



15. vydání, červen 2017

U nás

PIVO LITOVEL PÍŠE



LITOVEL MORAVAN

Obrázkové
pivo z Hané
slaví 35 let!

V KŮŽI POROTCE
DEGUSTAČNÍ SOUTĚŽE

ZE ZÁKULISÍ PIVOVARU:
MINIPIVOVAR

REPORTÁŽ Z POHÁDKOVÉHO
BOUZOVA 2016

U NÁS SE DOBRÉ PIVO CENÍ

PIVEX 2017
1. MÍSTO
Litovel
Dark

PIVEX 2017
1. MÍSTO
Litovel
Pomelo

PIVEX 2017
2. MÍSTO
Litovel
Moravan

PIVEX 2017
3. MÍSTO
Litovel
Premium

PIVEX 2017
3. MÍSTO
Litovel
Premium
Dark

PIVEX 2017
3. MÍSTO
Litovel
Červený
pomeranč

pivovar
SUPERPOHÁR
PIVEX
2. MÍSTO
1992–2017
čtvrtstoletí





Milí přátelé litovelského pivovaru,

jsme rádi, že si právě otevíráte první letošní číslo časopisu U NÁS pivo Litovel píše. Co vás v něm čeká?

Letošní rok je ve znamení kulatého výročí – Litovel Moravan slaví 35 let! Hned v prvním článku si tak můžete přečíst něco málo o historii oblíbené stálice našeho pivovaru, která je neodmyslitelně spjata s emeritním sládkem Miroslavem Koutkem. Moravanu se také říkalo obrázkové pivo, na stranách 4 a 5 si proto můžete prohlédnout, jak šel čas s jeho etiketou.

Slavíme také úspěchy našich piv. Od začátku roku se nám podařilo získat řadu medailí na anonymních degustačních soutěžích, například na Zlaté pivní pečeti v Českých Budějovicích, kde zlato získal právě letošní jubilant Litovel Moravan. Na Zlatém poháru Pivex získal zlatou medaili tmavý ležák Litovel Dark nebo pivní mix Litovel Pomelo. Dařilo se však i dalším pivům. Náš pivovar se navíc může chlubit druhým místem v soutěži Pivovar čtvrtstoletí. Na podrobnosti o soutěžích a našich oceněních narazíte při čtení stran 8 a 9.

Kromě oslav chystáme i několik inovací. Do provozu byla uvedena nová propagační stanice pro přípravu násadních kvasnic nebo kvasné tanky na výrobu svrchně kvašených a speciálních piv. Více se dozvíte hned na stranách 6 a 7. Novinky se však chystají také v Muzeu pivovarnictví, ochutnávku a malou pozvánku k návštěvě najdete na stranách 16 a 17.

Pro ty, kteří rádi experimentují, jsme ve spolupráci se Střední odbornou školou Litovel připravili recepty na zajímavé pivní koktejly. Na této škole se navíc po více než 40 letech znovu otevřel obor pivovarník – sladovník, který představujeme na dvoustraně 12 a 13. A hned na té následující najdete malé ohlédnutí za akcí pro naše obchodní partnery, která se konala loni 6. června na hradě Bouzově.

Jsme rádi, že jsme mohli poodkrýt trochu ze zákulisí Pivovaru Litovel. S pivovarským „Dej Bůh štěstí“ vám přeji mnoho slunečného počasí i radostných okamžiků.

Ing. Lumír Hyneček
ředitel Pivovaru Litovel



Obrázkové pivo z Hané slaví 35 let!

Psal se rok 1982. V rádiu jste tenkrát mohli naladit třeba píseň Holky z naší školy, Severní vítr nebo Ten vůz už jel. Na pultech spotřebních družstev – ať už se jmenovala Jednota, nebo Pramen – byla k dostání zpravidla jenom desítka nebo dvanáctka. To se už brzo mělo změnit. Pivní regály na Hané měl zaplnit Moravan, 11stupňové pivo s vlastní etiketou. Nejmladší sládek v republice, Miroslav Koutek, totiž právě v tomto roce se svým týmem uvařil v Pivovaru Litovel první várku tohoto lahodného moku.

Všechno přitom mohlo být úplně jinak. Stačilo málo a z Miroslava Koutka byl mlékař. „V patnácti letech jsem se rozhodoval, co dál. Jako rodák z Olomouce jsem pokukoval po Olmě, což je firma na zpracování mléka. Můj osud byl však napsán jinak. Na mlékařinu jsem se nedostal. Místo toho mi tehdejší ředitel Pivovaru Litovel Vladimír Vlach nabídl poslední neobsazené místo na místním učilišti pro sladovníky a tuto nabídku jsem přijal, v podstatě nevěda, do čeho jdu,“ vzpomíná s laskavým úsměvem dnešní emeritní sládek.

Nová krev a mladistvý elán

Miroslav Koutek se vypracoval od píky. Začal na „učňáku“ v Litovli, vystudoval obor kvasná technologie v Praze a stále se do litovelského pivovaru vracel. Zastával zde postupně různé sladovnické práce i mistrovské funkce. Po vojně pak povýšil na mistra sladovny – nadsladovního a po třech letech se v pouhých 25 letech stal nejmladším sládkem v celé zemi. Jeho mladistvý elán se promítl i do celé výroby. To už se psal rok 1982. Po srovnání různých technologických

zásad výroby piva a tradičních receptur stál Miroslav Koutek se svým kolektivem mistrů u zrodu dnes už slavného Moravana.

Poznávací znak: etiketa

Pivo originální receptury mělo na tehdejším trhu výsostně postavení. „Na pultech obchodů byla tehdy zpravidla jen světlá neetiketovaná desítka a výjimečně etiketovaná dvanáctka. Desítka se na Hané pila běžně, dvanáctka zase spíš jen o svátcích. Navíc Moravan jako ležák měl etiketu

a v pivovaru jsme takováta piva nazývali ‚obrázkovými‘. V uniformním prostředí tehdejšího obchodu budil pozornost,“ říká litovelský emeritní sládek.

