

KONINNY



VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE



číslo 21
ročník 6
18. 8. 2019

20. LET VÝROČÍ HOSTINCE U KONÍČKA

Hostinec u Koníčka letos slaví své 20. výročí a my to samozřejmě slavíme taky. Tohle krásné výročí si zaslouží pořádnou pozornost. Pojďme se tedy podívat do historie a vzniku tohoto krásného a oblíbeného místa v hledáčku všech cyklistů a milovníků piva nejenom z Moravskoslezského kraje.



Otevírání Hostince U Koníčka, Evžen a Jana Velcí

Hostinec u Koníčka byl založen v roce 1999. Současný výčep se nachází v objektu bývalého chléva, který byl součástí jednoho z největších bývalých gruntů ve Vojkovicích. Podle pamětníků byla součástí statku před mnohými a mnohými roky hospoda, ale prameny o pravdivosti se nedochovaly. V roce 1952 byl grunt z části znárodněn a z chléva se stala kůlna a následně garáž. Hostinec provozuje od samého počátku Slávek Velký, bratr sládky Pivovaru Koníček Mojžíra Velkého.

Název „Koníček“ odkazuje na jedny z majitelů gruntu – Barboru a Stanislava Koníčkovy, kteří zde hospodařili počátkem minulého století. Z počátku se v hostinci čepovalo pivo Radegast (10 % a 12 %) a Velkopopovický Kozel. Pivo z Pivovaru Koníček se zde začalo čepovat od samotného začátku pivovaru, tedy od roku 2006. Rostoucí obliba koníčkového piva vedla k tomu, že po pár měsících zůstalo v nabídce pouze a jen pivo z Pivovaru Koníček.

K výjimečnosti tohoto místa patří určitě to, že Hostinec u Koníčka je historicky vůbec prvním místem, ve kterém se začalo čepovat pivo Koníček a od založení Pivovaru Koníček v roce 2006 až doposud se jedná o jediné místo na světě, kde si můžete dát čepované pivo Koníček přímo z ležáckého tanku! Točí se přímo z původního malého pivovaru, kde se pivo již nevaří,



Původní vnitřek výčepu Hostince U Koníčka



Původní vnitřek bankety Hostince U Koníčka

ale nadále zde probíhá kvašení a zrání piva. A jak je dobře známo a o čemž se můžete přesvědčit sami v Hostinci u Koníčka – pivo z tanku zajišťuje tu nejvyšší kvalitu a chutná nejlépe.

Pokud tedy chcete sami ochutnat výborné pivo přímo z tanku anebo se chcete dozvědět něco více o aktuální nabídce Hostince u Koníčka, o možnostech ubytování atd., navštivte

webové stránky www.hostinecukonicka.cz nebo se zastavte u Koníčka osobně.



Hostinec U Koníčka ze předu



Hostinec U Koníčka pohled ze zadní strany

KONÍČKŮV DEN 2019

1. června 2019 proběhl v areálu Pivovaru Koníček a v Hostinci u Koníčka tradiční Koníčkův den již po třinácté. Pro návštěvníky byl připravený bohatý, nejen hudební program. K tanci a poslechu hrála například skvělá revivalová kapela LOS PEDROS anebo výborná taneční skupina KARM. Děti měly možnost užít si divadelní představení v podání divadélka ENTENTÝKY, nechat si pomalovat obličej anebo si zasoutěžit o pěkné ceny. Soutěže byly připraveny také pro hravě dospělé. Ti si mohli například dát časovku v pití tupláků (v letošním roce loňský vítěz opět obhájil své prvenství) nebo otestovat své žaludky při rychlostním požívání Koňoklobásek (po úctyhodném výkonu a spolknutí posledního sousta se vítěz soutěže dozvěděl, že vyhrál dárkový poukaz jak jinak než na Koňoklobásky!). Diváci se dočkali taky velice oblíbené a u nás na Koníčkově dni již tradiční soutěže v hodů sudem.

Na čepu bylo přes 12 druhů piv z Pivovaru Koníček a návštěvníci měli možnost jako první ochutnat absolutní novinku - VIŠŇOVÁ 10,5%.

Letošní ročník proběhl v přátelské atmosféře. V alejích bylo nablito průměrně, takže žádné extrémní rekordy se nekonaly. Organizační tým děkuje všem, kteří s námi přišli oslavovat Koníčkův Den, za skvělou atmosféru a již začíná s přípravou toho příštího - již 14. ročníku Koníčkově dne. A jelikož tuto akci děláme především s myšlenkou na Vás a pro Vás, návštěvníky, příznivce a přátele Pivovaru Koníček, budeme rádi když se nám ozvete a napíšete své postřehy a nápady, co bychom mohli vylepšit, změnit anebo zařadit do programu příštího 14. ročníku Koníčkově dne. Své podněty pište na email: marketing@pivovarkonicek.cz. Do předmětu zadejte: Koníčkův den 2020.

