



# U nás PIVO LITOVEL PÍŠE

21. vydání 2020

Učni str. 2 | Symbolika znaku pivovaru str. 3 | Ambassador Jiří Tkadlčík str. 4



Milí přátelé litovelského piva,

nejen Česká republika, ale i náš domovský region Litovelsko a také samotný Pivovar Litovel si v posledních měsících prošly velkými zkouškami a výzvami. Dostali jsme se do situací, se kterými nikdo z nás neměl zkušenosti a které ovlivní nejen náš regionální pivovar, ale i české pivovarnictví.

Jsme však rádi, že jsme se společně mohli vrátit do hospod a restaurací. Tedy že se konečně setkává naše řemeslné vařené čepované pivo se svými zákazníky. A že si můžete posedět u svého oblíbeného litovelského piva nebo se třeba na výletě osvěžit jedním z našich pivních mixů.

I přes nepříznivé faktory jsme v posledních týdnech nezaháleli, například v červnu jsme získali čtyři medaile na uznávané degustační soutěži lahvových piv PIVEX. Zároveň se v našem pivovaru odehrály další učňovské zkoušky a my jsme tak společně s emeritním sládkem Miroslavem Koutkem pomohli vychovat další budoucí pivovarníky, kteří budou šířit pivovarnické řemeslo dál. A v neposlední řadě chystáme novou kampaň s naším dlouholetým ambasadorem, strongmanem Jirkou Tkadlčíkem, pro náš pivní mix Černý Citron. O tom všem si můžete přečíst na následujících stranách.

S pozdravem  
Dej bůh štěstí!

Lumír Hyneček,  
ředitel Pivovaru Litovel

**PS: Chcete zaslat náš časopis v elektronické podobě a dostat se i k dalším novinkám z litovelského pivovaru? Stačí, když nám na našem facebookovém profilu napíšete do zpráv svůj e-mail a my vám je rádi budeme posílat.**

## Pivo Litovel opět zářilo na Pivexu Bralo zlato, stříbro i bronz

**Hned čtveřici cenných kovů jsme „sklidili“ koncem června na uznávané degustační soutěži Zlatý pohár PIVEX 2020. Zlato mezi výčepními pivy získal Litovel Classic a stříbro si odnáší Litovel Moravan. Stříbro ve své kategorii získalo také Pomelo a tmavý ležák Litovel Premium Dark byl tentokrát oceněn bronzem.**

Slavnostní ceremoniál se odehrál jako již tradičně v Brně, ale tentokrát ne na výstavišti, ale ve Sněmovním sále Nové radnice. Medaile za litovelský pivovar převzal náš obchodní ředitel Tomáš Halouska.

Litovelské pivo tak potvrdilo úspěch z minulých ročníků. Historicky patříme mezi vůbec neúspěšnější účastníky této respektované soutěže, což nás těší, protože to potvrzuje vysokou kvalitu našeho piva. Daří se mu tolik, protože u nás v Litovli propojujeme poctivé pivovarské řemeslo a řemeslný fortel litovelských pivovarníků s nejkvalitnějšími surovinami úrodného hanáckého kraje. Díky tomu vaříme pivo, které chutná nejen milovníkům zlatavého moku, ale také expertům z oboru, kteří mu pravidelně udělují významná ocenění nejen u nás, ale také ve světě.

Zlatý pohár PIVEX je považován za jedno z nejprestižnějších degustačních klání v zemi. Vzorky piv posuzuje porota anonymně a dvoukolově. Porotu tvoří zástupci pivovarů, Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze a dalších odborníků. Hlavními hodnotícími kritérii jsou chuť, vůně, říz a hořkost.



*Vážení kolegové, sousedé, zákazníci i příznivci,  
děkujeme vám za všechnu podporu v nelehkých časech,  
kterými jsme si prošli a stále procházíme.  
Přejeme vám hlavně hodně zdraví a síly.  
Dej bůh štěstí!*



# Rozhodující je zájem o řemeslo, říká o učních emeritní sládek Miroslav Koutek

**Každý, kdo někdy na učňovské, střední nebo vysoké škole složil zkoušku, ví, jak skvěle se úspěšný student cítí. Svě by o tom mohli vyprávět i čerství pivovarníci-sladovníci ze Střední odborné školy Litovel, kteří v místním pivovaru na začátku června složili praktickou učňovskou zkoušku. Jejich znalosti prověřuje i sám emeritní sládek Pivovaru Litovel Miroslav Koutek.**



## **Jak se vy sám podílíte na výuce budoucích sladovníků?**

Učni k nám do pivovaru chodí pravidelně na praxi a já se jim snažím předávat léty nasbírané pivovarnické zkušenosti. Když se v závěru školního roku přiblíží pro třetí ročníky čas závěrečných praktických zkoušek, které se pokaždé odehrávají u nás v pivovaru, intenzivně studenty připravuji, aby mohli zkoušejícím předvést své dovednosti v plné parádě.