Tekutá radost

Moravan si získal velkou oblibu také jako čepované pivo. Lidé na Hané i mimo region si totiž postupně zvykli pít raději jedenáctku než desítku. „Moravana čepuji už 24 let – je to vůbec nejoblíbenější pivo. Důkazem je to, že vytočíme týdně až osm 50litrových sudů,“ říká Pavel Crha, dnes již čtvrtým rokem vedoucí restaurantu Záložna z Litovle, a dodává: „Já sám jsem odkojený Litovlí a Moravan mi po

těch letech pořád velmi chutná. Ale i turisté, kteří přijíždějí z různých částí republiky nebo ze světa, si jeho chuť pochvalují, i když jsou ‚z domu‘ zvyklí na jiné pivo.“

Odkaz předků

Koneckonců, dnes už se Moravan vyvážá i za hranice a vítězí v nejprestižnějších degustačních soutěžích. Jeho „otec“ Miroslav Koutek však zůstává stejně skromný jako v počátcích své kariéry. „Za to, co jsme dokázali, vděčíme svým předkům. Naučili nás nejen postupy, ale předali nám své zkušenosti a lásku k poctivému řemeslu,“ shrnuje emeritní sládek a dobrá duše Pivovaru Litovel.



Etiketa Moravanu odkazuje k tradici, úrodné Hané i pivovarníkům

Etiketa pro Moravana prošla za 35 let značným vývojem. Na její kvalitu a vzhled měla vliv doba, ve které se tiskla, technické možnosti výroby vlastní etikety a také etiketovacího stroje a v neposlední řadě také designéři, kteří ji navrhovali.

Zatímco v 80. letech a počátkem 90. let se kladl důraz na název výrobku s upozaděním znaku a místa výroby, v posledních letech 20. století se upřednostnil znak a místo, kde se Moravan vyráběl. Název byl zcela nepatrný. Na začátku nového tisíciletí se znak upozadil, prim hrálo místo výroby a čitelnějším se stal i název.

Od roku 2014 pak nová etiketa z dílny designérů studia Fiala & Šebek vystihuje esteticky vše, co k Moravanu patří. Tvůrci vyváženě skloubili název, místo i znak litovelského pivovaru. Symboly na etiketě odkazují jak na hlubokou tradici vaření piva v Litovli, tak na jedinečné suroviny z úrodné Hané. Zobrazují také včelu, vyjadřující píli litovelských pivovarníků.

A co se ještě stalo v roce 1982?



Americký zpěvák Michael Jackson vydal svoje nejprodávanejší album Thriller. Král popu prodal víc než 110 milionů kopií tohoto alba. Obsahuje hity „Thriller“ a „Billy Jean“.



Na planetě Venuši přistála sovětská sonda Veněra. Vynesly ji tam na začátku března rakety typu Sojuz. Pomohla vědcům získat informace o prostředí na Venuši i o Halleyově kometě.



V západním Německu vyšla kniha o lidské sexualitě, kde se poprvé objevil termín „bod G“. Celým názvem je to Gräfenbergův bod, a to podle svého objevitele, německého lékaře Ernsta Gräfenberga.

Ale hlavně – v roce 1982 spatřil světlo světa Moravan, čerstvý nositel titulu České pivo 2016 a vítěz Zlaté pivní pečeti pro rok 2017.

Nové investice Pivovaru Litovel

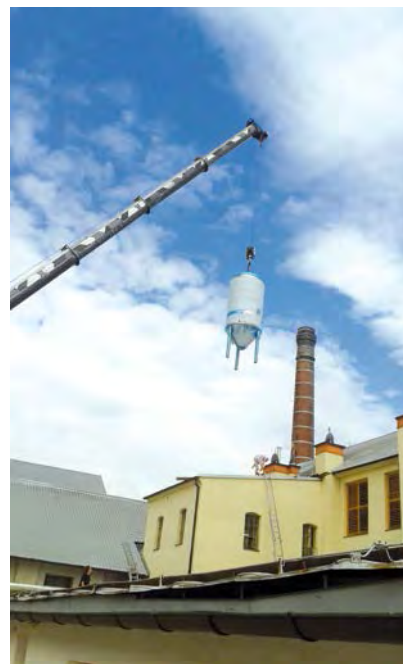
Spilka litovelského pivovaru byla doplněna o dvě technologická zařízení – propagační stanici na kvasnice a dva kvasné tanky na svrchně kvašená piva. Investice si vyžádala částku téměř 10 milionů korun. Obě zařízení dodaly české firmy ProjectSoft Hradec Králové a Inox Servis Olomouc.

Propagační čili pomnožovací stanici na kvasnice, která doplnila kvasničné hospodářství, uvedli v pivovaru do provozu koncem minulého roku. „*Díky této novince jsme nyní v tomto důležitém úseku výroby piva soběstační. Po celou dobu trvání našeho pivovaru jsme totiž museli kvasnice k zakvašení mladiny do pivovaru dovážet. Posledních několik let jsme je získávali ze sesterského pivovaru Zubr, který propagační stanici má a používá stejný kmen pro klasické kvašení v otevřených kádích jako my,*“ říká sládek Petr Kostecký.

Propagační stanice je zařízení, ve kterém se provozně pomnožují kvasinky. Tomu předchází laboratorní pomnožení, při kterém se z jedné buňky nebo kolonie postupně množí kvasinky až do potřebného objemu cca 15 litrů.

Vše probíhá v přísně sterilním prostředí. Na laboratoř potom navazuje právě provozní propagační stanice, ve které se celý proces dokončí až do množství, kterým se zakvasí celá várka zchlazené mladiny. Na jednu várku k zakvašení potřebuje Pivovar Litovel cca 1,5 hektolitr hustých kvasnic a z propagační stanice odcházejí v takové hustotě, že v 1 mililitru mladiny je obsaženo až 70 milionů kvasničných buněk.

Instalace nových propagačních tanků nebyla jednoduchá. Nádoby se na určené místo musely dopravit jeřábem. Vznášely se ve výšce 20 metrů nad pivovarem a pomalu se spouštěly otevřenou střechou na přesně určené místo do místnosti před spilkou, kde v dávné minulosti stával sprchový chladič mladiny a kalolis.



Montáž propagačních tanků.



Nové propagační stanice.

