

# KONINY



VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE



číslo 20  
ročník 6  
1. 4. 2019

## VELIKONOČNÍ JARMARK aneb otevíráme STODOLNÍ ULICI

Jelikož se s manželem nedokážeme zastavit, vymýšlíme stále nové akce a hody pro širokou veřejnost. Zjevně nás toto tempo baví a viditelně si užíváme každou novou realizaci. A tak jsme si řekli, že na jaře namáme v kalendáři nic co by povzneslo obecní kulturu. Tak vznikl Velikonoční Jarmark.



A protože jsme vůbec netušili, jak loňský první jarmark dopadne, kolik přijde lidí a jak se bude líbit, byli jsme mile překvapeni jaký měl úspěch. Proto jsem letos rozšířil celý program. Můžete se těšit jak na kováře, řezbáře, mlékaře, řezníky, květináře, šperkařky, švadleny, cukráře, malíře, hrnčířky, tvorbu místních kreativních občanů a další umělce.

Určitě si nenechte ujít stylové vystoupení cimbálové muziky a harmonikáře. Můžete si vyzkoušet tradiční malování kraslic nebo pletení karabáčů. Nebo se zúčastnit soutěží pro dospělé

a vaše ratolesti, soutěží pro děti. Taky se můžete aktivně zapojit (a zapůjčit svoji tvář) při malování na obličej.

Letos navíc, dá-li Bůh, bude jezdit bryčka v záprahu pivovarských koní. Ta slavnostně doveze sud Velikonočního speciálu, který se poté narazí. Během celé akce budou v pivnici a cukrárně Ve Dvoře probíhat vepřové hody z našich domácích poctivých výrobků od řeznictví a uzenářství Koníček. Také budou v prodeji i naše letošní novinky jako pivní a chmelová klobáska nebo buček pečený na pivo se sladový-

**VELIKONOČNÍ  
JARMARK**  
**13. 4. 2019**  
**v Koníčkově dvoře**  
**od 11:00 hodin**

Rukodělná výroba, tradiční malování kraslic a pletení karabáčů,  
ukázka kovářské práce, stánkový prodej  
Předvedení nových výrobků od řeznictví a uzenářství Koníkův dvůr  
Bohatý doprovodný program  
Soutěže o ceny pro děti i dospělé  
VEPŘOVÉ HODY v pivnici a cukrárně Ve Dvoře

**www.konickuv-dvur.cz**  
vstup ZDARMA

mi oříšky. K dostání bude i přírodní a chmelová medovina, která je taky naší letošní novinkou na počest otevření naší domácí medárny.

Věříme, že tato akce zůstane tradicí vždy před Velikonocí a že si ji každý rok užijete s námi :)

**Součástí Jarmarku pak bude slavnostní otevření Stodolní ulice.**

## KONÍČKOVA STODOLNÍ ULICE - Místo, které Vás rozřehtá!

Myšlenka tohoto projektu, který si trůfáme říct, že v takovém rozsahu není nikde na území Moravskoslezského kraje – možná i na území České republiky, vznikla jak jinak než u piva. Když majitelé kupovali tento objekt, který byl před pár lety k nerozpoznání od nynější podoby, tak si ani oni nepředstavovali, že někdy vytvoří něco tak jedinečného. Ptáte se proč zrovna „Koníčková Stodolní ulice“? Celá tato ulice byla vybudována v budově bývalé stodoly. Pojďme tedy společně na mini exkurzi po Koníčkově Stodolní ulici.

### Koníčkově řeznictví

Za prvními dveřmi máte možnost podívat se na to, jak se vyrábějí uzeniny tradičním způsobem – bez chemie, které je všude přehřel. Ne nadarmo se říká, že Česká republika je popelnice Evropy co se týče potravin, ostatně stačí si přečíst pár etiket na uzeninách v obchodech. A právě proto jsme se rozhodli, že to budeme dělat jinak, všechno poctivě, a tak abychom s čistým svědomím nabídli tyto uzeniny našim zákazníkům. Naše motto pro tuto divizi je „Jen maso a koření, nic víc!“ V tuto chvíli Vám můžeme z klasických výrobků nabídnout tlačenu, jelítka, jitrnice, Sládkovu paštiku, sekanou, bučkovou roládu, špekáčky, Vojkovickou klobásu a další... V nabídce máme i novou speciální edici výrobků: **Pivní a chmelová klobáska a taky papriková žízňivá klobáska, buček na sladu, vepřová plec na pomerančích anebo vepřová krkovice na malinách, které jsou v provedení sous-vide.**

### Medárna

Přes druhé dveře se prodírá opojná vůně medu. To jsme se právě ocitli ve výrobě medoviny, ale není to obyčejná medovina. Je to medovina, která je vyráběna původním kvasným způsobem. Abychom si rozuměli, většinová produkce medoviny na území České republiky vzniká tzv. dolihováním – zjednodušeně: výrobci mají med a lžh – tyto dvě suroviny smíchají, případně přidají nějaká aromata „abraka dabrá“ na světě je

medovina. Naše medovina vzniká kvašením medu, proto také spadá do kategorie medových vín. V tuto chvíli jsou v prodeji dva druhy medoviny, a sice medovina přírodní a medovina chmelová, která je macerována chmelem.