PIVOVAR KONÍČEK
zve na
TOČKO - KAPP
Otevřené mistrovství ČR v pivním běhu!!
SOBOTA 14. 9. 2019
TOČKO-SPRINT -nejen pro diváky (trasa 100m o souděk Ryzáka 11%)

MAREK CAUSIDIS
"Zvu vás na 6 rychlých Poníků..."

Soutěž o ceny, tombola
1. místo - 50l sud piva a neomezená konzumace s masovým korýtkem pro 3 osoby
2. místo - 30l sud piva
3. místo - 15l sud piva

19.30 vyhlášení vítězů
20.00 Disco-rockoteka
DJ-PONÍK
Vstupné: ŽÍZEN :-)

Start - U Koníčka - 15:00, trasa: na Kohůtku a zpět
Závod 32lenných družstev v kostýmech. Jízda s točkama (kolečky, káry) s plným sudem 50l (ženy 30l). Pítný režim závodníků zajištěn pivem **PONÍK 10%** - SVĚTLÉ VYČEPNÍ!
Registrace od 13:30!

Registrace týmu e-mailem na kono-fit@seznam.cz
Více info na www.pivovarkonicek.cz a www.konickuv-dvor.cz

TOČKO - KAPP Otevřené mistrovství ČR v pivním běhu 2019

Recesně sportovní závod v tříčlenném družstvu s bečkou piva na točkách. K tomu všemu ještě podmínka vypít 18 piv na tým. Dámy si na točkách vezou 30l bečku a musí vypít 18 třetin točeného piva. Pánové by měli své pivní mozoly potrénovat o něco víc, protože na ně čeká rovnou osmnáct půllitrů a k tomu povevou bečku padesátilitrovou.

Všichni pak společně zdolávají závod v běhu s bečkou na točkách v délce 10km. Pro tuto událost je pro závodníky (i návštěvníky) připraven pivní speciál Poník 10%. To vše a mnohem více je Točkokapp 2019, již tradiční recesistický závod, který závodníkům zoceluje svaly a divákům navozuje smích. A protože jde o recesistický závod, každý tým běží v originálním převleku.

Co se týče kostýmů, nápadům se hranice nekladou. Běží se od Pivovaru Koníček směrem na Kohůtku pod Prašivou a zase zpátky. Pro účastníky soutěže jsou připraveny bohaté ceny (viz plakát). A pak je zde také speciální cena, na kterou můžou cílit všichni pomalejší, ale za to kreativní jedinci - cena za nejoriginálnější kostým! Ten vyhodnocuje odborná porota složená z fajnšmekrů divných kostýmů a neomezeného vkusu.

Po vyhlášení všech vítězů bude pokračovat rockoteka v podání DJ Poníka.

NOVINKA!

12. 10. 2019 - DEN OTEVŘENÝCH VRAT!

Letošní novinkou, na kterou se návštěvníci areálu Koníčková Dvora mohou těšit, je „Den otevřených vrat“. Jak jste se jistě domysleli, jedná se o variantu dne otevřených dveří, kdy budou mít návštěvníci příležitost blíže se seznámit s Koníčkovým Dvorem. Zapište si proto do kalendáře datum 12. 10. 2019 a můžete se těšit na exkurzi po Stodolní Ulici, kde bude připravena ochutnávka sortimentu Koníčková Dvora a Pivovaru Koníček, předváděcí vystoupení v Koňo-Fitku a mnoho dalšího. Na čepu bude nový Koňovárský speciál Vraťák 12%. Pivo, ke kterému se určitě vrátíte!

Koníčkův Dvůr tak bude široké veřejnosti prezentovat vše, co nabízí. Bude to jedinečná příležitost přesvědčit se na vlastní oči o tom, že tento prostor není pouze a jen pivním skladem, ale především místem pro setkávání přátel, kultury a zábavy. Samozřejmě se také můžete těšit na soutěže v pití piva a pojídání klobás. K jídlu na Vás budou čekat mimo jiné domácí placky. K tanci a poslechu Vám zahraje čerstvý nadějný cover band Letní Svetr, na své si přijdou i milovníci country a večer pak završí legendární zábavová skupina KRAKATIT. V plánu je také oživení zemědělského muzea. V rámci něj rozdělíme starou mlátičku, budeme řezat dřevo na staré cirkulárce anebo čistit obilí na starém burdaku. Děti i dospělí si tak budou moci zatočit klikou anebo na starém brousku nabrousit nože a nůžky.

To vše a mnohem více na Vás bude čekat v rámci Dne otevřených vrat v areálu Koníčková dvora.

