

KONINY

číslo 24
ročník 8
10. 3. 2021



VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE



Když nemůžete za Koníčkem do hospody, musí Koníček za vámi!



► Než se začnete do Konin, rádi bychom Vám alespoň touto cestou poděkovali za přízeň, za to, že si kupujete naše pivo, které pro Vás vaříme s láskou, a tím nám pomáháte překonat delší období pod PSA. Prodej malých soudků o objemu 15 a 30 litrů strmě stoupl a to nás těší. Milovníci piva hledají různá útočiště, kde si mohou čepované pivo vychutnat, a tak garáže, dílny, kůlny a zateplené pergoly se na přechodný čas proměnily v minihospůdky, kde má čepované pivo zelenou! Je vidět, že jsme národ pivařů a čepované pivo si jen tak nenecháme vzít. Tím vlastně pomáháte dále udržovat pivní kulturu čepovaného piva, na kterou jsme tak hrdí a zvyklí. Ovšem nejde jen o čepované pivo, ale hlavně o sociální kontakt s kamarády a sousedy, které by člověk

jen tak nepotkal. Věříme, že tato doba brzy skončí a my si budeme moci svobodně zajít do naší oblíbené hospůdky na to jedno točené.

Od posledního vydání Konin uběhlo půl roku, doba, kdy jsme se všichni mohli radovat z opětovného otevření hospod, hospůdek a zahrádek. Mohli jsme posedět s přáteli a dát si dobře vychlazeného Koníčka, zatančit si na klasické vesnické zábavě (škoda, že jich bylo tak málo), nebo si zasportovat. Shrnout to slovy klasika: „Tento způsob pití piva zdá se mi poněkud nešťastný.“ Nicméně my raději použijeme jiný, i když trochu upravený citát, z jiné české klasiky: „Nudíte se, kupte si Koníčka Ryzáka.“ My v Pivovaru Koníček jsme se však nenudili a dělali jsme vše pro to, abyste se k nám rádi vraceli.

V září začátkem školního roku nám vládní nařízení začala znovu kazit naše plány a pomalu vše zavírat, proto jsme na nic nečekali a začali operativně jednat. Upravili jsme ceny, zatli zuby, odstartovali Ponny expres, a dokonce jsme se vydali do virtuálních vod na webové stránky www.kono-shop.cz, kde si naše pivo mohou objednat gurmáni od Aše až po Hřčavu. V pivovaru jsme si pořídili rekuperaci CO₂, která nám zvyšuje kvalitu našeho piva. Nesmíme ale zapomenout na Koníčkův dvůr, kde jsme také nezapomněli a pořádně si „máklí“ na novém Piv-

ním sklípku. Navíc Podzimní pivní menu bylo bohaté na chutě a dle Vašich ohlasů podařené. Co si víc přát.

Na letošní rok jsme připraveni a myslíme si, že výběr piv našeho pivovaru vás nezklame a určitě si mezi jednotlivými druhy piv najdete toho svého pivomazlíka. Začátek tohoto roku jsme odstartovali Tříkrálovým speciálem a máme připravenou Pivonádu a Osla, ale o všech třech bude ještě řeč.

Pokud si dobře pamatujeme, ve škole nás učili, že text by měl mít úvod, samotný děj (stat) a závěr. Úvod máme za sebou a domníváme se, že ještě jedno DĚKUJEME se neztratí. Žádné závěry v tomto čísle dělat nebudeme a zbývá tedy samotný děj. Tyto Koniny budou prostě koniny a Vám se právě dostalo do rukou jejich nové vydání. Pohodlně se posadte, připravte si pivečko a v klidu se začtěte. Přejeme příjemnou zábavu.

Zelené pivo a bílá klobása - nová tradice, která se ujala!