Tanky na svrchně kvašená piva

Svrchně kvašená piva se v Pivovaru Litovel vyrábějí v mnohem menším objemu než piva spodně kvašená, navíc vyžadují jiné technologické podmínky. Na varně a v ležáckém sklepě se sice na zařízení nic nemění, ale hlavní kvašení probíhá zcela odlišně.

„Poptávka zahraničního i tuzemského trhu neustále roste, takže už nestačí kapacita našeho minipivovaru, kde jsme svrchně kvašená piva doposud vařili. Máme s nimi, stejně jako se speciálními pivy, letité technologické zkušenosti, a proto jsme se rozhodli rozšířit jejich výrobní kapacitu,“ říká Lumír Hyneček, ředitel Pivovaru Litovel.

V prostorách bývalé spilky tak „vyrostly“ dva kvasné tanky z nerezové oceli, každý o objemu 160 hektolitřů. Tento technologický blok, který je

doplněn potrubím a chladicí částí, je v provozu od počátku letošního roku.

Pro instalaci dvou kvasných tanků hlavního kvašení vybrali v pivovaru právě místnost bývalé spodní spilky, jelikož nebyla od 70 let využívána a byla svým prostorem vhodná. Bylo však technicky nemožné dopravit oba kvasné tanky na místo vcelku, proto se nádoby svářely z jednotlivých nerezových segmentů přímo na místě.



Tanky svrchního kvašení v provozu.

A jaké jsou další novinky a inovace v pivovaru?

Nová technika pro logistiku

Pivo je sice v pivovaru vždy v popředí, ale to neznamená, že by v Litovli zapomínali na to, jak s ním naložit. Letos investují například do manipulační techniky nebo do rozšiřování vozového parku pro rozvoz zlatavého moku. Vše doplní záložní zdroj elektriny právě pro logistiku.

Sudy

Litovelskému pivu se daří, a proto do mnoha hospod a restauračních zařízení dodává své zboží mnohem častěji než dříve. Aby se však pivo dostalo ke všem zájemcům, musí pivovar doplňovat množství nerezových sudů, hlavně v objemech 15 a 30 litrů.

Nové přepravky a lahve

Moderní design a lehce netradiční, soudkovitý tvar – to jsou vlastnosti nových přepravek, které v Pivovaru Litovel mají již od loňského roku. Jsou lehčí, recyklovatelné a jejich předpokládaná životnost je 20 let. Nové jsou i lahve, které se lépe drží a minimalizují nežádoucí přístup vzduchu do piva.

Kontrolní a etiketovací zařízení do linky

Kontrola musí být, proto pivovar pořídil do výroby nové zařízení, které hlídá stáčení piva do lahví. Kontroluje nalepení a typ etikety včetně data a také přítomnost a správné nasazení korunkového uzávěru. Došlo i k výměně datumovacího stroje.

Kapka teorie

Spilka

Spilka neboli hlavní kvasírna sestává ze čtyř hlavních úseků:

1. Chlazení mladiny – uvařená mladina se zchladí na deskovém chladiči na zákvasnou teplotu kolem 7 °C
2. Spilka – hlavní kvasírna s otevřenými káděmi – zde probíhá zakvasnění mladiny a hlavní mladiny
3. Kvasničné hospodářství – úchovné nerezové chlazené tanky pro čisté a ošetřené kvasnice před dalším nasazením

4. Sanitační stanice – čistící a sterilizační zařízení na sanitaci potrubí, chladiče mladiny, vířivé kádě atd.

Kvasinky

Kvasinka je jednobuněčný mikroorganismus, který se řadí mezi houby (fungi). Má oválný tvar a její velikost se udává v mikrometrech. Jednotlivé buňky lze proto pozorovat pouze v mikroskopu.

Kvasinek je několik typů, v pivovarnictví se používají ty pro spodní

a svrchní kvašení. Chování obou druhů kvasinek je diametrálně rozdílné a chuťově rozdílná jsou také vyráběná piva. Prvně jmenované se používají na výrobu českých piv, při které probíhá hlavní kvašení při nízké teplotě do 10 °C a kvasinky sedimentují na dno nádoby. Svrchní kvasinky, které se používají například pro výrobu piv typu ale, stout nebo pšeničných apod., naopak kvasí při teplotách nad 20 °C a stoupají směrem vzhůru do kvasné deky.



V kůži porotce degustační soutěže

Zasedat v porotě, která vybírá to nejlepší pivo, je možná sen každého českého a moravského pivaře. Tato práce snů je ale ve skutečnosti těžký úkol, který vyžaduje odborníky – a maximální nasazení jejich smyslů.

Za dlouhým stolem sedí asi dvacet mužů a žen a pekelně se soustředí. Ve sklenicích před sebou mají vzorek zlatavého piva, který je striktně anonymní. Všechny vzorky jsou vychlazené na stejnou teplotu. Porotci degustační soutěže si je nejdříve prohlížejí přísným okem a pak zkoumavě zkoušejí, jak pivo voní.

„Nos je pro degustátora velmi důležitý receptor. České pivo má velmi specifickou vůni, ideálně čistě chmelovou, která musí být rozpoznatelná na první dobrou. Samozřejmě po chmelu musí pivo i chutnat, nejenom vonět,“ vysvětluje sládek Pivovaru Litovel Petr Kostecký.

Žádní opilci, ale znalci

Porota kvalitních degustačních soutěží se vždy skládá ze zkušených lidí z oboru – ze sládků, technologů, výrobních mistrů a dalších. Správný degustátor má mít totiž zkušenosti s chutovým profilem stovek druhů piva z každého pivního stylu. Laikové, kteří pijí pivo na kvantitu a ne kvalitu, tedy nejsou pro soutěž v degustaci přínosem.

Hostesky už na tácech přinášejí další neoznačené pivní vzorky a porotci ke každému dlouze přičichnou. Z dobře uvařeného piva jde cítit nejen chmel, ale i další jemné podtóny, které jsou typické pro jednotlivá piva. „*Třeba u pšeničných piv je žádoucí kořeněný až ovocný vjem vůně i chuti, zatímco u ležáků rozhodně ne. Degustátor musí určit nejenom to, co k danému*





druhu piva patří, ale i to, co mu na konkrétním vzorku vadí. To pak přesně popíše do hodnocení,“ dodává hlavní sládek Pivovaru Litovel.

