

KOŇINY



VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE



číslo 22
ročník 6
12. 12. 2019

KOŇOTÉKA – PIVNÍ PRODEJNA, KTERÁ VÁS ROZŘEHTÁ!

► Budou to už skoro tři roky, kdy v areálu Koníčkova Dvora dne 1. března 2017 začala fungovat naše firemní prodejna Koňotéka, která má za úkol hasit žízeň všech Koňo-pivařů. Kromě toho se Koňotece daří uhasit žízeň taky našim dětem či řidičům prostřednictvím Koňo-limonád.



Mezi hlavní úkoly Koňotéky patří komunikace s našimi hospodami a obchůdky, které si objednávají pivo na rozvoz. Další funkcí je drobný prodej piva pro tzv. domácí pivaře, co mají svůj vlastní výčep anebo si chlazení můžou na víkend zapůjčit u nás.

Mnozí jistě víte, že u nás funguje tzv. PIVNÍ SLEVOMAT na PET láhve. V rámci něj je možné nakoupit PET láhve za nižší cenu (při koupi 10ks a více). Pivní PET láhve si mů-

žete namíchat dle vlastní chuti, ze všech dostupných pivních druhů. V Koňotéce si také můžete zakoupit naše koňo-oblečení. Ať už třeba trička, mikiny, kšiltovky, ale taky například vtípné spodní prádlo, trenýrky, kalhotky a další sortiment.

Kdo tedy ještě nemá vymyšlený vánoční dárek, tak neváhejte a navštivte děvčata v naší Koňotéce, rády vám pomůžou vybrat ty správné, rozřehtané vánoční dárečky.



Radka Gladišová a Katka Hrabcová

DOMÁCÍ VÝROBKY Z ŘEZNICTVÍ A UZENÁŘSTVÍ KONÍČEK

► V areálu Koníčkova Dvora se nachází mimo jiné taky provozovna řeznictví a uzenářství Koníček. Pojďme se blíže podívat na nabízený sortiment výrobků, které neobsahují chemická dochucovadla, chemická barviva, glutamát ani zvýrazňovače chuti. Tyto produkty pak můžou být skvělým doplňkem Vánočních domácích hodů k takovému tomu prokládání mezi pivem a koňalkou.



Vojkovičká klobása – Z vepřového a hovězího masa. Ideální je vařená, kdy lépe vyniknou její chutě. Může se podávat i po studenu, kdy se skvěle hodí k pivínku (chutě se krásně vzájemně propojí).

Šunková klobása – je vyrobená z té nejlibovější vepřové kýty a hovězího masa (20%). Doporučujeme vařenou, anebo jen tak k zakousnutí k pivu za studena. Tato klobása je na gril příliš suchá.

Klobása s pivním tvarůžkem – sýr je pokrácený na kostičky, které se vmíchávají do směsi na klobásy. Jde o tradiční Olomoucké tvarůžky. Klobása se ideálně hodí k pivnímu moku.

Papriková-žiznivá klobása – ideální na podobávání k pivu, kdy se vaše žízeň ještě zdvojnásobí. Má pikantní chuť a krásnou červenou barvu. Pálivá je tak akorát, takže nepohrdnou ani ženy. Základem je vepřové maso.

Špekáček – z hovězího a vepřového masa a hřbetního

sádla. Špekáček je ručně vázaný, vhodný k napíchnutí na „patyk“ a opékání nad ohněm.

Tenký párek – hrubozrný tenký párek je vyrobený z vepřového masa ve skopovém střevě. Je vhodný k využití jako párek v rohlíku a těší se velké oblibě u dětí.

Uzené maso – vyrobené bez nástřiku (na sucho naložené) z kýty nebo krkovic. Do masa se nepřidává voda. Ideální po studenu na chleba s hořčicí k pivu nebo koňalce. Stačí jen ohřát jako knedlíky na páře a podávat (maso je již tepelně upravené).

Svíčková sekaná – jde o klasicky mleté maso, s vejcem a kořením, motané v bránci 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, koření a nic více!

Koníčková paštika – základem je vepřová játra a maso, koření a nic více!

