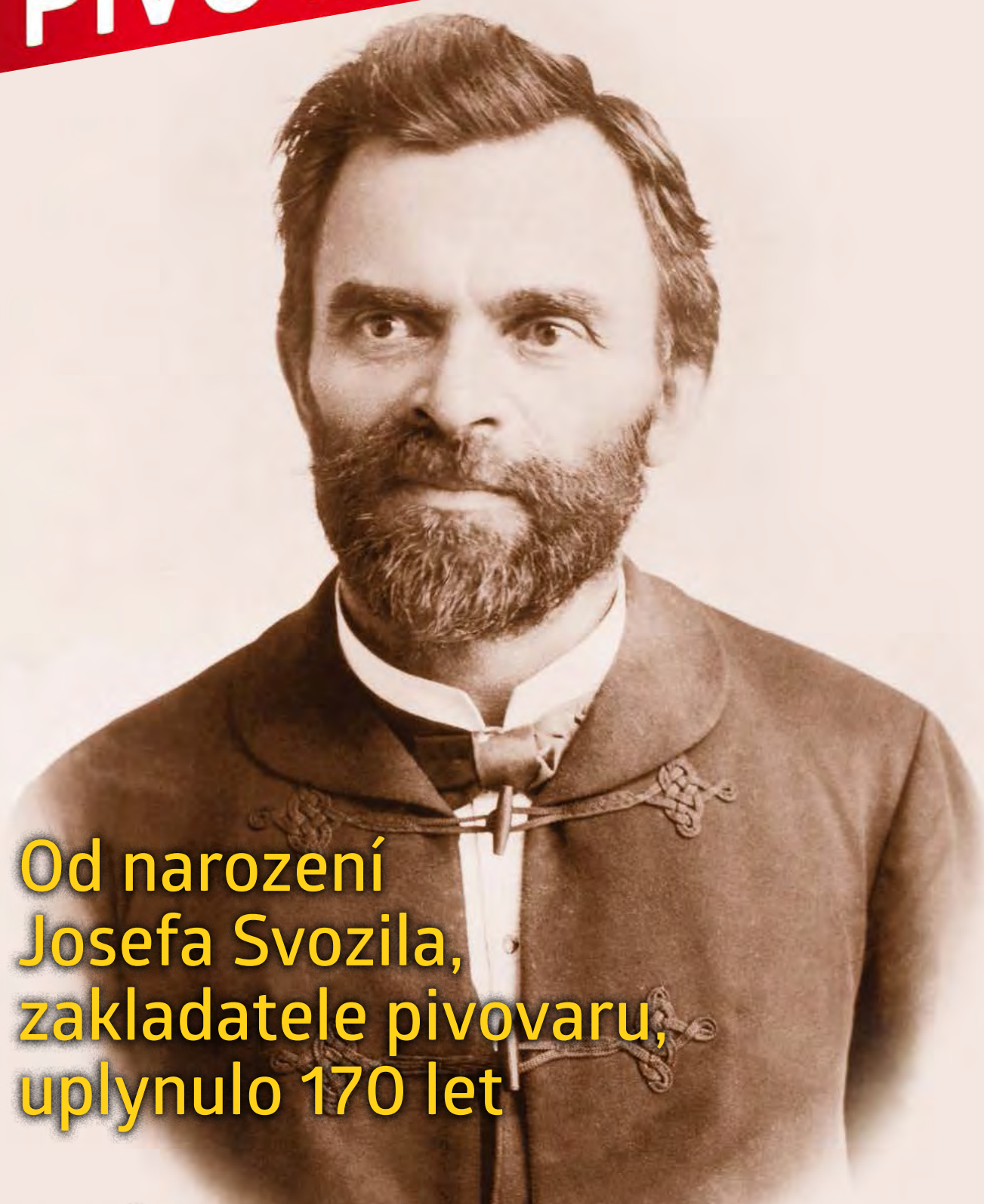




17. vydání, březen 2018

U nás

PIVO LITOVEL PÍŠE



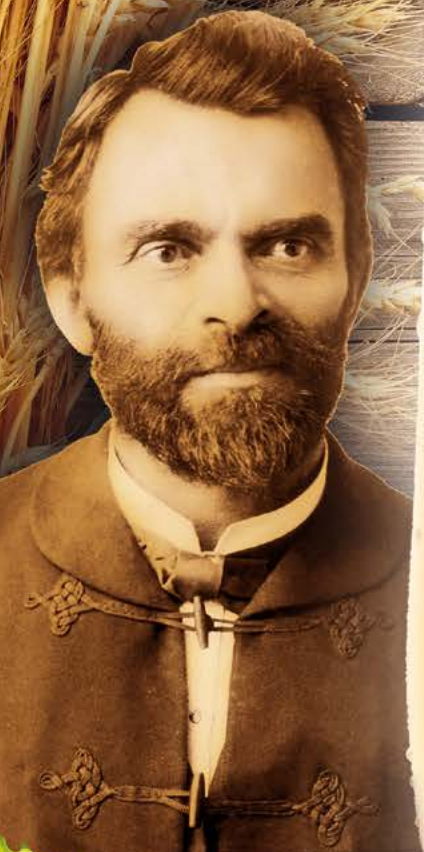
Od narození
Josefa Svozila,
zakladatele pivovaru,
uplynulo 170 let

BUDOUCÍ PIVOVARNÍCI
A SLADOVNÍCI

ÚSPĚCH LITOVLE
NA SOUTĚŽI ZLATÁ
PIVNÍ PEČEŤ

RECEPTY
Z LITOVELSKÉHO PIVA

Josef SVĚTLÝ
SPECIÁL
NEFILTROVANÝ
13%



Litovel Josef 13% je nefiltrovaný světlý speciál, ve kterém se snoubí bohatá plná chuť spolu s výjimečnými hořkými tóny čtyřnásobného chmelení – při chmelovaru na varně a dochmelení za studena v ležáckém sklepě. Používají se pečlivě vybrané odrůdy tuzemských aromatických chmelů.

Název tohoto piva byl inspirován křestním jménem zakladatele rolnického akciového pivovaru se sladovnou v Litovli Josefem Svozilem. Tento osvícený rodák z nedaleké Seničky na Hané byl mimo jiné pěstitelem chmele a v roce 1885 zavedl na litovelsku moderní způsob pěstování tzv.

drátové vedení, které se při pěstování chmele používá dodnes.

Nejen na počest Josefa Svozila, ale všech Josefů byla uvařena tato pivní delikatesa.