PIVNÍ MENU 2019

3. místo v kategorii
PIVOVAR KONÍČEK
Pivovar Koníček
Vojvodice

PODZIMNÍ
PIVNÍ MENU
2019

2008
PIVOVAR KONÍČEK VOJVODICE

OD	DO	NÁZEV	PERCENTO	POPIS
15. 8.	15. 8.	VIŠŇÁK	10.5%	- rýžovo-ječmenový speciál
29. 8.	29. 8.	PONY - PEJL	13%	- (Pale-Ale) aromaticko-koňový speciál
12. 9.	12. 9.	ČMELÁK	12%	- medový světlý ležák
26. 9.	26. 9.	KLADÁS	16%	- svatováclavský světlý speciál
10. 10.	10. 10.	PODKOVÁŘ	15%	- světlý extra hořký speciál
24. 10.	24. 10.	ŽELEZNÍK	18%	- světlý extra speciál
31. 10.	31. 10.	HUSAR	12%	- svatomartinský polotmavý ležák
14. 11.	14. 11.	SAMETOVÁ	17%	- sametový polotmavý speciál
28. 11.	28. 11.	KOBYLA	15%	- smetanový tmavý speciál
12. 12.	12. 12.	VÁNOČNÍ HUCUL	13%	- single hop světlý speciál
19. 12.	19. 12.	ŠTĚDROK	24%	- polotmavý extra speciál

Stálá nabídka: PONÍK 10%, RYZÁK 11%, VRANÍK 12%, GROŠÁK 14%, HATATILLA (IPA) 14.5% a VIŠŇÁK 10.5%
Objednávky: +420 604 483 044
Do vyprodání zásob. Změny v datech vyhrazeny...

PIVNÍ NOVINKY ZE SVĚTA



Věděli jste, že slavná heavy metalová kapela Iron Maiden má své vlastní pivo? Jmenuje se Trooper, koupíte ho v 50 zemích světa a prodalo se ho již přes 100 milionů kusů! Nás by celkem zajímalo, který z těchto chlapíků z Iron Maiden je tak nadaný, že mezi jednotlivými koncerty, zkouškami a nahrávaním desek ještě stihá navařit takové množství piva. Anebo že by Eddie (postava a symbol Iron Maiden) opravdu žil, a na staré roky se rozhodl zasvětit svůj život tajům a magii tohoto lahodného moku?

HASIČI Z RADVANIC PŘIJELI HASIT ŽÍZEŇ DO NAŠEHO KOŇOVÁRKU

Sbor dobrovolných hasičů z Ostravy - Radvanic k nám zavítal u příležitosti otvírání přístavby hasičské zbrojnice. A jelikož my rádi pomáháme a k tomu jsme odborníky na hašení žízně, jejich volba, kde si uvařit své vlastní pivo, byla jasná!



V dubnu 2019 tak u nás v Koňovárku spatřil světlo světa nový pivní speciál – Radvanická Maštal. O tom, jak hasičům pivo chutnalo a jak si užili vaření jsme si krátce popovídali s Richardem Dudkem ze sboru dobrovolných hasičů z Ost-

ravy - Radvanic, který je strůjcem nápadu Radvanická maštal 11%.

Jaký byl ohlas na pivní speciál Radvanická Maštal?

Jsem přesvědčený, že se speciál opravdu vydařil. Část várky jsme vytočili návštěvníkům, kteří přišli 18. dubna letošního roku na slavnostní otevření přístavby naší hasičské zbrojnice v Radvanicích. A o tom, že Radvanická Maštal opravdu chutnala, svědčí zejména to, že během necelé hodiny byly dva sudy pryč a konzumenti si pivo pochvalovali. Část várky jsme si pak nechali pro naše členy a další akce a menší množství bylo stočeno také do „dárkového balení“ pro významné hosty, kteří rovněž přišli na slavnostní otevření.

Koho a jak napadlo uvařit si své vlastní pivo v Pivovaru Koníček?

Musím přiznat, že nápad se zrodil u mě. K tomu, aby se ale realizoval, jsem musel přesvědčit i další kolegy. A po pravdě přiznávám, že moc práce mi to nedalo. Do pivovaru Koníček, jsme do té doby jezdili jako běžní zákazníci a nakupovali pivo, které nám velmi zachutnalo, na nejrůznější kulturní akce, které jsme jako sbor dobrovolných hasičů pořádali pro veřejnost, nebo také pro nejrůznější soukromé oslavy apod. Takže jsme také navštěvovali webové stránky pivovaru (www.pivovarkonicek.cz pozn. redakce), abychom třeba zjistili aktuální nabídku piva, ceny, otevírací dobu a další užitečné informace. No a tam jsem jednou objevil informaci o možnos-

PO ČERNÉM PIVU ROSTOU...



Jedná z nejstarších záhad světa se lidé snaží přijít na kloub již od nepaměti. Stejně jako si lámou hlavu nad tím, zda-li bylo nejdříve vejce nebo slepice, nemůžou přijít na odpověď na otázku, jestli po černém pivu rostou „kozy“ (prsa pro slušnější čtenáře, pozn. redakce). Tým amerických vědců z Mesečusec se proto rozhodl tuto záhadu jednou pro vždy vyřešit.