SORTIMENT KOŇOTÉKY:

Sudové pivo 15, 30, 50 l – Ryzák, Grošák, Vraník, Hatatitla, Poník, Višňák
+ speciály dle nabídky

Pivo v PET láhvích 1,5 l

Pivo ve skle 0,5 l (basa 0,5 l x 20) a 0,7 l
+ dárkové balení 3 x 0,7 l nebo multipack 10 x 0,5 l

Pivo plechovka 5 l: tzv. Koňosoudek na takové to domácí řehtání

Koníčkové limonády: Koňakola, Pomerančola, Malinola, Hopsinka

Limo sudové 15, 30, 50 l

Limo pet 1,5 l

Sirupy: Cola, Pomeranč, Malina, Borůvka
(balení 0,7 a 5 l)

Medovina: Přírodní, Chmelová, Malinová
(balení 0,2 a 0,5 l)

Firemní oblečení

Chlazení na pivo Pygmy 20k, nebo party pípa
(prodej/půjčení)

Ostatní: různé druhy pivního skla, otvíráky, kalendáře a jiné drobnosti s pivní tematikou.

Otevírací doba Koňotéky:

PO – PÁ: 7:30 – 16:00 hod

SO: 9:00 – 11:00 hod

NE: ZAVŘENO

tel: 604 483 044

email: konoteka@seznam.cz

PIVNÍ POHOTOVOST

Pokud nestiháte pracovní dobu Koňotéky anebo jste podcenili zásoby, nevádí! Základní sortiment můžete nakoupit taky v naší pivnici Ve Dvoře v Koníčkově Dvoře v rámci tzv. „pivní pohotovosti“.

Provozní doba „pivní pohotovosti“:

PO – ČT: do 20:00 hod

PÁ – SO: od 11:00 – 22:00 hod

NE: od 11:00 – 20:00 hod

KOŇO-TERMÍNY 2020

V příštím roce se můžete těšit na vaše oblíbené Koňo akce, které již mají pevně stanovená data, takže ihned jakmile si pořídíte nový kalendář, můžete si do něj tyto důležité termíny zapsat:

VELIKONOČNÍ JARMARK 4. dubna (Koníčkův Dvůr)

Koníčkův den 6. června (Pivovar Koníček)

Točko-Kapp 19. září (Pivovar Koníček)

Den otevřených vrat 3. října (Koníčkův Dvůr)

VÁNOČNÍ TIP



► Jelikož se Vánoce nezadržitelně blíží a s nimi i dárečky, jsme si jistí, že na mnohé z vás bude tradičně pod pařezem čekat sada ponožek. Takový dárek ještě nikdy nikoho neurazil a stal se již tradičním dárkem ve většině českých domácností. Pokud však chcete přeci jenom letos něco extra a tento ponožkový dáreček byste rádi nějak řádně „okořenili“, obraťte se již nyní na své ženy, děti anebo babičky, aby vám daly (ideálně s láskou vyrobily) ponožky, které z vás učiní pravého, nefalšovaného hospodského štamgasta. No a co více může charakterizovat Čecha v létě, než pivní ponožky v sandálech? Tak honem, honem, ať se to stihne uštrykovat...

KOŇO-FIT SPOJUJE



► Když se snoubí dobré pivo a zdravý pohyb, vznikne v Koňo-fitku BEER PILATES. Tento zábavně pozitivní fenomén slaví úspěch po celém světě. A co, že je k němu potřeba? Pouze sebe a pivo! Sklenice naplněná pivem slouží jako netradiční posilovací a koordinační pomůcka. Nejenže díky pivu od Koníčka doplníte důležité antioxidanty, vitamíny a minerály, necháte rozproudit endorfiny (hormony štěstí), ale taktéž si i zacvičíte bez pocitu, že vám něco nejde. 😊

I vědecké výzkumy dokazují, že pro potřebu zvětšení imunity a zlepšení pevného zdraví je přínosná denně jedna sklenice piva pro ženy a dvě sklenice pro muže. Ať už tuto akci děvčata pojala jakkoli, například jako narozeninovou oslavu, výbornou příležitost pro setkání s přáteli nebo seznámení se s novými lidmi, užila si ji parádně. A určitě to nebyla poslední událost podobného rázu.