Důležité je dát si pauzu

Na stole před porotci se za jediný den vystřídá až několik desítek anonymních vzorků. To už je na hranici toho, co jsou schopné chuťové buňky odlišit. „*Je to podobné, jako když vybíráte parfém v parfumerii. Dokážete rozlišit třeba čtyři až šest jednotlivých parfémů hned po sobě, ale potom se začnou rozdíly stírat,*“ ujasňuje Petr Kostecký.

Porotci proto mají jednoduchý trik. Po každé ochutnávce zajídají chuť posledního vzorku zlatavého moku buď salámem, nebo sýrem s pečivem. I tak je potřeba včas vyhlásit pauzu. „*V jednom kole se hodnotí většinou šest až osm vzorků, víc by bylo nad lidské síly,*“ vysvětluje sládek Kostecký. Většina renomovaných českých soutěží se proto pořádá na etapy a jejich hodnocení probíhá vícekolově. Správní pivovarníci ale vědí, že všechno chce svůj čas – a čekání se vyplácí! Nejen u výroby piva, ale také při jeho hodnocení...

Kde jsme se blýskli! aneb nejčerstvější ocenění piva Litovel

Pivo Litovel se každý rok účastní nejprestižnějších degustačních soutěží v České republice i v zahraničí. Zde je přehled výsledků těch nejuznávanějších soutěží z poslední doby.

PIVEX 2017 (Brno)

Odborná porota hodnotí jednotlivé anonymní vzorky ve dvou kolech. Kromě toho také pořadatelé soutěže ověřují deklarované hodnoty pív pomocí laboratorních testů. V kategorii tmavých pív uspěl tmavý ležák Litovel Dark. A první příčku v kategorii pивních mixů získalo Litovel Pomelo. Dařilo se však i dalším pivům, například stříbro získal Litovel Moravan, bronz pak Litovel Premium, Litovel Premium Dark a Červený pomeranč. Pivovar zde také získal druhé místo v soutěži Pivovar čtvrtstoletí, ačkoliv se všech ročníků nezúčastňoval.

Petr Kostecký, sládek Pivovaru Litovel: „*Lidé mají větší ochotu experimentovat. V tuzemsku i v zahraničí jsou proto čím dál víc oblíbená silnější vícešupňová piva, různé pivní speciály, ale v teplejších měsících i pivní mixy.*“



Zlatá pivní pečeť 2017 (České Budějovice)

Anonymní vzorky jednotlivých pív posuzovalo padesát tuzemských i zahraničních degustátorů. Členové poroty hodnotili ve více kolech chuť, plnost, vůni i říz všech přihlášených vzorků. V kategorii světlý ležák zvítězil Litovel Moravan, letošní oslavenec.

Lumír Hyneček, ředitel Pivovaru Litovel: „*Degustační soutěž Zlatá pivní pečeť patří kvantitativně k největším událostem českého pivního kalendáře. Rok od roku roste i konkurence, o to více si získaného ocenění vážíme.*“

World Beer Awards 2016 (Británie, Londýn)

Pivní přehlídka World Beer Awards v Londýně patří mezi nejuznávanější degustační soutěže. Přihlášená piva z celého světa soutěží v osmi kategoriích, vítěze pečlivě vybírá ve slepé degustaci odborná porota složená z pivních odborníků celého světa. Vloni vybrala ve svých kategoriích také Litovel Premium a Litovel Premium Dark.

Petr Kostecký, sládek Pivovaru Litovel: „*Jsmo rádi, že nejen naši zákazníci, příznivci a degustátoři, ale také zahraniční odborníci oceňují tradičně vařená piva z naší úrodné Hané.*“

České pivo 2016 (Praha)

Porotu soutěže tvoří sládci a odborníci z pivovarů, Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského Praha, Žateckého institutu chmelařství a Státní potravinářské inspekce jakosti, kteří složili degustační zkoušky. Ti hodnotí anonymní vzorky ve dvou kolech. Právě to garantuje vysokou kvalitu soutěže a nezájatost porotců. Loni získala zlato piva Litovel Moravan a Litovel Dark a na krásném stříbrném místě skončil světlý ležák Litovel Premium.

Petr Kostecký, sládek Pivovaru Litovel: „*Na každoroční úspěchy našeho pivovaru v nejprestižnější soutěži České pivo jsme velmi hrdí. Korunují naši snahu dělat pivo tradiční cestou i poctivou práci každého z našich zaměstnanců.*“





Litovelský sládek doporučuje:

Pivní drinky

Léto by nebylo létem bez osvěžujících koktejlů. Se studenty Střední odborné školy Litovel jsme pro vás proto připravili pět pivních drinků, které vás přesvědčí, že i pivo se v koktejlech krásně vyjímá.



Pivní punč

Co budeme potřebovat:

1 litr Litovel Červený pomeranč
0,5 litru pomerančové šťávy (pomerančový nektar 50%)
0,25 litru silného extraktu čaje jablko–skořice
0,25 litr likéru Griotka
0,1 litru tuzemáku
1 lžičku koření na punč
pomeranč, koktejlovou třešeň na ozdobu

Jak na drink:

Vše smícháme a zahřejeme (maximálně do teploty 60 °C), podle chuti ještě můžeme ozdobit vanilkovým cukrem a medem. Poté podáváme v nižších sklenicích, na jejich ozdobu můžeme použít kousek pomeranče a koktejlovou třešeň. Pivní punč lze připravit i v nealko verzi, pokud místo piva Litovel Červený pomeranč použijeme Litovel Pomelo a vynecháme další alkohol.

Herb Beer Mojito

Co budeme potřebovat:

4 cl white rumu Bacardi
½ limety
1 barovou lžičku třtinového cukru
10 lístků máty peprné
cca 10 cl piva Litovel Classic na dolití
snítku máty peprné na ozdobu

Jak na drink:

Do sklenice typu long vložíme na měsíčky rozkrojenou ½ limety, zasypeme 1 barovou lžičkou třtinového cukru. Drátítkem dostatečně podrtíme tak, aby limeta pustila maximum šťávy. Přidáme lístky máty a nyní jen zlehka znovu podrtíme. Sklenici doplníme ledovou tříští. Přidáme rum a dolijeme pivem. Barovou míchací lžičkou koktejl dostatečně promícháme. Doplníme ledovou tříští, aby sklenice byla naplněná, ozdobíme snítkou máty, kterou můžeme posypat práškovým cukrem.



