

# **Minipivovary v České republice a jejich vliv na rozvoj cestovního ruchu ve Zlínském kraji**

Martina Žourková

---

Bakalářská práce  
2011



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická

---

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická  
Ústav biochemie a analýzy potravin  
akademický rok: 2010/2011

# ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Martina ŽOURKOVÁ**  
Osobní číslo: **T08133**  
Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**  
Studijní obor: **Technologie a řízení v gastronomii**

Téma práce: **Minipivovary v České republice a jejich vliv na rozvoj cestovního ruchu ve Zlínském kraji**

Zásady pro vypracování:

## I. Teoretická část

1. Historie pivovarnictví v ČR.
2. Současnost pivovarnictví v ČR.
3. Pivovarnictví ve Zlínském kraji.
4. Rozdílnost technologických postupů v pivovarech a minipivovarech.

## II. Praktická část

1. Minipivovary Zlínského kraje.
2. Valášek Vsetín.
3. Černý orel Kroměříž.
4. Balkán Uherský Brod.
5. Zlínský švec Sazovice.
6. Rožnovský pivovar.

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

- [1] KRATOCHVÍLE, A., Pivovarství českých zemí v proměnách 20. století, 1. vydání, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s., Praha 2005.
- [2] BASAŘOVÁ, G., HLAVÁČEK, I., České pivo, 1. vydání, NUGA, Praha 1998.
- [3] CHLÁDEK, L., Pivovarnictví, 1. vydání, Grada Publishing, a.s., Praha 2007.
- [4] PÍŠA, R., Pivovary a sladovny, Katalog cenných papírů, 1. vydání, DAS MEDIA, a.s., Praha 2008.
- [5] VEČERKOVÁ, H., KISS, J., Abeceda piva, Česká televize, Praha 2007.

Vedoucí bakalářské práce: **Ing. František Kubovič**  
Ústav biochemie a analýzy potravin


Datum zadání bakalářské práce: **25. února 2011**

Termín odevzdání bakalářské práce: **30. května 2011**

Ve Zlíně dne 21. března 2011

  
doc. Ing. Petr Hlaváček, CSc.  
*děkan*



  
doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  
*ředitel ústavu*

Příjmení a jméno: ŽOURKOVÁ MARTINA

Obor: TECHNOLOGIE  
A ŘÍZENÍ V GASTRONOMII

## PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním diplomové/bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby<sup>1)</sup>;
- beru na vědomí, že diplomová/bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k nahlédnutí, že jeden výtisk diplomové/bakalářské práce bude uložen na příslušném ústavu Fakulty technologické UTB ve Zlíně a jeden výtisk bude uložen u vedoucího práce;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji diplomovou/bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3<sup>2)</sup>;
- beru na vědomí, že podle § 60<sup>3)</sup> odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60<sup>3)</sup> odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – diplomovou/bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování diplomové/bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové/bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem diplomové/bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Ve Zlíně 12. 5. 2011

Žourková

---

<sup>1)</sup> zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47 Zveřejňování závěrečných prací:

(1) Vysoká škola nevýdělečně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.

(2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.

(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

<sup>2)</sup> zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

<sup>3)</sup> zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpírá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělku jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlédne k výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

## ABSTRAKT

Tato bakalářská práce se zabývá problematikou pivovarnictví v České republice a podrobněji mapuje minipivovary na území Zlínského kraje. Teoretická část v první kapitole popisuje historii pivovarnictví a historii minipivovarů v České republice. Druhá kapitola zahrnuje pivovarnictví ve Zlínském kraji, jeho historii a dále pak současnost. Ve třetí kapitole je popsána výroba piva v pivovarech a minipivovarech, popis surovin důležitých pro výrobu, samotná výroba, odlišnosti při výrobě a jsou zde také zmíněny nejběžnější druhy pív. Praktická část nás blíže seznamuje s minipivovary Zlínského kraje a to konkrétně s pivovary Černý orel, Zlínský švec, Rožnovský pivovar, BON, Balkán a Valášek.

Klíčová slova: pivovarnictví, pivovary, minipivovary, pivo, výroba piva, suroviny na výrobu, druhy pív, Černý orel, Zlínský švec, Rožnovský pivovar, BON, Balkán a Valášek.

## ABSTRACT

This bachelor thesis explores state of brewing in Czech Republic and exploits more closely the mini-breweries in Zlín region. The theoretical part in Chapter 1 describes the history of brewing and mini-breweries in Czech Republic. The Chapter 2 includes brewing in Zlín region, its history and present. In Chapter 3, the beer production in breweries and mini-breweries is described including important raw materials, production itself and differences in productions. Chapter 3 also describes the major types of beer. The practical part explores the mini-breweries in Zlín region, namely the breweries Černý orel, Zlínský švec, Rožnovský pivovar, BON, Balkán and Valášek.

Keywords: brewing, brewery, mini-brewery, beer, beer production, materials for beer production, types of beer, Černý orel, Zlínský švec, Rožnovský pivovar, BON, Balkán and Valášek.

---

Ráda bych touto cestou poděkovala Ing. Františku Kubovičovi, za jeho cenné odborné rady při vedení mé bakalářské práce. Dále děkuji provozním, majitelům a sládkům, zejména pak Michalu Farkašovi z Černého orla, Michalu Zavadilovi ze Zlínského ševce, panu sládkovi z Rožnovského pivovaru, Milanu Kuráňovi z BONU a Pavlu Vránovi z Balkánu, za poskytnuté informace a čas, který mi věnovali při mých návštěvách pivovarů.


Motto: „Když je v městě pivovar, není třeba pekaře”

[lidové rčení]

Prohlašuji, že jsem na bakalářské práci pracovala samostatně a použitou literaturu jsem citovala. V případě publikace výsledků, je-li to uvedeno na základě licenční smlouvy, budu uvedena jako spoluautorka.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské/diplomové práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

Ve Zlíně, dne 12.5.2011

  
.....

Podpis studenta

## OBSAH

<b>ÚVOD</b> .....	<b>10</b>
<b>I TEORETICKÁ ČÁST</b> .....	<b>11</b>
<b>1 PIVOVARNICTVÍ</b> .....	<b>12</b>
1.1 HISTORIE PIVOVARNICTVÍ V ČESKÉ REPUBLICE .....	12
1.1.1 Právo várečné .....	13
1.1.2 Mílové právo .....	13
1.1.3 Svatováclavská smlouva a propinační právo .....	13
1.1.4 Založení Městského pivovaru v Plzni .....	14
1.1.5 První světová válka .....	15
1.1.6 Období mezi světovými válkami.....	15
1.1.7 Druhá světová válka.....	15
1.1.8 Období mezi lety 1945-1989.....	15
1.1.9 Období po roce 1989.....	15
1.2 HISTORIE MINIPIVOVARŮ V ČESKÉ REPUBLICE .....	16
1.2.1 Vymezení pojmu minipivovar.....	16
1.3 SOUČASNOST PIVOVARNICTVÍ V ČESKÉ REPUBLICE.....	17
<b>2 PIVOVARNICTVÍ VE ZLÍNSKÉM KRAJI</b> .....	<b>19</b>
2.1 HISTORIE PIVOVARNICTVÍ ZLÍNSKÉHO KRAJE.....	19
2.1.1 Zlín .....	19
2.1.2 Kroměříž .....	20
2.1.3 Holešov .....	21
2.1.4 Bystřice pod Hostýnem .....	21
2.1.5 Rožnov pod Radhoštěm .....	21
2.1.6 Uherský Brod .....	21
2.1.7 Pivovar Jarošov .....	22
2.2 SOUČASNÉ PIVOVARY ZLÍNSKÉHO KRAJE .....	23
<b>3 TECHNOLOGIE VÝROBY PIVA</b> .....	<b>24</b>
3.1 ČLENĚNÍ PIVA.....	24
3.1.1 Pivo se člení na skupiny podle barvy .....	24
3.1.2 Jednotlivé skupiny piv se člení na podskupiny .....	24
3.2 SUROVINY PRO VÝROBU PIVA.....	25
3.2.1 Voda .....	25
3.2.2 Slad.....	26
3.2.3 Chmel .....	26
3.2.4 Pivovarské kvasnice .....	27
3.3 VÝROBA PIVA.....	27
3.4 ODLIŠNOSTI VÝROBY PIVA V MINIPIVOVARECH.....	29
3.5 NEJBĚŽNĚJŠÍ DRUHY PIV.....	30
3.5.1 Spontánně kvašená piva .....	30
3.5.2 Svrchně kvašená piva.....	30
3.5.3 Spodně kvašená piva .....	31