### Koňovárek

Napadlo Vás někdy uvařit si svoje pivo? Svoji vlastní originální 250l várku piva, která bude jen pro Vás? Vyberete si jestli chcete, aby bylo světlé, polotmavé či tmavé. Vyberete si chmel. Určíte, zda bude pivečko svrchně či spodně kvašené. Chcete pivo chmelit za studena? Není problém! V našem Koňovárku totiž není nic problém. A jak to tady funguje? Objednáte si svou várku piva, s naším sládkem proberete veškeré detaily a pak už jenom vyberete termín, kdy si přijedete pivečko uvařit. Proces

vaření trvá 8 hodin, po celou dobu se Vám věnuje náš sládek - ukazuje, vysvětluje a dělá všechno pro to, aby to Vaše pivo bylo to nejlepší, jaké jste kdy pili. A co že to ten Koňovárek je? Původní varna Pivovaru Koníček, právě v ní bylo uvařeno naše úplně první pivo. Máme tady i ležácké tanky, ze kterých Vám samozřejmě dáme ochutnat, protože zde také vaříme limitované edice našich piv – mezi které patří například Retro Ryzák 11% nebo medový Čmelák 12%.

### Sirupárna

V posledních dveřích to vypadá a voní sladce. To proto, že se tady vyrábí naše ovocné sirupy s příchutí pomeranč, kola, malina, borůvka a jahoda. Tyto sirupy jsou základem našich Koníčkových limonád Koňakola, Pomerančola, Malinola a Hop-sinka. Ve vývoji jsou 100% s ovocnou složkou.

### Pivní kapličky

Součástí Koníčkově Stodolní ulice je i pivní kaplička zasvěcena sv. Václavovi – patronu všech sladovníků a pivovarníků, který je také patronem České země. Kaplička má své kouzlo, díky tomu, že je umístěna přímo vedle ležáckého sklepu minipivovárku Koňovárku a místo svěcené vody pivní poutníci při pokleknutí a dobrém vůli sv. Václava mohou dostat šnypek piva, který teče jen těm, kteří pivo mají rádi a nemají špatné úmysly... To vše s pivovarnickým pozdravem „Dej Bůh štěstí“.



# Restaurace WiP v polském Těšíně začala točit naše pivo!

Pokud se někdy vydáte do polského Těšína (Cieszyna) na trh, anebo z jakéhokoli jiného důvodu zavítáte k našim sousedům za hranici, určitě se zastavte v restauraci WiP na ulici Katowicka. Budete si tam moci odpočinout od nákupního shonu, zahrát si na skvělé bowlingové dráze, posilnit se výbornou pizzou anebo hamburgery, a co je na tom všem nejlepší – nově si tam můžete dát čepovaného Ryzáka! A pokud by Vás všechny tyto činnosti a lahůdky zmohly, můžete si objednat i pokoj. Ryzáka teď v Polsku dostanete krásně načepovaného tak, jak se sluší a patří. Byli jsme si to sami zkontrolovat a přeškolit. A těm, co stále nevěří, že i v Polsku můžou dostat čepované pivo s pěnou, přikládáme fotografie z naší výpravy do Cieszyna.



Místní barmani po přeškolení sládkem Mojmiřem

Návštěva zahraničního podniku s sebou přináší jistou exotiku a vstup do neznáma. Některé pro nás cizí kultury se můžou jevit jako zahaleny rouškou tajemna. Tajemná může být i cizí řeč. Jelikož jazykové úskalí v cizině bude první věc, se kterou se budete muset vypořádat, přinášíme vám základní slovníček, bez kterého se žádný správný milovník piva v Polsku neobejde.

## PIVAŘOVO POLSKÉ DESATERO:

**HOSPODA = KNAJPA, PUB (čte se „pab“)**

**ŠTAMGAST = STAŁY GOŚĆ**

**ČEPOVANÉ PIVO = PIWO Z BECZKI**

**KRÝGL = KUFEL**

**PĚNA = PIANKA**

**PODTÁCEK = WAFEL, PODKUFEL**

**ZÁCHOD = KIBEL, TOALETA**

**SPROPITNÉ = NAPIWEK**

**PLATÍM = RACHUNEK**

**NA SEKYRU = NA KRECHĘ**

Tato významná mezinárodní událost nám nedala spát, a proto jsme byli velice zvědaví, jak místní štamgasti v Polsku přijali Konička. Zajímalo nás, co tam mají jinak než jsme zvyklí v naší hospodě atd. Proto jsme vyzpovídali provozního restaurace WiP v Cieszynie, pana Jaroslawa Hanzela.