Křestní jméno Josef patří k nejužívanějším českým jménům. K variantám tohoto oslovení patří: Pepa, Pepan, Pepík, Pepíno, Pepíček, Jožka a Jozífek. Pochází z hebrejského Jóséph, které dle židovské tradice nosil jeden z patriarchů izraelského národa, syn Jákoba. Jméno se z hebrejštiny překládá jako „Bůh ti přidá, dá následovatele“.

Alkohol:



6,0 % obj.

Stupňovitost:



13 % hm.

Hořkost: 33 MJH



intenzivní



Milí příznivci piva Litovel,

vítáme Vás na stránkách prvního letošního vydání časopisu U NÁS, ve kterém Vám nabízíme spoustu aktualit a zajímavostí z našeho pivovaru.

Na úvod si dovoluji připomenout úspěchy z degustačních anonymních soutěží. Největším úspěchem druhé poloviny loňského roku byla pětice medailí z prestižních degustačních soutěží World Beer Awards a České pivo. Náš jubilant, pivo Moravan, který v roce 2017 oslavil 35 let, si z londýnské World Beer Awards odvezl krásné třetí místo a v soutěži České pivo získal zlato. Daří se mu i v letošním roce, v soutěži Zlatý pohár PIVEX získal zlato. Na druhém místě se umístil Litovel Classic. Stříbrnou medaili si v kategorii nealkoholických míchaných piv odnáší Litovel Červený Pomeranč, bronz mezi tmavými pivy pak Litovel Dark Premium. A slavili jsme také na soutěži Zlatá pivní pečť, v kategorii tmavé výčepní pivo získal zlaté ocenění náš Litovel Dark, dvě stříbrné medaile získala piva Litovel Free v kategorii nealkoholické pivo a Litovel Pomelo v sekci míchaný nápoj z piva.

A na co se můžete těšit letos? Chystáme pro Vás oblíbené speciály – můžete ochutnávat zelený ležák Patrik, který jsme připravili k příležitosti oslav jara a Velikonoc. Až do dubna pak bude na čepu naše novinka – nefiltrovaný speciál Josef, pojmenovaný po zakladateli pivovaru Josefu Svozilovi. Hned v květnu pak představíme nový světlý ležák Litovel Hasičská 11% a léto bude patřit pivním alkoholickým i nealkoholickým mixům Černý Citron, Pomelo a Červený Pomeranč.

Přejeme Vám příjemné chvíle strávené při čtení následujících stran a také ve společnosti piva Litovel.

Srdečně s pozdravem „Dej Bůh štěstí“

Ing. Lumír Hyneček
Ředitel Pivovaru Litovel

OBSAH

04/ Pivovarsko-sladařské dny v Olomouci

Setkání pivovarských odborníků z ČR, SR a Německa



05/ Varnou zněly housle a klavír

Koncert k oslavě 124. výročí otevření ryze českého vlasteneckého Rolnického akciového pivovaru se sladovnou v Litovli



06/ Josef Svozil

Od narození Josefa Svozila, zakladatele Pivovaru Litovel, uplynulo 170 let

09/ Sladaři

O sladu s ředitelem sladovny v Zábřehu Ing. Václavem Dušánkem



10/ Pivní recepty

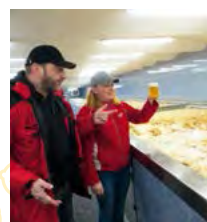
12/ Noví adepti v pivovarnictví

11. září nastoupilo na praxi 15 nových uchazečů o výuční list v učňovském oboru potravinář – pivovarník a sladovník



14/ Jak Josef Elleder naučil pít pivo Gustava Frišenského

Setkání prvního sládky litovelského pivovaru s naším nejslavnějším zápasníkem



16/ Holky z laborky

Představení našich laborantek

Co se U NÁS v poslední době dělo



Proběhl 13. ročník festivalu Litovelský Otvírák, na kterém zahráli například Janek Ledecký, Michal Hruza či skupina Iné Kafe.



V soutěži České pivo 2017 zvítězil Litovel Moravan, který oslavil výročí 35 let od doby, kdy jej poprvé uvařil emeritní sládek Miroslav Koutek.



Po šestnácté se konal tradiční koncert klasické hudby ve varně, který přivítal interprety známé u nás i v zahraničí.



Již 16. listopadu jsme přivítali 10 000. návštěvníka Pivovaru Litovel, kterým se stal pan Roman Šafář z Hrabové.



Do kongresového centra NH hotelu v Olomouci se koncem října 2017 sjelo 235 pivovarských odborníků z celé ČR, SR a Německa. Konaly se zde již v pořadí 27. Pivovarsko-sladařské dny pořádané Výzkumným ústavem pivovarsko-sladařským Praha společně s Vysokou školou Chemicko-technologickou Praha. Spolupořadatelem a partnerem tohoto odborného semináře byly pivovary PMS Zubr, Holba a Litovel.

Organizaci ze strany PMS zajišťoval Ing. Vilém Nohel. Náročný program zahrnoval maraton 23 odborných přednášek. V jejich úvodu vystoupil emeritní sládek Pivovaru Litovel Miroslav Koutek, který představil účastníkům semináře pivovary PMS z hlediska historie a současnosti. Tématem „chmel a stabilita pěny“ zaujal Ing. Vojtěch Hanko, pracovník Pivovaru Litovel. Náročný první den byl zakončen společenským večerem, který byl plný neformálních diskuzí nad různými druhy pív Zubru, Holby i Litovle. Přátelskou atmosféru doladila cimbálová muzika Jožky Šmukaře.

Druhý den se účastníci semináře rozjeli na odborné exkurze do jednotlivých pivovarů v Přerově, Hanušovicích a Litovli. Domácí pivovarníci sklízeli od svých kolegů pracujících u zahraničních i domácích pivovarnických společností pochvalná uznání k úrovni technologického vybavení a čistoty provozu. Žasli nad krásou historické litovelské varny a muzejními expozicemi v Hanušovicích a v Litovli. Naše pivovary tak ukázaly, v čem tkví kořeny jejich úspěchu na tuzemských i světových anonymních degustačních soutěžích, na kterých každoročně sklízají ohromný úspěch.



Přátelský rozhovor nad pivem mezi účastníky Pivovarsko-sladařských dní.



Přátelskou atmosféru doladila cimbálová muzika Jožky Šmukaře.



Varnou zněly housle a klavír

K oslavě 124. výročí otevření ryze českého vlasteneckého Rolnického akciového pivovaru se sladovnou v Litovli zněla 9. listopadu 2017 historickou varnou klasi-cká hudba. Na housle zahrál umělec Jiří Vodička a na klavír Martin Kasík.