Nesmírně si vážíme vašeho zájmu a poptávky po dalších specifických lekcích. Proto vypisujeme každý měsíc nepravidelné taneční lekce Bachaty, Regeatonu a Salsy, kde si na své přijdou muži i ženy všech věkových kategorií. Od Nového roku vypíšeme další lekce pro děti – akrobacii ve vzduchu, jógu v síti a sportovní hernu, kde si mohou děti vybit svou nadbytečnou energii. Určitě nebude chybět Velikonoční noc v síti a jiné sportovní aktivity i pro ty nejmenší. Pro nastávající maminky plánujeme na přelomu leden/únor další ucelený předporodní kurz s cvičením.

Pro dámy chystáme 25. 1. 2020 LADIES FITNESS DAY, kde už název napoví, že se jedná o sportovně – lehce pikantní večer. Jako inspiraci na Ježíška či prosincové narozeniny můžete využít naše dárkové poukazy, ať už na tuto akci nebo jiné druhy lekcí, které s novoročním předsevzetím půjdou ruku v ruce.

Fitko vám nabídne plnohodnotné lekce, jako jsou kruhové tréninky, TRX, jóga v síti, aero jóga, jóga pro zdravá záda, pilates, tabata, jumping, cross-fit, kruháč pro maminky s dětmi, fly akrobacie a fly pilates. Vše naleznete na našich stránkách www.konickuv-dvur.cz/kono-fitko.

KOŇOKUCHAŘKA

Zvěřinový guláš s karlovarským knedlíkem

500 g zvěřiny, 3 cibule, paprika, rajčatový protlak, velká štamprle Myslivce, koření – bobkový list, nové koření, majoránka, sůl, pepř, jalovec, na zahuštění mouka (dle potřeb)

Na hrubo osmahneme cibuli s paprikou. Pak přidáme nakrájený česnek a na kostky nakrájené maso. Osolené a opepřené osmahneme, podlijeme vodou, přidáme koření a dusíme. K téměř měkkému masu přidáme rajčatový protlak a Myslivce a ještě podusíme. Dochutíme a zahustíme dle chuti a mezitím se pustíme do přípravy knedlíků.



Karlovarský knedlík:

Rohlík (na kostky), vajíčko, petržel, sůl, pepř, trochu hrubé mouky

Starší rohlík nakrájíme na kostičky a lehce opražíme v troubě. Smícháme se žlutky, nasekanou petrželkou a moukou. Osolíme, přidáme špetku pepře a necháme asi 10min odležet. Poté zlehka vmícháme sníž z bílku a těsto je hotové. Vytvarujeme je do úhledné šišky a zabalíme do olejem vymazaného alobalu (nebo potravinářské fólie), ve kterém ho cca 20min vaříme.

ZÁHADNÁ PIVAŘSKÁ NEMOC

► Cenossilicafobie. Znáte tuto otřesnou nemoc? Jedná se o strach z prázdné sklenice piva. Pokud se chcete ujistit, zda-li netrpíte touto pro pivaře ukrutnou nemocí, doporučujeme ihned navštívit vaši oblíbenou hospůdku, kde čepují Koníčka a rychle si jedno objednat. Pokud to na pohled na prázdnou sklenici s vámi ani nehne, je s vámi vše v pořádku a doporučujeme si na to objednat další pivo. Pokud vás však zalije studený pot, roztřesou se vám ruce anebo se vám začne motat hlava, doporučujeme zavolat svého oblíbeného číšníka a poprosit ho, aby vám donášel pivo ještě před tím, než stihnete sklenici dopít.

MLÁTO



► V Pivovaru Koníček jsme na vývoz mláta pořídili novou vlečku. A když už je řeč o mlátu, tak jestlipak víte, že mláto vzniká jako vedlejší produkt výroby mladiny na varně, kde se během 3 hodin rmutování uvolní sladové cukry do várky piva, které je pak zapotřebí scedit a oddělit tak kapalnou část od té pevné, což je právě pivovarské mláto, které pak putuje jako krmivo pro hospodářská zvířata. Naším mlátem jsou krmeny místní kravičky, které toto mláto poté přetvářejí na kvalitní mléko, a to pak putuje rovnou k dětem. Takže by se dalo říci, že se podílíme i na výrobě kvalitního mléka pro naše děti. To jsou věci, vidíte?

SPOTŘEBA PIVA V HOSPODÁCH KLESÁ, DOMÁCÍCH PIVAŘŮ PŘIBÝVÁ!