Manager a servírka

**Jak místní štamgasti reagovali na Ryzáka?**

Ve velké většině velice dobře.

**Jak jim Ryzák chutná a co na něj říkají?**

Většinou Ryzák chutná. Našlo se pár výjimek, pro které je příliš hořký.

**V čem je podle Tebe mezi Čechy a Poláky základní rozdíl co se týče pití piva?**

Češi pijí více piva s menším obsahem alkoholu. Proto, aby déle poseděli a pokecali u piva. Poláci raději pijí pivo s větším obsahem alkoholu. Proto, aby „šumělo v hlavě“. Poláci taky nemají příliš v oblibě pěnu u piva.

**Slyšel jsi o tom, že pivo dělá krásná těla?**

My tady u nás říkáme, že jdeme „na jedno malé a hned domů“. Anebo se u nás ještě říká, že po pivu se hlava kolíbá (v originále „od piwa głowa się kiwa“).

**Co je na tom pravdy, že v Polsku se pije pivo se sirupem?**

Ano, pije se s malinovým anebo zázvorovým sirupem. Velká část Poláků nemá ráda hořkou chuť, ani výrazné pivo. Tím mám na mysli především ženy. Já osobně nemám rád pivo s přidaným sirupem.

**V Polsku se taky velice často v hospodách prodává více lahvaců než čepovaného piva, proč tomu tak je?**

Existuje přesvědčení v povědomí lidí, že lahvové pivo je čerstvější (kvalitnější) než sudové.

**U vás je taky ještě „grzane piwo“ (pivní svařák). Jak se připravuje a k čemu je dobré?**

Pije se v zimě a v chladné dny za účelem zahřátí organismu. Do přihřátého piva se přidává různé koření, například hřebíček, skořice, med atd. (Anebo se dá přímo koupit hotová směs koření na přípravu grzaneho piwa). Já nevím proč je tak oblíbené, mně osobně nechutná.

## VELIKONOČNÍ SPECIÁL A SPECIÁLEK!

**VELIKONOČNÍ SPECIÁL 16%** - Velikonoční speciál má v našem pivovaru tradici už asi 10 let. Polotmavé až jantarové barvy, s velmi vysokou plností a sladovostí s tóny karamelových sladů, předurčuje tento speciál k opravdovému fajnšmekrům. Alk. okolo 6,5% zaručí rychlou a veselou pomlázku. Poprvé jej můžete ochutnat při slavnostním naražení sudu na Velikonočním Jarmarku 13. 4. 2019 v Koničkově Dvoře.

**VELIKONOČNÍ SPECIÁL 13% - ZELENÁČ**

- světlý speciál vařený v Koňovárku, který bude k dostání pouze a výhradně jen na Velikonočním Jarmarku ve formě čepované. Jedná se o speciálek vyjimečný v tom, že je chmelený jen hlávkovým zeleným chmelem - Žateckým poloraným červénákem. Ten zaručuje zvýšenou intenzitu chmele díky jeho čerstvosti a vůni. Alk. okolo 5,3% - zaručí veselou náladu během celého Velikonočního Jarmarku. Dej bůh štěstí!

**NA JAKÉ DALŠÍ SPECIÁLY SE MŮŽETE TĚŠIT?**

**V dubnu 2019**

se můžete těšit kromě Velikonočního speciálu taky na:

**HUCUL 13%** - Světlý speciál typu single hop. Poprvé byl zaveden v roce 2017 a od té doby si podmanil chutě nejednoho pivaře... Na čepu ve Vaší oblíbené Koničkovské hospodě od 4. dubna 2019.

**V květnu 2019**

se můžete těšit na tyto pivní speciály:

**HATATITLA 14%** - (India Pale Ale) aromatizovaný speciál. Tento speciál je uvařen ze speciálního chmele, který dodává tomuto pivu osvěžující příchuť. Díky svrchnímu kvašení a speciálnímu chmeli po vypití tohoto piva rozkvetete jako prvomájové květy. Vedlejšími účinky tohoto magického moku, který se na trhu neobjevuje náhodou v období 1. máje, bude intenzivní vzplanutí a probuzení všech Vašich smyslů (čich, zrak, sluch, chuť, hmat)... K dostání od 2. května 2019 (nedočkávkvi se k prvním kapičkám jistě dostanou již 1. máje).