Slavnostní koncert klasické hudby ve varně, kde se obvykle vaří litovelské pivo, proběhl už po šestnácté. Prosto-rem se nesla hudba z tvorby L. van Beethovena, J. Suka, C. Sain – Saënsa a P. de Sarasata v podání houslového koncertního mistra České filharmonie Jiřího Vodičky a našeho předního kla-víristy Martina Kasíka. Oba umělci, kteří se právě vrátili z turné po Kana-dě, roztleskali publikum zcela zaplně-né varny. „Hrál jsem na nástroj z roku 1774, jehož zvuk umocnila akustika zcela jedinečného prostředí pivovaru,“ řekl po koncertě Jiří Vodička.

Po vystoupení se oba hudebníci účast-nili besedy s vedením pivovaru a členy Městského klubu přátel hudby. Zvěčnili se do kronik a prohlédli si muzejní ex-pozici pivovarnictví, kde si vyzkoušeli „jízdu“ na maltomobilech. Poté se nocí vydali na další česká i světová koncert-ní pódia.



Houslový koncertní mistr České filharmonie Jiří Vodička (vlevo) a přední klavírista Martin Kasík (vpravo) během přednesu J. Suka.



Jiří Vodička a Martin Kasík „uhánějící“ na maltomobilech.



Od narození Josefa Svozila, zakladatele Pivovaru Litovel, uplynulo 170 let

Počátkem prosince minulého roku jsme oslavili kulaté výročí 170 let od narození zakladatele ryze českého, vlasteneckého Rolnického akciového pivovaru se sladovnou v Litovli. Založení pivovaru a další zásluhy Josefa Svozila o rozvoj zdejšího kraje i celé Moravy jako územního celku jsou nezpochybnitelné.

**Správní rada
rolnického akc. pivovaru se sladovnou
v Litovli**
pořádá v neděli dne 12. listopadu 1893

SLAVNOST otevření pivovaru a sladovny.

Pořad slavnosti:

1. Slavnostní služby Boží o 10. hod. dopoledne.
2. Průvod z kostela do pivovaru.
3. Výsvěcení a slavnostní řeč.
4. Banket ve dvoraně záloženské.
5. Koncert.
6. Vínek.

Začátek vínku v 8. hod. večer.
Vstupné do vínku 60 kr.

Hudbu obstará sokolská kapela cholinská. Cena společného obědu 1 zl. r. č. — Přihlášky ku společnému obědu přijímají se do 10. t. m. v záloženské hostinci neb v kanceláři akc. pivovaru. Páni akcionáři tohoto závodu, kterým by pro krátkost času neb špatné spojení poštovní zvláštní pozvánka ku slavnosti této v čas dodána nebyla, račte tuto zprávu jako pozvánku považovati.

Prostřednictvím novin šířil Josef Svozil národní uvědomění, odbornými články burcoval a také pozvedával vzdělanost selského stavu. Založením hospodářské školy a dalších spolků v Litovli posílil konkurenceschopnost kraje. Sám jako první v oblasti zavedl pěstování chmele s drátovým vedením a kromě běžných zemědělských plodin pěstoval ve velkém také růže na barvivo a olej nebo blín na léčiva. Jako poslanec Říšského sněmu ve Vídni i Zemského sněmu v Brně prosazoval pokrokové myšlenky s ohledem na potřeby občanů. Připomeňme si proto alespoň krátce jeho zásluhou činnost malým ohlédnutím za zásadními mezníky života tohoto obdivuhodného muže.



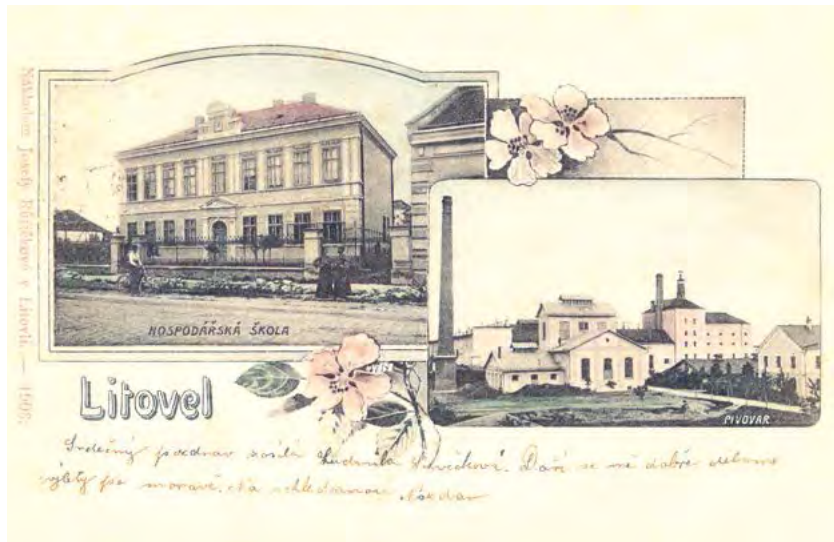
Josef Svozil (* 8. 12. 1847 – † 1. 7. 1931) – rolník, politik, novinář

Mezníky ze života

1847

Josef Svozil se narodil 8. prosince do statku č. 10 v Malé Senici. Přišel na svět jako druhorozený syn Josefa a Mariány Svozilových. Časem přibyli ještě dva mladší bratři, ale při očekávání pátého přírůstku matka zemřela. To bylo malému Josefovi 7 let. Jeho otec Josef, rychtář obce a také vlastenec s hrdostí na svůj stav rolníka, vedl syna k vlastenectví. Vždyť on sám se sousem Halouskou byli součástí hrdé hanácké delegace roku 1848 v Olomouci s deputací u císaře.

Josef byl chlapec bystrý a učenlivý, proto ho otec dal studovat gymnázium v Olomouci. Gymnázia byla tenkrát německá a Josef zde zažil pro své vlastenecké smýšlení a českou řeč mnoho ústrků. Chtěl být lékařem, proto po gymnáziu studoval medicínu.



1868

Ve druhém ročníku studia do Svozilova života nečekaně zasáhl osud. Jeho otec tragicky zahynul při svážení dřeva

z lesa a Josef se musel vrátit ze studií domů. Ve svých dvaceti letech převzal statek a začal hospodařit. Staral se o své mladší sourozence a druhou manželku otce.

1870

Josefovou manželkou se stala sedmnáctiletá Kateřina Halousková, dcera sedláka z protějšího statku, která mu poté byla celoživotní oporou. Společně vychovali 9 dětí a jednoho sirotka. Mnozí z potomků po sobě zanechali významnou životní stopu, například syn Cyril byl v meziválečném Československu krátce poslancem parlamentu.

Mladý hospodář Svozil studoval v knihách nové přírodovědecké poznatky a zaváděl je do praxe i mezi staré a mnohdy „zkostnatělé“ sedláky. Bylo těžké u nich prosadit něco nového, ale podařilo se. Josef byl postupem času stále více respektován.