► Jelikož spotřeba piva v hospodách rok od roku klesá, a naopak domácích pivařů, kteří popíjejí PETky a lahváče doma neustále přibývá, rozhodli jsme se na tento trend reagovat!

S čím je tento trend spojený? Se změnou životního stylu? Uměle dotovanými cenami láhových piv v supermarketech? Zákazem kouření v hospodách? Anebo snad naše drahé polovičky nás chtějí mít „po ruce“ doma? Ať už je to jak chce, prostě my jako národ pivařů pijeme čím dál více pivo doma. A my jako výrobci piva na to můžeme reagovat třeba tak, že vaše oblíbené pivo můžete koupit ve více prodejnách

KONÍČEK INSPIRUJE I NA ZÁKLADNÍ ŠKOLE V DOBRATICÍCH

Jak je známo, děti jsou nepřehlednou studnicí kreativity. Ta se může projevit někdy i nečekaným způsobem. Malou básničku Zuzanku Martinčíkovou ze 3. třídy základní školy v Dobraticích totiž inspiroval k nádherným veršům právě Pivovar Koníček. Pojďme si tedy všichni společně zazpívat její písničku:

„Jede jede koníček,
veze sudy pivíček.
Za ním jedou cyklisté,
mají žízeň zajisté.
Jak přijdou do pivovaru,
mají žízeň zas.
Chodí tam pan sládek,
jmenuje se Slávek.*
Chodí tam pan Lyčka
ochutnávat pivíčka!“

* Všichni dobře víme, že sládkem Pivovaru Koníček je Mojmir, ale ten se bohužel Zuzance v písničce nerýmoval, proto si vypůjčila jméno jeho bratra, hospodského Slávka 😊 Za tuto krásnou, originální a upřímnou píseň Zuzanka od nás dostává sladký dáreček.

GODULANKA VE SMILOVICÍCH



► Občané Smilovic si už zvykli při ranním nákupu chleba a másla přibrat do košíku taky naše PET láhve na takové to domácí řehtání. Godulanka ve Smilovicích je profesionálním, tradičním českým obchodem, který se řadí mezi Koníčkovy partnery. Na žíznivém pivním trhu zaplnili díru a svým zákazníkům nabízejí kromě jiného sortimentu i naše pivo, proto když pojedete třeba jenom kolem, stavte se na nákupy.

KONIČEK NA CESTÁCH

► Přinášíme vám jednu z dalších Koníčkových výprav, která se může stát inspirací pro vaše vlastní fotografie z cest a dovolených. Adam Bilko nám zaslal opravdovou perličku až z dalekých Kapverd, ostrova Boa Vista, kde místní Senegalský obchodník dělá reklamu Pivovaru Koníček v jednom z našich triček. Jak se vám fotografie líbí?



Pro velkou účast a množství fotografií, které nám ze svých cest posíláte, zde publikujeme ještě jeden příspěvek. Přímo z krásných rakouských Korutan v Nessfeldu, kde sice ještě sníh není, ale ve chvíli kdy si tento článek čtete jistě již tam pár metrů nasněžilo. Tento cestovatelský úlovek nám zaslala Renáta Tararíková. Berte to jako inspiraci pro vaše zimní výlety a dobrodružství, ke kterým si nezapomeňte přibalit naše pivo. Pokud se máte čím pochlubit, své fotografie zasílejte na emailovou adresu: marketing@pivovarkonicek.cz a do předmětu zadejte: „Koníček na cestách“. V případě, že budete profesionální odbornou porotou vybráni a otištěni v dalším čísle Konin, obdržíte od nás jako dárek Koňosoudek.

DEN OTEVŘENÝCH VRAT

► Máme za sebou první ročník velice vydařeného Dne otevřených vrat, během kterého jste měli možnost nahlédnout pod roušku tajemství výroby všech produktů z dílny Pivovaru Koníček. V den konání Otevřených vrat počasí připomínalo spíše letní slunečné odpoledne než podzimní, sychravý den, díky čemuž byla návštěvnost více než hojná.