<b>II</b>	<b>PRAKTICKÁ ČÁST</b> .....	<b>32</b>
<b>4</b>	<b>CESTOVNÍ RUCH A MINIPIVOVARY ZLÍNSKÉHO KRAJE</b> .....	<b>33</b>
4.1	ČERNÝ OREL.....	34
4.1.1	Pivovar a restaurace .....	35
4.1.2	Penzion.....	37
4.1.3	Hotel.....	37
4.2	ZLÍNSKÝ ŠVEC .....	38
4.2.1	Pivovar .....	39
4.3	ROŽNOVSKÝ PIVOVAR .....	40
4.3.1	Pivovar .....	41
4.3.2	Rožnovské pivní lázně .....	42
4.4	BON ZAŠOVÁ .....	44
4.4.1	Pivovar .....	45
4.5	BALKÁN UHERSKÝ BROD.....	47
4.5.1	Pivovar .....	48
4.6	MINIPIVOVAR VALÁŠEK.....	49
4.6.1	Pivovar .....	50
4.6.2	Penzion.....	50
	<b>ZÁVĚR</b> .....	<b>51</b>
	<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY</b> .....	<b>52</b>
	<b>SEZNAM OBRÁZKŮ</b> .....	<b>55</b>
	<b>SEZNAM TABULEK</b> .....	<b>56</b>
	<b>SEZNAM PŘÍLOH</b> .....	<b>57</b>

## ÚVOD

Pivo se v České republice těší velké popularitě a je dokonce považované Čechy za národní nápoj. Většina piva je produkována velkými průmyslovými pivovary, které nabízejí piva standardních chutí. V nedávné době se v České republice obnovilo a znovuotevřelo několik minipivovarů, které nabízejí piva v rozmanitějších chutích, a nemusí se jednat rovnou o piva ovocná či dochucená jinak. Cílem této bakalářské práce bylo stručně shrnout historii pivovarnictví v Čechách, popsat technologii výroby piva a zhodnotit, jestli současný boom minipivovarů ovlivňuje rozvoj cestovního ruchu ve Zlínském kraji a jakým způsobem se na tomto rozvoji podílí.

Práce čtenáře uvádí v teoretické části do problematiky stručnou historii pivovarnictví v České republice, popisuje historii významných pivovarnických měst Zlínského kraje a současnou situaci pivovarnického průmyslu. Dále nás práce obeznamuje s technologií výroby piva - se surovinami potřebnými pro jeho výrobu, se samotnou výrobou a nejběžnějšími druhy piv.

Praktická část se zaměřuje na šest minipivovarů Zlínského kraje. Zachycuje jejich měsíční výstav, sortiment nabízeného piva a poskytované služby jako je například stravování, ubytování, exkurze a další. Při vypracování této části jsem čerpala z informací poskytnutých pověřenými osobami pivovarů a také z návštěv, které jsem u většiny z nich absolvovala.

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

# 1 PIVOVARNICTVÍ

Jedná se o jednu z nejstarších technologií na světě. Pivo pochází z Mezopotámie, kde se vařilo již ve 3. tisíciletí př. n. l. z ječmene a pšenice. První piva nebyla filtrovaná a pila se stéblem, protože obsahovala ječmen. Chmel se k výrobě piva začal používat až v 10. století n. l., do této doby se používaly různé bylinky.

Dnes pod pojmem pivo rozumíme slabě alkoholický nápoj vzniklý řízeným kvašením cukerného roztoku získaného z ječného sladu, povařeného s chmelem za použití pivovarských kvasinek.

Na území České republiky se jedná o nejkonzumovanější alkoholický nápoj. Se 160 litry na osobu za rok zaujímá Česká republika první místo ve světovém žebříčku v jeho konzumaci. Pivo je považováno za jeden z českých symbolů a od roku 2008 je název „české pivo“ chráněno jako zeměpisné označení.

## 1.1 Historie pivovarnictví v České republice

Dějiny výroby piva na našem území spadají do 10. století n. l. První zmínka o výrobě piva pochází z roku 993 n. l. a váže se k benediktinským mnichům z Břevnovského kláštera, kteří kromě piva vyráběli i víno. V tehdejší době se pití piva rozmohlo natolik, že si pražský biskup svatý Vojtěch vynutil na papeži zákaz vaření a konzumace piva pro svoji diecézi, zabírající celé Čechy, jelikož jeho „ovečky“ holdovaly pivu v takové míře, že nedvedly řádný život. Tento zákaz byl zrušen až po dvou stoletích papežem Inocencem IV. po prosbách krále Václava I.

Pravděpodobně nejstarší doklad o pěstování chmele na našem území pochází z roku 1039, kdy kníže Břetislav I. udělil nadační listinou kapitule ve Staré Boleslavi desátý díl chmele ze dvorů v Žatci, Staré i Mladé Boleslavi. Dalším dokladem dokazujícím přímo výrobu piva, je nadační listina vydaná prvním českým králem Vratislavem II. pro vyšehradskou kapitolu z roku 1088. Tato nadační listina přiděluje kanovníkům vyšehradské kapituly mimo jiné i desátek chmele pro vaření piva. S vyšehradskou kapitulou souvisí i další listina knížete Soběslava I. z roku 1130, která ukládá pivovarníkům pražského podhradí, odvádět desátek ze své produkce církevní vrchnosti. [1, 2, 3, 4]

### 1.1.1 Právo várečné

Od 13. století, kdy docházelo k zakládání královských měst, udělovali panovníci městům různé výsady, kterými podporovali rozvoj řemesel. Jedním z významných práv, kterého se mnohým městům dostalo, bylo právo várečné, podle něhož každý občan vlastní cí dům uvnitř města měl právo vařit pivo. [1]

Měšťané považovali právo várečné za svou výhradní výsadu a striktně omezovali ostatní městské skupiny obyvatel i šlechtu v provozování výroby sladu, vaření a prodeji piva. [2]

Původně si každý připravoval slad i pivo sám, později v některých městech začaly vznikat společné nebo městské pivovary, kde si právovárečníci vařili pivo podle stanoveného pořádku.