► V křesťanském kalendáři je Zelený čtvrtek posledním čtvrtkem před Velikonocemi a zároveň součástí Svátého týdne a předvečerem Velikonočního tridua, tedy jednoho z nejdůležitějších tří dnů během kterých byl Ježíš umčen, pohřben a poté vzkříšen. Letos Zelený čtvrtek vychází na 1. 4. Název „Zelený“

vznikl pravděpodobně zkomolením německého Gründonnerstag (plačtivý, lklivý) na Gründonnerstag (grün, znamená německy zelený). To už je však jedno, prostě už je „Zelený“ a tak to asi dlouho zůstane, stejně jako zvyky spojené s tímto dnem. Protože tak jako Ježíš umyl nohy svým učedníkům, tak si lidé na Zelený čtvrtek v minulosti omývali nohy ranní rosou. Ke snídani se podávají Jidáše napečené o Škaredé středě a seje se len a hrách. No a jaké jídlo podáváme na Zelený čtvrtek? Hlavně zelené. Oblíbené jsou hrách, zelí, špenát, pažitka, kopřivy a bylinky v polévkách, protože mají přinést člověku zdraví po

celý rok. V tento den také naposledy uslyšíte kostelní zvony, které tak symbolicky přecházejí do Říma a znovu se rozezní až o Bílé sobotě. No a aby Zelený čtvrtek byl opravdu zelený, tak máme pro Vás opět, už tradiční, Zelenáč 13,5°, zeleno-čtvrťkový speciál, který doplní Vaši tabuli a přinese dokonalý zážitek ze zeleného čtvrtku a může být degustován po celé období Velikonoc. Další nedílnou součástí Velikonoc je šoldra, šondra a nebo taky pecynek, který nejvíce známe na Těšínsku. Šoldra je plněné pečivo, přesto však velice sváteční, protože se peklo jen v největší křesťanský svátek, tedy zmrtevýchvstání Páně. Tato delikatesa přichází na stůl při Božím hodu velikonočním, tedy v neděli. Jedná se o uzeniny zapečené v bochníku nebo vece z kynutého těsta. Šoldra má mnoho variant a všechny jsou správné. Jestli se pečce výhradně z bílé pšeničné, nebo směsi žitné a pšeničné, tedy chlebové mouky a jestli se plní uzeninou, kabanosem, šunkou a nebo námi, na Velikonoce vyráběnou bílou klobásou, která se v poslední době stala velice módní a my ji pro Vás velice rádi uděláme v naší Koníčkově výrobě. Bílou klobásu si můžete objednat a vyzvednout v Koníčkově Dvoře, nebo Vám ji dovezeme až domů přes náš Pony expres. Receptů jsou mraky, takže necháme na Vás který si vyberete a čím vším ji naplníte. Každopádně v neděli se na šoldru s bílou klobásou těšíme i my a na zapití si dáme zelené pivo, samozřejmě s rozumem, ať nejsme v pondělí ráno zelení i my. Objednávky na bílé klobásy, je potřeba dát nejpozději do čtvrtku 25. března na mail konoteka@konickuv-dvur.cz, kono-shop.cz a nebo telefonicky na číslo 731 377 764. Vyzvednout si je potom můžete od úterý 30. března v Koníčkově Dvoře ve Vojkovicích.

PIVONÁDA Koníčkova pivní limonáda!



► Novinkou v sortimentu Pivovaru Koníček je nová nealko limonáda vyráběná z piva a našich přírodních sirupů! Jedná se o úplně nový produkt, který na první pohled navodí chuť limonády, ale po ochutnání přijde příjemná lehce nahořklá chuť, která příjemně osvěží a nezalepí sladkostí. První druh Pivonády bude s příchutí malina. Jestliže bude poptávka po dalších druzích ovocných příchutí, objeví se příchutě grep nebo citrón.

OSEL NEALKO pivo, které vás odveze!



► Dlouho jsme nad nealko pivem přemýšleli, ale výroba nealko piva je jedna z těch nejtěžších v portfoliu každého pivovaru.

I u nás tomu nebylo jinak. Abychom vůbec o tomhle druhu piva mohli přemýšlet, bylo zapotřebí pivovar vybavit nezbytným strojním zařízením a to např. svíčkovým křemelínovým filtrem, kvalitní stáčecí linkou a hlavně pastérem, který zaručí trvanlivost piva. Pivo bez alkoholu nemá žádné obranné látky, aby se pivo nezkažilo, je potřeba ho spasterizovat! Ale to nejdůležitější v celém procesu jsou nové unikátní pivní kvasinky od firmy Fermentis,

které v Česku distribuuje firma Raven Trading s.r.o. Jedná se o speciální vybraný kmen kvasinek pro výrobu nealko piva, kde nesmí hladina alkoholu převýšit 0,5% obj. Tyto kvasinky dávají nealko pivu charakter piva s velice dobrou pitelností a plností v chuti!

Tak na dobrý pocit z chuti a z jízdy všem přeje Pivovar Koníček!