**KLUSÁČEK 13%** - Jantarový speciál vídeňského typu. Tajuplný Jantar je od pradávna ideální doplněk stravy pro blížící se plavkovou sezónu. Takže všichni z vás, kteří jste ještě nestihli nahodit vánočky a formu - neztrácejte hlavu, ještě není nic ztraceno. S Klusáčkem do letní sezony všechno doženete! Náš sládek doporučuje minimálně jeden půllitr denně a do léta se z vás stanou lvi plážových salónů. V prodeji od 16. května 2019.

**ČMELÁK 12%** - Na závěr května se můžete těšit na jeden z nejoblíbenějších pivních speciálů. Legendární světlý medový ležák. Štamgasti mu slangově říkají Čmelda. Čmelda je postrach pro mnohé výčepní (jelikož do tohoto piva přidáváme skutečný med, žádné náhražky, tato kombinace vytváří pěnovou reakci). Na tuto sladkou tečku za květnem se můžete těšit od 30. května 2019.

## NOVO KOŇO-FITko V KONÍČKOVĚ DVOŘE

Už jako malá holka jsem excelovala v mnoha sportech, třeba v hasičských závodech, nebo přespolním běhu, s výjimkou rybaření. Nikdy jsem neulovila ani jednu rybu, pozornost mi totiž odváděla má ukecanost 😊

Proto není divu, že když jsem se přibližně před 6 lety začala věnovat fitness, dnes realizuji jeden ze svých největších snů. Časově pro mě bylo už nereálné dojíždět lektorovat do studií od Ostravy, přes Frýdek až po Třinec. S příchodem mateřství jsem byla nucena toto tempo zvolnit, ale o to více mě nakopla myšlenka udělat si svůj vlastní písíček.

Jelikož můj mozek jede většinou na 200 %, nedokážu zůstat u jedné věci a potřebuji neustálý rozvoj. Díky tomuto tempu dnes zvládám vedení lekcí jako TRX, power yoga, fly yoga a fly akrobacie, pilates, sestavení kruhových, silových a hiit tréninků. Nejdůležitější je však pro mě individuální přístup dle zdravotních možností a fyzické kondice jedince, vypráví Denisa Velká Kaňoková.

Zakládám si především na správnosti provedení cviků a to s úctou k tělu. Život mi totiž nadělal spoustu úrazů už od dětství, kvůli kterým jsem své nesrovnalosti těla musela dávat několik let do správného postavení. Díky tomu upřednostňuji zdraví cvičence. Zároveň život neberu tolik vážně a tak tvořím zábavné a kreativní formy tréninku.

Proč fitness na vesnici? Jednoduché, jsme stejně vzdáleni na všechny světové strany velkým městem, kde cvičenci musí dojíždět a kdo by nerad ušetřil peníze a hlavně čas za dojíždění?

Fitko, které vybudujeme v Koničkově Dvoře, má být ojedinelé a kreativní. Nejenže zde naleznete netradiční posilovací



pomůcky, jako jsou například pivní keg sudy, kladiva, točky a boulderova stěna, ale také tradiční cardio stroje a známější posilovací pomůcky jako TRX závěsy, kettlebally, medicimbally a jiné.

Zároveň jsme hrdí na to, že jsme jediné přípravné centrum pro recesní závod Točko-kapp. Naleznete zde veškeré potřebné vybavení nejen pro trénink tohoto závodu. Také budou vypsány speciální lekce k přípravě těchto závodů a ty budou stát za to 😊

Denisa Velká Kaňoková věří, že si klientela také oblíbí různorodnost funkčních prvků, jako jsou všelijaké úchopy, chyty, tyče a lana, které se budou během roku obměňovat.

V teplém počasí vyrazíme trénovat na čerstvý vzduch k přílehlé říčce na travnatou plochu, jenž se nachází hned za budovou areálu. Na ploše cca 320 m<sup>2</sup> můžete naleznout cardio koutek, funkční zónu ve velkém sále a malý sál pro skupinové lekce.

Díky tomu se můžete těšit na široký srotiment nabízených lekcí jak pro muže, ženy, děti i těhotné, tak i pro cvičence v pokročilejším věku. Se zaměřením na sílu, kondici, vytrvalost a zklidnění.

Na chod celého fitness centra nebudu sama. Mile ráda ve svém týmu přivítám trenéry s podobnou vizí a stejně velkým elánem. Těšit se tak můžete nejen na mě, ale také na lektorky a lektory jógy, fly jógy, jumpingu, sebeobrany, kruhových a funkčních tréninků a dalších. Naší vizí je lekcí si užít za každou cenu, kreativně se rozvíjet a hlavně posouvat se dál i s přibývajícím věkem.