### 1.1.2 Mílové právo

K výsadám nově založených královských měst patřilo tzv. „hájemství“ neboli „mílové právo“, podle kterého se od hradeb města na vzdálenost jedné míle, což bylo přibližně deset kilometrů, nesměl vyrábět slad ani vařit nebo čepovat žádné cizí pivo. Porušení tohoto práva se trestalo poměrně tvrdě, měšťan přišel o všechna práva měšťana ve svém městě, dostal citelnou pokutu a pivo mu samozřejmě bylo zabaveno. [3]

Tato výsada královských měst udělovaná od 12. století byla zrušena dvorními dekrety za vlády Josefa II. v roce 1788.

### 1.1.3 Svatováclavská smlouva a propinační právo

V 15. století se šlechta začala domáhat práva vařit pivo, což vedlo k dlouholetým sporům s městy. Tyto spory ukončil král Ludvík Jagellonský tzv. „Smlouvou svatováclavskou“, kterou stanovil, že šlechta smí vařit pivo, ale nesmí jej o výročních trzích přivážet do města k prodeji.

Aby nedošlo k nežádoucímu rozšiřování pivovarů, bylo zavedeno tzv. „propinační právo“, které zůstalo vyhrazeno pouze třem stavům: panskému, městskému a duchovnímu. Podstatou bylo povolení zřizovat v určitém místním okruhu pivovary, vyrábět v nich pivo a zřizovat výčepy.

V 16. století využila propinačního práva zejména šlechta budováním panských pivovarů, ze kterých si museli poddaní kupovat pivo pouze od „své“ vrchnosti, čímž klesl počet městských pivovarů z důvodu ztráty odběratelů piva. Na další pokles jejich počtu na našem území měla vliv bitva na Bílé hoře a samozřejmě i třicetiletá válka. Na počátku 17. století byl počet pivovarů jen v Čechách odhadován na tři tisíce, avšak po třicetileté válce jejich počet drasticky klesl. [3]

#### 1.1.4 Založení Městského pivovaru v Plzni

K velkému převratu ve vaření piva došlo založením Městského pivovaru v Plzni roku 1842. Do této doby na našem území převažovala výroba svrchně kvašeného piva, protože kvasí při teplotách do 20 °C a v podstatě jej není nutné chladit. Naopak spodně kvašená piva vyžadující pro hlavní kvašení teploty kolem 10 °C, byla vyráběna především v zimě, kdy bylo dostatek ledu k chlazení.

Se založením Městského pivovaru v Plzni se začali stavět speciální izolované prostory tzv. „lednice“, kde led bez problémů vydržel přes léto až do příští zimy. Zásoby ledu musely být dostatečně velké, aby pokryly během léta nejen potřebu pivovaru, ale i hostinců, protože pivo se pilo vychlazené. [2, 3, 4]

První várka v nově postaveném Městském pivovaru měla nebyvalý úspěch a předčila všechna očekávání právovárečných měšťanů. Důvodem byla daleko vyšší kvalita nového typu piva. Vzhledem k tomu, že tato piva byla uchovávána v ledem vychlazených prostorech jak v pivovaru, tak v hostinci, měla při čepování nižší teplotu, vyšší obsah oxidu uhličitého a tím i lepší říz, a proto více osvěžila. Významnou roli též hrála podstatně delší životnost spodně kvašeného piva ve srovnání se svrchně kvašenými pivy. [3]

Postupným přechodem pivovarů z řemeslné výroby na průmyslovou a vzniklým konkurenčním bojem mezi výrobcí svrchně a spodně kvašených piv, došlo k výraznému poklesu počtu pivovarů. Zatímco v roce 1864 pracovalo v Čechách celkem 1026 pivovarů, z nichž pouze 117 závodů vyrábělo svrchně kvašená piva, 311 spodně kvašená piva a 598 pivovarů vystavovalo oba typy piv, v roce 1879 pracovalo už jen 884 pivovarů a pouze jeden vyráběl svrchně kvašená piva, ale i ten skončil svoji výrobu roku 1884 a od té doby se v Čechách vyráběla pouze spodně kvašená piva. Nicméně trend poklesu trval i nadále a do roku 1910 klesl počet pivovarů na 571, tedy něco přes polovinu původního počtu. [2, 3]

### 1.1.5 První světová válka

První světová válka znamenala pro české pivovarnictví velkou pohromu. Nedostatek surovin, hlavně sladu, odchod zkušených pracovníků na frontu a následně demontáž zařízení v roce 1917 způsobily, že od roku 1914 do roku 1918 bylo zastaveno 122 pivovarů. Roční výstav po válce klesl z téměř 11 milionů na necelých 1,5 milionu hektolitrů piva. [2]

### 1.1.6 Období mezi světovými válkami

Výstav po první světové válce se pomalu zvyšoval až do roku 1930, kdy dosáhl výše 11 milionů hektolitrů. Poté v důsledku světové krize poklesl roční výstav na přibližně 7 milionů hektolitrů. S oživením ekonomiky ve třicátých letech 20. století se rozběhla jak výroba zbraní, tak výroba piva, nicméně se již chystala druhá světová válka a se zabráním Sudet přišlo tehdejší Československo o řadu pivovarů. V období let 1921–1937 se snížil počet pivovarů v Československé republice z 590 na 381. [2, 3]

### 1.1.7 Druhá světová válka

Českému pivovarnickému průmyslu neprospěla ani druhá světová válka. Roční výstav během války tvořil přibližně 6 milionů hektolitrů. V této době se vyrábělo nízkostupňové pivo s EPM 3,5% (současné nealkoholické pivo). Kvůli nedostatku ječmenného sladu se používaly i různé náhražky.

### 1.1.8 Období mezi lety 1945-1989

V období po 2. světové válce došlo k vytvoření celostátního ústředního orgánu „Československé pivovary, národní podnik“ se sídlem v Praze a pivovary se začaly znárodnovat. V roce 1960 vzniklo sedm národních podniků podle nově vzniklých krajů: Pražské pivovary, Středočeské pivovary, Jihočeské pivovary, Východočeské pivovary, Západočeské pivovary, Severomoravské pivovary a Jihomoravské pivovary. V tomto období exportovaly zejména Plzeňský Prazdroj, Budějovický Budvar, Staropramen a Samson. [2, 3]

### 1.1.9 Období po roce 1989

V roce 1989 v Českých zemích bylo v provozu celkem 71 pivovarů s výstavem přibližně 18 milionů hektolitrů piva. Došlo ke zrušení koncernu Pivovary a sladovny, ze kterých vzniklo osm samostatných státních pivovarů. Dále začaly probíhat privatizace, díky

nimž se prodaly pivovary Český Krumlov (Eggenberg) a Humpolec (Bernard). Zprivatizovány byly až na menší výjimky všechny pivovary, z nichž se ty největší dostaly do rukou zahraničních majitelů. [2, 3]

## 1.2 Historie minipivovarů v České republice

Za nejstarší minipivovary lze považovat tzv. právozárečné domy, které měly udělenou výsadu vařit pivo. Jen v Praze jich od 15. století postupně vzniklo a zaniklo asi 200. Po druhé světové válce se zde nacházely pouze dva malé pivovary – U Fleků a U svatého Tomáše (zanikl v roce 1951).