Točko kapp a Den otevřených vrat



► Z mnoha plánů, které jsme měli, se nám nakonec v loňském roce podařily dvě akce, na kterých jste byli vyřetani a podle ohlasů i spokojení.

První akcí byl sportovně recesistický závod Točko-Kapp 2020. Délka tratě 10,7 km, převýšení pekelných 134 metrů s točkami, na nichž byl naložený 50 litrový sud o váze 63 kg pro muže, dámy měly menší 30 litrový sud a jeho váha byla 42 kg. Všichni závodníci byli vynikající, atmosféra i počasí úžasná. Vítězové i poražení nadšení, celý závod si patřičně užili. Trať byla do kopce. Posledních pár metrů stoupaní před otočkou u Harendy bylo pro většinu výzvou ke sprintu. Po stejné trase se běželo také zpátky dolů kolem Křížku a do Koníčkova dvora. Závodníci se tak potkávali nejenom u pití piva, ale vlastně po celou dobu závodu. Běžci směrem nahoru do kopce mnohdy záviděli těm, kteří se už vraceli z kopce dolů do Koníčkova dvora.

Na startu bylo 23 týmů a všechny zdárně doběhly do cíle. Po skončení závodu byl pro přítomné připravený sprint s bečkou na točkách. Trasa byla krátká a bečka se chovala jako splašený kuň, takže někteří sprinteři ji museli nahazovat zpět i několikrát. Vítězové Točko-Kappu obdrželi hodnotné a zajímavé ceny. A jaký byl nejlepší čas letošního Točko-Kappu? Vítězové celou trasu zvládli za neuvěřitelných 53 minut. Co dodat, gratulujeme. I v tomto roce plánujeme uspořádat tuto jedinečnou soutěž, zaregistrujte se a přijďte si zasoutěžit.

Nedílnou součástí Točko-Kappu je také soutěž o nejlepší kostým a věrte, bylo se na co koukat.

Během celého závodu i po jeho ukončení byl bohatý doprovodný program s hudbou Mini-Max-Jirky Recmana. Pivo teklo proudem, tančilo se, zpívalo.

Druhou připravenou akcí, která se uskutečnila, než nás Covid zavřel, byl Den otevřených vrat. Začínali jsme brzy, jak jinak než otevřením vrat, protože přes plot se „blbě

leze.“ Už od rána bylo parádní počasí, sudy byly naražené, malinovka připravená, medovina vychlazená, langoše nasmažené a klobásky se pomalu grilovaly. No prostě krásná sobota, při které Vás navíc čekal bohatý program. Zahánění patřilo tónům harmoniky, to jen tak na rozebrání, než přijdou traktory, abyste se mohli pokochat jak technikou našich dědů, tak i modernějšími stroji. Mohli jste si projít Stodolní ulici, navštívit s průvodcem Minipivovárek, výrobu sirupů a medoviny, nebo si pokleknout v pivní kapličce. Den otevřených vrat je nejen pro dospělé, ale i pro jejich ratolesti, takže nesměla chybět zábava i pro ně. Dětičky rozesmálo a zabavilo duo s názvem Klauni na volné noze. Klauni s červenými nosy a obrovskými botami zapojili snad všechnu drobtinu do svého představení a programu. Nejvíce radosti ale sklídila jejich velká bublinková show, která byla zakončením vystoupení. Po bublinkách se šlo mlátit. Pánové Zdeněk a Pavel nastartovali krásnou historickou mlátičku. Příprava byla na jedničku, a proto vše fungovalo, vytřásadla vytřásala, buben se točil a kluci vymlátili pár snopů obilí, což pro velký úspěch a zájem návštěvníků zopakovali. Ve finále proběhla ukázka balíkování slámy. Další vystoupení pro děti i dospělé nám předvedli trenéři a cvičenci Koňofitka. Ať už sólo, nebo ve dvojicích předváděli krkolomné kousky v sítích, nebo na kruhu. Sestavy byly někdy dechberoucí, potlesk bouřlivý a účinkující udýchaní a šťastní, že se vystoupení líbilo. Kapela Druhá náhoda nás všechny naladila v country stylu. Jejich pauzy jsme proložili soutěžemi v pití piva a po jídáním párku v rohlíku, langošemi, grilovanými klobásami. Večer, nám zahrála staré dobré vypalovačky skupina Krakatit a my jsme do příštího roku pomyslně vrata zavřeli.



