



12. vydání, červen 2016

U nás PIVO LITOVEL PÍŠE

**MIROSLAV
KOUTEK**

Sládek není
jen zaměstnání,
ale poslání

DNES A VČERA O OCENĚNÍ
LITOVELSKÉHO PIVA

ZE ZÁKULISÍ PIVOVARU
NOVÉ LAHVE

TIPY LITOVELSKÉHO SLÁDKA
PETRA KOSTELECKÉHO



Milí příznivci pivovaru Litovel,

velmi nás potěšil zájem, jaký jste vy, naši věrní zákazníci, věnovali předchozím číslům časopisu U NÁS pivo Litovel píše. Přesvědčil nás o tom, že s tímto projektem máme pokračovat.

Na stránkách magazínu vám chceme přinášet zajímavá témata z Pivovaru Litovel. Například novinky, toulky historií v našem pivovarském muzeu, ocenění našich výrobků z anonymních degustačních soutěží, zajímavé rozhovory s osobnostmi našeho pivovaru a mnoho dalších zajímavostí.

Chceme vám také otevřít dveře našeho pivovaru a ukázat práci mnoha šikovných pracovníků. Jedním z nich je Miroslav Koutek, emeritní sládek a předseda představenstva. Rozhovor s ním nejen o jeho začátcích v litovelském pivovaru najdete na stranách 4 a 5. Pojednání o významném 110. výročí našeho pivovaru

se dočtete na straně 6. A jistě velmi zajímavými pro vás budou tipy litovelského sládky na straně 11.

Přeji si, aby vám magazín přinášel inspirující a zajímavá témata. A našemu magazínu přeji mnoho spokojených čtenářů.

S pivovarským „Dej Bůh štěstí!“
vám přeji slunečné letní počasí a veselou náladu.

Lumír Hyneček
ředitel Pivovaru Litovel





Ministr ochutnal litovelské tekuté zlato

V pondělí 25. dubna přišla do litovelského pivovaru vzácná návštěva – ministr zemědělství Marian Jurečka a senátorka Alena Šromová. Prohlédli si jak provoz pivovaru, tak muzeální expozici. Po exkurzi se občerstvili místní specialitou – chlebem s tvarůžkem a s cibulí a samozřejmě také poctivým litovelským pivem.

Průvodce po pivovaru jim nemohl dělat nikdo jiný než předseda představenstva a emeritní sládek Miroslav Koutek. Seznámil je s klasickým postupem vaření piva, kterým je litovelské pivo charakteristické: „Přijel jsem se na vlastní oči přesvědčit, jak se tolik oceňované litovelské pivo vlastně varí. Kvalitu litovelského piva znám, ale jsem mile překvapen krásou zdejších



interiérů a také láskou místních pivovarníků k jejich řemeslu,“ pronesl během prohlídky ministr zemědělství Marian Jurečka. „Po tom, co jsem u vás v Litovli viděl, mne neudivuje, že vám v Praze jako ministr zemědělství předávám nejvyšší ocenění za kvalitu v nejprestižnější anonymní degustační soutěži České pivo.“

Nenechte si ujít



Dne 13. srpna se letos již podvanácté v areálu pivovaru pořádá tradiční hudební festival Ot-vírák. Návštěvníci se mohou těšit na tři stage, z nichž jedna bude opět věnována ryze mladému publiku. Mezi hvězdami, které v Litovli vystoupí, jsou kapely Desmod, Mňága a Žďorp, Wanastovi vjecs revival či Walda Gang. Vstup volný, litovelského piva dostatek a podrobnosti na www.litovel.cz



Pivo a jídlo patří k sobě od nepaměti. A to litovelské si skvěle vychutnáte třeba s pravými olomouckými tvarůžky nebo s gulášem. První regionální pochoutku si dáte 25. června na Slavnostech tvarůžků konaných v Lošticích. Nebo máte raději guláš? Tak to si nesmíte nechat ujít gastronomickou slavnost tohoto pokrmu Guláš fest 2016 konané 14. až 16. července ve Valašském Meziříčí.