1876

Josef Svozil byl zvolen starostou obce. Prosadil nově zbudovanou školu a vystavění vodovodu. V této době ničily



Současná podoba budovy bývalého Hospodářského družstva

časté požáry majetek všech, i Svozilův statek dvakrát vyhořel.

1880

Přichází s myšlenkou založit rolnický pivovar. Po dvanácti letech peripetií byl 22. července 1892 položen základní kámen pivovaru. O pár měsíců později se museli manželé Svozilovi zaručit celým svým majetkem, aby mohl být pivovar dostavěn.

1884

Svozil byl zvolen poslancem Zemského sněmu v Brně. Několikrát obhájil mandát a poslancem zůstal 21 let.

1891

Byl zvolen říšským poslancem ve Vídni. Zde působil 19 let.

1893

Dne 12. listopadu byl ryze český, vlastenecký Rolnický akciový pivovar se sladovnou v Litovli slavnostně otevřen. Svozil byl zvolen předsedou správní rady. Tuto funkci vykonával až do roku 1900.

1896

Stál jako hlavní iniciátor u založení prvního hospodářského družstva na Moravě. Byl jeho předsedou do roku 1901.

1896

Založil s členy hospodářského spolku zimní hospodářskou školu v Litovli a u příležitosti otevření nové školní budovy roku 1897 byl zvolen předsedou kuratoria školy.

1898

Josef přijal místo šéfredaktora Selských listů v Olomouci, kam se také

odstěhoval. Zachránil upadající noviny sloužící rolníkům. Statek v Seničce předal do rukou dcery Ludmily.

1902

Svozil začal vydávat v Litovli týdeník Selská stráž.

1903

Vrátil se do Litovle, postavil si na okraji města vilu i s redakcí Selské stráže. Majitelem a šéfredaktorem byl plných 22 let.

1924

Ve věku 76 let, po smrti manželky Kateřiny, odložil novinářské pero a žil v ústraní.

1931

Josefův život se naplnil 1. července a ve věku 84 let zemřel ve své vile s odkazem: „Hleděti si více cti než prospěchu.“

Josef Svozil v průběhu života zastával myšlenku, že bojovat proti národnímu útlaku nestačí pouze kulturně a politicky, ale hlavně hospodářsky. Věřil, že vzdělanost rolníků a aplikace nových poznatků v zemědělské oblasti může pozvednout rolnický stav na vyšší úroveň. Plody jeho osvětlené a houževnaté práce jsou v Litovli viditelné dodnes. Budovy hospodářského družstva slouží stále zemědělství, budova hospodářské školy vzdělávání a ve vile, kde žil, sídlí nyní Úřad práce. Ale hlavně do velikosti a krásy v průběhu let vyrostly budovy Pivovaru Litovel. Čilý ruch života v nich dokazuje, že litovelští pivovárníci rozvíjeli a naplňovali a stále naplňují myšlenky svého zakladatele s pokorou a úctou dodnes. Jistě by z této skutečnosti měl Josef Svozil radost.

Děkujeme Vám za vše, pane Svozile.

S úctou pivovárníci z Litovle



Současná podoba Svozilovy vily v Litovli



Sladaři hlásí: Snažíme se mít pro Litovel vždy dostatek kvalitního ječmene

Základní surovinou pro výrobu piva je slad, který vzniká z ječmene. Výhradním dlouholetým dodavatelem sladu pro Pivovar Litovel je sladovna v Zábřehu, která využívá ječmen z Hané a Jeseníků. S výsledky loňské sklizně jsou sladaři spokojeni, varují však před snižující se výměrou polností pro tuto tradiční komoditu.

„Litovel patří dlouhodobě k nejlépe hodnoceným pivům v České republice a pro nás sladovníky je velkým závažkem udržet vysokou kvalitu základní výrobní suroviny pro výrobu litovelského piva,“ říká ředitel sladovny v Zábřehu inženýr Václav Dušánek. Díky pětadvaceti letům zkušeností právě v této sladovně může kvalifikovaně hodnotit kvalitu sklizně ječmene a porovnat ji s předchozími lety.

„V České republice byly loni některé oblasti postiženy suchem, například jižní Morava a jižní Čechy, což se projevilo nežádoucím vyšším obsahem bílkovin. Pro samotný průběh žní však bylo suché a slunečné počasí pozitivní,“ shrnuje poslední sklizeň Dušánek a doplňuje: „Na úrodné Hané a podhůří Jeseníků byly podmínky z hlediska vláhly dobré. Ječmeny zde mají příznivou vlhkost a netrpí plísněmi ani porostlostí zrna. V Zábřehu hodnotíme

výsledky sklizně 2017 vesměs pozitivně. Obsah bílkovin byl celostátně nejnižší právě v Olomouckém a Moravskoslezském kraji a výnosy zde patřily naopak k nejvyšším.“

V posledních letech ho však znepokojuje snižující se výměra polností pro tradiční předplodiny ječmene, jmenovitě řepu a brambory, které jsou z polí vytlačovány energetickými surovinami,



například řepkou a kukuřicí. „Výměra určená pro sladovnícký ječmen byla za posledních dvacet let druhá nejnižší,“ varuje Ing. Dušánek. Tento trend byl v posledních třech letech vyvažován rekordními výnosy, které však v loňském roce vlivem sucha spadly na průměrnou úroveň. Kvůli těmto vlivům byla sklizeň co do množství třetí nejnižší za uplynulých dvacet let.

Milovníci zlatavého moku však nemusí mít obavu, že by litovelští pivovarníci neměli dostatek surovin pro výrobu piva. „Toho nejkvalitnějšího sladovníckého ječmene na výrobu sladu máme pro litovelský pivovar dostatek,“ uvádí Václav Dušánek a dodává: „Věříme, že nadále zůstaneme pro pivovar Litovel dodavatelem sladů nejlepší kvality a budeme se moci spolu s jejich výjimečnými pivovarníky a také konzumenty těšit ze všech jejich budoucích úspěchů.“



Litovelský sládek doporučuje: Pivní recepty

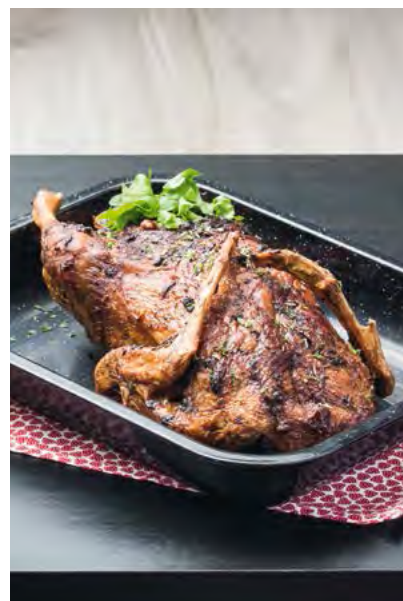
Nechte se inspirovat zimními recepty, ve kterých hraje významnou roli pivo Litovel. Vyzkoušejte zajímavé pokrmy, které vám ukážou, že pivo nepatří jen do sklenice či püllitru, ale je také skvělou ingrediencí mnoha lahodných jídel.