PYGMY 20K, Vaše vysokoprůtoková kapačka



► Všechno je zavřeno, všude jen suchopár a bacil si nevybírání. Proto máme jen pár možností, buď vodu z kohoutu, čaj z konvice, pivo z petky

a nebo lahvičky. A čepované je v tuto chvíli jako z historického románu na pomezí sci-fi. Nemusí to tak být, protože máme pro Vás řešení. U nás v Koníčkově dvoře nekoupíte jen naše výrobky, ale můžete si taky zakoupit antidepresivní a anticovidovou pivní kapačku s pořádným průtokem v podobě chladiče piva Pygmy 20K. Moderní chlazení, které má vše co potřebujete, aby jste měli i v této době pořádně čepované a přitom zůstali v teple domova u rodinného krbu. Je jedno jestli v garáži, sklepě nebo skleníku, který za

ten rok vypadá jako celkem dobře vypadající klub, chlazení 20K, bude pověstnou třešničkou na dortu. Nicméně teď to bude to pravé ořeškové. Bečka je doma, Pygmy, který uchládí v pohodě 40 piv za hodinu, je zapojen do elektřiny, kompresor na tlakování spuštěn. Narážecí hlava správně připojena Mirkem (ano tím o kterém je článek v těchto Konínách) a Vy jste právě narazili sud s vaším oblíbeným pivem. A co teď? Teď musíte správně vychytat teplotu na termostatu, ale to je už příjemná činnost. K tomu doporučujeme vzít studenou sklenici, nebo krýgl na pivo, který jste vytáhli z ledničky, položit na odkapní misku a začít točit ten božský mok. Termostat je dobré nastavit do poloviny a potom začít přidávat, nebo ubírat, aby jste dosáhli té správné teploty. No a další vychytávkou je síla průtoku přes kohout. Na boku kohoutu (na pravé straně) je páčka, kterou si seřídíte průtok. A opravdu dobré nastavení je důvodem pro to, natočit si další a další a další. Samozřejmě vám můžeme Pygmy zapůjčit u nás v Koňotěce, takže si můžete dát čepované i vy, kteří se nějaký čas bez kapačky obejdete.

Tříkrálové pivo

► Do letošního roku jsme vstoupili tím, že jsme se zapojili do Tříkrálové sbírky, která je největší charitativní sbírkou v České republice a má za sebou dvacáté narozeniny, bohužel narozeniny, které jsou letos ochuzené o zpívání koled a tradiční setkávání se.



Tři králové vyrazili do ulic poprvé v roce 2000 v olomoucké arcidiecézi. Obnovili starodávnou lidovou tradici. Pro koledníky i dárcy představuje unikátní příležitost začít nový rok dobrým skutkem.

My jsme se k této tradici chtěli připojit, jenže jak?

V Pivovaru Koníček umíme vařit a prodávat pivo, takže jsme ve spolupráci s Charitou Frýdek-Místek uvařili polotmavé silné pivo, kterému jsme dali příhodný název „Tříkrálový speciál 13“. A protože každá koruna pomáhá, tak koupí tohoto speciálu jste věnovali 30 Kč na podporu charity v našem regionu a podpořili tradici této největší sbírky. Bohužel letos jsme neměli možnost vidět klasické koledníky, proto k Tříkrálovému speciálu vznikla i etiketa s touto trojicí. A jak to nakonec dopadlo? Bylo zakoupeno 773 kusů Tříkrálového speciálu a charitě se mohlo se předat krásných 23 190,- Kč. Děkujeme Vám a dej bůh štěstí.



Kam na naše pivo, Potraviný Katka



► Když se pojedete podívat na bájnou a taky nejvyšší horu Slezských Beskyd Čantoryji, tak určitě pojedete do Nýdku. Obchod Katka, který si dovolujeme představit, byl založen v roce 1992 a vede ho společně se svou dcerou Katkou, paní Kateřina Rašíková. V samoobsluze dostanete vše počínaje drogistickým a papírenským zbožím přes potřeby pro zahrádkáře a kutily, konče

samozřejmě tím, co uspokojí váš hlad a žízeň od zdravé výživy po buček a od minerálek po pivo. Právě pivo z Pivovaru Koníček dostanete vždy vychlazené, z Koníčkovy lednice, nebo si tady můžete koupit Ryzáka 11° v sudu na domácí posezení. Určitě se zastavte, protože tady dobře nakoupíte a určitě domů přinesete i něco navíc z nabízených specialit. Tímto chceme paní Kateřině poděkovat za spolupráci, popřát ještě hodně let ve zdraví, samé spokojené zákazníky a moře prodaných hektolitrů našeho piva.