Vzal si vzorek 100 žen různého věku, pohlaví, barvy pleti, výšky, váhy a velikosti prsou. Ženy dobrovolnice byly rozděleny na takzvané „pivopijící“ a „pivonepijící“. První skupině bylo po dobu třiceti dnů podáváno pravidelně dvakrát denně černé pivo, druhá skupina abstinovala.

Výsledek na sebe nenechal dlouho čekat a byl ohromující!

Všechny ženy, které pravidelně pily černé pivo, po 30 dnech nabýly značně kypřejších prsních tvarů!

Kdo nevěří, ať se sám zkusí přesvědčit. Doporučujeme ještě dnes začít s pravidelným přísunem našeho černého piva Vraník z dílny Pivovaru Koníček a již za 30 dní se Váš partner, přítel, rodina i přátelé nebudou moci vynadávat na Vaše vnady a budou souhlasně přikyvovat, že po černém rostou.

A pro všechny ty, kterým i přes tento fakt černé pivo příliš nechutná, máme dobrou zprávu. Můžete si zakoupit naše tričko „Po černém rostou!“ v naší Koňotéce a podpořit tím tuto vědecky dokázanou pravdu.

Poznámka: nutno přiznat, že některé dobrovolnice ze skupiny „pivopijících“ následně podstoupily abstinence kúru, výsledek totiž předčil jejich očekávání a kromě prsou začaly ženy nabývat plnějších tvarů také v oblasti takzvaného „pivního mozolu“. Jiné si ale i ten pochvalovaly. Inu, proti gustu žádný dišputát!

ti uvařit si vlastní pivo v Koňovárku. A vzhledem k tomu, že máme rádi v našem kolektivu různé zvláštnosti a výjimečnosti, tak mě tato informace zaujala právě s ohledem na připravované slavnostní otevření přístavby naší hasičské zbrojnice. Řekli jsme si, že to by mohlo být přesně to, co tuto akci zpestří a co ještě nikdo v našem okolí neměl. A také jsme byli zvědaví na samotný proces vaření piva.

Jak tedy probíhalo samotné vaření?



Pivo jsme museli vařit vzhledem k samotné proceduře už v měsíci únoru tak, abychom ho mohli v dubnu konzumovat. Samotná akce vaření piva byla super. Bylo to sice dost narychlo, ale sešlo se nás celkem deset. Vaření probíhalo od osmi hodin ráno, do pozdního odpoledne. Sami jsme si zvolili předem, jestli chceme vařit světlé, polotmavé, nebo tmavé a také jsme se sami rozhodli, že finální produkt by měla být jedenáctka. A pak už pod vedením samotného sládky pivovaru Mojmirá Velkého šlo vše ráz naráz. Nejen, že jsme se „vlastními rukama“ zapojili do procesu vaření, ale dozvěděli jsme se o pivu a jeho vaření celou řadu zajímavostí, úsměvných historek a příhod. Takže

dneska už např. víme, co je to a jak chutná „sládkův grog.“ Ve volnějších chvílích, kdy probíhal samotný proces vaření piva, jsme měli možnost také nahlédnout pod pokličku výroby medoviny, sirupů, nebo ochutnat již uvařené speciály natočené přímo z tanků. Velmi příjemnou a pohodovou atmosféru dne umocnily ještě více našemu kolektivu masové speciality a výrobky z Koníčkovy korytka. Po několikátýdení proceduře ležení piva přišla na řadu dlouho očekávaná degustace, po které jsme mohli všichni konstatovat, že se naše Radvanická Maštal opravdu povedla.

JOHANŮV SVÁTEČNÍ LEŽÁK 12%



Recept, jak si uvařit své vlastní pivo, mají také v Johanově Budě v Třinci. V březnu 2019 roku se Hanzí rozhodl k pětiletému výročí fungování hospody Johanova buda v Třinci uvařit v Koňovárku svůj vlastní speciál.