My name is Moravan

Co budeme potřebovat:

2 cl rumu Capitan Bucanero
Elixir 7 Años
2 cl likéru Cierpo Raspberry
1 cl sirupu Monin Caramel
6 cl jahodové šťávy
20 g mražených malin
cca 10 cl piva Litovel Moravan
na dolití
čerstvé maliny, meduňku na ozdobu

Jak na drink:

Všechny ingredience smícháme v mixéru a nalijeme do sektové sklenice. Vše dolijeme pivem Litovel Moravan a dozdobíme čerstvými malinami a meduňkou.



Ginger Premium

Co budeme potřebovat:

2 cl rumu Capitan Bucanero
Elixir 7 Años
2 cl likéru Monin Lime Citron Vert
1 cl sirupu Monin Ginger
cca 10 cl piva Litovel Premium nebo
Litovel Moravan (na dolití)
závaz, limetu na ozdobu

Jak na drink:

Všechny ingredience smícháme v šejkru a nalijeme do vyšší sklenice. Dolijeme pivem Litovel Premium nebo Litovel Moravan. Na závěr dozdobíme zázvorem a limetou.



Zelený čtvrték

Co budeme potřebovat:

2 cl Capitan Bucanero Elixir 7 Años
2 cl likéru Amundsen Lime&Mint
1 cl sirupu Monin Menthe Verte
1 cl sirupu Monin Citron Vert
1 cl fresh citronové šťávy
cca 5 cl piva Litovel Classic na dolití
limetu, mátu na ozdobu

Jak na drink:

Všechny ingredience smícháme v šejkru a nalijeme do sklenice. Dolijeme pivem Litovel Classic a dozdobíme limetou a mátou.

Focení bylo realizováno v baru Steam-punk v Praze, s ingrediencemi nám pomohl e-shop Alkohol.cz.



Pivovar Litovel vychoval první novou generaci pivovarníků a sladovníků

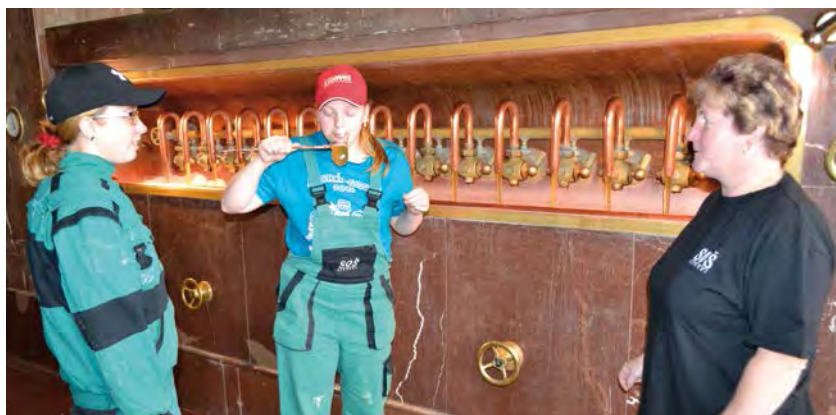
Tri roky chodilo deset mladých dívek a mužů připravovat slad a vařit pivo do litovelského pivovaru pod vedením zkušených mistrů. Teď už mohou hrdě prohlásit, že udělali první krok mezi pivovarníky a sladovníky. V červnu loňského roku totiž složili všechny zkoušky, a stali se tak prvními absolventy tohoto učňovského oboru na Moravě po více než 40 letech. Tradiční řemeslo tak díky spolupráci hanáckého pivovaru se Střední odbornou školou v Litovli žije dál.

Všechny perspektivní obory potřebují mladou krev a u pivovarnictví tomu není jinak. Pivovarnictví mělo v minulosti svůj učební obor pod názvem sladovník pro celou Moravu

a východní Čechy právě v Pivovaru Litovel. Psal se rok 1946, když po třech letech vstoupilo prvních osm vyučených sladovníků a pivovarníků s čerstvým výučním listem

do sladoven a pivovarů. Po dobu téměř 30 let bylo v Pivovaru Litovel vychováno na stovky sladovníků a pivovarníků, kteří pak pracovali v oboru nejen na Moravě, ale také v Čechách a na Slovensku „Já sám jsem byl jedním z posledních, který se zde v Litovli učil, v roce 1974 se zde však učební obor zrušil a přestěhoval do vzdálené Plzně, což byla chyba,“ vzpomíná emeritní sládek Pivovaru Litovel Miroslav Koutek.

Právě tento optimistický muž a duše litovelského pivovaru byl jedním z těch, kteří se zasadili o to, aby se v roce 2013 znovu otevřel na místní střední odborné škole obor sladovník – pivovarník.



Mistrová učňů ing. Eva Straková právě zkouší ve varně scezování.

Sladký život učně „sladovnického“

Do prvního ročníku se přihlásilo sedm dívek a tři chlapci. Někteří už za sebou měli dokonce i maturitu v jiném oboru, jako třeba Eva Mikešová.

„Rozhodla jsem se do školy vrátit a věnovat se pivovarnictví, které má podle mě budoucnost. Zde naberu spoustu zkušeností, které uplatním v pivovaru v Litovli, nebo třeba budu vařit pivo doma,“ říká s úsměvem mladá pivovarnice a dodává: „Nyní své znalosti uplatňuji na úseku varny, kde připravuji slad na várky, nebo na spilce při chlazení mladiny a práci s kvasnicemi.“ „Já jsem přijímala slad k vaření piva, chystala na várky a nyní pracuji na lahvárně,“ připojuje se další vyučená Veronika Zapletalová.

