“. Alkohol vzniká přeměnou – kvašením medového cukru (fruktózy). Takto vyráběný likér spadá do kategorie medového vína, kdy obsah alkoholu je do 15 %. Bude se vyrábět ve dvou podobách – jednak půjde o Medovinu přírodní, druhou verzí pak

bude Medovina chmelová (dochucená chmelem, tzv. macevaná). Doba kvašení představuje minimálně jeden rok, což z nápoje dělá opravdu výjimečný nápoj. Prozradíme, že část medoviny archivujeme a budeme nabízet až po 5 letech. Tato medovina se pak bude nabízet s přívlastkem Královská. Medovina je k dispozici v lahvi 0,5 l a tzv. palsačce – 0,2 l. Koupit si ji můžete v Koníčkově dvoře, na rampě, v potravinách a samozřejmě v pivnici Ve dvoře. Rozvážet jej budeme spolu s pivem do našich hospod a restaurací v rámci pravidelných závožů. Podávat se může za studena, jako likér nebo jako horký nápoj, takže se vám nabízí alternativa k tradičnímu svařáku.

## KONISTÉ rozezpívali dvůr



► Hned napoprvé a bez problémů se v neděli 2. 12. 2018 rozsvítil téměř osmimetrový vánoční strom v areálu Koníčkov dvora. Před rampu pivovaru se přišly (i přes nevlídné větrné počasí) na tuto událost podívat téměř dvě stovky našich přátel, milovníků piva, rodiče s dětmi, občané Vojkovic a okolních obcí. Občerstvit a zahřát se mohly Koníčkovou medovinou, kterou mezi nimi rozléval na uvítanou sládek a majitel Pivovaru Koníček Mojmir Velký, dále pak svařáčkem či punčem, pro ty nejmenší byl připraven dětský punč, k dispozici byly i naše domácí masové výrobky a prdeláčka. Ti více zimy odolní vyzkoušeli speciály Vánoční Hucul a Štědrok, které pivovar vaří pouze jednou ročně na Vánoce. Přítomní si mohli taktéž koupit na památku i keramické magnetky s vánoční tematikou, které pro nás vyrobily děti ze Základní školy Dobručice. Část výtěžku věnujeme dětem z některého regionálního zdravotnického ústavu. O příjemnou atmosféru se postarala naše kamarádka Pavlína Lipo, která v několika hudebních vstupech zazpívala a na kytaru zahrála několik českých a zahraničních hitů. Před samotným rozsvícením stromu zazpívaly adventní písně děti z římskokatolické farnosti Dobručice a pár krásných slov k tématu adventu řekl i P. Jan Wojnar, který následně stromu požehnal.

A něco na zasmání... : ) K velice pohodové a sousedské náladě pak přispěli i zaměstnanci Pivovaru Koníček a Koníčkov dvora, kteří jsou součástí ryze pivně-amatéřského sboru Konisté. Mezi nimi nechyběl ani náš bývalý podsládek a současný starosta obce Vojkovic Petr Tesarčík. Po první písni, kterou dirigoval Mojmir Velký, si skandovaný dav vyžádal přídavek. Po druhé písni a ukončení minikoncertu pak údajně kontaktoval našeho zvukaře Jevgenij Tepeš - zástupce Akademického souboru písní a tanců Ruské armády A. V. Alexandrova (Alexandrovi), který by chtěl Konisty nasadit jako doprovod této proslulého armádního sestavy v rámci celosvětového turné. Dorazil i Tadeusz McKiwalski - jeden z ředitelů Ambassador Theatre z nevyorské Broadwaye s nabídkou na pravidelná vystoupení Konistů v jeho divadle. Konisté však tyto lukrativní nabídky nepřijali a shodli na tom, že jejich předností je spíše vaření a podávání kvalitního piva pro naše pivaře, kterým hodlají zůstat věrní i nadále.

## Pony-Pejl: Náš zástupce stylu Pale Ale stále k dispozici



► Posledních pár litříků našeho oblíbeného zástupce stylu Pale Ale (Pony-Pejl) je stále k dispozici na rampě našeho pivovaru. Pony-Pejl (13 %, alk. 5,4 %) je aromatický speciál – svrchně kvašené pivo. Pivo voní po sladu, citrusu a dalších tropických ovocích. Mok má zlatou barvu, hořkost je střední až vyšší. Náš speciál Pivního menu je k dispozici v Koníčkově dvoře a všude tam, kde si jej hospodští objednali.