„Toto rozhodnutí vyplynulo tak nějak automaticky a přirozeně. Po pětileté spolupráci s Pivovarem Koníček jsme chtěli zpečetit a utužit vazby mezi námi - hospodou a pivovarem,“ tvrdí Hanzí. Dodáme ještě, že oficiálním majitelem a zakladatelem této hospůdky je pes Johan (viz pivní etiketa). Pod odborným dohledem sládky Mojmirá tedy navařili 12% Johanův sváteční ležák. Samotné vaření si všichni náramně užili a podle Hanzího by si ho každý hospodský měl jít zkusit, ať ví co všechno to obnáší. „Jednak Vám to umocní vztah k pivu, díky čemuž se změní i přístup k čepování, ale zároveň se změní i pohled na pivo a celkové zacházení s tímto lektvarem,“ přiznává Hanzí. Nápad si pochvaluje taky Gábina. Uvařit si vlastní pivo proto doporučuje všem. „Je to skvělý dárek, který může ženská chlapovi dát. Jednak se tímto zbavíte svého chlapa na celý den a ještě k tomu mu uděláte radost,“ dodává s úsměvem Gábina. Hanzí si uvařil várku o objemu 275 litrů, po kterých se v hospodě jen zaprášilo. Během dvou týdnů byl Johanův sváteční ležák vypitý. Místním štamgastům tato várka zachutnala natolik, že u Hanzé a Gábiny neustále žadoní, ať Johanův sváteční ležák zařadí do nabídky permanentně na stálo. Jakmile došel poslední sud a dopilo se poslední pivo, v tu chvíli posel i pes Johan. A jelikož Johan odešel do věčných pivních lovišť a tím pádem se výroční speciál stal symbolicky i vzpomínkovým, Hanzí s Gábí uvažují o tom, že příští rok si tuto várku opět navaří. „Možnost uvařit si vlastní pivo je taková radost a příjemný zážitek, že z toho chci udělat v Johanově Budě tradici,“ říká Hanzí. „A zároveň tento speciál bude památkou na Johana.“ A co Vy, neláká Vás také si při nějaké příležitosti navařit své vlastní pivo?

CVIČÍM, CVIČÍŠ, CVIČÍME V KOŇO-FITKU

Koňo-fitko je sportovní centrum v areálu Koníčkova Dvora. Slavnostním otevřením 24. 5. 2019 se spustil provoz, který sklídl neočekávaný zájem. Na našich lekcích jógy, TRX, jógy ve vzduchu, fly akrobacie, kruhových tréninků, tabaty, pilates, funkčních koňo-tréninků, cross koňo-fit lekcí, trampolín a lekcí pro děti jsme uvítali širokou klientelu: od ostřílených sportovců, přes začínající cvičence až po ty se zdravotními problémy.



„Tento nápad vznikl už s koupí areálu Koníčkova Dvora v roce 2016. Jelikož areál nabízí spoustu nevyužitých prostor, naskytla se mi možnost splnit si jeden z mých snů, říká majitelka Koňo-fitka,“ Denisa Velká Kaňoková. Přála jsem si vybudovat místo, kam se lidé budou rádi vracet a kde jim bude moci celý Koňo-fit tým pomáhat, ať už s redukcí váhy, zpevnění těla, posílení fyzické kondice, silové zdatnosti, zlepšení postavení těla nebo celkového zdraví.

Ačkoliv se mi toto přání vyplnilo a prostory jsou téměř dohody, je to jen krůček na cestě k opravdovému cíli. To opravdové teprve přijde. A to motivovat a koučovat vás v zaměření, které si sami zvolíte. Plánujeme vzdělávací workshopy, maratony, přednášky, festivaly a další aktivity, které vás posunou a namotivují k vašemu zlepšení a další práci s vlastním tělem. Rádi vidíme, že se k nám cvičenci vrací a odcházejí nadšení. Největší radost mám z někdy až protivných poznámek našich zaměstnankyň, které fitko navštěvují, ve stylu - „Ty dneska mě ale bolí zadek,“ „Viš, jak se mi dobře pak spalo,“ „Dneska mě ty záda vůbec nebolí, jak jsme se včera protáhli!“... Nadšení mívám hlavně u viditelného zlepšení, například fyzické kondice a výdrže nebo redukce váhy. To mě ujišťuje, že tahle práce je mi smysluplným koníčkem. Jelikož se fitness stále posouvá kupředu, je potřeba aby i trenéři byli vzdělaní ve svém oboru, proto investujeme nemalé finanční prostředky i do našeho zlepšení, které vám chceme předat.

Jako přípravné centrum na recesní závody Točko-kapp, pořádané Pivovarem Koníček, máme veškeré vybavení a dispozici k trénování na tento závod. V srpnu a září vypíšeme speciální tréninky, na kterých si můžete vyzkoušet, jak přibližně závody probíhají. „Těžko na cvičišti, lehký na bojišti“ bude pro tyto tréninky platit dvojnásob. Nejenže odpijeme povinné množství piva, které máte zvládnout za závod, ale hlavně potrénujeme především běh do kopců, jelikož trasa je dlouhá 10 km s převýšením 200 m. Na tréninku není potřeba přijít v kostýmech, ty si šetřete na samotný závod. Zkušební lekci si můžete vyzkoušet i přesto, že závod nepoběžíte. Rezervace budou vypsány a spuštěny na www.konickuv-dvur.cz/kono-fitko/rezervace

K dnešnímu dni jsme ve fitku stihli i příměstský tábor pro děti, který se opravdu vydařil. Děti si užily lekce v síti, celodenní výlet s exkurzí v místním včelíně, vyjížďku kočárem, koupání v bazénu, opičí dráhu ve funkční zóně, domácí zvěřinec obou vedoucích, táborák s opékáním špekáčků, exkurze na Koníčkově Stodolní ulici a v historickém muzeu, kde se nám podařilo zprovoznit i starou mlátičku obilí. Ale i další aktivity, ze kterých měly děti viditelnou radost. Závěrem celého tábora bylo secvičení vystoupení v síti pro rodiče, jenž se dětem vydařilo do posledního detailu. Toto léto máme ještě jeden turnus tábora a další plánujeme na příští rok.