Vzpomeňte si, jak jsme jako malé děti měli tolik energie, bylo to tím, že jsme se netrápili starostmi dospělých a užívali jsme si lezení po stromech. Proto budeme rádi, když se vrátíte zpět do dětských let a užijete si s námi pohyb, pořádnou dřinu i relaxaci a zapomenete na starostmi všedního dne, ať už ve společných lekcích nebo si sami přijedete zacvičit do funkční či cardio zóny. Otevření KOŇO-FIT centra plánujeme v květnu 2019, půjdou-li stavební práce dle očekávání. S nástupem léta se vypíše omezená prázdninová otevírací doba a od září najedeme zpátky na potřebný režim. Nebojte, nebudeme Vás omezovat členstvím, jsme přece demokratická země a tak jak si svobodně můžete vybrat značku piva jakou budete pít, tak si můžete vybrat i místo, kde budete trávit volný čas.

V den oficiálního otevření se můžete těšit na exhibici work-outových chlapáků, fly akrobacie, ukázky a představení lekcí a trenérů a bohatý doplňující program.

Budeme se na Vás těšit.

S úctou a hravostí Denisa Velká Kaňoková



## Koníček na cestách

Protože se blíží období cestování, dovolených, plážování, turistiky, výletů, čundrů, dobrodružství a podobně, rozhodli jsme se zavést v Koninách novou pravidelnou rubriku, která bude mapovat naše/vaše pivo na cestách.

Máte tak jedinečnou možnost podělit se se všemi o své fotografie z cest, kam jste Koníčka vzali s sebou. Je jedno jestli to bude někde v Čechách u rybníka, na chalupě anebo někde v exotice. Vytríbená výběrová komise bude brát zřetel na originalitu a vtip fotografie. Čím originálnější a zábavnější, tím větší šance, že Vás otiskneme v některém z příštích vydání Konin.

Své fotografie zasílejte na emailovou adresu: [marketing@pivovarkonicek.cz](mailto:marketing@pivovarkonicek.cz) Do předmětu zadejte: **Koníček na cestách**. V případě, že budete profesionální odbornou porotou vybráni a otištěni, obdržíte od nás dárek jako motivaci k dalším originálním trampotám s pivem Koníček.



## ŘIDIČOVA MODLITBA!



David se dlouhá léta vždy večer před spaním poctivě modlil.

*„Koníčku náš, jenž si rozvezený,  
autíčko mé, opotřebované,  
buď vůle tvá po všech těch kilometrech,  
a odpusť mi všechny moje škrábance a kolize,  
jakož i já odpouštím tobě tvé poruchy a defekty,  
neuved mě v omyl a nechtěj po mě kilometrů více,  
zbavit se tě potřebuji a nové Iveco ráno na rampě chci mítí.  
Ámen.*

A ještě než usnul, dlouze hleděl do stropu a snil o tom, že jednoho dne ráno bude mít zbrusu nové, naleštěné auto. A protože David Rucki byl v roce 2018 vzorným mužem, manželem, otcem, pivařem a především řidičem, tak jeho přání bylo splněno a Davidovi přibyl přírůstek do rodiny – nové Iveco! Jednoho rána na něj u rampy čekal nový

„parťák“ a od té doby už spolu ujeli spoustu kilometrů... (PS: celkem by nás zajímalo, jak se po večerech modlí od té doby).

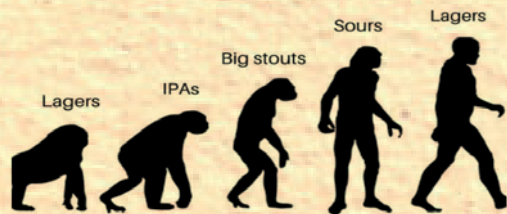


Do Pivovaru Koníček byl velmi vřele přijat mezi pivovarskou chasou nový automobil Iveco Daily, který tak nahradil stávající automobil (ten najezdil úctyhodných 333 333 kilometrů). Nový přírůstek do rodiny byl řádně pokřtěn a vesele zapíjen.



## Pivní novinky ze světa

Vědci po celém světě se neustále dohadují nad evolucí člověka. Stvořil člověka Bůh? Vyvinul se z opice? Nebo jsme kolonií mimozemšťanů? Byla dřívě slepice, nebo vejce? Nad těmito otázkami si pořád lámou hlavu a ještě asi dlouho budou, ale pokud jde o evoluci piva, v tom mají všichni jasno.