Miroslav Koutek

Sládek není jen zaměstnání, ale poslání

Současný předseda představenstva a emeritní sládek Pivovaru Litovel, Miroslav Koutek, byl svého času nejmladším sládkem v Československu. Jeho cesta k pivu ale začala vlastně náhodou, původně chtěl být mlékařem. Jenže osud rozhodl jinak a pro Miroslava Koutka se pivovarnictví nestalo jen zaměstnáním, ale posláním na celý život.

V pivovarnictví se pohybujete celý profesní život. Jak jste se k tomuto odvětví dostal?

Bylo to asi napsáno ve hvězdách osudu. Pivovarnicky jsem se narodil zde v Litovli před 45 lety. To mi bylo 15 roků. O pivovarnictví jsem do té doby vůbec neuvažoval. Jsem totiž z Olomouce a pokukoval jsem po nově vybudované firmě Olma, která se zabývala zpracováním mléka. Na školu tohoto oboru jsem se však nedostal, čas běžel, a já nevěděl co dál. Do této situace se z čista jasna ozval tehdejší ředitel Pivovaru Litovel Vladimír Vlach a nabídl mi poslední neobsazené místo zdejšího učiliště pro sladovníky, které bylo jediné pro celou Moravu a východní Čechy. Řekl mi tenkrát, že pivovarníci na celém světě jsou jedna velká rodina, že když třeba přijdu do Belgie a zabouchám, coby český sladovník, na vrata pivovaru, tak mi dají najíst, napít, nechají mě přespat a druhý den mohu putovat dál. Dále

mi řekl, že mohu, budu-li chtít, obor pivovarnictví dále studovat na střední průmyslové škole v Praze. Tak jsme si „plácli“. Je neuvěřitelné, že se vlastně vše, co ředitel říkal, vyplnilo i s tou Belgií, kam jsem byl asi za 20 let po tom rozhovoru pozván belgickým pivovarským cechem na několik dnů.

Váš následovný kariérní postup byl velmi rychlý. Vrchním sládkem jste se stal už v 25, což je na tehdejší dobu velmi ojedinělé, ne?

Ano, máte pravdu. Stal jsem se tenkrát nejmladším sládkem v republice v takto velkém pivovaru. Místní mistři a učitelé si mne zde vychovali. Sládkem jsem byl téměř 13 let. Poslední tři roky jsem ke sládkování ještě také řediteloval. To bylo velmi náročné, protože v tu dobu v pivovaru probíhala velká investiční výstavba. Po dvou letech jsem cítil silnou únavu a oslovil jsem proto mladého sládka, kolegu,

kterého jsem na sládkování před několika lety pár měsíců zaučoval. No, a Petr Kostecký je dnes už vrchním sládkem dvě desetiletí.

Napadlo vás někdy, že byste z pivovaru odešel?

Tohle prastaré krásné řemeslo mě hned od počátku uchvátilo.

„Nikdy mne nenapadlo odejít. V litovelském pivovaru je zvláštní genius loci.“

Přesvědčil jsem se o tom, když jsem se ze zájmu začal zabývat historií pivovarnictví v Litovli, která sahá až do roku 1291. To jsou celá staletí. Uvědomil jsem si, že sládkováním přebírám pomyslnou štafetu svých

předků. A to je něco nádherného a také zodpovědného a nelze to jen tak lehce opustit. I proto jsem měl snahu litovelský pivovar dále rozvíjet.

A jak se změnily suroviny, které jsou určitě velmi důležité?

Nesmírně důležité. Litovel se nachází v chráněné krajinné oblasti Litovelské Pomoraví. Leží na úrodné Hané. To vše znamená, že jsou to oblasti, kde je velmi kvalitní voda a kde se pěstuje ten nejkvalitnější ječmen. V takzvané tršické pánvi se pěstuje také ten nejkvalitnější chmel. Klasická technologie, odborně vzdělaní pracovníci a zmíněné suroviny jsou tím nejlepším základem pro vaření výborného chmelového moku.

Je tady vůbec dost sládků, kteří dokážou vařit dobré pivo?