Příležitostí k vaření piva bylo během učení plno. „Každý druhý týden jsou učni na praxi přímo u nás v pivovaru. „Zde mají jedinečnou možnost naučit se klasickému vaření piva v praxi. Procházejí všemi výrobními středisky. Zapojují se přímo do vaření piva ve varně, spilání, zakvašování a sledují i zrání piva v ležáckém sklepě

s následnou filtrací, včetně stáčení piva do transportních nádob,“ usmívá se Miroslav Koutek. Sám byl členem komise, která posuzovala výkon mladých pivovarníků a sladovníků při praktických zkouškách. A tuto roli si rád zopakuje i v příštích letech, kdy postupně přijde ke zkouškám dalších 35 mladých lidí, kteří se postupně dali na učení prastarého řemesla pivovarnictví v Litovli.

Na zdraví! A na mládí!

Na úspěšné ukončení studia si mohli všichni absolventi připít litovelským pivem, na jehož vaření se po tři roky při praxi sami podíleli. Někteří učni přitom hodlají v Pivovaru Litovel zůstat a šířit tak dál jeho slavnou pivovarnickou tradici, jiní pokračují ve studiu na střední odborné škole, které zakončí maturitou. Jako například Jiří Havelka z Hanušovic nebo Karina Kovaříková z Velkých Opatovic. Mladou krev vítají i staří matadoři pivovarnictví, kteří jsou rádi, že si toto řemeslo našlo své pokračovatele. Jak se čerstvě vyučení pivovarníci osvědčí, však ukáže až čas.



Tři roky „učení – mučení“ mají první vyučení sladovníci – pivovarníci za sebou a s výučním listem v ruce vstupují do života.



Při závěrečných praktických zkouškách je nezbytná také znalost různých výpočtů.



Technologii stáčení lahví a sudů zkouší emeritní sládek Miroslav Koutek.



Losování otázek k ústní zkoušce.



Před zkušební komisí u ústních zkoušek.



S pivovarem na pohádkovém hradě Bouzově

Přátelské posezení se konalo 6. června 2016 v kouzelném parku hradu Bouzov. Celá akce se nesla v duchu výročí 725 let vaření piva v Litovli a byla zahalena do pohádkově historického závoje. Hosté se mohli zúčastnit mnoha rozmanitých středověkých soutěží, nesmělo chybět ani dobré jídlo, hudba a samozřejmě několik druhů skvělého litovelského piva.

Každoroční akci pro obchodní partnery Pivovaru Litovel slavnostně zahájili veselou historickou scénkou emeritní sládek Miroslav Koutek – coby litovelský sládek z roku 1291 – s ponocným Markem Zahradníčkem a Mariánou v podání vedoucí marketingu Markéty Václavkové. Na scéně se postupně zjevili jako duchové ze současnosti ředitel pivovaru Lumír Hyneček, současný sládek Petr Kostelecký a obchodní ředitel Tomáš Halouska. Potom společně za asistence knížete a kněžny z Velké nad Veličkou narazili historický soudek s litovelským pivem a připili na zdar celé akce.

Poté už celé události kralovaly pohádkové postavy. Dorazili vodníci, bílá paní či baroni s baronkami i středověcí žebraři. V rámci události byla připravena i krátká prohlídka kouzel-

ného hradu Bouzov, který hostil nejen filmovou pohádkovou princeznu.

Návratu do dětských let si hosté užili do sytosti. V rámci soutěžního programu U nás je to pohádka měli možnost změřit své síly například v rytířském turnaji, lukostřelbě, středověkých hrách či v boji s drakem. Na vítěze

klání čekala cena v podobě letu balónem. Odměnu obdržel i nejlepší kostým, a že to nebyl jednoduchý výběr! S dárky odcházeli i ostatní obchodní partneři.

A jak to na Bouzově v loňském červnu vypadalo? Skvělou atmosféru si můžete vychutnat na snímcích z akce!



Přehlídka pohádkových kostýmů. Nechybí vodníci, bílá paní ani baronka s baronem...



Setkání VIP zákazníků 2016 hostil pohádkový hrad Bouzov. A téma pohádek se prolínalo celou akcí.



Kníže a kněžna darovali do muzea sládkovi z 13. století originální výčepní desku z počátku 12. století.



Den plný pohádek přilákal malé i velké vodníky.



Jízda na „koních“ testovala šikovnost soutěžících.



Některé návštěvníky lákala příležitost vyzkoušet si překonání „propasti“ pouze na lanech.



Šermířský mistr zasvěcoval zájemce do umění středověkého souboje.



Každý souboj má své vítěze... i poražené.



Síly ale mezi sebou neměřili pouze páni, ale i dámy modré krve využily možnosti vytlačit soupeřku z kladiny.



Akci obohacovala i moderní hudba v pohánění kapely Kreyn.

Muzeum pivovarnictví v Pivovaru Litovel se neustále rozrůstá

Litovelská pivovarnická muzeální expozice, která je první svého druhu na Moravě a byla otevřena 11. března 1988, je stále doplňována o historické předměty, nářadí, dokumenty nebo fotografie. Nedávno se ji díky nadšení lidí podařilo obohatit o zajímavé přírůstky.

O dva z nich se postaral Ondřej Czík, který pracuje přímo v Pivovaru Litovel. Do expozice přivezl dva dřevěné originální soudky – jednu „čtvrtku“ o obsahu 26 litrů a jedno „štěně“ o obsahu 12 litrů. Oba soudky získal od svého kamaráda, který je našel na půdě starého domu. „Sám je k ničemu neměl. Byly ve značně opotřebovaném a zašlém stavu, a tak mě oslovil, zda by o ně neměli v pivovaru zájem. Hned jsem je naložil a odvezl ukázat našemu emeritnímu sládkovi Miroslavu Koutkovi, který tyto již nepoužívané předměty a nářadí schraňuje v naší muzeální expozici. Soudky s radostí převzal a řekl, že je ihned odveze do ‚nemocnice‘,“ popisuje Ondřej Czík. Z počátku nechápal, co tím sládek myslí, proč takové soudky do nemocnice, ale Miroslav Koutek

mu to hned vysvětlil: „Předá je totiž odborníkům, kteří soudky rozeberou, vyčistí, ošetří a zase složí. Tedy vlastně uzdraví. Za týden jsem viděl výsledek ‚lечения‘ a nemohl jsem uvěřit svým očím, do jaké krásy se ‚pacienti‘ přeměnili. Mám velkou radost, že jsem přispěl alespoň malým dílem k uchování naší bohaté pivovarské historie.“