## Koňovárek je tak trochu Retro minipivovárek!!

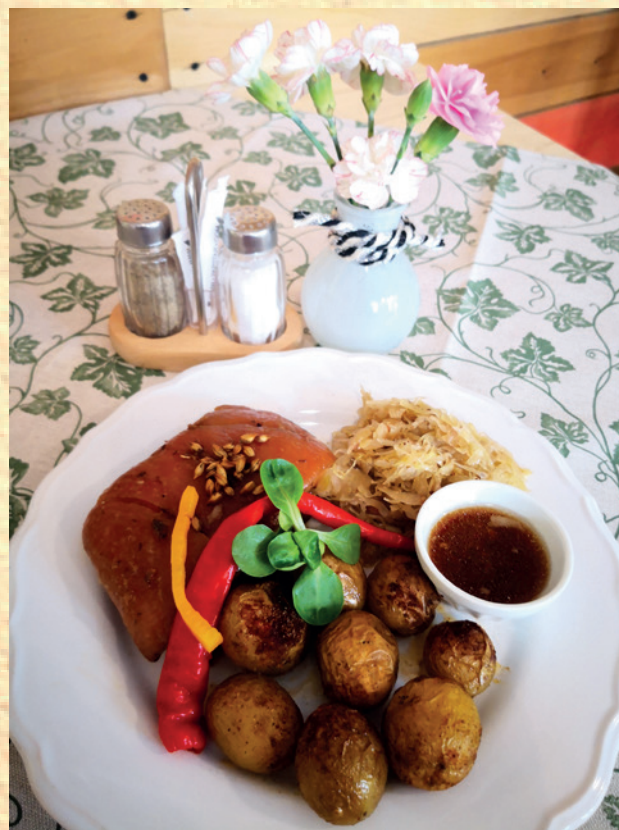


**Skřívá v sobě původní varnu z roku 2006!! viz foto-archiv Pivovaru Koníček.**

Pokud se v Koňovářku zrovna nevaří pivo na Vaše přání, lze ochutnat i nějaké RETROVÁRKY - například Retro Ryzák, Čmelák, Klusáček, Vojkovjan či oblíbený Železník anebo například ZELEŇÁČ 13%. Těchto speciálů není moc, jedná se vždy o limitované várky (250 l) piva s nepravidelností vaření (to znamená, když je na to čas a nevaříme zrovna na přání). Veškerý sortiment z Retro minipivovářku je k mání ve formě 15, 30 a 50 l anebo 1,5 l PET (vše do vyprodání zásob).

## PĚKNĚ MASNÁ PŘEHLÍDKA NOVÝCH UZENÁŘSKÝCH VÝROBKŮ

Řeznictví a uzenářství Koníčkův dvůr vypustil do prodeje pořádně masné NOVINKY.



Čehož Vaše chuťové buňky mohly být svědkem na Koníčkových hodech, které se konaly v březnu v pivnici a cukrárně Ve Dvoře.

Představili jsme vám uzenářské výrobky v neotřelých variacích. Úspěch tak slavil nejen špekáček na domácím leču a domácí hot dog s žízňivě pálivou paprikovou klobásou, ale také originálně servírovaná pivní a chmelová klobáska. Tyto klobásky jsou určené především ke konzumaci se zapíjením lahodného pivního moku. Ať už některého z našich speciálů, třeba letošní novinky Klisnička 12% nebo naší stálé nabídky. Po pořádných flákotách masa upravených a naložených dle našeho originálního postupu, se také jen zaprášilo. A zde



ukázka naší originality: buček na pivě a sladu se sladovými oříšky, krkovice na malinách a vepřová plec na pomerančích. Tyto lahůdky jsou k dostání už předhotovené ve vakuu, což ocení hospodyňky a svobodní mládenci. Slouží tak pro rychlou a chutnou večeři.

Doporučujeme podávat s domácími KOŇO-BIO brambory ať už na způsob pečoků, dukátků nebo jako vařený brambor.

Ve vývoji máme také naše marinády, aby jste si na své grilovačce vychutnali nepřeberné kombinace chutí.

NOVĚ teď nabízíme i menší korytka ve variaci pro 5 osob a dále i nové kombinace korytek se složením nových klobásek i flákot masa.

### KOŇOKUCHAŘKA

Připravili jsme si pro vás novou rubriku, ve které budeme představovat pivní kulinářské speciality naší skvělé šéfkuchařky Jany. Už jen z pohledu na tuto skvělou dobrůtku se nám sbíhají sliny, a co Vám?

**Špekáčky pana Sládka:**  
(pro 4-5 osob)



6 Koníčkových špekáčků, 3 rajčata, 3 větší cibule, 1 palička česneku, 1 velké černé pivo Kobyla, anglická slanina, koření dle chuti

Návod na přípravu – Špekáčky podélně rozkrájíme a uvnitř řezu natřeme hořčicí. Na dno pekáčku dáme cibuli nakrájenou na hrubší kolečka, česnek na plátky a rajčata na drobně nakrájené (pokud nemáte rajčata, může být rajčatové pyré). Na tuto podestýlku položíme špekáčky. Zakryjeme anglickou slaninou. Osolíme, opepříme a můžeme přidat i grilovací koření. To vše pak zalijeme kvalitním černým pivem (Kobyla). Pečeme na 160 stupňů zhruba 30 min.