Otevřeno mají od poděli do soboty od 6 do 20 hod a v neděli od 7 do 20hod. A kde paní Kateřiny najdete? Adresa je Nýdek 510.

Koňo fitko



► Bylo, nebylo v jednom dvoře pod horami, podkroví a v tom podkroví se děly věci. Nebojte se, nebudeme Vám vyprávět pohádky o létajících dětech. Anebo vlastně budeme, protože přesně to tady děti naučíme. V Koňo fitku nabízíme: létat v síti a v kružích, pořádně si založit, zašplhat, proběhnout si opičí dráhu, objevit krásy a taje jógy. Všechny tyto aktivitu máme pro děti připravené nejen přes školní rok, ale i o prázdninách na příměstských táborech. Co platí pro prcky, to samozřejmě platí i pro maminky, tatínky, babičky a dědečky, kromě příměstských táborů, protože máme cvičení od malých prcků až po dospěláky. Dospěláci si v Koňo fitku mohou zaposilovat se sudy, činkami, vyzkoušet si kruhový trénink, cross fit, cvičení s vlastní vahou na TRX, protáhnout se v síti, či na hodině

pilates. Pro nadšence do běhání anebo veslování tady máme trenažéry. Kromě skupinových lekcí nabízíme i individuální tréninky. Vše pod dohledem zkušených trenérů, kteří nejen poradí, ale zvolí pro Vás nejlepší variantu tréninku. V Koňofitku, to nemusí být jen o sportování, můžete si tady objednat firemní školení spojené s teambuildingem, protože máme k dispozici prostory až pro 60 spolupracovníků a celková atmosféra určitě přispěje ke stmelení kolektivu, třeba na velmi populární opičí dráze, nebo při lekci, kterou si vyberete. Ze zkušeností víme, že při takovém stmelení vyhládne, takže hlad a žízeň můžete zahnat v našem sklípku, kde pro Vás nachystáme domácí dobrotu a výborné pití. Nabídka tréninků je opravdu velká, jestliže váháte a nejste si jistí, nevádí, rádi vám s výběrem správné lekce poradíme.



Koníčkovy uzeniny



► Jitrnice, jakou svět neviděl, sice u nás nedostanete, ale tu z masa a koření ano. A samozřejmě mnoho dalších dobrot, které dělá v Koníčkově dvoře náš tým. Každý náš výrobek má přesnou recepturu a postupy, které zaručují že pokaždé Vámi oblíbená uzenina nebo masný výrobek, bude chutnat stejně. Koření se musí přesně navážít, aby něco nechybělo, nebo nepřebývalo. Různé druhy masa se zpracují, pomelou a podle

druhu výrobku se namíchají v předem daném poměru. Při míchání se přidávají podle speciality například tvarůžky, pálivá paprika, majoránka, muškátový ořech, nebo koriandr. Do rolády se přidává například sterilovaná zelenina, pak se zabalí do sítky a dá se péct. Směs na klobásy se dá do narážečky což je mašina, pomocí které se plní střeva a pak jsou z toho klobásy, párky, jelita a nebo už zmiňované jitrnice. Klobásy a párky se udí, jelita, jitrnice, tlačanky a paštiky se vaří, sekané a rolády se pečou. No a pak už nezbyvá nic jiného než se zakousnout, proložit to okurkou, feferonkou, hořčicí a zalít dobrým mokem od Koníčka, třeba takovým Vraníkem 12°. Dobrou chuť přátelé.



Pivní Sklípek



► Byl takový vtíp, že na jižní Moravě zavírají lidi do sklípku a u nás, na drsném severu, do šachet. Tak to už není pravda. Víno necháme vtípáčkům z jihu a Vás pozveme do pivního sklípku v Koníčkově dvoře. Nemusíme v něm nikoho zavírat, protože odejít ze sklípku nebude chtít nik-

do. Slavnostní otevření pivního sklípku v Koníčkově dvoře proběhlo na začátku léta a my jsme si mohli dát první chlazené pod kamennou klenbou.