Letošní hit na Koníčkovém pivním trhu - VIŠŇOVÉ PIVO!

VIŠŇOVÁ 10,5% (alk. 4%) - absolutní novinka pivovaru Koníček. Pivo, které Vás překvapí. Růžové pivo sladkokyselé chuti láká jak ženy tak muže. V létě osvěží a v zimě nakopne. To vše a mnohem více je VIŠŇOVÁ 10,5%.



Poprvé byl tento lahodný mok naražen 1. června 2019 na Koníčkově Dni ve Vojkovicích a již tam sklídl obrovský úspěch. A jelikož zájem o tuto novinku byl tak velký, máme ho nyní k dostání v KEG, PET i lahvičkách 0,5l.

Na to, odkud se vzal nápad na Višňové pivo a jak vzniklo jsme se zeptali sládky Mojžíra Velkého.

Kde jsi hledal inspiraci k vymýšlení Višňového piva?

V sortimentu pivovaru nám chybělo jedno ochucené pivo. Dělalme například Radlera, ale to je lehké pivo s pomerančovou



Kdo neskáče, není Čech. O tom se na jumping maratonu přesvědčili všichni skákající účastníci. Podpořit tuto akci nám přijel vzácný host jump master Robert, až z druhé strany republiky. Obrovský obdiv patřil všem zúčastněným, kteří přišli v letním období, kdy pot teče po zádech jen při vyšlapání schodiště na recepci. Po skončení maratonu ve fitku panovala typická dvorská nálada, způsobená tím že byli všichni propoceni jak vrata od chliva. Respekt patřil především skákajícímu Kubovi, který nejen, že si vyzkoušel trampolíny prvně, ale také je musel odskákat bez poslechu hudby. Protože pro něj neexistují výmluvy, přes svou hluchotu chodí rád cvičit a zkoušet nové věci. Pro velký úspěch plánujeme opakování ještě tento rok na podzim.

Od poloviny září budeme vypisovat uzavřené kurzy power yogy, vinyasy yogy, jógy v síti, fly akrobacie pro začátečníky, fly pro děti (cvičení v síti), cross fitu pro začínající a další lekce pro nováčky. Ostatní lekce zůstanou jako otevřené a můžete se během roku přidat, kdykoli uznáte za vhodné a potřebné. Rozvrh a přihlášky budou zveřejněny na webových stránkách nejpozději do 4. 8. 2019. S přihlášením dlouho neváhejte, místa jsou totiž omezená nízkou kapacitou. Lekce si můžete vyzkoušet přes léto, kdy jsou přístupné všem nepolibeným a nejistým, kteří váhají, zdali by to zvládli.

V dohledné době chystáme workshop zdravá chodidla, fly acro jógu, noc v síti pro děti a street workout. Sledujte náš facebook a instagram Koňo-fitko a webové stránky www.konickuv-dvur.cz/kono-fitko



Ano, rovnováha je v našem životě důležitá, a to nejen, když jde o postavení páteře. Koňo-fitko tedy doporučuje: pokud si k nám do Koníčkova Dvora přijedete pro basu či sud piva, vezměte raději hned dvě balení - také pro rovnováhu vaší duše. Koníček jede!

limonádou. Ochucené pivo se dochucuje višňovým sirupem (z přírodních koncentrátů), který si sami děláme v naší sirupárně v Koníčkově Dvoře.

Jaký je proces výroby tohoto lahodného moku?

Základem je světlý ležák, který se musí nejdříve nafiltrovat tak, aby se odstranily kvasnice. Poté se do piva přidává v určitém poměru náš přírodní višňový sirup a nechá se uležet.

Jaká je odezva lidí?

Odezva je dobrá hlavně u žen, které mají radši sladší pivo a nechtějí do sebe lít sladké limonády.

Na jak dlouho se můžeme těšit na tento speciál?

Pokud bude chutnat, tak pivo by se v naší pivní stáji mělo ustat na trvalo.

KONÍČEK NA CESTÁCH

V minulém vydání Konin jsme zavedli novou rubriku „Koníček na cestách“ a nestačili jsme se divit, kde všude se naše pivo dostalo. Cestovních lahůdek s pivní příchutí jsme obdrželi více a na všechny se zatím nedostalo. Zde uvádíme prozatím dvě nejvíce exotické, přesvědčte se sami:

Láhvový Ryzák se dostal díky Robinovi Lipo na historické kulturní místo Machu Picchu. Jedná se o předkolumbovské ruiny inckého města v peruánských Andách a nás tento pivní cestovatelský úlovek velmi mile potěšil. Věříme, že po výšlapu 2.430 m.n.m muselo pivo chutnat výtečně!