## AKCE 2019 V KONÍČKOVĚ DVOŘE

13. 4. Velikonoční jarmark a vepřové hody  
 3. 5. Ladies night 2  
 1. 6. Koníčkův den (areál pivovaru Koníček)  
 14. 6. a 28. 6. a 12. 7. a 26. 7. a 9. 8. a 23. 8.  
 Letní KOŇO - KINO  
 14. 9. Točko - kapp (areál pivovaru Koníček)  
 12. 10. Den otevřených vrat  
 8 - 10. 11. Husí hody  
 7. 12. Rozsvícení  
 vánočního stroměčku

KONÍČKŮV DVŮR  
VOJKOVICE

*a další...*

## KOŇO KINO

Jelikož o venkovní projekci pod širým nebem, s pivem v jedné ruce a klobáskou v druhé, byl veliký zájem, i v tomto roce tuto úspěšnou cyklickou událost v Koníčkově dvoře zopakujeme. Již nyní si tak můžete zarezervovat páteční večery pro Vaše oblíbené letní Koňokino. Opět na Vás budou čekat krátké předfilmy a perličky ze světové filmové produkce. V programu se pak můžete těšit na českou klasiku i komedie. Poprvé jsme do programu zařadili i zahraniční tituly, ať už přímo z Hollywoodu anebo komedii od našich sousedů z Polska, kdy budete mít možnost ocenit zahraniční smysl pro humor.

### Program letního Koňokina 2019:

- 14. 6. 2019 – **Pelišky** (rež. Jan Hřebejk)
- 28. 6. 2019 – **Wesele** (rež. Wojciech Smarzowski)
- 12. 7. 2019 – **Samotáři** (rež. David Ondříček)
- 26. 7. 2019 – **Big Lebowski** (rež. Ethan a Joel Coen)
- 9. 8. 2019 – **Hoří má panenko** (rež. Miloš Forman)
- 23. 8. 2019 – **Jak utopit Dr. Mráčka aneb Konec vodníků v Čechách** (rež. Václav Vorlíček)

## Pygmy 20k

### Dárek který vás rozřehtá!

Nevíte jak a čím svého manžela, přítele či milence obdarovat?

Neváhejte a navštivte naši značkovou prodejnu Koňotéka, kde je možné zakoupit nejen spodní prádlo, trenky, cyklošaty, trička, mikiny, kšiltovky s logem Pivovaru Koníček, ale nově navíc letní pivní zbraň v podobě - chladiče piva Pygmy 20k. Model 20k není jen tak ledajaká zbraň, ale opravdový a věrný kámoš do nepohody. Máte pergolu a už Vás nebaví pít teplé lahvičky? Dojde ve Vaší oblíbené hospůdce pivo a Vaš hospodský už nečepuje? Nebo jste na malé vesnici, kde Vaši oblíbenou hospodu zavřeli? Máte hospodu příliš daleko a jste líní chodit do KOŇOHOSPŮDEK??? Ano, Pygmy 20k všechna Vaše trápení vyřeší. Chladič piva je opatřený vzduchovým kompresorem, který tlačí pivo do pípy. Výkon chladiče je 40 vychlazených piv za hodinu, které Vás opravdu dobře zapivní.

Pro ty, co mají kvalitní sklípek, nebo pivo chladí ve studni, mohou doporučit party pípu (viz foto), která je také k dostání v Koňotéce.

A pro ty, co nemají ani chladič, ani party pípu a mají rádi domácí čepované, máme na takové domácí řehtání (čepování) Koňosoudek 5L s vlastní pípu. Teď už jenom záleží, do které kategorie spadáte? Každopádně každý spotřebitel čepovaného piva vybere to své, rozřehtané...



Typy označení zákazníků:  
 Pergolák – Lindr Pygmy 20K  
 Stodolák – Party pípa 15PP  
 Balkoňák – Koňosoudek 5L