„Slovo sládek je pro mě neposkrvněná záležitost.“

Než se jím člověk stane, tak to nějaký ten rok trvá. Ke každé várce i po letech přistupuje s opravdovou pokorou. Mě udivuje, jak někdo, kdo vaří v pivovaru půl roku, dokáže vystupovat tak, že již všechno zná a všemu rozumí v tomto



oboru. Myslím, že je to ke škodě českého pivovarnictví. Sládků, kteří dokážou vařit opravdu dobré pivo pro všechny pivovary, dost není, ale snad se to časem zlepší.

Kvalita litovelského piva je dlouhodobě vysoká, což dokazují mnohá ocenění v tuzemských i mezinárodních soutěžích...

Máte pravdu, litovelské pivo boduje ve všech prestižních degustačních soutěžích. Jen letos už máme zlato ze soutěže Zlatá pivní pečť kvality 2016 a Pivex 2016, které získalo pivo Litovel Dark. Na Pivexu získalo stříbro také tmavé pivo Litovel Dark Premium, stříbrnou a bronzovou medaili si odnesl pivovar za světlé pivo Litovel Moravan. A bronz ze Zlaté pivní pečť kvality 2016 si odneslo pivo Litovel Červený Pomeranč.

Ale to nejsou jediné úspěchy piva Litovel, že?

Přesně tak, litovelské pivo boduje v soutěžích dlouhodobě. První velké ocenění získalo už před neuvěřitelnými 110 lety na Mezinárodní gastronomické výstavě ve Vídni, a to rovnou zlatou medaili. A od té doby ho odborná veřejnost oceňuje neustále. A to už o jeho skvělé a hlavně neměnné kvalitě svědčit musí. Mimochodem třeba

v loňském roce se náš Litovel Premium Dark stal nejlepším černým ležákem na světě, získal zlato na World Beer Awards v Londýně.

Když byste měl srovnat nějaký minipivovar a váš pivovar?

Zjednodušeně řečeno, v minipivovaru uvaříte jednu várku a ta si žije zpravidla svým životem. Není zde vždy zaručena stejná chuť a kvalita daného piva. V našem pivovaru je daný druh piva chuťově vyrovnaný po celý rok.

Také Litovel ale vlastní jeden minipivovar...

S pivem si rádi pohráváme. Když vyvíjíme nějaké nové pivo, je lepší to zkusit v malém množství, které dolaďujeme až do pomyslného ideálu. Teprve pak jdeme do velké varny. Již v minulosti jsme se sládkem po takovém zkušebním pivovárku toužili. Podařilo se nám jej zrealizovat v roce 2011.