V průběhu vývoje pivovarů docházelo ke zvětšování výrobních kapacit, koncentrací výroby, a tím i k postupnému zániku především menších pivovarů, neschopných konkurence kvalitou či cenou svého výrobku. Malé pivovary s nízkým výstavem určeným převážně pro spotřebu ve vlastním pohostinství postupně zanikaly a v rámci celého Československa přežil jen pivovar U Fleků. [6]

V České republice se objevuje první minipivovar, jak jej známe dnes, poměrně pozdě, až v roce 1991. Výjimkou je již zmiňovaný minipivovaru U Fleků založený v roce 1499. Od roku 1991 u nás vzniklo 31 minipivovarů, z nichž do roku 1999 zůstalo v provozu 27. V západní Evropě a USA vznikaly minipivovary o přibližně 15 let dříve.

V současnosti dochází ke zvětšování počtu minipivovarů, které se těší velké oblibě spotřebitelů zejména kvůli zachování tradičních prvků pivovarské výroby a tím i zachování osobitosti piva.

### 1.2.1 Vymezení pojmu minipivovar

Minipivovarem nebo lépe restauračním pivovarem rozumíme podnik s ročním výstavem 500 až 3 000 hektolitrů, případně i více, přibližně do 10 000 hektolitrů, jehož výroba se buď celá, nebo z většího podílu vyčepuje ve vlastní restauraci. [1]

Příjemné prostředí pivovarských restaurací s možností být přímo při výrobě, vnímat atmosféru vaření piva, dále charakteristické sensorické vlastnosti čepovaného piva, jeho přírodní čistota, výroba několika druhů piv včetně specialit, vysoká úroveň pivního skla, pro zájemce plnění do malých soudků, vynikající kuchyně s krajovými i národními specialitami, to vše jsou přednosti lákající k posezení v restauraci s pivovarem. [6]



Záruka čerstvosti piva z restauračních pivovarů je dána jeho omezenou trvanlivostí, protože tato piva nejsou filtrována, stabilizována ani pasterována, jako je tomu u piv z průmyslových pivovarů.

### 1.3 Současnost pivovarnictví v České republice

V České republice je nyní v provozu 147 pivovarů, z toho 46 pivovarů průmyslových a 101 minipivovarů neboli restauračních pivovarů. Díky velkému boomu minipivovarů nelze s určitostí jejich počet potvrdit. Následující tabulka zobrazuje zastoupení pivovarů v jednotlivých krajích.

Kraje	Průmyslové pivovary	Minipivovary
Praha	1	13
Středočeský	9	11
Jihočeský	6	4
Plzeňský	3	9
Karlovarský	0	5
Ústecký	3	7
Liberecký	3	3
Královéhradecký	4	10
Pardubický	3	4
Vysočina	5	4
Jihomoravský	3	8
Olomoucký	3	6
Moravskoslezský	2	11
Zlínský	1	6

Tabulka 1: Zastoupení pivovarů v jednotlivých krajích ČR

Většina pivovarů působí nezávisle, nicméně existuje několik pivovarů, které jsou začleněny do průmyslových konglomerátů. Následující tabulka obsahuje výčet mateřských společností a k nim začleněné pivovary.

Mateřská společnost	Začleněné pivovary
Heineken Česká republika, a. s.	Královský pivovar Krušovice Pivovar Starobrno Krásné Březno Pivovar Velké Březno
Plzeňský Prazdroj, a. s.	Pivovar Plzeň Pivovar Radegast Pivovar Velké Popovice

Pivovary Staropramen, a. s.	Pivovar Staropramen Pivovar Ostravar
K Brewery Trade, a. s.	Pivovar Rychtář Pivovar Jihlava Pivovar Klášter Pivovar Platan Pivovar Janáček Pivovar Vysoký Chlumeč Pivovar Černá Hora
PMS Přerov, a. s.	Pivovar ZUBR Pivovar Litovel Pivovar Holba

Tabulka 2: Významné pivovarské společnosti a k nim začleněné pivovary [8]

Za loňský rok (2010) se u nás propadla produkce piva o 8 procent, uvařilo se tedy 17,1 milionů hektolitrů, což je nejméně od roku 1989. Již v roce 2009 byl zaznamenán nevídaný propad o 6,5 procenta na 18,6 milionů hektolitrů a naopak v roce 2007 bylo uvařeno rekordních 19,9 milionů hektolitrů piva. Největší vliv na propad mají následující čtyři největší pivovary České republiky - Plzeňský Prazdroj, Pivovary Staropramen, Heineken a Budějovický Budvar, které ovládají 45 procent tuzemské pivní produkce. S největší pravděpodobností stojí za poklesem konzumace a tedy i produkce piva o třetinu zvýšená spotřební daň, která zdražila jednu „dvanáctku“ zhruba o korunu. Dlouhodobé chladné a deštivé počasí loňského roku také ke konzumaci mnoho nepřispělo. [9]

Paradoxně se malým pivovarům v loňském roce dařilo, ale jejich nízký objem produkce nemohl výslednému propadu zabránit. Produkce minipivovarů není v číslech zachycena, můžeme tak usuzovat pouze podle faktu, že čím dál více těchto pivovarů vytlačuje z hospod dosud dominantní značky velkých gigantů, protože spousta lidí chce vystřídat stále stejnou chuť mnohdy kvalitnějšími pivy. [9]

Další zajímavá čísla ukazují, že je Česká republika na první příčce v konzumaci piva. Se 160 litry piva na osobu jsme předběhli i Německo, Rakousko, Irsko a Belgie. Občas se s nimi na prvním místě vystřídáme, ale už dlouho jsme nespádli na páté nebo dokonce pod páté místo. [7]

## 2 PIVOVARNICTVÍ VE ZLÍNSKÉM KRAJI

Po roce 1997, kdy ukončil svoji výrobu Jarošovský pivovar, zůstal pivovar Janáček se sídlem v Uherském Brodu jediným průmyslovým pivovarem ve Zlínském kraji. Od roku 1998 začaly vznikat na území Zlínského kraje minipivovary, díky nimž mohou milovníci zlatavého moku ochutnat piva vyráběná tradičním způsobem. Jedná se o piva nefiltrovaná, nepasterovaná a nestabilizovaná, u kterých žádná nová várka není identická s předešlou. Minipivovary dávají sládkům prostor k experimentování a tvorbě speciálních druhů pív.

### 2.1 Historie pivovarnictví zlínského kraje

Pivovarnictví má ve Zlínském kraji dlouholetou tradici, pravděpodobně se zde nacházel první pivovar v Evropě a to konkrétně Pivovar Kroměříž, jehož vznik se datuje k roku 1226. Další významnou událostí byl příchod Františka Janáčka do Uherského Brodu. Ten tady v roce 1895 založil pivovar Janáček, který se krátce na to stal jedním z předních závodů svého druhu a jako jediný ze zlínských pivovarů funguje do dnes. Jarošovský pivovar ve své době velmi známý a to nejen díky stejnojmenné písni, získal v roce 1900 zlatou medaili na Světové výstavě v Paříži a proslavil tak své pivo nejen na našem území.

#### 2.1.1 Zlín

Zlínské pivovarnictví má staletou tradici, a přestože dnes většina obyvatel o pivovaru ve Zlíně nemá ani tušení, byl jeho provoz ukončen teprve v roce 1907. Stejně jako v jiných městech, tak i ve Zlíně byly souběžně pivovary dva - měšťanský a panský. Základní městská práva včetně vaření piva byla Zlínu stvrzena v roce 1397 Šternberkovou listinou.