## **Musel jste se na novou roli „vyučujícího“ nějak připravovat nebo si na ni zvykat?**

Vůbec ne. Když jsme před několika lety obnovovali výuku pivovarnického oboru, přirozeně jsem cítil, že bych měl své mnohaleté působení mezi pivovarníky přenést na budoucí generaci. Rád celoživotně pracuji s lidmi a práce s mladými je pro mě potěšením. Osud mi tento úkol postavil do cesty, tak jsem se ho s radostí zhostil.

## **Co je podle vás na učňovských zkouškách nejtěžší?**

Každá ze zkoušek, písemná, praktická i ústní, má svá úskalí, ale ta praktická, která probíhá u nás v pivovaru, je sedmihodinový maraton. Zkoušený prochází všemi fázemi výroby od surovin přes varnu, spilku, ležácký sklep a stáčírny. Je to pro všechny velmi vyčerpávající den. Toto třeba maturanti vůbec neznají. Mohu potvrdit, že absolventi našeho oboru na SOŠ v Litovli si svůj výuční list určitě zaslouží.

## **Jací podle vás současní studenti jsou?**

Na učně našeho oboru si vůbec nemohu stěžovat. To nejdůležitější, co musí při poznávání pivovarnického řemesla mít, je zájem. A ten se v nich snažíme vzbudit hned na počátku studia, když přijdou na praxi do pivovaru. Máme zde např. jednoho „ajťáka“. Nastoupil k nám, protože ho vaření piva zkrátka zajímá, i když je to úplně mimo jeho vystudovaný obor.

Když učním po třech letech předáváme výuční listy, těší mě, že naše snahy nebyly marné a že jsem jim mohl předat své nejlepší zkušenosti nejen z oboru, ale také ze života.

## **Dokážete spočítat, kolik sladovníků a pivovarníků už prošlo vašimi mistrovskými rukama?**

Sladovnícký obor jsme v Litovli obnovili v roce 2013 a první učňovské zkoušky jsme pořádali o tři roky později. Za tu dobu jsme jich vychovali zhruba 50.

## **Co musí podle vás každý učeň splňovat, aby z něj byl dobrý pivovarník a jednou možná i sládek?**

Musí se naučit být trpělivý. Než totiž přeměníte suroviny na pivo, tak to v některých případech trvá až tři měsíce. Pivo potřebuje čas. Je také třeba, aby uměl pozorovat změny, protože pivo se při výrobním procesu stále vyvíjí, je živé. Musí umět včas zasáhnout. A určitě studentovi nesmí chybět zodpovědnost a smysl pro čistotu a pořádek, bez kterých se žádný poctivý pivovarník neobejde.



## Sladovnícké zkoušky levou zadní? Ani náhodou! Pro studenty je to sedmihodinový maraton

**„Když učním v naší nádherné varně slavnostně předáváme výuční listy, je to pro nás ta největší odměna a důkaz, že jsme jim z pivovarnického řemesla předali to nejlepší,“ říká náš emeritní sládek Miroslav Koutek, který již několik let prověřuje znalosti učňů oboru potravinář, pivovarník-sladovník z litovelské střední odborné školy u závěrečných zkoušek.**



Ty se skládají ze tří částí – písemné, praktické a ústní. Časově nejnáročnější je bezesporu prostřední jmenovaná. „Ide o takový pivovarnický maraton, který trvá sedm hodin, od rána až do odpoledne. Nezastaví se během něj studenti ani my zkoušející,“ potvrzuje emeritní sládek.

Žáci se před začátkem zkoušení rozřadí do dvojic, ve kterých zůstanou po zbytek dne. Každá dvojice prochází jednotlivými stanovišti v pivovaru společně, otázky však zodpovídá každý student samostatně. „Žáci postupně procházejí všemi fázemi výroby, od varny až po stáčírny. Na každém ze stanovišť nás musejí přesvědčit, že pivovarskému řemeslu, kterému jsme je tady po tři roky poctivě učili, skutečně rozumějí a ovládají ho,“ říká Miroslav Koutek.