PET láhev Sršně doputovala společně s Kateřinou Zaňovou a Adamem Bilko až na daleké a exotické Karibské ostrovy. Konkrétně na ostrov Varadero. Ten je jedním z největších kubánských letovisek nacházejících se nedaleko hlavního města Havany. Pro nás osobně představa vychlazeného Sršně s kubánským doutníkem na malebné pláži je natolik lákavá, že autoři od nás získávají pivní odměnu.



Kdo si troufne překonat tuhle vysoko nastavenou laťku? Své fotografie zasílejte na emailovou adresu: marketing@pivovarkonicek.cz Do předmětu zadejte: Koníček na cestách. V případě, že budete profesionální odbornou porotou vybráni a otištěni v dalším čísle Konin, obdržíte od nás Koňosoudek jako motivaci k dalším originálním trampotám s pivem Koníček.

KOŇOKUCHAŘKA

Medová
vepřová
krkovička
na gril



Vepřová krkovička (150 g.), med, olej, sůl, pepř, hořčice, 1x Vraník

Připravíme si nálevku, kdy podle chuti smícháme olej, hořčici, med a pivo (Vraník). Vepřovou krkovičku nakrájíme a naložíme do nálevky. Ideálně necháme odležet do druhého dne. Poté grilujeme (max. 5 min.) a můžeme podávat se zeleninou, brambory atp.

PIVOVAR KONÍČEK PŘEKROČIL HRANICE REGIONU

V posledních měsících se nám podařilo na stálo zabydlet i mimo náš region. V pravidelné sekci Konin, ve které věnujeme prostor hospůdkám a restauracím čepujícím naše pivo, jsme se tentokrát vydali až na Hanou a na Slovácko! Naše pivo zachutnalo obyvatelům Velké Bystřice a Uherského Hradiště, kde získalo nezastupitelné místo v nabídce místních hospod.

HOSPŮDKA NA FAŘE VE VELKÉ BYSTŘICI



Hospůdku na Faře ve Velké Bystřici u Olomouce provozují ostřílení odborníci na slovo vzatí. Začínali v pohostinství na horách, poté se přesunuli do zahraničí a pak několik let vedli známou restauraci Podkova v Olomouci. Jelikož Podkova byla v dlouhodobé rekonstrukci, přesunuli se do Velké Bystřice, kde je okouzlivá místní atmosféra s příjemnými lidmi. Rozhodli se tedy veškeré své zkušenosti a dovednosti zúročit právě tady, v Hospůdce na Faře. O to více nás těší, že své zkušenosti se rozhodli spojit s naším pivovarem.

Rodinný podnik Hospůdka na Faře Vás učaruje nejen svým místem a personálem, ale také dobrůtkama, které se zde připravují. Pokud tedy budete mít cestu do Olomouce nebo okolí, určitě sjedte z hlavní silnice do Velké Bystřice. Budou se tam na Vaši návštěvu těšit. A pokud to náhodou přepísknete s jídlem nebo alkoholem, můžete se jít vyzpovídat vedle na faru.

TIPY na výlet



Pokud vedete nějaký kroužek, skupinu, spolek důchodců anebo jste jen parta kamarádů, kteří hledají povyražení a nevšední zážitky, máme pro Vás skvělý tip. Udělejte si výlet do Koníčkovy Dvora. Na vlastní oči se tak přesvědčíte, jak se podařilo zrekonstruovat starou stodolu a umístit do ní výrobní divize jako výrobu uzenin, medárnu, Koňovárku a sirupárnu. Vlastními chuťovými pohárky ochutnáte pivo přímo z ležáckého tanku z Koňovárku. Pochutnáte si na produktech z naší výroby uzenin (kýta, uzené žebra...) a po všech těchto zážitcích a vjemech můžete hodovat v hospůdce Koníčkův Dvůr i s pochoutkami z korytka.

Termíny akcí 2019:

Točkokapp	14. 9. 2019
Den otevřených vrat	12. 10. 2019
Rozsvícení Vánočního stroměčku	7. 12. 2019

HOTEL A RESTAURACE KONÍČEK V UHERSKÉM HRADIŠTI



Koníček ke Koníčkovu sedá, aneb jak se pivo z našeho pivovaru začalo čepovat v Uherském Hradišti.