##### Měšťanský pivovar

První zmínky o měšťanském pivovaru se váží k roku 1598. Jeho životnost však neměla dlouhého trvání. Pustošení za třicetileté války a následné posilování vrchnostenské moci se pro něj stala osudnou. Od té doby vařili zlínské měšťané pivo v panském pivovaru pouze o svátcích a jarmarcích za určitý poplatek. I tomu byl zakrátko konec, když ztratili právo na prodej piva a vína výměnou za odpuštění dlužných poplatků a závazků vůči městu.

### Panský pivovar

Poprvé je pivovar zmiňován v roce 1565. Za třicetileté války ho stihla stejná pohroma jako měšťanský pivovar, ale díky rychle rostoucí vrchnostenské moci, byl záhy uveden do provozu. Od znovuuvedení do provozu až do druhé poloviny 19. století byl pivovar na vzestupu. Poté došlo ke stagnaci a vše se obrátilo k lepšímu příchodem sládka Františka Janáčka na jaře roku 1873. Během dvou let pozvedl pivovar a kvalitu piva natolik, že převzal většinu hospod v okolí. V roce 1875 odešel František Janáček do napajedelského pivovaru a po něm nastoupil na jeho místo Antonín Janáček. Ten zde setrval pouze čtyři roky. Vystřídal ho Jan Janáček, který v pivovaru působil do roku 1900. Za jeho působení vykazoval pivovar pouze mírný vzestup. Od roku 1900 přešel do pronájmu majitelům napajedelského pivovaru a v roce 1907 byla jeho výroba ukončena. V současné době je budova bývalého pivovaru bez využití a postupně chátrá. [10]

## **2.1.2 Kroměříž**

### Měšťanský pivovar

Právo vařit pivo je v Kroměříži asi tak staré jako město samo. Pivo se zde začalo vařit v roce 1278. Ve městě bylo osm domů, které měli právo vařit pivo a téměř všechny domy na náměstí a v přilehlých uličkách byly domy šenkovními. Koncem 16. století se domácí pivovary sdružily kvůli hospodárnosti a vybudovaly společný pivovar vedle radnice. Později tento pivovar přešel do vlastnictví města a pivo se v něm vařilo ještě na počátku 20. století. Dnes je pivovarská budova zrekonstruována na společenské centrum se sálem.

### Pivovar Kroměříž

Jeho vznik se datuje k roku 1226 a patřil k jedněm z nejstarších na našem území. Někteří dokonce tvrdí, že byl první v celé Evropě. Nebýt vyšší mocnosti, díky níž byl 1. ledna 1948 znárodněn mohl fungovat dlouhou řadu let. V letech 1950 – 1960 byla v areálu pivovaru zřízena sodovkárna a celý komplex se stal součástí Jihomoravských pivovarů. Podřízeny mu byly pivovar se sladovnou v Holešově a sladovna v Záhlinicích. V polovině 80. let činil výstav pivovaru asi 45 000 hektolitřů piva ročně. Avšak i tomuto pivovaru se stalo uzavírání malých podniků osudným a v roce 1987 byla uvařena poslední várka. Ještě následující rok přišel pokus o oživení výroby, byla zprovozněna varna a várky byly převáženy do pivovaru ve Vyškově a Černé hoře, ale i přes tyto pokusy v srpnu téhož roku pivovar-

ská technika osiřela a zůstala jen sodovkárna. I ta byla posléze v roce 1990 zavřena a dnes celý objekt zeje prázdnotou. [11]

### 2.1.3 Holešov

V dnešní Masarykově ulici se nachází bývalý komplex pivovaru a sladovny postavený v roce 1690. V období 2. světové války byl pivovar Němci zrušen a po osvobození znovu vystavěn. V roce 1948 byl znárodněn a stal se součástí podniku Slovácké pivovary, v letech 1953 – 1955 patřil pod Valašské pivovary a po zřízení podniku Jihomoravské pivovary fungoval jako provozovna závodu Kroměříž. V roce 1961 se v Holešově uvařilo poslední pivo, sladovna byla v provozu do roku 1973. Dnes je zde restaurace Starý pivovar a čepuje se tu pivo Janáček. [12]

### 2.1.4 Bystřice pod Hostýnem

První písemná zmínka o vaření piva pochází z roku 1545, ale patrně se zde vařilo pivo již dříve. Jestli už v této době konkuroval právovárečnickům panský pivovar, není známo. O panském pivovaru jsou zmínky až v polovině 17. století, kdy vrchnost šenkovala pivo a měšťané už várečné právo využívat nemohli. V roce 1770 byl postaven nový panský pivovar, protože starý musel být kvůli jeho nedostatečnosti a sešlosti zrušen. Od druhé poloviny 19. století byl pivovar pronajímán a natrvalo se v něm výroba zastavila v roce 1905. Dnes je na jeho místě vystavěn supermarket. [13]

### 2.1.5 Rožnov pod Radhoštěm

Pivovar založený v roce 1712, byl v roce 1948 jako většina ostatních pivovarů znárodněn a přešel pod národní podnik Přerovské pivovary. V roce 1949 ukončil výrobu. Dnes je pivovar v rukou původních vlastníků a od 3. července 2010 je v části původního pivovaru otevřena jeho zmenšená podoba. [14]

### 2.1.6 Uherský Brod

Pivo se v Uherském Brodě vařilo od roku 1363. První společný pivovar, který nahradil právovárečné domy, byl zbudován v roce 1614, ale už během třicetileté války byl zničen. Druhý, panský pivovar byl postaven roku 1652 a od roku 1848 byl pronajímán. Jedním z posledních nájemců byl František Janáček, který se kvůli neshodám s majitelem rozhodl

postavit vlastní pivovar, jehož stavba byla dokončena roku 1895. Zakrátko patřil mezi přední závody svého druhu. Byl známý tím, že již v předválečné době vyvážel pivo zejména do jihovýchodní Evropy. V období mezi světovými válkami patřil Janáčkův pivovar mezi nejmodernější závody ve střední Evropě. V roce 1948 byl znárodněn a až do své smrti zde dělal František Janáček správce. Založením národního podniku Jihomoravské pivovary se stal jejich součástí spolu s pivovarem Jarošov. Po roce 1989 zažádal vnuk Františka Janáčka o navrácení pivovaru zpět, což se mu nakonec podařilo a od 1. 12. 1993 se stal opět soukromým podnikem s názvem Pivovar Janáček s.r.o. V současné době je Pivovar Janáček akciovou společností a patří do skupiny K Brewery, jejímž cílem je návrat k tradicím českého pivovarnictví. [15]

### 2.1.7 Pivovar Jarošov

Potom, co v roce 1681 lehlo Uherské Hradiště popelem, založili uherskobrodští měšťané roku 1688 pivovar v Jarošově. Ne náhodou byla vybrána právě tato vesnice položená na dobře udržované napajedelské silnici a na úpatí výšiny Rovně s vydatnými prameny pitné vody. Vedle pivovaru tekla řeka Morava, levný zdroj vody a ledu pro průmyslové účely.