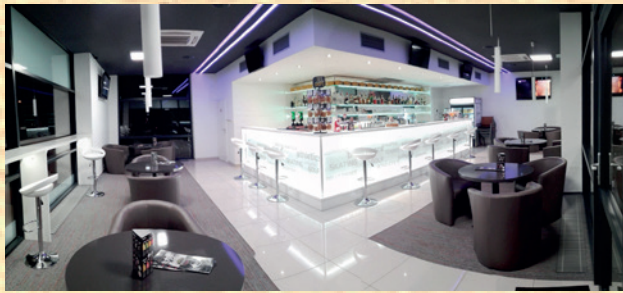
# V bystrickém Baar 72 přivítali Koníčka s otevřenou náručí, resp. hrdlem

► V novém polyfunkčním domě, v samotném centru Bystrice nad Olší, najdete místo, kde se čepuje pivo od Koníčka. Jde o Baar 72, ve kterém „vládne“ rukou přísnou, ale spravedlivou Gabriela Kaczynská – sympatická paní provozní, kterou jsme požádali o krátký rozhovor.



**V čem je váš bar zajímavý, unikátní, originální...**

Vyniká svou originalitou a moderním designem. Má charakter sportbaru, což v praxi znamená, že když hrají Oceláři Třinec, nebo se konají velké sportovní akce jako je olympiáda, tenisové turnaje, fotbal a podobně, tak u nás najdete to správné zázemí pro společné fandění, pro setkání s přáteli u velkého výběru drinků a piva. Koníček, který nám dodává různé speciály podle kalendáře, je v tomto Baaru velmi oblíben. A to, že



fandíme sportu je vidět na první pohled - obrovský podsvícený bar, na kterém jsou názvy všech sportů, kterým se fandí a kterým se také v okolí daří... Máme tam samozřejmě hokej, protože k nám občas dorazí (samozřejmě na kávu) Oceláři. Je tam i fotbal, nebo volejbal, jelikož si po zápase dojdou (na pivo třeba) fotbalisté nebo volejbalisté. Máme zde dokonce i břišní tanec, protože se zde scházejí (na nealko drink) krásné břišní tanečnice :)

**Jaké jsou konkrétně Vaše profesní zásady?**

... vždy s úsměvem:)

**Proč jste se rozhodli pro čepování Koníčka? Jak na něj lidé reagují?**

Místní nechtěli již jezdit za Koníčkem, tak jsme jejich přání vyslyšeli a Koníček „dokuslal“ směrem k bystrickému Baar 72. Lidé to přivítali s otevřenou náručí, tedy hrdlem.

**Pořádáte u sebe nějaké akce, soutěže?**

Naposledy jsme oslavili Halloween, kdy byla vyhlášena soutěž o nejlepší masku. Pro tuto akci jsme připravili speciální menu. Aktuálně probíhá na našem facebooku vánoční soutěž o láhev sektu a na konec roku chystáme „Generálku na Silvestra“, abychom se mohli s příznivci našeho baru rozloučit s rokem 2018. Určitě bude v nabídce opět něco navíc - punč, svařák, speciální vánoční pivo i drinky...

**Vzpomenete si na nějakou "veselou příhodu z natáčení"? :)**

Těch úsměvných historek již za ty dva roky bylo vícero, ale abychom nemuseli hovořit o sobě a samozřejmě ani o hostech (to se nedělá), vzpomeneme první „Karaoke Party“. Šéf našeho baru se do zpívání pustil s takovou vervou, že vůbec nechtěl dát mikrofon z ruky. Takže si nikdo jiný v podstatě ani nemohl zazpívat... Barmanky si karaoke alespoň pustily po zavíračce. Hned potom, co odešli pozdě v noci poslední zákazníci. Pak „pěly“ až do rána:)

# V Koňovárku originální piva pro vás i speciály pro pivnici Ve dvoře



► Jak jsme již informovali v minulém čísle Konin, v areálu Koníčkovy dvora je umístěná původní technologie výroby piva z roku 2006, díky které Pivovar Koníček uvařil svou první várku. V novém Minipivovárku Koňovárek se budou vařit oblíbená piva Čmelák a Klusáček, která budou určena výhradně a jen pro pivnici Ve dvoře. Provoz bude sloužit sládkovi pivovaru i k různým experimentům a vývojem nových stylů pív. Během pár měsíců si zde uvařilo své vlastní a originální pivo velké množství milovníků piva. Máme tak již za sebou výrobu moku Svatebního, Děkanšské jedenáctky, piva Primičního, Sousedského, v seznamu nechybí ani Frantův ležák, který si nechal uvařit syn svému otci k oslavě narozenin. Pivo si u nás počátkem prosince uvařili i zástupci Třínečských železáren - významné ocelářské firmy, která příští rok slaví 180. let výročí svého založení a na několika slavnostních akcích u této příležitosti se bude čepovat zlatavý mok stylu single hop.

Vlastní pivo k tradiční zabijačce si v listopadu uvařila parta amatérských řezníků z Vojkovic – takže máme za sebou i várku piva Zabijačkového. U této příležitosti jsme požádali o rozhovor Jarka Szpyrce (na snímku nahoře) - iniciátora vaření.