Hotel a Restaurace Koníček v Uherském Hradišti byl založen v roce 2006 (stejně jako náš pivovar). Byl zbudován v bývalých historických prostorách, jejichž první kapitola se začala

psát již v roce 1872. V tomto roce byla původem sýpka přebudována na výrobu přepychových vozů a kočárů. Od té doby uplynulo mnoho let než se tento objekt změnil do současné podoby hotelu a restaurace Koníček. Ten si získává přízeň stále nových a nových hostů, mezi kterými figurují také známé osobnosti jako byli například Tomáš Baťa, Květa Fialová nebo Josef Somr. Nyní si návštěvníci budou moci pochutnat také na nejlepším pivu z našeho pivovaru. Vy už teď také víte, že pokud zavítáte na Slovácko, určitě byste neměli opomenout navštívit toto výjimečné místo, kde se pojí minulost a tradice se současností, vkusem a elegancí. A navíc se můžete napojit pivem Koníček přímo u Koníčka!

Toto bylo ohlédnutí se za úspěšnou vzájemnou spoluprací, která kvete a dělá všem radost. Pokud tedy znáte také nějakou hospůdku nebo restauraci, která má v názvu Kůň, Koníček, Koník, U Koňe atp., budeme rádi za tip. Ke spolupráci se samozřejmě obračíte také v případě, že nemáte s koněm vůbec nic společného. O takových příkladech Vám napíšeme zase v příštím čísle Konin.

ZKRÁŠLOVÁNÍ STODOLNÍ ULICE

Naše dvorní pivovarská malířka Pavlína Lipowczan nám nedávno zkrášlila naši Stodolní ulici. Na to, kde bere inspiraci a kde se tak krásně naučila tvořit jsme se poptali rovnou jí osobně:



Jak se to stalo, že jsi se stala dvorní pivovarskou malířkou?

Má první zakázka pro Koníčka bylo „restaurování“ obrazu pana Bedřicha Šimoňáka na stěně původního pivovaru. Mojda věděl, že maluji, a tak ho napadlo mne oslovit. Pak následovaly nápisy na nové budově, pivovarský znak a zadní stěna pivovaru, která od cesty není vidět. To nejspíš pro jistotu, kdyby se

to „zkonilo“! Je to taková rarita pro účastníky exkurzí - malba přes celou stěnu znázorňuje proces vaření piva a jsou na ní znázorněny koníčkovští pracovníci.

Jestliže kreslíš pivní motivy, tak kde hledáš inspiraci?

Už jsem si během těch několika malování u Koníčka vytvořila specifický koníčkovský styl, takže když vím, že mám připravit

návrh právě pro tento pivovar, jde to nějak samo. No a samozřejmě pivo z pivovaru Koníček je mi inspirací samo o sobě.

Co tě ještě čeká v areálu Koníčkovy Dvora a na co nového se návštěvníci můžou těšit?

To je spíš otázka pro Mojdu, který je v nápadech na zkrášlování Koníčkovy Dvora velmi kreativní. Zatím mne čeká určitě nápis na Koňofitko a také jedna taková vojkovická zajímavost, kterou nevím, zda můžu prozradit. Takže se nechte překvapit.

Ze kterého výtvaru ze své pivní tvorby máš zatím největší radost?

Těžko říct, každý obrázek jsem malovala ráda, ale největší radost mám asi ze ztvárnění Zdeňka Syřiny, pracovníka, kterého jsem namalovala na zadní stěnu pivovaru. Dokonce se na obrázku i poznal, což mě potěšilo. Bohužel už mezi námi není, ale jeho podobizna, myslím si, na stěně pivovaru zůstane ještě na dlouho jako vzpomínka.

Co můžeš doporučit všem, kteří by se taky rádi kreativně pustili do malování?

Abyste se nebáli dělat chyby a mysleli na to, že důležité je, aby s výsledkem byli sami spokojeni. Hlavní je, aby je samo malování těšilo a pokud obrázek potěší i jiné, je to bonus.

KORÝTKA OD KONÍČKA

Koníčkův dvůr nabízí vynikající korytka vlastní výroby, které se hodí k různým příležitostem. Korytka obsahují ty nejkvalitnější produkty, které jsou vyrobeny v pivovarském duchu. V nabídce najdete například Dvorní Korytko, ve kterém se nachází uzené maso, kuřecí a vepřové řízečky, ziznivá papriková klobása, chmelová klobása, kýta na pomerančích, smažené korbačičky, buček na sladu, omáčky k masům, kyselý okurek, beraní rohy, hořčice, křen. Dále pak máme Vyřehtané korytko, které obsahuje uzenou kýtu, koleno, chmelová klobáska, jelito a jitrnice, žebra, kuřecí křídla, pečené kuřecí špalíky, kuřecí a vepřové řízečky, cibulové kroužky, zkaramelizované zelí, kyselý okurek, kozí rohy, hořčice a křen. Pokud se Vám po přečtení tohoto článku začaly sbíhat sliny, doporučujeme Vám navštívit webové stránky <http://konickuv-dvur.cz/pivnice-a-cukrarna/korytka>, kde máte uvedený postup jak si takové korytko k sobě domů nebo na oslavu objednat. Pro velký zájem doporučujeme objednávat tři týdny dopředu.