Rovných sto let života znamenal pivovar pro město největší zdroj příjmů ze všech městských statků. Po stížnostech sládků a správců prošel důkladnou rekonstrukcí, i přesto však postupně přestal vykazovat původní objemy výroby a pro město se stal neatraktivní. Nastalo období, kdy byl pivovar dán do pronájmu a cestoval z ruky do ruky. Nakonec byl prodán rodině Braunů. Za jejich působení velmi prosperoval, došlo k jeho rozšíření a modernizaci. Získáním zlaté medaile na Světové výstavě v Paříži roku 1900 se zvětšil zájem odběratelů o jarošovské pivo. Došlo to tak daleko, že krachovaly okolní pivovary a rodina Braunů je zkupovala. Až na napajedelskou sladovnu ve všech výrobu ukončili. Po první světové válce, kdy byla výroba zastavena, dokázali Braunové pivovar znovu oživit a dostat se do šestice největších pivovarů na Moravě. Na počátku druhé světové války byli nuceni opustit republiku a pivovar byl zkonfiskován jako židovský majetek. Dostal se do rukou německého podnikatele, který pivovar značně zmodernizoval. Pivovaru se vedlo dobře i po válce. Ke změně došlo po roce 1989, kdy stále obtížněji konkuroval pivovarským gigantům. Pivovar proslavila nejen kvalita piva, ale i všemi dobře známá píseň Jarošovský pivo-

var od skupiny Argema. Avšak ani to nestačilo k udržení pivovaru a v prosinci roku 1997 byla výroba ukončena. [16]

## **2.2 Současné pivovary Zlínského kraje**

V současné době se ve zlínském kraji nachází jeden průmyslový pivovar Janáček a šest minipivovarů, které postupně vznikaly od roku 1998. Jedná se o minipivovar Balkán v Uherském Brodu, BON v Zašové, Černý orel v Kroměříži, Rožnovský pivovar v Rožnově pod Radhoštěm, Valášek ve Vsetíně a Zlínský švec v Sazovicích.

### 3 TECHNOLOGIE VÝROBY PIVA

V Čechách vyráběné pivo je sladký alkoholický nápoj, který vznikl řízeným kvašením cukernatého roztoku, povařeného s chmelem nebo chmelovým výrobkem, kvašený vybraným kmenem pivovarských kvasinek při technologicky určených teplotách a dobách hlavního kvašení a ležení piva. Jako zdroj cukru se většinou používá škrob, obsažený v ječném sladu. [3]

Stupňovitost piva byla nahrazena termínem extrakt v původní mladině, tedy EPM, protože podle platné soustavy SI je stupeň jednotka vyhrazená pro měření úhlů. Původní „desítka“ je tedy pivo s EPM 10 hmotnostních procent, což můžeme přiblížit jako 100g zkvasitelného extraktu a 900g vody v 1litru. Zkvasitelný extrakt získáme tzv. rmutováním ve varně a jeho množství nám udává obsah alkoholu ve vyrobeném pivu.

#### 3.1 Členění piva

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 335/1997 Sb. člení pivo na skupiny podle barvy a tyto jednotlivé skupiny se dále člení na podskupiny.

##### 3.1.1 Pivo se člení na skupiny podle barvy

- Světlá, u nás nejrozšířenější tzv. plzeňského typu, mají světle žlutou až zlatožlutou barvu.
- Polotmavá, získávají se smícháním světlých a tmavých sladů s výslednou granátovou barvou.
- Tmavá, tzv. bavorského typu, mají hnědou až černohnědou barvu získanou z pražených karamelových sladů.
- Řezaná, vyrobená smícháním světlých a tmavých piv.

##### 3.1.2 Jednotlivé skupiny piv se člení na podskupiny

- Výčepní, s EPM od 8 do 10 hmotnostních procent.
- Ležák, s EPM od 11 do 12 hmotnostních procent.
- Speciální, s EPM 13 hmotnostních procent a vyšším.



- Porter, s EPM 18 hmotnostních procent a vyšším.
  - Se sníženým obsahem alkoholu, s obsahem alkoholu nejvýše 1,2 objemových procent.
  - Se sníženým obsahem cukrů
  - Pšeničné, s podílem extraktu pšeničného sladu vyšším než jedna třetina hmotnosti celkově dodaného extraktu.
  - Kvasnicové, vyrobené dodatečným přídavkem malého podílu rozkvašené mladiny do hotového piva v průběhu stáčení.
  - Nealkoholické, s obsahem alkoholu nejvýše EPM 0,5 hmotnostních procent.
  - Bylinné, vyrobené s přídavkem části bylin nebo dřevin nebo jejich extraktů.
  - Lehké, hluboce prokvašené pivo s obsahem využitelné energie nejvýše 1300KJ/l.
- [17]

## 3.2 Suroviný pro výrobu piva

Základními surovinami používanými na výrobu piva jsou voda, slad, chmel a pivovarské kvasnice.

### 3.2.1 Voda

Jde o jednu z nejdůležitějších surovin. Podle použité vody se odvíjí chuť konečného produktu. Vezmeme-li stejné množství všech surovin, stejnou technologii, ale rozdílnou vodu, bude každé pivo chutnat jinak. [7]

Stojí za tím tvrdost vody tj. přítomnost minerálů. Mezi nejvýznamnější patří vápník, hořčík, železo a různé soli obsažené ve vodě podle geologického složení místa původu. Tvrdost dělíme na stálou (nekarbonátovou) tvořenou vápenatými a hořečnatými solemi a přechodnou (karbonátovou) tvořenou hydrogenuhličitanem, které jsou odstranitelné varem. Součtem stálé a přechodné tvrdosti dostaneme celkovou tvrdost. Ta je vyjádřena v mmol/l a udává obsah oxidu vápenatého v jednom litru vody. Podle této hodnoty se vody dělí na:

- měkké do 1,4 mmol/l
- středně tvrdé do 2,1 mmol/l

- tvrdé do 5,3 mmol/l
- velmi tvrdé nad 5,3 mmol/l [3]

Měkká voda je vhodná na výrobu světlých ležáků. K výrobě tmavých a černých piv je pak vhodná voda středně tvrdá.

### 3.2.2 Slad

Sladů máme velké množství, ten hlavní je vyroben z ječmene. Obsahuje spoustu enzymů štěpících škroby na cukry, které následně kvasnice zkvasí na alkohol a oxid uhličitý. Ječný slad jako jediný můžeme použít samostatně, ostatní slady se v různých poměrech smíchají s ječným. Slady se od sebe liší jak rostlinným původem, tak technologickým zpracováním. Podle rostlinného původu rozeznáváme ječný, pšeničný, žitný atd. a podle technologického zpracování světlé, polotmavé, tmavé a barevné slady.

Převážně se používají světlé slady plzeňského typu, dále pak světlé slady vídeňského a dortmundského typu. Bavorské (mnichovské) typy tmavých sladů jsou určené k výrobě tmavých piv. Karamelový a diastatický typ patří ke speciálním sladům a rozdělujeme je na světlé, polotmavé a tmavé podle konečné teploty pražení. [3, 7]

### 3.2.3 Chmel

Jedná se o usušené šišky samičích rostlin chmele evropského, latinsky *Humulus lupulus*, který má díky obsaženým kyselinám konzervační účinky a pozitivní vliv na sensorické vlastnosti piva.