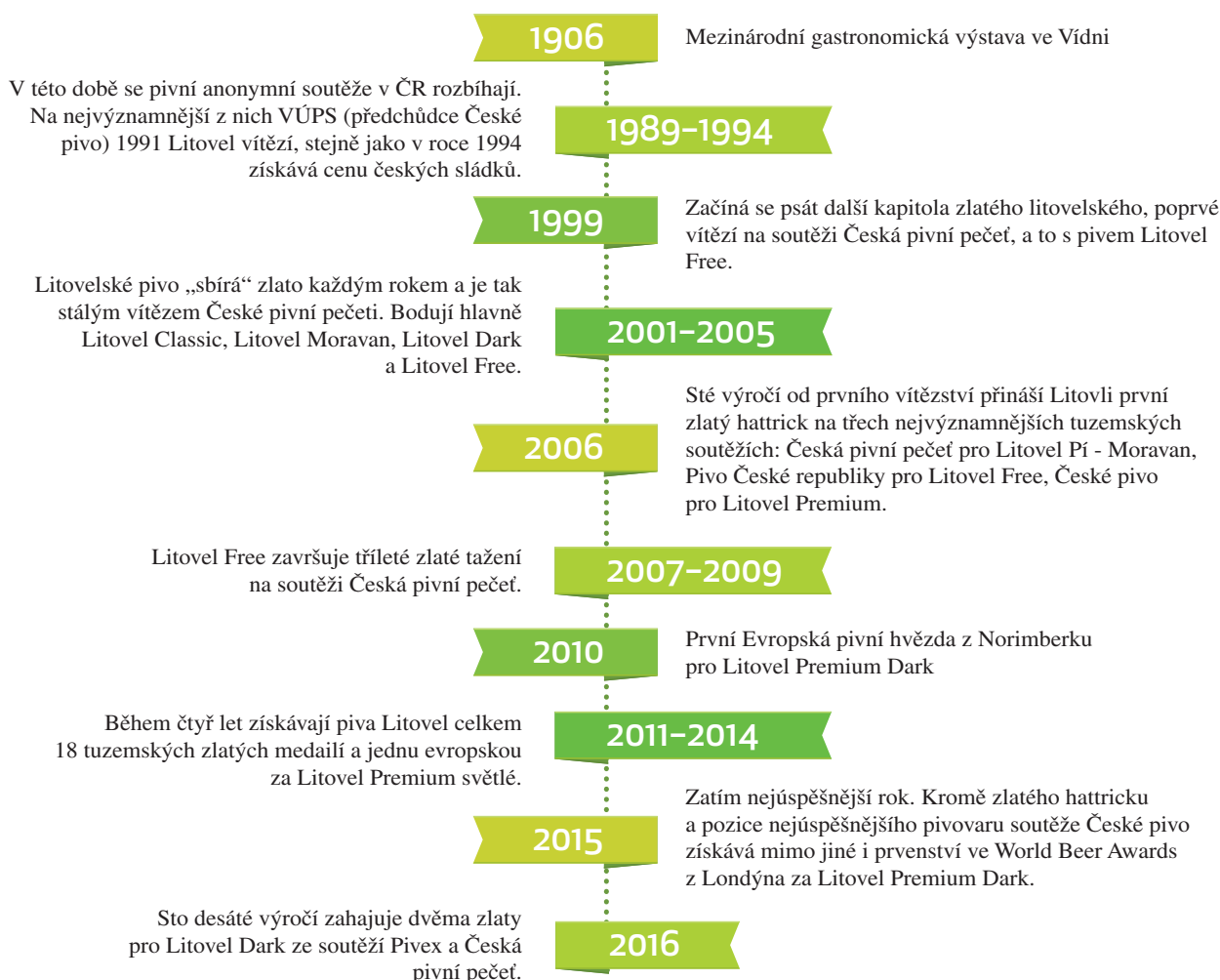
Ale minipivovar neslouží jen pro testování nových druhů piv, že?

V našem minipivovaru si mohou zkusit uvařit své vlastní pivo i laici, třeba pro rodinné akce či výročí. Vaří si pivo pod dohledem našeho sládky minipivovaru, zažijí na vlastní kůži, jak je to náročné uvařit dobré pivo.

Zkráceno z rozhovoru pro Dotyk Byznys

Již 110 let zlaté litovelské pivo

Litovelské pivo v letošním roce slaví velké jubileum: 110. výročí prvního mezinárodního ocenění. A stejně jako první sládek, Josef Elleder, tak i ten v pořadí desátý, Petr Kostelecký, boduje v tuzemských i mezinárodních degustačních kláních. Připomeňme si alespoň některé zlaté úspěchy piva Litovel.



Víte, že...



kvašené nápoje pilo lidstvo od nepaměti? Pivo je jeden z nejstarších lidmi vytvořených kvašených nápojů, stejně jako medovina a datlové víno.

Víte, že...



se za kolébkou piva považuje Mezopotámie? V 7. tisíciletí před naším letopočtem skladovali obilí v hliněných nádobách, v nichž díky průsaku zkvasilo na nápoj s příjemnou omamnou chutí.

Víte, že...



dlouho byl za rodiště piva považován Egypt? Pivo se vyrábělo z ječměných či pšeničných chlebě. Hieroglyf pro pivo i chléb byl po dlouhou dobu stejný.



Litovelská piva v novém kabátě

Psal se 12. duben 2016 a v Pivovaru Litovel došlo k dalšímu historickému milníku: Začalo se stáčet do nových lahví a zároveň byly představeny i nové přepravy. Ke změně došlo po téměř dvaceti čtyřech letech, kdy se používaly takzvané NWR lahve.