Pro návštěvníky byl v krásně nachystaném a nazdobeném areálu Koníčkovy Dvora připravený bohatý program. Kdo měl zájem, mohl si projít Stodolní ulici a nahlédnout do útrob výroby Koňovárku, Řeznictví,

Tímto chceme poděkovat všem návštěvníkům Dne otevřených vrat. Velice si vážíme vaší návštěvy a budeme se těšit příští rok na druhém ročníku této krásné události. Pokud máte nějaký starý zemědělský stroj, který vám je líto vyhodit anebo vám překáží ve stodole, určitě se nám ozvěte. Rádi s vámi zkonzultujeme, zda o stroj máme zájem. Rozhodně však nemáme zájem o burdáky, těch už máme 5ks. Takže pokud doma něco máte, pište + pošlete foto na email: marketing@pivovarkonicek.cz, nebo na tel: 603 175 152



Sirupárny anebo taky Medárny. Tým z Koňo-Fitka si připravil pro návštěvníky pestrý a bohatý program s předváděcími cviky. Taky proběhlo oživení zemědělského muzea, v rámci kterého byla názorně spuštěna stará mlátička. O hudbu se postaraly skvělé cover bandy Letní Svetr a Krakatit. Návštěvou Dne otevřených vrat měli návštěvníci možnost zakončit sezónu venkovních akcí se vším všudy - tedy tak, jak se na pravou vesnickou zábavu sluší a patří.

PIVNÍ SPECIÁLY 2019

Do konce letošního kalendářního roku se můžete těšit ještě na dva speciály:

Vánoční Hucul 13% - světlý speciál, alk. - 5,5% (Single Hop). Pivo, které je výjimečné svou chutí a plností díky unikátnímu rmutování na 3 rmuty a také trojitému chmelení, které se aplikuje 2x na varně a potřetí do ležáckého tanku, kde si pak pivo poleží 45 dnů, za použití české aromatické odrůdy chmele - KAZ-BEK, která dává pivu specifickou hořkost a aromatickou vůni.

Štědrok 24% - polotmavý extra speciál alk. 12%. Jedná se o pivní zákusek, neboli bonbónek pro pivařovu duši. Extra vysoká plnost s vysokou hladinou alkoholu dává pivu lehce ovocnou vůni a chuť karamelu vyváženou střední hořkostí. Nelze srovnávat z klasickým pivem, ale je třeba ho brát jako nevšední zpestření nevšedních pivních dní...

A od nového kalendářního roku se můžete těšit na tyto vymazlené pivní speciálky, mezi kterými se nachází dvě absolutní novinky (ale o nich blíže až v příštích Koninách)...



KONIČKOVÁ KORYTA



► Máte rodinnou oslavu anebo firemní večírek a nevíte, čím své přátele uhostit? Ideální řešení jsou naše korytka, které se v základu skládají z našeho Koníčkovy řeznictví. K výběru máme například korytka dvorní, vyřetnané anebo pivovarské (všechno to jsou masová korytka). Anebo je libo Mc Kůň - smažené řízečky, vepřové či kuřecí, smažené sýry, uzené atd. To všechno máme. U nás si vyberou dokonce i vegetariáni, kteří si můžou objednat VEGETARIÁNSKÉ korytka, kde najdou smažené sýry, cibulové kroužky a další pochoutky. Objednávejte (ideálně dopředu s předstihem) na telefonním čísle - 737 046 749. Pro více informací navštivte webové stránky www.konickuv-dvur.cz, sekce pivnice a cukrárna - korytka.

PIVNÍ NOVINKA V ČECHÁCH



► V Praze místní inženýři vymysleli a momentálně zkušebně zavádějí „pivo proti smogu“. Dávají lidem v práci 1 pivo zdarma, ale jedině s podmínkou, že ho vypijí ještě v místě pracoviště. Jakmile to pivo vypijou, nemůžou jet autem domů a musí využívat městskou dopravu. My tady u nás městskou dopravu nemáme, ale zato máme hojně využívaná kola, koňská spřežení a jiné povozy, u kterých se kreativně meze nekladou. Co myslíte, natřeli bychom to Pražákům a ukázali jim, co to je pořádně se zapojit do akce „Koníček proti smogu“? Kdo bude vzorným vojkovickým chodcem?