Kachna na pivu s nádivkou

Tradiční kachna s nádivkou nesmí chybět na svátečním nedělním stole. Skvělý šmrnc jí dodá světlé pivo Litovel Premium, které používáme jak na náplň, tak při pravidelném podlévání.

1 chlazená kachna
750 ml piva Litovel Premium
Čerstvý tymián
100 g kachních jater
150 g šunky
100 g másla
2 rohlíky
2 vejce
2 cibule
Pepř a sůl
Petrželová nať

Nádivku začneme připravovat tak, že na másle zpěníme nadrobno nasekanou cibuli, přidáme na kostičky nakrájená játra a orestujeme je. Podlijeme pivem Litovel Premium a podusíme. Rohlíky nakrájíme na kostičky a navlhčíme pivem, přidáme vejce, petrželovou nať a šunku, pokrájenou na drobné kousky. Osolíme, opepříme a do rohlíkové směsi přidáme podušená játra. Dále očistíme kachnu od zbylého peří a zevnitř i zvenčí ji okořeníme solí a tymiánem. Naplníme nádivkou, zašijeme nití, ještě jednou posolíme a dáme na pekáč. Poté kachnu zvolna pečeme v troubě vyhřáté na 190 stupňů dokrupava, mezitím ji často podléváme pivem a výpekem. Počítejte s asi čtyři hodinami pečení.



Uzená pивní polévka

Hřejivá polévka s uzenou chutí i vůní skvěle prohřeje při zimních plískanicích. Je velmi jednoduchá na přípravu a svou výraznou chuť získává díky světlému výčepnímu pivu Litovel Moravan.

100 g uzeného bůčku
500 ml piva Litovel Moravan
3 ks mrkve
1 malý celer
100 g bílého zelí
1 pórek

100 g hub
60 g tvrdého sýru
Pepeř a sůl

Bůček nakrájíme na kostičky a osmahneme ho v hrnci. Zeleninu a houby očistíme, omyjeme, nakrájíme na kostičky a přidáme k bůčku. Opečeme za stálého míchání, zalijeme litrem vody a dochutíme, poté vaříme, dokud vše nezmečkneme. Přilijeme pivo a necháme ještě chvíli vařit. Na talíři posypeme sýrem a podáváme.



Pивní čokoládový dort

Nezvyklá kombinace sladkého čokoládového dortu a piva vám ukáže, jak umí být litovelské pivo univerzální. Svým ušaslým hostům můžete po hostině prozradit, že součástí lahodného dezertu bylo i tmavé pivo Litovel Premium Dark.

2 hrnky hladké mouky
2 hrnky třtinového cukru
2 lžičky kypřicího prášku
80 g kakaa
1 kelímek zakysané smetany
250 ml piva Litovel Premium Dark
2 vejce
200 g másla
200 ml smetany ke šlehání (33 % tuku)
200 g hořké čokolády

250 g měkkého tvarohu
150 g šípkové marmelády

Rozehřejeme máslo a lehce jej vyšleháme dohladka. Přidáme ostatní přísady a promícháme, dokud směs není bez hrudek. Dáme ji do máslem vymazané a kokosem vysypané formy a pečeme na 180 stupňů přibližně hodinu. Poté dort vyklopíme a necháme ho vychladnout. Smetanu rozehřejeme v rendlíku, přidáme máslo a čokoládu, vše necháme zcela rozpustit a poté vychladnout. Zatím dort rozkrojíme vodorovně na dvě půlky, spodní část namažeme marmeládou a tu vrchní opět přiklopíme. Zhruba dvěma třetinami polevy potřeme dort, poslední třetinu polevy vmícháme do tvarohu a ozdobíme jím povrch. Můžeme přidat čerstvé ovoce (maliny, jahody...).

Pивní cibulové kroužky

Rychlá chuťovka, kterou můžete potěšit své hosty nebo si ji užít se sklenicí dobře vychlazeného piva Litovel s potivou bramborovou kaší. Příprava je velmi snadná a všechny ingredience jistě máte ve své spíži a lednici. Těstíčko získá skvělou chuť díky světlému pivu Litovel Moravan.

4 cibule
250 g hladké mouky
300 ml piva Litovel Moravan
300 ml mléka
2 vejce

Mletý bílý pepř a sůl
50 g másla
Tuk na smažení

Cibuli oloupeme a nakrájíme na plátky tlusté přibližně jeden centimetr. Pak je opatrně rozebereme na kroužky. Smícháme pivo s mlékem, přidáme mouku, máslo, dva žloutky, sůl a pepř. Vidličkou těstíčko vyšleháme do hladka. Z bílků ušleháme tuhý sníh a přidáme do těstíčka, opět opatrně vmícháme. Kolečka cibule namáčíme v těstíčku a smažíme dozlatova, odkládáme na papírový ubrousek, který vysaje přebytečný tuk.





Pivovar uvítal budoucí sladovníky a pivovarníky

V nádherné varně Pivovaru Litovel, která byla zařazena mezi sedmero divů českého pivovarnického světa, proběhla loni 11. září malá slavnost. Na praxi do učňovského oboru potravinář – pivovarník a sladovník zde v přítomnosti zástupců pivovaru a SOŠ nastoupilo 15 nových uchazečů o výuční list.

Noví adepti v pivovarnictví budou po tři roky polykat abecedu tohoto řemesla, než opět stanou na posvátném místě pivovaru – ve varně, kde své výuční listy přeberou. První učni sladovnického řemesla po znovuootevření tohoto oboru na Střední odborné škole Litovel prošli branou litovelského pivovaru již před čtyřmi lety. V ročníku jich bylo tenkrát deset, z toho sedm dívek a čtyři chlapci. Tento rok bylo přijato celkem patnáct nových uchazečů – jedenáct chlapců a čtyři dívky.