Emeritního sládky Miroslava Koutka vždy potěší, když někdo přinese předmět, zařízení nebo dokument týkající se historie pivovarnictví, zejména toho litovelského, podobně, jako se povedlo Ondřeji Czíkovi. „V tomto případě jsem soudky okamžitě zařadil do expozice k bednářům,“ říká Miroslav Koutek a pokračuje: „Ale nezůstalo jen u soudků. Nedávno mi pan Zdeněk Slouka přinesl silně



Ondřej Czík s uzdravenými pacienty.

znečištěnou lahev se znakem pivovaru, která je sto let stará. Tu jsme vyčistili a uložili do depozitáře. Je tak připravena pro další využití, například pro výstavy. Pan Hudec z Olomouce, věrný osmdesátiletý fanoušek Sigmy Olomouc, mi zase poslal staré noviny z roku 1994 a Jiří Vaněk z Litovle mi přinesl výčepní kohouty, kterými teklo litovelské pivo ještě za první republiky. Jeho babička totiž měla hospodu v nedalekých Unčovicích.“

Jak říká, s výčtem dárců by samozřejmě mohl pokračovat dál: „Všem, kteří obohatili naši expozici, chci touto cestou poděkovat, protože předměty i dokumenty jako články nebo fotografie dotvářejí historický celek pivovarnictví v Litovli. Vždyť historie vaření piva zde trvá již 725 let.“

A jaké další novinky se letos chystají?

V rámci výstavy se chystá například videoprojekce krátkých filmů s litovelskou pivovarskou tematikou, přibudou také skleněné vitríny, ve kterých budou uloženy další exponáty, které zatím nebyly vystaveny. Takže se návštěvníci, kterých je ročně na deset tisíc, mají na co těšit.



V muzeu návštěvníci najdou například ukázky různých druhů sladů.



Část expozice je věnována bednářství.



V pivovarnictví je vše v neustálém pohybu

To říká Ing. Helena Najmanová, Ph. D., mistrová varny a spilky pivovaru Litovel. Již její děda, šumavský horal, jí kladl na srdce, aby se držela piva, zatímco jí zlatavý mok naléval do „hořčičáku“. Když se pak spolu s manželem po studiích nastěhovali před 35 lety do Litovle, pamatovala na dědovu radu a její kroky tak vedly do litovelského pivovaru, kde ji přijali na místo laborantky. V laboratoři, kde se sbíhají nitky z celého provozu, se seznámila s pivovarnictvím v praxi a po roce se dokonce dostala na pozici mistra sladovny. Po mateřské dovolené se z ní stal technolog pivovaru a od roku 1996 pak zastává funkci mistra varny a spilky dodnes.

Jak začíná den mistra varny a spilky v litovelském pivovaru?

Mé první kroky vedou do naší překrásné litovelské varny, ani si to jinak nedovedu představit. Potkávám se s vaříčem, například dnes s Honzou Daňkem, který končí noční směnu. Prohodíme pár slov o tom, co se událo, zda vše fungovalo, jak má. Setkávám se také s dalším vaříčem Ludkem Veselým. Poté už se dostávám k monitoru v kanceláři, jehož displej přeletím očima – zde najdu všechny záznamy z předešlého dne v číslech. Následuje



krátká porada s pracovníky spilky, tedy hlavní kvasírny, a potom už jdu přímo mezi kvasné kádě.

Ve spilce se nachází chladná krása – některé kádě vypadají jako fjordy pokryté ledovci, jiné jako zasněžené vrcholky Himalájí a další tvoří našlehanou smetanu...

Ve spilce je opravdu chladno. Teplota se zde pohybuje kolem 10 °C. Mám na starosti 28 kvasných otevřených kádí, kde probíhá hlavní kvašení.

V jednotlivých kádích se nachází kvasící mladina v různých stádiích kvašení. Na povrchu se vytváří takzvaná deka, která vytváří nádherné přírodní útvary.

Ve spilce tedy posoudím jednotlivé deky vizuálně, změřím kvasící mladinu sacharometrem a teploměrem a také určím kádě, které budeme sudovat, čili spouštět mladé pivo do ležáckého sklepa.

Mladému pivu tedy „zamáváte“ na dlouhou cestu zrání v ležáckých tancích, ale tím pracovní den asi nekončí...

To ani náhodou. Další velmi důležitou oblastí, bez které by se to v pivovarnictví neobešlo, je starost a práce s pivovarskými kvasnicemi. Jejich ošetřování totiž také patří ke spilce. Máme v ní novou propagační stanici, kde si malé množství buněk pomnožíme až na celou zákvasnou dávku. V této oblasti úzce spolupracuji s laboratoří, která posuzuje stav kvasnic mikrobiologicky po každém nasazení a ošetření. Musím tedy určovat, na jakou várku které kvasnice použijeme.

Zdá se, že mistrovská práce na varně a spilce je pěkně pestrá...

To ale zdaleka není vše. V laboratoři posuzujeme vstupní suroviny jako slad, vodu, chmel a další. V pivovarnictví je totiž všechno v neustálém pohybu, a tak mě čeká plno další



Helena Najmanová s emeritním sládkem Miroslavem Koutkem.

operativy, jako je zapisování do výrobních záznamů, různé porady s kolegy mistry z dalších středisek či degustace hotových stočených výrobků. Někdy také provádím exkurze.

Pro laiky musí být někdy povídání o pivě docela složité...

Nejedná se vždy pouze o laiky, ale třeba také o studenty různých potravi-

nářských nebo chemických škol.

Ty mám zpravidla na starosti já. Baví mě předávat zkušenosti mladým lidem, ať už studentům vysoké školy, kde jsem externě přednášela techniku a technologii výroby piva, nebo nyní přímo našim pivovarnickým učňům ze Střední odborné školy Litovel.

A jak vypadají Vaše volné dny?