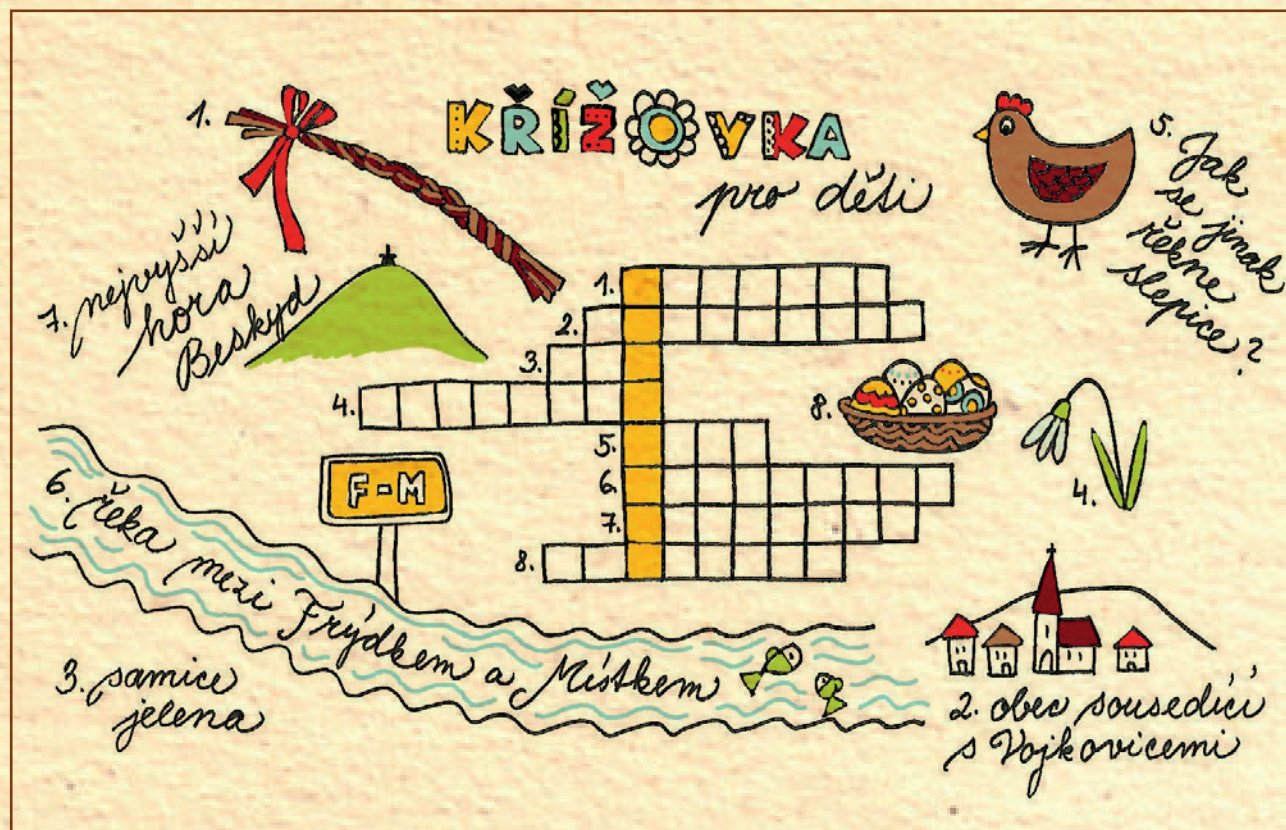
## ŠARLOTKA – Naše dcerka, která nám dělá radost...



Když jsem uvažoval, jakým nápojem oslavíme narození naší dcery, bylo mi hned jasné, že to bude pivem. Ale ne jen tak ledajakým pivem! To, že jsme se rozhodli se ženou uvařit pivo v našem Koňovárku, byla jasná volba. ŠARLOTKA – polotmavý ležák 11% s medem a za studena chmelený Kazbekem ... Část várky byla stočená do sudů 15, 30 a 50l, které se během pár zapíjecích akcí lehce a s chutí vypily. Zbytek várky putovalo do skla 0,75l, které fungovalo jako pivní SMSka, co oznamovala příchod nového človíčka na svět ... Raritou bylo naplánovat porod s dobrou zráním! Aby pivo bylo dobře uleželá... Vaření proběhlo 27. 10. na jmeniny Šarlotky a slavnostní naražení proběhlo přesně 4. 12. 2019, kdy várka byla přesně 30 dní uleželá. Tomu se říká umění a načasování paní Sládkové ...Tak na zdraví!!! Mojda, Denča a naše ŠARLOTKA.



## DĚTSKÁ KŘÍŽOVKA / LUŠTĚNKA



Samozejmě myslíme i na naše ratolesti, a proto zde přinášíme zábavnou křížovku pro nejmenší. Pro ty, kteří úspěšně vylustí křížovku, a pošlou nám foto vylustěné křížovky společně se zněním tajenky na email: [marketing@pivovarkonicek.cz](mailto:marketing@pivovarkonicek.cz), bude čekat sladká odměna. Ze všech správných odpovědí, které k nám dorazí do 12. dubna 2019, bude na Velikonočním Jarmarku vylosován jeden dětský výherce, který od nás obdrží sladkou odměnu 🍪. Do předmětu emailu zadejte: **Dětská tajenka**.

## KONÍČKŮV DEN 2019

1. června 2019 se můžete těšit na již tradiční Koníčkův den v areálu Pivovaru Koníček. Den plný zábavy, pivních soutěží, hudebních vystoupení, pivní degustace, speciálů, přátelských setkání u piva a dobrého jídla a mnoho dalšího. Bližší informaci již v dalším čísle Konin.