Chmel lze rozdělit na aromatický (žatecké odrůdy) a hořký s vysokým obsahem pryskyřic. Dále podle barvy na červeňáky (žatecké odrůdy) a na zeleňáky (z Anglie, Belgie apod.). V České republice jsou nejvýznamnější pěstitelské oblasti chmele Žatecko a Ústecsko, na Slovensku pak Piešťansko a Třebišovsko. [3, 7]

Pivovarsky cenné látky obsažené v chmelu jsou pryskyřice, silice a polyfenoly. Polyfenoly mají antivirové a antikarcinogenní účinky. Navíc hořké chmelové látky pozitivně ovlivňují trávení. Pryskyřice obsahující především alfa-hořké kyseliny „humulony“, beta-hořké kyseliny „lupulony“ a specifické pryskyřice „resupony“, jsou příčinou hořké chuti piva. Z důvodu lepší skladovatelnosti, vyšší stability chmelových látek a vyšší využitelnosti hořkých látek chmele jsou v současné době používány místo chmelových šišek různé

chmelové výrobky především mleté a granulované chmely tzv. pelety a extrakty vyluhované oxidem uhličitým. [5]

### 3.2.4 Pivovarské kvasnice

Pro vznik piva jsou kvasinky, řazené mezi houby, nesmírně důležité, zkvašují cukr na alkohol a oxid uhličitý. Podle výsledného produktu musíme zvolit kvasinky, které použijeme ve výrobě. Vybíráme ze dvou základních druhů:

Kvasinky svrchního kvašení (*Saccharomyces cerevisiae* Hansen), u kterých probíhá kvasný proces při vyšších teplotách 15 – 23 °C se používají především k výrobě pšeničných piv. Po ukončení kvašení stoupají na hladinu a tam vytváří tzv. deku. Oproti tomu kvasinky spodního kvašení (*Saccharomyces carlsbergensis* Hansen) používané na výrobu piva plzeňského typu, pracují při teplotě 6 – 14 °C a po skončení kvasného procesu sedimentují na dně kvasných nádob. [3, 7]

## 3.3 Výroba piva

Výroba piva se skládá ze šrotování, rmutování, scezování sladiny, výroby mladiny, separace horkých kalů, chlazení mladiny, provzdušňování mladiny, zakvašování mladiny, hlavního kvašení a ležení piva. Potom následuje filtrace, pasterace a stabilizace. Dále vysvětlíme tyto jednotlivé technologické postupy při výrobě piva.

Šrotování – na víceválcových šrotovnicích rozemeleme ječný slad na sladový šrot, odborně sladovou tluč, která se na varně dále zpracovává.

Vystírání a rmutování – ve vystírací kádi nebo ve rmutovací pánvi se smíchá sladový šrot s vodou, tato směs se nazývá dílo nebo vystírka. Směs se začne pomalu zahřívat neboli rmutovat. Při dosažení teploty přibližně 52 °C škrob obsažený v rozemletém sladu nejprve bobtná a následně mazovává. Dalším zahříváním škrob ztekutí, k čemuž dochází při nižší cukrotvorné teplotě 65 °C a při vyšší cukrotvorné teplotě 72 – 75 °C zcukernatí. Rmutování můžeme provádět buď dekokčním nebo infuzním způsobem. Pro získání českého piva se používá výhradně dekokční dvourmutový způsob. Postup výroby je takový, že se sladový šrot vystírá do vody o teplotě 37 °C, poté se dílo ohřeje přidáním určitého množství horké vody tzv. zapáčkou, na teplotu 52 °C. Následně se jedna třetina díla přečerpá do rmutovací pánve a ohřívá se na teplotu 72 – 75 °C, po zcukření a provedení zkoušky jodovým rozto-

kem se rmut povaří a vrátí do vystírací kádě ke zbylému obsahu. Tímto se teplota díla zvýší na 65 °C. Opět se jedna třetina díla přečerpá do rmutovací pánve a postup se opakuje. Vrácením povařeného rmutu stoupne teplota na 75 °C, čímž docílíme zcukření celého původního díla. [3, 6, 7]

Scezování sladiny – teplý rmut se dopraví do scezovací kádě, kde dojde k oddělení sladiny (kapalná fáze) od mláta (pevná fáze). Mláto po určité době v scezovací kádi sedimentuje a utvoří na dně vrstvu vysokou přibližně 20 centimetrů, přes kterou sladina protéká a tím se čistí. První část sladiny je kalná a proto se vrací zpět do scezovací kádě nad vrstvu mláta. Po dosažení požadované čirosti je sladina dopravena do mladinové pánve. Mláto ovšem obsahuje ještě hodně extraktu a proto se vyslazuje. Prolíváním mláta horkou vodou dosáhneme tzv. výstřelků, u nichž se stupňovitost měří sacharometrem a provádí se, dokud nedosáhne 1 %.

Výroba mladiny – scezená sladina se s výstřelky smíchá v mladinové pánvi a začne se vařit. Při vaření se postupně přidává chmelový granulát, buď sám, nebo v kombinaci s chmelovým extraktem. Této operaci se také říká chmelovar. Povařená sladině s chmelem se říká mladina. Po ukončení vaření se změří extrakt v původní mladině a sleduje se, zda se během vaření vysrážely všechny bílkoviny a vytvořily klky.

Chlazení mladiny a separace hrubých kalů – horká mladina je přečerpána do vířivé kádě, kde se roztočí a těžší kaly jsou vyneseny ke středu, tam utvoří tzv. koláč. Vyčeřená mladina se pomalu odčerpá do chladiče, tam je zchlazena na zákvasnou teplotu 6 °C a provzdušněna sterilním vzduchem. Do takto upravené mladiny se přidají kulturní várečné kvasnice, přibližně půl litru hustých vypraných a provzdušněných kvasnic na sto litrů mladiny.

Hlavní kvašení mladiny – účelem hlavního kvašení je převedení extraktu na alkohol a oxid uhličitý. Doprovodným a v podstatě nežádoucím jevem při tomto procesu je současný vývoj tepla. [3]

Hlavní kvašení je rozděleno do čtyř stádií, k prvnímu stádiu nazývanému zaprašování mladiny dochází do 12 –24 hodin a vyznačuje se tvorbou pěny. Úbytek extraktu je 0,35% za den. Druhé stádium tzv. nízké kroužky, nastupuje po 36 hodinách a je charakterizována bílými růžicemi pěny. Úbytek extraktu je 0,8 – 1,2% za den. Třetí stádium vysokých kroužků nastupuje asi po 84 hodinách a vyznačuje se nevzhlednou hnědou barvou pěny.

Úbytek extraktu činí 1,8% za den. U čtvrtého stádia tzv. propadání kroužků pozorujeme opět nízký úbytek extraktu a to 0,3% za den. Tímto stádiem je proces hlavního kvašení dokončen, výsledkem je mladé pivo. [3]

Sudování a ležení piva – mladé pivo je přečerpáno do ležáckých tanků, kde leží při teplotě 0 – 3 °C pro dosažení chuťové zralosti a dostatečné nasycení oxidem uhličitým pro získání správného řízu. Doba setrvání v ležáckých tancích je 21, 28 nebo 40 dnů podle druhu piva, pivovaru nebo výstavu. Poté se pivo filtruje pro dosažení průzračnosti nápoje a pasteruje, čímž se dosáhne prodloužení jeho životnosti. Po filtraci se stáčí do sudů nebo do lahví.

### 3.4 Odlišnosti výroby piva v minipivovarech

Výroba piva v minipivovarech se v počátečních fázích výroby příliš neliší, avšak díky rozdílům v konečné fázi se daří zachovat tradiční prvky výroby, které v moderních provozech pozvolna upadají. K prvnímu rozdílu může dojít při rmutování, kdy se ve velkých pivovarech dílo vaří dvourmutovým způsobem a v minipivovarech jak dvourmutovým, tak jednourmutovým způsobem podle uvážení sládků. K dalšímu rozdílu dochází při hlavním kvašení, které probíhá v minipivovarech v otevřených kvasných kádích, kdežto ve velkých pivovarech v uzavřených.