Historie pivních lahví se začala psát v roce 1821 v anglickém Bristolu. Za téměř 200 let se na trhu ujal různé modely lahví s různými uzávěry. V Československu se v 70. a 80. letech používala jednoduchá lahev, typ EURO, jako v některých dalších státech Evropy. Majitelé velkých německých pivovarů koncem 80. let 20. století usoudili, že pro dražší druhy pív jsou tyto lahve málo reprezentativní, a proto zavedli lahev označovanou NRW (Nord Rhein Westfalen), která se štíhlým a vyšším tvarem vrátila k dřívější tradici. Tuto lahev uvedl na trh jako první v ČR v roce 1992 Pivovar Litovel. Sloužila až dodnes.

***Jednorázová
výměna,
výkup ještě rok.***



Nejnovější litovelské pivní lahve jsou ve speciálním hnědém odstínu.

U ramene a paty byla využita unikátní technika embossingu, při níž dochází k vytlačování vzorů do skla. Oproti předchozímu tvaru mají delší hrdlo. „Dlouhý štíhlý krček je prospěšný pro samotnou kvalitu moku. Svým tvarem omezuje nenaplněný objem a minimalizuje nežádoucí přístup vzduchu do piva,“ upřesňuje Petr Kostecký, sládek pivovaru.

Nový design pracuje také s vylepšenou ergonomií a lahev se tak díky svému tvaru mnohem lépe drží. Další změnou, s níž Litovel přichází, jsou nové přepravy. „Změnil se nejenom jejich design a tvar, ale zejména váha. Plná přeprava je dnes téměř o kilogram lehčí než ta původní, což

znamená snadnější manipulaci i menší zátěž při dopravě. Lepší manipulaci pomáhá navíc i speciální tvar přepravy, který umožňuje pohodlnější uchopení,“ doplňuje Lumír Hyneček, ředitel pivovaru. Výměna lahví proběhla jednorázově, tedy ze dne na den. Staré lahve a přepravy bude pivovar dále vykupovat v souladu se zákonem, který nařizuje výkup nejméně rok po jejich stažení z oběhu.





V Litovli vaříme pivo již 725 let

Hybaj na půdu a do sklepa, milovníku litovelského piva!

Víte, kdo stojí za vznikem unikátní pivovarské muzeální expozice v Litovli? Ti z vás, kteří hádají emeritního sládku Miroslava Koutka, mají pravdu. Před více než čtvrt stoletím položil základy na Moravě ojedinělé sbírky, kterou od té doby nepřestal rozšiřovat.

Zájem o historii se u něj objevil už v raném věku, kdy se začal zajímat o Gustava Frištenského: „Jeho životní osudy mne oslovily poprvé v mých čtyřech nebo pěti letech, kdy jsem se doma na obrázcích a fotografiích ve staré knize začal dovídat o tom, jak Gustav náš národ svým sportovním uměním proslavil na čtyřech světadílech.“ Ze zájmu o historii se postupně stalo hobby spojené s Pivovarem Litovel. Pátráním v historických pramenech se dostal až k roku 1291, kdy se objevila první zmínka o vaření piva v Litovli.

Když jsem v osmdesátých až devadesátých letech vykonával funkci sládky a později ředitele, tak se v pivovaru

mnoho zařízení inovovalo. Vyřazená zařízení jsem ukládal na různá místa v pivovaru, schraňoval jsem staré dokumenty, fotografie a nářadí. Mnohé se potom stalo základem pro první pivovarnickou muzeální expozici na Moravě v roce 1988. Sbírkou jsem ale stále v průběhu dalších let doplňoval o vše, co k pivovarnictví patří, včetně výčepní techniky, sklenic, lahví, cedulí apod. Některé dokumenty, fotografie, lahve, staré přepravní bedny atd. do pivovaru donesli sběratelé, hospodští nebo řadoví občané a doplnili tak naši sbírku. „U nás jsou potom vystaveny v expozici, kterou ročně zhlédne cca 10 000 návštěvníků. A to má přece význam. Jiné jsou uloženy v depozitáři a používají se při různých výstavách

mimo pivovar,“ dodává Miroslav Koutek.