Do kterých míst studenti při zkouškách v Pivovaru Litovel zavítají? „Kolegyně Eva Straková je zkouší ve varně a na spilce,

v ležáckém sklepe a u filtrace zkouší učitelka Zuzana Hubáčková. Mým stanovištěm je lahvárna a sudová stáčírna,“ osvětluje.

## **Dril není namístě**

Žáci vždy ve dvojici přijdou na jedno ze stanovišť a vyslechnou si otázky. „Zatímco jeden ze studentů odpovídá rovnou, druhý má čas na přípravu odpovědi. Když první zkoušený otázku zodpoví, studenti se vymění a začne odpovídat druhý. Takto se na všech stanovištích postupně protočí všechny dvojice,“ popisuje emeritní sládek.

Praktické úkoly, jež mohou budoucí sladovníci dostat, se různí. „Rozhoduje, zda učeň skutečně rozumí tomu, co zkoušejícímu říká. Musí být například schopen z varného listu vyčíst, ve které fázi se zrovna výroba dané várky nachází. Musí vědět, co tomu předchází a také co se s meziproduktem stane ve fázi následující,“ objasňuje Miroslav Koutek,

A potvrzuje to i učitelka odborného výcviku Eva Straková. „Každý pivovar má svá specifika. Někde jsou rozdíly už v přípravě surovin a jinde zase např. v časových prodlevách. Proto rozhodně není namístě dril pivovarnických znalostí od A do Z jako v encyklopedii, ale spíše praktická a principiální znalost výrobních postupů,“ říká vyučující z litovelské střední odborné školy.



## **Nepotápíme, pomáháme**

Zkušební komise nesmí při závěrečných zkouškách opomenout ani matematické dovednosti. „Studenty zkoušíme i z praktických provozních příkladů, protože bez počítání se sladovník neobejde. Každý druh piva vyžaduje suroviny v odlišných množstvích, jako třeba slady či chmele, které je nutné správně spočítat a připravit,“ doplňuje vyučující Eva Straková. Aby zkoušení u praktické zkoušky uspěli, musejí získat ze 100 bodů víc než polovinu. „Všechna vyhodnocení a známkování provádíme ihned. Proto studenti určitě uvítají, že se v ten samý den dozvědí, jak si u praktické zkoušky vedli, a mohou domů odcházet klidněji,“ dodává Miroslav Koutek, který od obnovení oboru pivovarník-sladovník přispěl k tomu, že z litovelské střední odborné školy bylo „do pivovarnického světa“ vysláno přes 50 úspěšných studentů.

Praktickou zkoušku doplňuje i písemné a posléze ústní zkoušení, které celý zkouškový maraton zakončuje. „Vychováváme novou generaci pivovarníků a sladovníků, kteří budou o naše řemeslo pečovat, a věřím, že se mu budou věnovat s píli a úsilím. Proto se v průběhu učení a snažíme dělat vše, aby své několikaleté studium završili úspěšně a vykročili do pivovarnického světa tou správnou nohou,“ uzavírá emeritní sládek Pivovaru Litovel Miroslav Koutek.

# Symbolika pivovarnických hodnot v litovelském znaku

Znáte symboliku našeho historického znaku?  
A víte, jak se do něj promítá poctivé pivovarnické řemeslo a jeho hodnoty?

## **SRP** **Řemeslná práce**

Úrodná Haná byla vždy místem s těmi nejlepšími surovinami a zároveň i s lidmi, kteří s nimi uměli pracovat a nebáli se namáhavé rukodělné práce. A na jejich řemeslném odkazu a dovednostech stále stavíme.

## **KORUNA** **Staletá tradice**

Koruna odkazuje na české krále, kteří udělovali právo várečné a také právo mílové. Díky nim u nás vznikla staletá pivovarnická tradice, postavená na předávání zkušeností ze sládka na sládka. A u nás ji podporujeme i tím, že vychováváme mladé pivovarníky pro celé české pivovarnictví.

## **VČELA** **Pile a čistota**

Bez poctivé práce a řemeslného umu litovelských pivovarníků by nebylo dobré pivo. A je to právě včela, která je nám díky své neochvějné pili a pečlivosti vzorem.