„Poměr chlapců a děvčat je v každém ročníku jiný. Jednou je více chlapců a jindy zase dívek,“ říká mistrová odborného výcviku Ing. Eva Straková a dodává: „V oboru se mohou



Učeň 1. ročníku zkouší vlézt do ležáckého sudu, aby jej umyl jako za starých časů.

uplatnit všichni, neboť jednotlivé pracovní pozice v pivovarech i jiných potravinářských provozech mohou vykonávat jak muži, tak ženy. Své znalosti mnozí z žáků aplikují v praxi už například o letních prázdninách na brigádách v pivovaru. Děvčata pracovala v ležáckých sklepech a na spilce, chlapci se uplatnili při spílání mladiny, sudování nebo při stáčení piva do lahví a sudů. S touto praxí se pak po vyučení daleko snadněji začlení do ostrého provozu.“

Ředitel Střední odborné školy Litovel Mgr. Pavel Skácel shrnuje dosavadní čtyři ročníky takto: „V povědomí rodičů jsme zapsáni dobře. Svědčí o tom fakt, že se k nám hlásí i sourozenci absolventů nebo také syn majitele minipivovaru. Propojení s praxí v Pivovaru Litovel je ideální, neboť je svou velikostí, vybavením, klasickým technologickým postupem s širokým portfoliem výrobků i personálním odborným obsazením přímo učebnicový pro získání základů pivovarnictví a potravinářství vůbec. Žáci si zde mohou na vše sáhnout.“



Učni 1. ročníku: slib na sladovnickou lopatu.



Učni 1. ročníku v muzeu při manipulaci s vymáčecím vozíkem.



Učni 1. ročníku u hrobu zakladatele pivovaru Josefa Svozila.



Mistrová odborného výcviku paní Eva Straková při závěrečných zkouškách.



Jak náš sládek Josef Elleder naučil pít pivo Gustava Frištenského

V loňském roce jsme si připomenuli devadesáté páté výročí úmrtí prvního sládka litovelského pivovaru Josefa Elledera (25. 11. 1922) a kulaté šedesáté výročí úmrtí jeho zetě, našeho nejslavnějšího zápasníka, Gustava Frištenského (4. 4. 1957). Před více než 111 lety, ještě za Rakouska-Uherska, se tito výjimeční muži poprvé setkali v Litovli za velmi zajímavých okolností.



Josef Elleder

V Litovli zápasí Gustav Frištenský a celé město je vzhůru nohama

V roce 1906 mohli Litovelští konečně na vlastní oči vidět zápasit slavného českého zápasníka, mistra Evropy z Rotterdamu, Gustava Frištenského. Bylo to vítané zpestření všedních dnů, však také ještě neexistoval rozhlas, televize, natož pak internet a další vymoženosti dnešní doby. Celá Litovel byla tenkrát na nohou. Zápas se konaly v cirkusu Kellner, který zavítal do města. Ovšem pozor! Mohlo by dojít k narušení morálky mladé generace, proto profesorská rada místní reálky nedoporučila, ba přímo zakázala studentům zúčastnit se zápasů. Touha vidět Frištenského však



Gustav Frištenský

byla silnější než zákaz profesorského sboru. Maskovaní studenti s nalepenými kníry a naraženými klobouky, „půjčenými“ od svých otců, se nenápadně vmísili mezi diváky. V hledišti cirkusu tenkrát nechyběla ani celá rodina prvního litovelského sládky Josefa Elledera, včetně jeho dcery Miroslavy. Vždyť přece Frištenský je vlastencem tělem i duší a právě tak, v duchu vlastenectví, byla sládkem vychovávána celá jeho rodina.

Setkání u litovelského piva

Po zápasech večerel Gustav Frištenský s profesorem tělocviku Lachmanem v českém hotelu Zálůžna na náměstí. K jídlu popíjeli minerální vodu. U téhož stolu naproti sedící muž nevěřičně zíral na to popíjení minerálky. Večeři je přece třeba zapít pivem. Pak už to nevydržel a oslovil vítěze zápasu: „*Pane Frištenský, a litovelské pivo neochutnáte?*“ Odpověď byla vcelku strohá. „*Ne, já nepiji žádné pivo, ani to známé plzeňské,*“ odvětil Gustav, ale přece jen mu to nedalo a po chvíli si jedno litovelské objednal. Kupodivu celé ho vypil a naproti sedícímu pánovi ho pochválil. Tím pánem nebyl nikdo jiný



Miroslava Ellederová v době, kdy se poprvé setkala s Gustavem Frištenským.

než sládek litovelského pivovaru Josef Elleder, otec dcery Miroslavy.

Den poté

Druhý den obdržel Gustav z rukou Františka Kalabise, náčelníka místního Sokola, kytici růží s pečlivě uvázanou bílou stuhou, na níž byl zlatou nití vyšítný monogram M. E. „*Od koho je ta krásná kytice?*“ žasl Gustav. „*Tu vám za to krásné zápasení posílá praporečnice našeho Sokola Miroslava Ellederová. Je to dcera sládky z našeho ryze českého vlasteneckého pivovaru,*“ odpověděl starosta Sokola. V Litovli totiž existoval ještě pivovar měšťanský, který byl pod německou správou. „*S tím pánem jsem včera seděl u večere a vypil s ním pivo, což u mne není zvykem,*“ řekl Gustav a umínil si, že musí alespoň dopisem poděkovat. A co si umínil, to také provedl. Brzy přišla nečekaná odpověď s pozváním do litovelského pivovaru – ryze českého, vlasteneckého. Gustav pozvání přijal a na návštěvu do Litovle přijel.

A jak příběh pokračoval dále?

To se dozvíte v příštím čísle našeho časopisu!

Slova přítele Frištenského zněla po šedesáti letech

Litovel – Na slavného siláka Gustava Frištenského vzpomínali včera lidé u jeho hrobu v Litovli. V neděli uplyne 60 let ode dne, kdy obávaný řeckořímský zápasník zemřel.

„Je to kulaté výročí, tak jsme se sešli k pietě. Ale dopomohla i náhoda,“ naznačila praneteř Zdenka Frištenská. „V únoru mě navštívil jeden pán, prý že jeho dědeček byl Gustavův kamarád a na pohřbu pronesl řeč nad jeho hrobem. Moc jsem tomu sice nevěřila, ale za týden tu řeč přinesl. Je velice hezká, tak jsem si ří-



VZPOMÍNKA. Setkání nad hrobem známého siláka. Foto: Deník/J. Kopáč

kala, že by po šedesáti letech měla zaznít znovu. Popisuje Gustava a jejich přátelství,“ uvedla Zdenka Frištenská z muzea v Litovli, kde legendárnímu silákovi odhalili bronzovou sochu a jeho osudy připomíná expozice.

Na hřbitově hrála Nákelanka. „Na úvod jsem vybrala písničku Kolíne, Kolíne, na Kolínsku se totiž Gustav narodil. V Litovli pak zemřel, proto nakonec zazněla píseň Moravo, Moravo,“ doplnila Zdenka Frištenská. „Gustav byl velký dobrák, pomáhal, kde mohl. Zaslouží připomenutí,“ uzavřela. (paš)

O pietním setkání u hrobu Gustava Frištenského psal i Olomoucký deník.