„V Litovli se pivo vaří už 725 let, ve středověku se vařilo v 57 právovárečných domech, později v měšťanských pivovarech a nyní 123 let v současném pivovaru.“

„Možná to mnohý milovník litovelského zlatavého moku ani netuší a u něj ve sklepe, na půdě nebo ve fotografickém albu leží památky, které se vážou k historii piva. Budeme rádi, když je přinesete k nám do muzea, třeba se stanou součástí naší ojedinělé expozice,“ vyzývá Miroslav Koutek.

Víte, že...



sám král Karel IV. přidelil pivovarníkům roku 1357 jako patrona svatého Václava?

Víte, že...



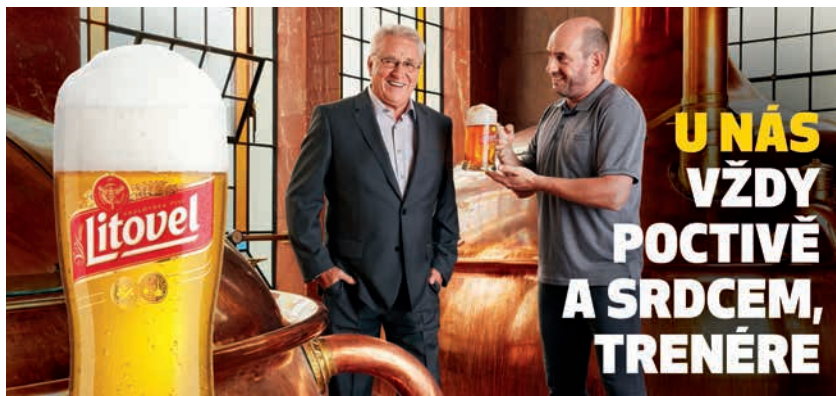
první popis postupu výroby piva u nás publikoval Tadeáš Hájek z Hájku roku 1585? Byl psán v latině.

Víte, že...



středověká míle pro uplatňování práva mílového měla různé rozměry v jednotlivých oblastech? Například v 15. stol. na Moravě 1 míle = 12,2 km a v některých městech v Čechách 1 míle = 7,5 km.

Další ambasadoři našeho piva



slavnostně narážel sud. Stejně jako já do fotbalu, dávají litovelští pivovarníci, které osobně znám, do své práce poctivost, lásku a srdíčko. Jsem gurmet a na litovelské pivo nedám dopustit. Stát se ambasadorem kampaně U NÁS je pro mě čest, uzavírá trenérská fotbalová legenda Petr „John“ Uličný.

U NÁS poctivě a srdcem, trenére

Góóól... To zvolání slyšel už mnohokrát, ale jak znělo 2. května 2012, bude trenéru Petru „Johnovi“ Uličnému libě znít v uších do konce života. Znamenalo totiž finálové vítězství Sigmy Olomouc v českém fotbalovém poháru (Pohár České pošty) nad Spartou Praha 1:0. Petr Uličný tak trenérskou kariéru završil cennou trofejí. „Slíbil jsem, že Sigmu udržím v lize a tohle byl takový neplánovaný bonus, který mne dodnes hřeje u srdce,“ vzpomíná Petr Uličný.

Když pověsil trenérskou dráhu na hřebík, vrhl se do psaní knihy vzpomínek. S autobiografií Bouřlivák John přišel loňské účastníky VIP setkání Pivovaru Litovel v Kroměříži seznámit osobně. Moje maminka pochází z Litovle a táta ze sousedních Nasobůrek. Svatbu měli na litovelské Záložně. Já se narodil v nedalekém Uničově. Jako trenér jsem s hráči Sigmy byl v pivovaru na exkurzi. Také jsem před několika tisíci diváky na Litovelském otvára



U NÁS již po čtyři generace a stále s láskou

Sestry Iva Kohútová a Květa Butorová jsou z výjimečné rodiny, která již po čtyři generace provozuje Hostinec