## **KLASY** **Kvalitní suroviny**

K výrobě litovelského piva používáme jen ty nejkvalitnější suroviny. Ať už jde o ječmen pěstovaný na úrodných hanáckých polích, či chmel, který pochází z vyhlášené tršické a žatecké oblasti.

## **RŮŽE** **Krása** **pivovarnického** **řemesla**

Každá růže je originál. Krásná, plná vůní, ale i trní. Podobná je i naše cesta za poctivým řemeslným pivem. Takovým, které ocení milovníci nejen tradičních ležáků, ale i rozmanitých speciálů.

## **KŘÍŽ** **Poctivost a pokora**

Při vysvěcení pivovaru v roce 1893 jsme dali slib vařit tradiční metodou poctivé pivo. Chápeme to jako své poslání, kterému jsme stále věrní. A proto u nás vaření každé nové várky doprovází pivovarské požehnání „Dej bůh štěstí“.

## **RYBY** **Litovelské Pomoraví**

Důležitou součástí našeho piva je voda pocházející z jedinečné chráněné krajinné oblasti Litovelské Pomoraví. Právě její kvalita ovlivňuje charakter i chuť našeho piva.

# Nejdůležitější je mít čistou mysl, říká silák Jirka Tkadlčík

**K Pivovaru Litovel patří nejsilnější muž světa už několik let. S litovelskými pivovarníky ho pojí snaha neustále se zlepšovat a hledat nové možnosti, ale i jeho velký vzor Gustav Frištenský. Letos v létě se stane hlavní postavou nové kampaně pro pivní mix Černý Citron a ukáže se i z jiné stránky.**



**S Pivovarem Litovel spolupracujete dlouhodobě. Co pro vás tato spolupráce znamená?**

Ambasadorem litovelského pivovaru a jeho piva jsem něco málo přes tři roky. Když si mě tehdy vybrali, moc mě to potěšilo. Věděl jsem totiž, že další významnou osobností, která k Pivovaru Litovel neodmyslitelně patří, je silák Gustav Frištenský. S ním toho mám mnoho společného, takže jsem se dlouho nerozmyslel. Od té doby mě spolupráce baví a jsem s ní velmi spokojený. S některými lidmi z pivovaru mám dokonce trochu bližší vztah, takže by se dalo říct, že se tam cítím mezi svými.

**Jaký máte k Litovli, potažmo k hanáckému kraji vztah?**

Pocházím z Přerova, který od Litovle leží asi 40 kilometrů, takže Litovel i její okolí dobře znám. Je to region, kde jsem se narodil a vyrůstal, a jsem na to hrdý. Haná je nádherné místo. Odjakživa ho lidé považovali za bohatý kraj, a to především pro úrodnou zem, které je všude kolem spousty. A díky tomu tady samozřejmě vaří to nejlepší pivo (směje se). Trochu mi tady chybí vysoké hory, ale to nevadí. Vždycky se odsud dá vyrazit na výlet někam, kde je krajina trochu méně rovinatá. Každý kus země má svoje plusy i minusy.

**V blízké době se stanete tváří kampaně pivního mixu Černý Citron. Jak se na tento projekt těšíte?**

Ohromně se těším a jsem zvědavý! Doposud jsem na akcích, které Pivovar Litovel organizoval, předváděl hlavně svou sílu a sportovní výkony. Tentokrát bude všechno jinak. Mám rád humor a považuji se tak trochu za vtipálka, takže budu plnit různé úkoly a přijímat výzvy. Prozradím, že jednu z hlavních rolí letošní kampaně bude hrát hudba. Mohu slíbit, že se ukáží v trochu jiném světle tak, jak mě možná mnoho lidí nikdy nepoznalo.

**Vy sám jste někdy Černý Citron ochutnal?**

Samozřejmě. Je to jeden z mých nejoblíbenějších nápojů, které se zrodily v litovelském pivovaru. Za velkou výhodu považuji to, že existuje alkoholická i nealkoholická varianta. Tu druhou mají sportovci obzvláště v oblíbenosti. Chutná i mně.