**Proč jste se rozhodli takto si zpestřit svou tradiční zabijačku?**

K zabijačce prostě kvalitní pivo patří. A když už si budeme dělat svou vlastní prdeláčku, jelitka či sulc, tak proč nemít své vlastní pivečko. Taktéž jsme chtěli vidět technologii výroby, od sládky jsme v průběhu dne zjistili zajímavé informace a neméně důležité bylo i to, že, se sešla dobrá parta a strávila spolu fajn den.

**Jakou jste měli představu?**

Naším cílem bylo tak trochu vyzkoušet odbornou úroveň našeho sládky. Zadalí jsme mu velice obtížný úkol. Chtěli jsme, aby naše pivo co nejvíce připomínalo „Plzeň“, kterou jsme jako mla-

dí chlapi pili v osmdesátých letech minulého století. Tehdy nám opravdu chutnala. Věříme, že charakter piva, který jsme v Koňovárku uvařili, nám umožní zavzpomínat na staré dobré časy.

*Zabijačkové pivo se bude podávat v rámci odchodu paška do věčných lovišť v polovině prosince 2018. Jak vše dopadlo, pivo chutnalo, opíšeme v dalším vydání našich pivních novin Koniny v roce 2019.*

## Koňoseriál: Kdo u nás už vařil?



► Udělte radost třeba vašemu taťkovi. Stejně jako Robert Cep, proděkan fakulty strojní VŠB-TU Ostrava, který si nechal (u příležitosti krásného životního jubilea svého otce Františka) v Minipivovárku Koňovárek uvařit pivo podle svého gusta. Pivo můžeme stčit do PET (1,5 litru) nebo do skleněných lahví - viz

obrázek. I originální etiketu vyrobíme. Minipivovárek Koňovárek se nachází v areálu Koníčkovy dvora a bližší informace o možnosti si uvařit vlastní pivo najdete zde: [www.konickuv-dvur.cz/minipivovarek-konovarek](http://www.konickuv-dvur.cz/minipivovarek-konovarek)

ZIMNÍ - JARNÍ  
**PIVNÍ MENU**  
2019

|        |   |
|--------|---|
| OD     |   |
| 10. 1. | <b>KOBYLA 15%</b><br>- smetanový tmavý speciál  |
| 24. 1. | <b>ČMELÁK 12%</b><br>- světlý medový ležák  |
| 7. 2.  | <b>VALACH-lyň 14%</b><br>- růžový speciál   |
| 21. 2. | <b>PODKOVÁŘ 15%</b><br>- extra hořký speciál (3x chmelový)  |
| 8. 3.  | <b>KLISNIČKA 12%</b> (Speciál k Mezinárodnímu Dni Ž...) - jantarové-aromatický, žitný speciál typu Pale Ale |
| 21. 3. | <b>SRŠEŇ 14%</b><br>- polotmavý medový speciál  |
| 4. 4.  | <b>HUCUL 13%</b><br>- světlý speciál typu single hop  |
| 18. 4. | <b>VELIKONOČNÍ 16%</b><br>- polotmavý speciál   |
| 2. 5.  | <b>PONY - PEJL 13%</b><br>- (Pale-Ale) aromatický světlý speciál  |
| 16. 5. | <b>KLUSÁČEK 13%</b><br>- jantarový speciál vídeňského typu  |
| 30. 5. | <b>ČMELÁK 12%</b><br>- světlý medový ležák  |
| 1. 6.  | <b>13. KONÍČKŮV DEN, sobota 1. června 2019</b><br>(Festival pív Pivovaru Koníček)                           |

Stálá nabídka: PONIK 10%, RYZÁK 11%, VRANIK 12%, GROŠÁK 14% a HATATIILA (IPA) 14,5%  
Objednávky zbyř: +420 604 483 044  
Borovyprodní zásob. Změny v datech vyznačeny...

## Novinka pivního menu – Klisnička, pivo k MDŽ



► MDŽ... Ti dříve narození ví, že jde zkratku Mezinárodního dne žen a o svátek, vztahující se k 8. březnu, kdy muži v dobách minulých zahrnovali své milované ženy hodnotnými dary a květinami a ještě více než obvykle a každodenně jim projevovali svou lásku. Že se údajně tento svátek zvrhl v neřízené popjění a bujaré oslavy především mužů,

byl zcela jistě výmysl imperialistických štváčů. Taktéž zvěsti o večírcích k MDŽ, které se proměňovaly v sexuální orgie, se nezakládaly na socialistické pravdě. K tomuto významnému svátku, který je oslavou úcty západní civilizace k ženám, jsme uvařili pivo KLISNIČKA.