A když se pivo pije, je dobré si k němu dát něco dobrého na zub (prostě něco zakousnut). Nabízíme korytka, jejichž velikost si vyberete podle toho, pro kolik osob je korytko určeno, nebo také jak moc velký hlad máte. V Koníčkově řeznictví si veškeré uzeniny tzn. jelita, jitrnice, tlačanku, klobásy a mnoho dalších dobrot připravujeme sami. Za kvalitu tedy ručíme. Recept neprozradíme, ale veškerý sortiment našich uzenin je pouze z masa a koření.

Jestliže hledáte prostor pro rodinnou oslavu, svatbu či firemní akci, pivní sklípek je to pravé místo! Ve sklípku se dá pohodlně posedět, vejde se do něj čtyřicet lidí. Když si budete chtít provětrat hlavu, posezení pod pergolou vám jistě přijde vhod. Samozřejmě nesmí chybět trocha té romantiky u krbu, který navodí příjemnou atmosféru a za praskání ohně si můžete dát Koníčkovu medovinku.



Pivo Zahradníček



► Pivo Zahradníček zachutnalo tak moc, že se vařil již podruhé! Náš minipivovárka Koňovárka byl osloven zahradnickým sdružením Svazem zahradníků a údržby zeleně, který v červnu pořádal sympozium zahrad-

níků z celé ČR. Pořadatelství měli na starosti zahradníci z Frýdecko-Místčka a na počest sympozia si nechali uvařit pivo s názvem ZAHRADNÍČEK 12%. Jednalo se o světlou a jemně hořkou dvanáctku, která měla stylový slogan po našem... ŘÍZ MA JAK CYP! Pro velký úspěch se várka piva opakovala na Vánoce, kdy se uvařilo Zahradníčka trošku slabšího, a to 11% s nižší hořkostí, ale zato s větší plností! Proto neváhejte a nechte si uvařit své originální pivo o objemu 250 litrů, u nás v Minipivovárku v Koňovárku. Vaření probíhá za účasti vámi vybraných kamarádů a hostů, kdy během procesu probíhá odborný výklad s degustací a rauteem!!!



Mirek

► „Zase toho byla morda“ větu, kterou slyšíme od Mirka Jungy v různých obměnách na výdejní rampě v Koníčkově dvoře, kde si chodíte vyzvednout naše pivo, dost často. V létě v kraťasech, tričku a v zimě v čepici, šálem, vždy však s úsměvem. Za ty roky mu prošly rukama hektolitry a hektolitry našich výrobků, nachodil stovky kilometrů s paletákem a stočil mordu Koňosoudků.

Přesto si najde čas s Vámi pokecat, hodit nějaký vtípek, nebo poštenkrovat kolegy z pivovarské chasy. Ve skladu musí vše sedět do posledního víčka a případný rozdíl vždy najít. No a nakládka piva na rozvoz pod jeho taktovkou, tak to je úplná symfonie. Takže až k nám příště přijdete a na rampě bude stát pán, tak to bude určitě náš Mirek, tak s ním pokekejte jako my.

Takže Mirku, jak jsi vlastně starý?

Jsem hodně starý, protože jsem toho hodně zažil.

Odkud pocházíš?

Jsem z Vojkovic a navždy budu, už to nebudu měnit.

Co jsi dělal, než jsi nastoupil do Pivovaru Koníček?

Byl jsem mordu let horníkem, zavřený dole v dole, teď jsem pěkně na čerstvém vzduchu. V zimě i na pěkně čerstvém (smích)

Proč právě Pivovar Koníček?

Do pivovaru mě naverboval můj kamarád Mojda Velký.

Takže jste se znali předtím?

Jasně, že znali. Známe ho od malého chlapce, když ještě s taťkou jezdil k nám domů na bričce.

Takže nebylo nad čím přemýšlet?

Když to říkáš. Ale pravdu, moc nebylo.

Dobře tak trochu z jiného soudku, jaké pivo máš nejraději?

Přece naši vlajkovou loď, Ryzáka 11°

A něco nakonec?

No všem mordu zdraví, hlavně v této době

děkujeme Mirku, tobě taky mordu let ve zdraví.

Pony expres a kono-shop



► Další z novinek Pivovaru Koníček, které na podzim minulého roku spatřily světlo světa, jsou Pony expres a kono-shop.cz, čímž jsme opravdu vjeli v plném trysku do virtuálního světa internetu a internetového obchodu. Na webu kono-shop.cz si můžete objednat naše piva, limonády, medoviny a reklamní předměty jako trička, mikiny, spodní prádlo a samozřejmě krýgly, štuče a výčepní zařízení, které Vám zašleme, teda pokud nejste tady z okolí, protože to Vám naši objednávku dovezeme Pony exprem až domů. Takže rozjedte internet, pak pár kliků a my zapřaháme a vyrážíme za Vámi.