3. místo v kategorii PIVOVAR NOLA
Pivovar/Koníček/Vejvoda

ZIMNÍ - JARNÍ PIVNÍ MENU 2020

OD 9. 1.	SRŠEŇ 14% - poleťmavý medový speciál
23. 1.	ŽELEZNÍK 18% - světlý extra speciál
6. 2.	VALAČTĚJN 14% - růžový speciál
20. 2.	PONY - PEJL 13% - (Pale Ale) aromatický světlý speciál
5. 3.	KLUSÁČEK 13% - jantarový speciál všeobecného typu
19. 3.	ČMELÁK 12% - medový světlý režak
2. 4.	ZELENÁČ 13,5% NOVINKA - zeleno-čivrtkový speciál
16. 4.	PODKOVÁŘ 15% - extra hořký světlý speciál (3x chmelený)
7. 5.	HNĚDÁK 16% NOVINKA - poleťmavý aromatický speciál (I.P.A)
28. 5.	HUCUL 13% - světlý speciál typu single hop
6. 6.	14. KONIČKŮV DEN (Festival piv Pivovaru Koníček)

Stálá nabídka: PONÍK 10%, RYZÁK 11%, VRANÍK 12%, GROŠÁK 14%, HATAITLA (IPA) 14,5% a VIŠŇÁK 10,5%
Objednávejte na: +420 604 483 044
Účty vyprávané zásob. Změny v datech vyřazení...

HOSPŮDKA POD LÍPAMI SLAVILA 20 LET!

► Oblíbená hospůdka Pod Lípami v Bystřici u Třince letos slavila výročí 20 let a my jsme samozřejmě byli u toho! Majitelé si pro tuto výjimečnou událost nechali v našem Koňovárku navařit speciál **PODLIPÁK 12%** - polotmavý ležák s medem. O oslavách 20. výročí a taky o speciálu **PODLIPÁK 12%** jsme si povídali osobně přímo s majitelem Jaromírem Raszkou:



Můžete prozradit něco z historie vaší hospůdky? Kdo ji založil, proč vznikla atd.?

JR: Hospůdka vznikla před dvaceti lety, protože jsme měli nevyužitou hospodářskou budovu a v okolí nebyla žádná jiná hospoda. Už dlouho před tím jsem nad tímto nápadem uvažoval. Pojmenovali jsme ji po dědovi, ke kterému jezdili všichni z okolí mlátit obilí a říkali vždy k „Starzykovi pod lipy“. Jméno se chytlo a dodnes všichni říkají – jdeme pod lipky.

Jak a kdy se tedy v tom všem Pod Lípami objevil Koníček? A co na něj říkají místní štamgasti (předtím a nyní)?

JR: Jednoho dne nás navštívil Mojmir a přinesl nám na ochutnávku Koníčka PET, zda-li bychom nechtěli čepovat Koníček. Já jsem doma nebyl, a tak to pro mě nebylo nikterak podstatné, ale pak jsem se potkal s kamarádem, který mi řekl, že s chlapama jezdí přímo do Vojkovic na Koníčka a tak jsme se rozhodli to zkusit. Ze začátku to bylo osmdesát ku dvaceti pro Radegast, pokud jde o naše hosty, ale dneska už to je 50 na 50. Koníčka si hodně lidí oblíbilo, včetně mě.

Koho a jak napadlo uvařit si k výročí své vlastní pivo z Koníčkovy Koňovárku?

TIPY NA VÝLET HORSKÁ CHATA KOZUBOVÁ



► Blíží se období Vánoc a s tím spojené tradiční výlety a horské výšlapy. Doporučujeme navštívit horský hotel Kozubová, který se nachází pod vrcholem 981m vysokého kopce Kozubová. Z hotelu se nabízí krásný výhled do údolí Jablunkovska, polských Beskyd a slovenských Tater.

PIVNÍ LÁZDNĚ V DOLNÍ LOMNÉ LÁKAJÍ NA KONÍČKA!

A pokud byste si chtěli k tomuto krásnému výletu přidat ještě něco opravdu výjimečného a speciálního, doporučujeme při návratu z horské chaty Kozubová navštívit obec Dolní Lomná, kde se v budově obecního úřadu nacházejí pивní lázně, ve kterých si můžete také vychutnat naše čepované pivo od Ko-



JR: Na uvaření piva jsem přišel jednou na návštěvě u Mojmir v mini pivovárku (Koňovárku) a nápad byl hned na světě. Akce byla velmi rychlá, protože do výročí bylo už jen sedm týdnů, takže to vyšlo na chlup přesně a za týden co jsme se potkali jsme už vařili. Jména byla dvě – „Podlipčák“ a „Podlipák“. S poradou se štamgastami vyhrál Podlipák.