**Po jakém pivu v obchodě nebo hospodě obvykle saháte?**

Záleží na období. Když se chystám na závody, pivo příliš nepiji. To po závodech, to je jiná. Musím se nějak odměnit (směje se). Preferuji ovocná piva, která víc osvěží. Přidávám si do nich ještě led, aby se ochladila co nejvíce. Po aerobní aktivitě, jako je třeba běhání, výborně doplní energii. Oblíbil jsem si taky polotmavého Gustava z Litovle. Je to třináctka, kterou člověk docela pocítí (směje se). Ale musím upozornit, že nejsem kdovíjaký pijan. Dám si jedno dvě piva na žízeň – víc ne. Jako sportovec si musím spotřebu alkoholu dost hlídat.

**S Pivovarem Litovel je dlouhodobě spojena osobnost Gustava Frištenského. Čím vás tento český silák inspiroval?**

Gustava Frištenského lidé na Hané hodně znají. Když jsem byl malý kluk, obdivoval jsem hlavně jeho výbornou fyzickou kondici, která člověka zaujala z každé jeho fotky nebo obrázku. Čím jsem byl starší, tím víc jsem poznával, jak silnou osobností Gustav byl. Za vším, co dokázal, stála jeho pevná vůle, neoblomnost, píle a určitě také houževnatost. Víím, že měl také silné vlastenecké citění. To mi imponuje! Obrovsky si cením jeho charakteru, který mě při mé sportovní dráze

nepřestává inspirovat. Chovám ke Gustavovi velký respekt a obdiv.

**Věnujete se velmi náročnému sportu, který samozřejmě vyžaduje nesmírnou fyzickou kondici. Jak se na vašich výkonech podepisuje právě duševní síla a zdatnost?**

Mnoho sportovců hlavu podceňuje a je to špatně. Náročná sportovní totiž vyžaduje klidnou a jasnou mysl. Jedině tak vyburcujete své tělo k aktivitě a překonáte svoje limity. Představte si, že zvedáte dost těžkou zátěž. Možná přemýšlíte nad tím, že to nezvednete, že na to zkrátka nemáte. Demotivuje vás to. Tohle jsem se ale odnaučil. Pochopil jsem, že negativní myšlenky mě nikam neposunou a v pokořování rekordů mi nepomohou. Ideální je mít v hlavě naprosto čisto a nemyslet na nic. Koncentrovat se na „tady a teď“. Pak to jde mnohem lépe.

**Jak zlepšujete svou fyzickou kondici, asi všichni tuší. Jak ale pečujete právě o svou duševní sílu? Jak odpočíváte a relaxujete?**

Snažím se pravidelně meditovat. Večer před usnutím si rekapituluji, co se mi ten den přihodilo, a díky tomu si třídím myšlenky. Nesmírně mě nabíjí příroda a kontakt s ní. Vyrazit do lesa, projít si ho anebo si tam zajít zaběhat – tak se skvěle zrelaxuji. Taky miluji hory, které mi dodávají energii. Výšlap na horu pro mě znamená překonávání sebe sama. Pamatuji si, že jsem kdysi podnikl túru na jednu horu v Kazachstánu. Byl jsem ve výšce, kde už se mi nedostávalo kyslíku. O to byl výstup složitější. Bojoval jsem s každým krokem. Ale po zdolání vrcholu mě ovládl neskutečný pocit vítězství a pohody.

**Před časem vám začaly příjemné rodičovské povinnosti. Jak si na novou roli zvykáte?**

Pro člověka znamená příchod potomka značnou změnu. Sám jsem nečekal, že mě to ovlivní až do takové míry. Chci být dobrý táta a každý, kdo chce být dobrým rodičem, by měl vědět, že tomu musí něco obětovat. To se samozřejmě promítne i do sportovního života. Minulý rok jsem dostal nabídku účasti na mistrovství světa. Před tím bych se toho nikdy nevzdal, ale malá se měla narodit zrovna v tomhle termínu. Poprvé v životě jsem nepostavil sport na první místo. Otevřela mi oči.

**Myslíte, že bude vaše dcera po vás a že si oblíbí sport? Budete se snažit, aby šla ve vašich stopách?**

Doufám, že ano (směje se). Do ničeho ji ale nebudu nutit. Potěšilo by mě, kdyby si vybrala nějaký méně náročný sport a věnovala se mu rekreačně. Geny na to po svých rodičích zdědila správně (směje se).

**U NÁS  
POLIBEK  
CHUTNÁ  
PO CITRONU**

ALKO • ALKO • ALKO  
ORIGINAL  
**Litovel**  
OSVĚŽUJÍCÍ NÁPOJ Z PIVA  
ČERNÝ CITRON