Představujeme naše holky z laborky

Když se řekne slovo laboratoř, někomu se vybaví úsměvná dílna středověkých alchymistů z filmu *Císařův pekař*, kde Jan Werich coby císař Rudolf II. prochází kolem vynálezců, spíše však šarlatánů hledajících elixír mládí pro Jeho Veličerstvo. Místo zázračného elixíru zde ale omylem vznikne odstraňovač skvrn, jindy zase klouzavé leštidlo na parkety. Současnost je však zcela odlišná...

Pod slovem laboratoř se v současné době většině lidí vybaví místnost plná baněk různých tvarů a velikostí, zkumavek, odměrných válců, baret, vah, mikroskopů, teploměrů a všemožných záhadných přístrojů. Laboranti v bílých pláštích zkušeným okem sledují probíhající reakce a jevy, které přesně zapisují do sešitu. Vládne zde určité tajemno a očekávání, jak vyjdou hodnoty zkoumaných vzorků. Samozřejmě, tato představa se již blíží dnešní realitě. Není však laboratoř jako laboratoř. A protože se v našem časopise vše točí kolem piva, pojďme pootevřít dveře té pivovarské, bez které si pořádný pivovar

ani nelze představit a poznejme blíže také ty, které zde „laborují“.

Laboratoř má dvě části: analytickou a mikrobiologickou

Analytika kontroluje například vstupní suroviny a meziprodukty vznikající v průběhu výroby piva. Sem patří kupříkladu mladina, mladé pivo, dozrávající pivo v ležáckém sklepě před filtrací, pivo připravené ke stáčení a také hotový výrobek. Měří se stupňovitost, obsah alkoholu, množství oxidu uhličitého, barva, hořkost a celá řada dalších

faktorů. Sleduje se i trvanlivost. Kontrolou prochází mimo jiné koncentrace čisticích a sanitačních prostředků pro mytí a dezinfekci, ale také například odpadní vody.

Mikrobiologická laboratoř dohlíží na pomnožování kvasnic vlastního kmene v „porodnici kvasnic“, odborně nazývané propagační stanice. Pod mikroskopem se kontroluje zdravotní stav kvasnic v úschovných tancích před zakvašením mladiny, po stránce mikrobiologické zase celý provoz včetně veškerého potrubí, kvasných kádí i tanků a stáčecích strojů. Práce v obou laboratořích vyžaduje přesnost a trpělivost.

Martina Kupková, vedoucí laboratoře

Každá laboratoř má svého šéfa, jinak tomu není ani v Pivovaru Litovel. Vede ji usměvavá žena, Ing. Martina Kupková. Než se stala vedoucí naší laboratoře, vystudovala technologii potravin na Mendelově univerzitě v Brně, do litovelského pivovaru nastoupila po studiích původně jen na půl roku brigádně jako „záskok“. To se psal rok 2010. V roce následujícím však tato mladá inženýrka vstoupila do laboratoře na stálo. Předchozí brigáda jí přišla vhod, ihned mohla provádět rozborů v analytické laboratoři a čekala ji také práce v laboratoři mikrobiologické.



Sama uvařila 50 várek piva

Co by to bylo za vedoucí, kdyby neuvěřila sama uvařit pivo. Právě rok zkušeností v litovelském minipivovaru pod vedením sládka Petra Kosteckého a stálý kontakt s ostatními výrobními středisky a jejich mistry byli pro ni tou nejlepší školou. Dále pokračovala ve vývoji nových výrobků, zabývala se certifikací, legislativou a mnoha dalšími vyhláškami. Bez složení degustačních zkoušek by nemohla obstát, neboť je to dnes její každodenní chléb – ten tekutý. Po téměř osmi letech práce v pivovaru, kdy prokázala své kvality, byla jmenována vedoucí laboratoře Pivovaru Litovel.



Jaký máte vztah k pívu?

Jen ten nejlepší. Pivo mě provází životem od malička, mí rodiče totiž měli hospodu. Je to pro mě jednoznačně iontový nápoj číslo 1. Upřednostňuji ho i před vínem, pivo je zkrátka můj koníček.

Máte i nějaké jiné koníčky?

Relaxaci mi přináší sport. Hraji celoročně badminton, v zimě také lyžuji a v létě vyznávám turistiku. Ráda sáhnu po dobré knize.



Naše laborantky a tři otázky

1. Co vy a pivo?
2. Jaké cesty vás dovedly do laboratoře?
3. Jaké záliby mají laborantky?

Iveta Kostecká

1. K pivu i k Pivovaru Litovel mám vztah od malička. Maminka zde pracovala téměř celý život.
2. Já jsem laboratorně založená. Chemické pokusy mě zajímaly, už když jsem byla dítě, a potom také ve škole. Deset let jsem pracovala jako provozní chemik a zde jsem zaktivená už 17 let. Práce je tu velmi pestrá a baví mě.
3. Moje záliba? Posilující cvičení.

Gabriela Krumníková

1. Pivo se u nás pilo vždy. Táta pro litovelský pivovar pracuje už řadu let a přivedl mě sem na brigádu.
2. Na gymnáziu bylo chemie dost, ale netušila jsem, že se k ní vrátím právě přes pivo. Důležitá pro mě byla praxe v ležáckém sklepě. Začínala jsem zde od píky jako „žabák“ (název pro pracovníky umývající ležácké tanky) a pak postupovala až k přetlačným tankům s hotovým pivem. Do laborky jsem nosila vzorky. Vůbec jsem netušila, kolik je v ní práce. A ta zodpovědnost!
3. Mám ráda ruční práce, například vyšívání, ale relaxuji i při malování abstraktních obrazů.

Alena Opichalová

1. Kouzlo piva jsem začala vnímat až zde v pivovaru.
2. Jsem tu teprve krátce, pár měsíců po absolvování Univerzity Palackého v Olomouci, kde jsem studovala analytickou chemii. Na rozdíl od školní teorie se mi tady líbí rozborová pestrost a smysluplnost laboratorní práce. Je zde výborný kolektiv nejen v laboratoři, ale i na výrobních střediscích. Přijali mě skvěle.
3. Hraji a sleduji tenis, ráda zajdu na koncert rockové hudby.