Jak samotné vaření probíhalo? Jak jste si ho užili?

JR: Vaření piva probíhalo velmi dobře, protože jsme o tom nic nevěděli a o to to bylo zajímavější, když nám pak Mojmir vše vysvětloval. Recepturu piva jsem si sám vytvořil tak, že z chuti Koníčkových speciálů jsem vycucnul to, co mi nejvíce chutná.

Jaký byl ohlas na uvařené pivo a jak probíhaly oslavy?

JR: Pivo, které jsme uvařili, hodnotím já osobně jako jedno z nejlepších od Koníčka. Fakt se povedlo a toto jsem v sobotu při oslavě slyšel pořád. Asi to byla pravda, protože za tento den se vyčepovalo vše, co se uvařilo (váarka 250l – pozn. redakce).

Děkujeme za rozhovor a nám nezbyvá, než si nechat o tomto výtečném pivu zdát a představovat si lahodnou chuť PODLIPÁKU, anebo ještě lépe, zavolat Mojmirovi a v Koňovárku si nechat uvařit své vlastní, nejlepší Koníčkové pivo 😊



MEDOVINA

► Sládkova domácí medovina má nový přírůstek do své medovinné rodiny - malinovou medovinu. Tato novinka se tak zařadila mezi své starší příbuzné - již tradiční klasickou a chmelovou medovinu.



Koníčková medovina je výjimečné, ryze přírodní medové víno. Vyrábí se přímo v areálu Koníčkovy Dvora kvasnou cestou, bez tzv. „dolihovalí“. Alkohol vzniká přeměnou – kvašením medového cukru (fruktózy). Tento likér spadá do kategorie medového vína, kdy obsah alkoholu je do 15%. Momentálně nabízíme tři druhy. Základní – klasickou pří-

rodní medovinu, dále chmelovou medovinu (je dochucená chmelem, tzv. macerováním) a pak absolutní novinku – malinovou medovinu (dochucenou malinami, také formou macerování). Doba kvašení představuje minimálně jeden rok, což z nápoje dělá opravdu výjimečnou záležitost. Kromě rok zrající medoviny podstatnou část archivujeme a necháváme zrát po dobu pěti let. Na tuto Královskou medovinu si však musíme ještě 4 roky počkat.

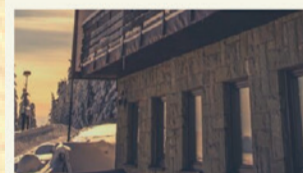
Všechny druhy medovin jsou dostupné v lahvích - 0,5 l a 0,2 l. Zakoupit si je můžete v Koníčkově Dvoře na rampě, v potravinách a samozřejmě v pivnici Ve Dvoře. V nadcházejících chladných zimních večerech doporučujeme podávat jako horký nápoj, který je zdravou alternativou k tradičnímu svařáku. Přijďte se do naší hospůdky osobně přesvědčit o její výtečné chuti a skvělých zdravotních vlastnostech.

FIREMNÍ AKCE



HOTEL KOZUBOVÁ

- team builDing
- vánoční večírky
- firemní akce
- turistika
- školící místnost



Kontakt: Zuzana Varcopová 604 767 793 / hotel-kozubova@seznam.cz



SILVESTROVSKÝ TIP

► Ať už máte v plánu strávit Silvestrovskou noc s kýmkoliv, kdekoliv a jakkoliv, určitě si k tomu nezapomeňte přibalit stylový Koníčkův MULTIPACK. Obsahem tohoto multipacku je složení 2x Ryzák (filtrovaný, nepasterizovaný), 2x Grošák, 2x Vánoční Hucul, 1x Višňák, 1x Hatatitla, 1x Vraník, 1x Štědrok. S touto výbavou budete zlatým hřebcem každé Silvestrovské oslavy. Nepropáste tuto příležitost a pořídte si Multipack v Koňotéce v Koníčkově dvoře.