U Kotásků Na Husím rynku ve Velké nad Veličkou. „Praděda Hubert začal v roce 1905, já jsem už IV. generace

v řadě a první žena jako hospodská,“ říká Iva a dodává: „Při akcích mně zde pomáhá sestra Květa. Vždy se hostinské řemeslo v rodině dědilo z otců na syny, ale tentokrát je to z otce na dcery. Letos je to už 20 let, co se v naší hospůdce čepuje Litovel. Nikdy jsme my ani štamgasti nelitovali. Do Litovle jezdíme na exkurze a na akce pořádané pivovarem. Známe zdejší pivovarníky. Litovelské pivo je vařené s láskou a to je na něm poznat. Mám vzdělání ekonomické, hostinské a také kurz vaření piva, dokážu tedy tyto věci posoudit.“ Letos se sestry Iva a Květa staly ambasadorkami kampaně U NÁS. „Neváhaly jsme, filozofie pivovaru je nám blízká, pivo tu vaří poctivě a srdcem a my to litovelské s láskou pak čepujeme,“ vyzdvihuje Iva.



Restaurace Zálůžna v Litovli není jen tak běžnou restaurací. Původní středověký právovárečný dům U Černého medvěda s certifikátem a samolepkou na dveřích, které odkazují na to, že patří mezi zhruba 40 držitelů Litovelské pečeti kvality.

„Abychom certifikát získali, museli jsme splnit několik podmínek. Důraz se klade například na čistotu sklenic nebo pivního vedení,“ objasnil ve stručnosti provozovatel Zálůžny Pavel Crha. „Těch podmínek je samozřejmě víc, včetně čistoty pivního sklepa a kvality čepovaného piva, zda má správný říz a pěnu,“ připojil muž, který restauraci v přízemí stejnojmenné budovy na náměstí Přemysla Otakara provozuje už více než tři roky.

Podle Pavla Crhy je ale jednou z nejdůležitějších podmínek, opravňujících k získání Litovelské pečeti kvality, čepování pomocí biogonu, což je směs plynů oxidu uhličitého a dusíku. „Pivo čepované pomocí biogonu vydrží podstatně déle. Dnes mám na čepu pět, šest druhů piva, které správně chutnají delší dobu, než kdybych je čepoval oxidem uhličitým nebo vzduchem.

Můžu si tak dovolit mít větší sortiment,“ nastínil.

Kam na jedno „zpečetěné“?

Crhova Zálůžna si drží pečeť od litovelského pivovaru druhým rokem. Hospodský přiznal, že je výhodná nejen pro něj jako provozovatele, ale hlavně pro zákazníky. „Hosté mají jistotu, že je u nás čeká poctivé pivo a kvalitní služby,“ vysvětlil. Když měl zhodnotit, o jaký druh zlatavého moku z Pivovaru Litovel mají jeho hosté největší zájem, ani na chvíli nezaváhal. „Suverénně vede jedenáctka Moravan. Týdně uděláme tak deset půlek (50litrových sudů – pozn. red.). Na vzestupu jsou ale i silnější piva, třeba třináctka Gustav, máme i černou dvanáctku Litovel Premium Dark a další sezonní speciály.“

Na litovelské pivo Pavel Crha nedá dopustit. Než přišel na Zálůžnu, tak čepoval 20 roků v bývalé vyhlášené restauraci v Ústíně pod Žudrem.

Projekt Litovelská pečeť kvality zavedl litovelský pivovar před dvěma lety, dnes tuto nálepku využívá přes čtyři desítky hospod a restaurací nejen v Olomouckém, ale i Zlínském, Jihomoravském či Moravskoslezském kraji. Cílem projektu je nabídnout hospodským a restaurátérům podmínky pro zvýšení a udržení kvality čepovaného litovelského piva. Každá restaurace, která se do této akce zapojí, musí splňovat více než 10 podmínek, jejichž dodržování pivovar kontroluje. Litovelská pečeť kvality je pak v každém podniku vystavena, upozorňují na ni i nálepky na dveřích restaurace.