Eva Martínková

1. Pivo u nás u oběda nesmělo nikdy chybět. Jako malou holku mě přitahovala pěna, kterou jsem vždy nabírala prstíkem od dědy ze sklenice a ochutnávala.
2. Studovala jsem potravinářství na průmyslovce a také na vyšší odborné škole. Pět let jsem pracovala v akreditované laboratoři s kulatým razítkem – to je o naprosté přesnosti a spolehlivosti. Stále mě však ještě více než analytika přitahovala mikrobiologie, už na škole. A v pivovaru se „mikrače“ k mému uspokojení věnuji naplno.
3. Ráda se ze všeho vyjezdím na kole nebo vyplavu.





U NÁS MÁ JARO ZELENOU



Litovel Patrik je 11% ležák s obsahem alkoholu 4,8 % obj., který jsme uvařili pro sváteční chvíle a oslavy příchodu jara. Nefiltrovaný speciál s barvou smaragdu si můžete vychutnat právě **U NÁS**. V tomto smaragdovém ležáku z Litovle vyniká aroma sedmi pečlivě vybraných bylin, jejichž kombinace a přesný poměr je střeženým tajemstvím. Tyto byliny v tom navíc „nejsou samy“ – Litovel Patrik zjemňuje exotické podtóny v čele s citrusy a skořicí.

ALK. 4,8 % OBJ.

Křížem krážem s pivovarem



POMŮCKA: AM, CAMP, KMA, OLEG, SEBA, UVE	HESLO	ČÁST DOLU	ZTRÁTA KOVU OKYSLI- ČENÍM	CHABÉ	MIMODĚK	INICIÁLY FOTBAL. TRENERA RADY	LIDOVÁ ŠKOLA UMĚNÍ ZKR.	ZNAČKA PÁLIVYCH BONBONŮ	SKUPINA OSMI HRÁČŮ	TAHLE	ZPĚVNÍ HLAS	MAST	AUTOR PRVNÍHO EVANGELIA	AKVARIJNÍ RYBA
MINISTER, PRŮMYSLU A OBCHODU ZKR.			SLOVENSKÉ NÁRODNÍ POVSTÁNÍ ZKR.			ČASTÝ NÁZEV ČESKÉ VESNICE					SPZ KROMĚŘÍŽE			
ORG. PRO OSVOBOZENÍ PALESTINY ZKR.			DVOJICE			PSOVITA ŠELMA					KORYŠ			
			RICHARD DOMÁCKÝ			NÁZEV HLÁSKY P					CITOSLOVCE ZAHNÁNÍ DRUBEŽE			
VÝROBEK Z MLÉKA						PRODEJNÍ STŮL				PÍSMENO ŘECKÉ ABECEDY				
						PŘÍSADA DO MALTY				ZÁŘEZ				
TYKAJÍCÍ SE TALIŘE							PÁN ZVÍŘAT				SYMBOL LASKY			
							TAJENKA				MUŽSKÉ JMÉNO			
INICIÁLY REŽISÉRA LIPSKÉHO			SIVÁ			POSTROJ ZASTAR.						PRAŽSKÁ UNIVERZITA ZKR.		
			ČIVA			KNIHY NA FOTKY						LEPIDLO		
	SPOJE PROVAŽU HOVOR.	POBÍDKA			VYRÁŽKA NA RTU			ÚL ZASTAR.			CITOSLOVCE PLAŠENÍ			
		MÍSTO PO PÍCHNUTÍ			DVOUJZPĚV			KAMENNÁ HRÁZ KNÍŽ.			VZDOR			
SEVERSKÉ JMÉNO			ZNAČKA PNEUMATIK						HRA V MARIÁŠI				MÍSTO NA ZPRACO- VÁVÁNÍ OBLÍ	KREV STROMU
			RYBÁŘSKÉ POTŘEBY						ANEKDOTA					
NEJDŘÍVE					UZNÁNÍ					NĚMECKÝ POHÁDKÁŘ POVZDECH- NUTÍ				
					PLACHET- NICE									
OBLEK LOKAJŮ						JM. ZPĚV. LANGEROVÉ					TOPIVO			
						BYV. PODNIK V KLDNĚ					MRAVO- KARCE			
CITOSLOVCE POVZDECHU			HALDA PAPIRU				INDO- EVROPAN					ZN. AMPÉR- ZÁVITU		
			OBYVATEL BELGIE				OZNÁMENÉ ÚŘADŮM					TANVALD- SKÝ PODNIK		
	SMLOUVA	UVNITŘ			ZÁSADITÁ LÁTKA			REMÍZA V SACHU			SPOLEČNÁ TELEVIZNÍ ANTÉNA			
		??? ERWIN KISCH			VÝKYV HOVOR.			PŘEDSÍN			SILNÝ VÍTR			
JEMNÝ NÁDECH				NIČITEL					MODERNÍ TANEC				JIHO- EVROPAN	TÁBOŘIŠTĚ ANGLICKÝ
				JEHLIČNATÉ STROMY					ZÁBAVNÝ POŘ. HOV.					
JMÉNO MODELKY PRACHA- ŘOVÉ					SLECHTICKÝ SLUŽEBNÍK					KARETNÍ KRITIK				
					PORADA ZASTAR.					AKADEMICKÝ TITUL ZKR.				
OBRAZKOVÝ SERIÁL						PŘÍJEM PRACOVNÍKŮ					VÍKENDOVÉ OBYDLÍ			
						TEČKA ZASTAR.					LNĚNÉ PLÁTNO			
TELEVIZNÍ NOVINY ZKR.			NEVIDOMÉ				VOJENSKÉ OPEVNĚNÍ					DOPOLEDNE ANGL. ZKR.		
			ČÁSTI ATLASU				VSTUP					FRANCOVKA		
	HLUBOKÝ ŽENSKÝ HLAS	OSOBNÍ ZÁJMENO			SLEZSKÁ UNIVERZITA		OSLOVENÍ PŘI VYKÁNÍ		NÁZEV DROGERIE			HORSKÝ SKŘÍTEK		
		INFEKČNÍ ZÁRODEK			VELKÝ PYTEL		ODLIŠNÝ NÁŘEČNÉ		KUSY LEDU			NÁPLŇ DO BUCHET		
ČISTIČÍ PRAŠEK				NÁPADNÍK				SÍDLO RUS. PREZIDENTA					INICIÁLY SPIŠOVA- TELE NEFFA	CITOSLOVCE PODIVU
				ZNAČKA NANO- SEKUNDY				CHEM. ZN. RADONU						
PŘEHRADA NA VLTAVĚ					CIZÍ PO- TRAVINOVÁ FIRMA					MOK				
RYCHLÝ POHYB KONĚ					ČASOVÉ ÚSEKY					TVOŘENÉ NA STAVU				



Vydavatel: Pivovar Litovel a.s.,

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

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

Jitka Čilečková, Richard Herbich, Jana Wiesnerová

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

Fotografie: Jan Rasch, Jan Altner, archiv Pivovaru Litovel