Soutěž o nej Koníčkovu foto



► Abychom se moc nerozpisovali, tak vyhledáváme soutěž o nejtupnější, nejmilejší a nejhezčí foto s našim pivem z Pivovaru Koníček. Je jedno jestli tam bude společně s Vámi Ryzák, Grošák anebo Zelenáč. Jde hlavně o randu a aby jste si to s našim pivem užili. Fotky zasílejte na pivovarkonicek@seznam.cz do 30. 4. 1. 5. zasedne odborná porota a vybere nejlepšího z Vás, který dostane Koňosoudek Ryzáka 11°. Pokud se zúčastníte soutěže, tak Vaše foto může být zveřejněno na stránkách souvisejících s Pivovarem Koníček, předem děkujeme.

Okolo ohňů



► Nestačí teď moderního otužování v ledové vodě, tak se nám tady rozšířil další nešvar v podobě zimního opékání klobás a k tomu popíjení dobře vychlazeného Koníčkovu piva. Otužilé ženy a otužilí muži naostří klacky, napíchnou Koníčkovu klobásu, narazí Grošáka a hurá na zimní opékání buřtů. My jsme tady v pivovaru proto i s ohledem na tyto otužilce dali do Pivního menu Železníka 18° a Podkováře 15°. Jediné, co jsme podcenili je výroba špekáčků, protože jsme s nimi počítali až na léto. No nic, chybami se člověk učí. Každopádně vyzkoušejte otužilecké opékání a popíjení a když tak zašlete fotku do soutěže. Možná že právě ta vaše otužilecká zvítězí. S heslem „v zdravém těle, zdravý duch a hlavně nezmrznout.“

Globus



► Od února jsme nově v Globusu v Havířově, Ostravě a Opavě. Naše pivo najdete v nápojové sekci, samozřejmě správně vychlazené. Ledničku jsme nainstalovali, naplnili našim pivem a při té příležitosti, jsme hned spustili soutěž o nejrychlejší nákup v Globusu. Koňosoudek Ryzáka vyhrál pan Paš. A co v Globusu koupíte? Ryzáka 11°, Grošáka 14°, Hatatitlu 14,5°, Višňáka 10,5°, Vraníka 12°, Speciály pivního menu a Pivonádu. Takže až tam budete, vzpomeňte si na nás a zastavte se do ledničky na chlazené.

Jidáše



Tím, že se blíží Škaredá středa, kdy se pečou Velikonoční Jidáše, tak Vám přinášíme jejich recept. Tradice říká, že kdo je pojí na Zelený čtvrtek před východem slunce, tak bude celý rok chráněn před lidskou zradou.

500 g hladké mouky, 60 g krupicového cukru, 300 ml smetany na vaření, sušené droždí, 3 žloutky, 150 g másla, nastrouhaná citronová kůra z 1 kusu, 2 lžičky citronové šťávy, vanilkový cukr, trochu soli, rozinky, med a nasekané mandle.

Nejprve si přichystejte za pomoci sušeného droždí kvásek. Smíchejte cukr, mouku, 2 žloutky, vanilkový cukr, trochu soli dohromady s citronovou kůrou společně s citronovou šťávou a proměklym máslem. Ve finále přidejte smetanu. Vše pořádně promíchejte, vypracujte těsto, které necháte cca hodinu kynout. Když těsto vykyne, tak se z toho udělají válečky, které můžete zaplést, zamotat, zauzlovat, prostě dle Vaší fantazie. Vaše vytvořené Jidáše dejte na plech, který buď vymažete máslem, nebo použijete pečicí papír a necháte je ještě cca 15 minut kynout. Pak je potřete žloutkem z toho třetího vajíčka, ať mají ten správný lesk a necháte při teplotě 160-180 °C zhruba 25 minut péct. Podáváme pokapané medem a posypané nasekanými mandlemi. Každý Jidáš hned ráno zapíjeme Zelenáčem, protože je zelený čtvrtek. Dobrou chuť