Práce v pivovaru v podstatě nikdy nekončí, protože hlavní kvašení na spilce probíhá nejen v pracovní dny, ale také o sobotách a nedělích nebo svátcích. Proto se na službách ve dnech volna střídám s kolegy z dalších výrobních středisek. Zkrátka řečeno, je to neustálý kolotoč.

I tak si však najdu chvíle k odpočinku. Ráda relaxuji při kvalitní hudbě (nejlépe vážné komorní), při četbě a také na divadelním představení. Baví mě projížďky na kole a běžkách nebo plavání, díky kterému protáhnu své tělo. Další mou zálibou je zahrada a pěstování květin. Ale nejvíc mi „baterky“ dobíjí má vnučka Ester.



Společně s kolegy z Pivovaru Litovel na soutěži Pivex 2017.

Křížem krážem s pivovarem



POMŮCKA: AMARA, ASKLEPIOS, ENGRAM, IBERIE, KORUND	KILOGRAM (OBEČNĚ)	KYJ	DŽEZOVÝ STYL	LUCEM- BURSKÁ ŘEKA	SLOVENSKÝ ZAPOR	HROZNOVÝ CUKR		NEÚPLNÁ OBRNA NERVU NEBO SVALU	BOHYNĚ ZASLEPE- NOSTI A VÁŠNĚ	ČESKÝ HEREC	ANGL. NEBO		HOD	ŘÍMSKY 2004	JMÉNO SUPER- MANA	HLE NÁREČNĚ	CITO- SLOVCE VRČENÍ
TVRDÝ NEROST						NEŠIKA						ŘÍMSKÝCH 2155					
GRUZIE						ČERNÝ (LATINSKY) ANGL. NÁKLADNÍ AUTO						NÁŠ ARCHIVÁŘ VODÁCKÝ POZDRAV					
ČÁST HOUSLÍ				KRAJINOST BŮH LÉKAŘSTVÍ (REC.)							PLATIDLO PORTUGAL- SKA OPERAČNÍ SYSTÉM					ŘADA STROMŮ PODĚL SILNICE	CHVALO- ZPĚV (ANGLUCKY)
AMER. LÉKAŘ (1905-1993), NO LÉK. (1959)					BÁSNICKÁ ČÍSLOVKA PLOCHÝ PRYMEK			DECHOVÝ HUDEBNÍ NÁSTROJ PŘEVODCE RUBOPOISU					ZABUJÁK PLAVECKÉ OSTROVY				
	DOMÁCKÝ IZMAEL (KRÁTCE)	ŘÍČNÍ RYBY NÁŠ FILOZOF								TÍŠŇOVÝ SIGNÁL CITO- SLOVCE ZAVÁHÁNÍ				ČÁST SLONÍ HLAVY PAMLSEK			
EVROPAN			SAMCI KRŮT DRUH SLUTINY								HLÍZA TROPICKÝCH ROSTLIN EVROPSKÝ VELETOK				NÁZEV HLÁSKY EGYPTSKÁ PLOŠINA		
PAPRSEK							ČÁST JÁMY ŽENSKÉ JMÉNO					MLÝN NÁREČNĚ ZNAČKA AUT (FONETICKY)					
ÚDAJ NA ZÁSILCE						CHYTROST ZKRATKA PRO PONĚLÍ										ODHADEM	ANGL. HAVRAN
ČÁST KABÁTU					PRAŽSKÁ INFORMAČNÍ SLUŽBA KOSMICKÉ TĚLESO				JADERNÉ ZAŘÍZENÍ ŘÍMSKY 495								
	OBYVATEL FINSKA	BÁSNICKÝ ZAPOR ZNAČKA ČISTÍHO PRAŠKU			TAJENKA DRUH ČERNÉHO UHLÍ								VERDIHO OPERA OBEC V ÚSTEC- KÉM KRAJI				
LUŠTĚNINA						ASIAT ČÁST PRAHY				ZKR. ODĚVNÍ TVORBY PUŠKINOV DÍLO (1821)			DRŽENÍ ZVÍŘAT ANGL. PRÍMÝ				
KÓD ITÁLIE			POTKAT NEPŘE- HLEDNÝ ZMATEK							POHODA STRANA					PŘEDLOŽKA BÝVALÝ SLOVENSKÝ HOKEJISTA		
OPAK POD				DISCIPLÍNA PĚTIBOJE PAMĚŤOVÁ STOPA				UKRAJIN- SKÉ PŘÍJMENÍ NOČNÍ PODNIK									
	SPZ ZLÍNA	SPOJKA PODRADICI OBCHODNÍ AKADEMIE			DOTAZ PŘI SÁZCE ŽALUDEČNÍ LÉK			CENINA MUŽ VĚNUJÍCÍ SE TESAŘINĚ				ODDĚLENÍ V NEMOCNICI (HOVOROVÉ, DLUHÉ) ČÁST TRASY				AMERICKÝ STŘEDNÍ DEVON	NĚRKULI
NÁŠ HEREC A MODERA- TOR MARTIN						TUDIŽ PROGRA- MOVACÍ JAZYK							CIZÍ ŽENSKÉ JMÉNO SNÍŽENÝ TÓN				
ČESKÝ HEREC										SPRÁVNÍ STŘEDISKO BENINU PŘEDMĚT							
	INIC. REŽISÉRA KLEINA	ZDARMA SPZ OLOMOUCE						MÍT ZN. NEONU									
CIZÍ MĚNA						DRACI					DĚTSKÝ POZDRAV				ČIN. DRAMATIK A NOVE- LISTA		
DOMÁCKÝ KLEMENT						PŘECÍ (ZASTA- RALE)					ZN. ARSENU				ZASTARALÉ ZÁJMENO		



Vydavatel: Pivovar Litovel a.s.,

Palackého 934, 784 01 Litovel, IČ: 47676914, DIČ: CZ47676914

Redakční rada: Miroslav Koutek, Lumír Hyneček, Markéta Václavková,

Viola Baštyřová, Jitka Čilečková, Tereza Hašková, Jana Wiesnerová

Kontakt: litovel@adison.cz • Korektura: Český hezky • Grafika a tisk: Design Daňková

Fotografie: Jan Rasch, Jan Altnr, archiv Pivovaru Litovel