Zkráceno z článku z Práva



Tipy litovelského sládka

Pokud byste se zeptali litovelského sládka Petra Kosteckého, které pivo mu nejvíce chutná, řekl by, že pravému sládkovi chutnají všechna piva, která sám uvařil. Abyste si ale litovelské ještě více vychutnali, Petr Kostecký vám poradí, jak a k čemu se některé druhy piv z Litovle hodí.

Litovel Dark

Vyznačuje příjemnou středně karamelovou vůní. Svým hořkým charakterem, střední plností a krásnou černou barvou je určen pro milovníky klasických tmavých piv. Nejlépe se podává vychlazený na osm až deset stupňů Celsia ve sklenici s širokým hrdlem, kde vynikne nádherná smetanově krémová pивní pěna a celá pestrá škála vůní speciálních sladů. Hodí se ke grilovanému masu, ať už vepřovému, nebo dokonce rybímu, fantastická je také jeho kombinace s hovězím steakiem. A jelikož obsahuje jen 3,8 % alkoholu, rády si ho vychutnají i ženy. „Jeho výjimečnost potvrzuje umístění na prvních příčkách v tuzemských degustačních soutěžích, letos už potvrdil prvenství v Zlatém poháru PIVEX a Pivní pečeti,“ říká sládek.

Litovel Červený Pomeranč

Patří do rodiny míchaných pivních nápojů z výčepního piva. Má však ne-tradiční příchuť červeného pomeranče, díky které se vyznačuje osvěžující vůní a chutí směsi tropických citrusových plodů. Pro svůj nízký obsah alkoholu je ideální jako osvěžení pro horké letní dny. Mimochodem letos získal ocenění, a to bronzovou Pivní pečeti.

Litovel Free

Pro ty, kdo si nemohou nebo nechťejí dát alkoholické pivo, je tu vynikající Litovel Free. „Sám si ho rád dám, když musím řídit. Skvěle totiž zahání žízeň. Stejně jako ostatní litovelská piva je vařené klasickou technologií a ze stejných surovin,“ vysvětluje sládek.





Kvíz nejenom pro pivní znalce

A na závěr pro vás máme malý vědomostní kvíz. Společně se svými přáteli správně zodpovězte sedm otázek, a slovo, které vám vyjde, pošlete společně s adresou a jménem na e-mail: souteze@litovel.cz. Prvních 50 správných odpovědí se může těšit na odměnu z Pivovaru Litovel v podobě čtyř plechovek piva 0,5 l.

**Nejstarší recept na výrobu piva,
který se nám zachoval, je starý přes:**

- M. 5 000 let
- G. 800 let
- I. 3 000 let

Jeden Čech vypije ročně průměrně:

- U. 400 piv
- O. 280 piv
- I. 200 piv

**V roce 1291 udělil městu Litovel
právo mílové král:**

- K. Václav I.
- R. Václav II.
- V. Václav III.

**Nejrychleji dokáže pít pivo Steven Petrosino,
který v červnu 1977 vypil litr piva za:**

- B. 15 vteřin
- D. 6,8 vteřiny
- A. 1,3 vteřiny

**Litovelská lahvárenská linka dokáže
naplnit za jednu hodinu:**

- V. 36 000 lahví
- K. 12 000 lahví
- F. 8 000 lahví

Doplňte dvě česká přísloví:

„Pivo hřeje, ale Pivo hřeje, ale“

- A. nepálí ... nešatí
- M. nebolí ... nepálí
- U. nevzplane ... nezapálí

**Které pivo z Pivovaru Litovel získalo
ocenění regionální potravina:**

- O. Litovel Černý Citron
- K. Litovel ALE
- N. Litovel Gustav

Tajenka:

--	--	--	--	--	--	--	--

Kontakt: litovel@adison.cz

Korektor: Ivan Chovanec • Grafika a tisk: Design Daňková

Fotografie: Jan Rasch, Petra Ondřejková, Viola Baštýřová, archiv Pivovar Litovel

Autoři: Viola Baštýřová, Jan Strouhal, Pavel Karban, Miroslav Koutek, Lumír Hyneček

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

Vydavatel: Pivovar Litovel a.s., Palackého 934, 784 01 Litovel, IČ: 47676914, DIČ: CZ47676914