Zkratku MDŽ lze taktéž chápat i jako Mezinárodní den žitně... Doporučujeme tedy k tradiční květině přidat i pivo Klisnička 12 %. Jde o pivní styl Pale Ale, svrchně kvašené, barvy jantarové, měděné, s příjemným chmelovým aromá. Chmel se dává třikrát, dvakrát ve varně a potřetí v procesu ležení – čili jde o tzv. studené chmelení. Pivo je velice chutné, není moc silné, a proto s tímto speciálem dokážete hasit žízeň a slavit celý večer. O noční zábavu pak budete mít postaráno oba.

## Kde všude se čepuje naše pivečko?

► Slovní pání a dámy pivaři a pivařky, sledujte naše webové stránky a v odkaze „Kde se točí?“ najdete aktuální seznam míst, kde můžete narazit na naše pivo. Budeme rádi za zpětné vazby o kvalitě piva a úrovni místa a případně i ninformace o nových místech, kde jste na náš mok narazili. V poslední době se seznam odběrných míst rozšířil o několik nových hospod a restaurací od Jablunkova, přes Ostravsko a Frýdecko-Místeko. Naše pivo si můžete dát zde: [www.pivovarkonicek.cz/pivovar/kde-se-toci/](http://www.pivovarkonicek.cz/pivovar/kde-se-toci/)

Máme informace o tom, že si lahodného moku z Vojkovic dopřávají v pár hospůdkách v tradiční pivní zemi – Německu. Chuť piva od Koníčka mohli vyzkoušet již i pivaři z Japonska – viz příložené foto, konkrétně zástupci firmy, pro kterou pracují naši kamarádi z firmy COMAC CAL s.r.o. z Těrlicka, která se zabývá vývojem a výrobou měřicí a senzorové techniky.





# Nevíš si rady... Což takhle naše KOŇODARY?



Za dveřmi jsou Vánoce a Silvestr, ale pak hned třeba 26. ledna 2019 Mezinárodní den celníků, 2. února den mokřadů, 13. února Mezinárodní den rádia, o den dále (14. 2.) pak tradiční a světoznámý Sv. Valentýn, následuje pak kultovní MDŽ - Mezinárodní den žen (a žízňě)... Furt něco, že? Nevíte si rady s vhodným a originálním dárkem? Máme pro vás řešení... Což takhle naše dárky z „dílny“ Pivovaru Koníček? Podívejte se na malou ukázkou toho co si můžete koupit jak v prodejně Koňotéka, tak v potravinách a řeznictví nebo v pivnici a cukrárně Ve dvoře. Mimo běžná či speciální vánoční piva (např. Štědrok 24 % - jedno z nejsilnějších piv na Moravě) v různém balení a různých odnosekách (obyčejných kartonových nebo potištěných), zde máme například Koňosoudek s Vánočním Huculem. K pivo si odnese sklenici, ať máte do čeho pivo nalévat, nebo džbáněk či tupláka. Aby vám nebyla nikdy zima, nebo chcete zaujmout vtipným sloganem, můžete si koupit naše originální oblečení. Po nočním pivním rehtání se může hodit Koníčkovu spodní prádlo. Třeba slogan na pánských trenýrkách „Pivo pěnívé péro lenivé“ je potřeba jasně a drsně odmítnout jako nepravdu.



Podpořit svou partnerku k akci pak můžete nejen sladovníkem s obsahem sladiny a dalšími cukrovinami, ale i spodním prádlem s nápisem „Dnes na koníčka“... Pro umocnění erotického zážitku doporučujeme aplikaci originální pivní kosmetiky. Pokud máte doma děti je potřeba i u nich dodržovat pitný režim. K tomu poslouží naše limonády nebo ovocné sirupy, díky kterým si můžete vyrobit svou domácí limonádu. Potěšit kamaráda, sběratele pivních dáreků, můžete suvenýry, keramickými magnetkami, podtácky či kšiltovkou. Každého pravidelného pivaře a organizátora pivních „sesí“ jistě pod stromkem potěší chladicí zařízení Pygma s kompresorem, sanitační sada nebo adaptér. A což takhle se po ránu „napravit“ Koníčkovou medovinou přírodní nebo chmelenou. Toto medové víno vás prostě příjemně překvapí. Gurmány pak můžete obdarovat (formou Dárkového poukazu) našimi masovými a uzenářskými produkty, které jsou zajímavé v tom, že v nich najdete především poctivé maso, které se svým množstvím blíží 100 % celkového objemu... Když už jsme u poukazů a nadčasových dáreků... Což takhle věnovat svému blízkému jízdu koňským povozem kolem pivovaru a okolí Vojkovic přímo se sládkem a majitelem pivovaru. Garantujeme luxusní zážitek a srandu.

Koníčkův dvůr: Vojkovice 49, 739 51 Dobrá,  
[www.konickuv-dvur.cz](http://www.konickuv-dvur.cz)