Zdeněk z Luděřova



► Zdeněk Šindelář je z vesnice Luděřov, na Haně a stal se jedním z největších příznivců Pivovaru Koníček z tohoto regionu, když reagoval loni na jaře na výzvu internetové stránky zachranpivo.cz. Na těchto stránkách jsme byli zaregistrováni, jako pivovar s velkou zásobou piva, které nám zůstalo na skladě po uzavření restaurací. Zdeněk nám pomohl s kamarády a rodinou vypít zásoby našeho piva, tak aby se nic nevyhlo. No a po prvním kryglu to byla, jak se říká „Láska na první pohled“. Od té doby, když máme cestu na Hanou, tak Zdeněkovi automaticky voláme, že jedeme a jestli nechce nějakou tu bečku či petku přibrat. No a jelikož na Hanou jsme cestu již dlouho neměli, bo Covid a Zdeněk už byl na suchu, tak neváhal přijet si osobně pro zásoby piva, díky kterým přečká dobu, než zase budeme aktivně rozvážet pivo i mimo náš region. Je to jeden z našich nejdálčenějších drobných zákazníků, který v této době neměl problém urazit za našim pivem 122 km. Proto si zaslouží naši poklonu a dík za podporu našeho pivovaru. Zdeněk rádi jsme Tě viděli a ať ti to ještě dlouho šlape, dej Bůh štěstí.

ZIMNÍ - JARNÍ PIVNÍ MENU 2021



OD

6.1.

TŘÍKRÁLOVÝ SPECIÁL 13%

- polo tmavé sliné pivo
Koupí speciálu věnujete 30 Kč Charitě Frýdek-Místek

NOVINKA



21.1.

ČMELÁK 12%

- medový světlý ležák

11.2.

VALACH-TÝN 14%

- růžový speciál

25.2.

ŽELEZNÍK 18%

- světlý extra speciál

11.3.

PODKOVÁŘ 15%

- extra hořké světlé sliné pivo

25.3.

ZELENÁČ 13,5%

- zeleno-čtvrťkový speciál

8.4.

KOBYLA 15%

- smetanový tmavý speciál

22.4.

HUCUL 13%

- světlé sliné pivo (Singl-Hop)

13.5.

HNĚDÁK 16%

- polo tmavý aromatický speciál (I.P.A.)

2.6.

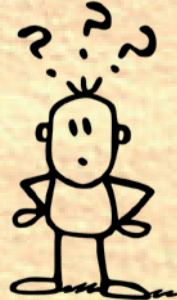
VÝROČNÍ VYŘEČTANÁ 15%

- výroční vyřetitaný speciál

Stálá nabídka: PONÍK 10%, RYZÁK 11%, VRANÍK 12%, GROŠÁK 14%, HATATITLA (IPA) 14,5% a VIŠŇÁK 10,5%.
Objednávky piva: +420 604 483 044
Do vyproštění zásob. Změny v datech vyhrazeny...

Co nás čeká a snad nemine

► Co nás čeká v první polovině letošního roku? Plánů máme hodně, ale doba je šilná a nevyzpytatelná a jen Bůh ví jestli se potkáme na akcích v Koníčkově dvoře. Tou nejdůležitější událostí roku 2021, bude **Koníčkův den** a oslava 15 let pivovaru, kterou bychom chtěli oslavit společně s Vámi 5. června. Závod **Točkapp** 18. září a za pár dní, konkrétně 2. října **Den otevřených vrat**. Pivní menu už máme naplánované, nebojte se připomeneme Vám, jaký speciál se chystá. Takže sledujte naše FCB stránky, kdy budete včas informováni o tom, co bude probíhat, od soutěží přes akce spojené s Pivovarem Koníček, Koníčkovým Dvorem a Koňofitkem. Těšíme se na Vás. Tým Pivovaru Koníček.



Takže vše souhrnně
5. června Koníčkův den aneb slavíme 15.let Pivovaru Koníček
18. září Točko-kapp
2. října Den otevřených vrat

A nakonec pár kontaktů na nás:

pivovarkonicek.cz

Koňoteka, objednávky piva a zapůjčení chlazení

tel: 604 483 044, email: konoteka@konickuv-dvur.cz

kono-shop.cz

info@kono-shop.cz

Pivní sklípek a korýtka

tel: 737 046 749

Obchod a marketing

tel: 603 175 152, email: pivovarkonicek@seznam.cz

FCB @pivovarkonicek a @konickuvdvur,
děkujeme za Vaše lajky