Po ukončení zrání se pivo v minipivovarech přepouští z ležáckých tanků do výčepních tanků, odkud se přímo čepuje. Tato piva nejsou zpravidla filtrována ani pasterována. Obsahují tedy kvasinky, které zaokrouhlují chuť piva a dodávají mu jeho osobitost. Další předností je menší nasycení těchto piv, což má pozitivní vliv na pitelnost piva. [6]

Čerstvost piva je zaručena díky omezené trvanlivosti, protože piva nefiltrovaná, nestabilizovaná a nepasterovaná se nedají uchovávat dlouho dobu. Mezi další výhody patří produkce piv speciálních, jako jsou například banánová, kávová, višňová, lékořicová piva apod.

Modernizací, tlakem na prodloužení trvanlivosti a snižováním nákladů dochází postupně k chuťovému přibližování piv z velkých pivovarů a k prohlubování chuťového rozdílu mezi pivem z minipivovaru a pivem z velkého pivovaru. [6]

### 3.5 Nejběžnější druhy pív

Piva rozdělujeme podle typu kvašení a to na spontánně kvašená, svrchně kvašená a spodně kvašená piva. Následující výčet nás blíže seznámí s jednotlivými druhy pív a jejich charakteristikou.

#### 3.5.1 Spontánně kvašená piva

Dříve jediný způsob kvašení. Zakvášení mladiny probíhá díky mikroflóře, která je přítomna ve vzduchu a ze zbytků v sudech po předešlé dávce. Tato piva jsou nejvíce rozšířená v Belgii.

- Lambic – vyrábí se z ječného a pšeničného sladu, obsah extraktu v mladině je asi 13%. Stejnou technologií se již vyrábí stovky let a patří tak k nejstarším pivním druhům. Zvláštností je i doba kvašení a ležení piva, která se počítá nikoli na měsíce, ale roky.
- Guenze – jedná se o tři roky starý lambic smíchaný s mladým pivem. Novým kvašením vzniká šampaňské pivo, do kterého se často přidává ovoce. Macerací ovoce se potlačí původní kyselá chuť a vznikne zajímavá souhra chutí.
- La Kriek – pivo s výrazně třešňovou chutí, vyráběné z lambicu a třešní.
- Faro – jedná se o znovu prokvašený lambic, čehož se docílilo přidáním karamelizovaného cukru. Před distribucí se pasteruje, aby se zastavilo kvašení. [3, 6, 7]

#### 3.5.2 Svrchně kvašená piva

Jedná se především o piva pšeničná vyráběná v zahraničí zejména Anglii, Belgii a Německu. U nás se svrchně kvašená piva ve velkém množství vyráběla do roku 1884.

- Ale – jde o typická anglická piva, hluboce prokvašená s vyšší hořkostí, někdy ovocnou příchutí.
- Alt – piva vařená podle starého pivovarského receptu či tradice. Jedná se o tmavá piva, jejichž chuť se liší od regionu k regionu.
- Gose – německé pivo vyráběné za přídavku kuchyňské soli, koriandru a kyseliny mléčné. Má kyselou chuť a pije se s rybízovou šťávou.

- Hoogarden – pšeničné pivo, do kterého se při výrobě přidává pomerančová kůra a koriandr. Podává se s citrónem či limetkou.
- Leffe – v Belgii nejrozšířenějším klášterním pivem. Vyráběno podle původní receptury středověkých mnichů.
- Porter – pivo s vysokým obsahem alkoholu a výraznou tmavě červenou až černou barvou. Přídavkem praženého ječmene získává pivo typickou chuť.
- Pšeničné – při výrobě je jedna třetina z celkového extraktu dodána z pšenice. Má nakyslou chuť, vyznačuje se vyšším nasycením oxidem uhličitým a výraznějším aroma.
- Stout – podobně jako porter, pivo s tmavě červenou až černou barvou s přídavkem karamelového cukru. Typickým představitelem je irské pivo Guinness.
- Trappist – pochází z Francie. V současné době toto pivo vyrábí jen několik opatství. Jsou vyráběna ze tří druhů speciálních sladů, dvou druhů chmele a s různými příchutěmi. [3, 6, 7]

### 3.5.3 Spodně kvašená piva

Na našem území se vyrábí od roku 1842. První várka spodně kvašeného piva, byla vyrobená v plzeňském Městském pivovaru bavorským sládkem Josefem Grollem. Dnes je tato technologie rozšířena po celém světě a většinu produkce tvoří spodně kvašená piva.

- Pils – světlé pivo s chmelovou chutí, jemnou až mírně drsnou hořkostí.
- Bock – velmi silné jak světlé, tak i tmavé pivo se sladko-hořkou příchutí.
- Marzen – neboli březňák, vyráběno sezónně převážně v březnu. Jedná se o velmi silné světlé nebo polotmavé pivo.
- Export – německá piva s výraznou sladovou chutí, oproti plzeňskému typu méně chmelová. [3, 6, 7]

## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**



## 4 CESTOVNÍ RUCH A MINIPIVOVARY ZLÍNSKÉHO KRAJE

Zlínský kraj je proslulý svou krásnou přírodou, památkami a folklorními tradicemi. Nabízí sportovní vyžití pro pěší turisty, cyklisty i lyžaře. Příznivci historie a romantiky si zde přijdou na své návštěvami hradů, zámků, poutních míst a lidové architektury. Zlínský kraj tvoří čtyři regiony; Slovácko, Kroměřížsko, Valašsko a Zlínsko vytvářející rozmanitost tohoto kraje.

Na Slovácku můžeme obdivovat hrad Buchlov, navštívit poutní místo Velehrad či některý z vinných sklípků. Pro pěší turistiku a cyklistiku je zde příroda Bílých Karpat a skaliska Chřibů.

Kroměřížsko nám nabízí židovské památky a návštěvu zámku ve městě Holešov dále skanzen v Rymicích či zámek v Chropyni. Srdce tvoří město Kroměříž zapsané do seznamu světového kulturního dědictví UNESCO.

Valašsko oddělené od Kroměřížska Hostýnskými vrchy je rájem lyžařů, cyklistů a pěších turistů. Mezi oblíbená místa patří Pustevny, Radhošť, Velké Karlovice, k návštěvě láká Valašské muzeum, rožnovský skanzen, historická města jako je Vsetín a Valašské Meziříčí.

V neposlední řadě tu máme Zlínsko, kterým můžeme proplout po Baťově kanálu. Jedná se o region Tomáše Bati, který ve Zlíně vybudoval světové obuvnické impérium a díky funkcionalistické architektuře mu vtiskl nezaměnitelnou tvář. Romantickým duším lze jen doporučit návštěvu zámku v Lešné nacházející se uprostřed zoologické zahrady, zámek ve Vizovicích a lázeňské městečko Luhačovice. [18]

## 4.1 Černý orel

Pivovar, restaurace, penzion a hotel Černý orel se nachází v samém srdci Kroměříže a to na Velkém náměstí. Jedná se o město historických památek, škol, umění a kultury. Kroměříž je nazývána „Hanáckými Athénami“ a je vyhledávána návštěvníky zejména pro bohatství památek. V roce 1997 byla vyhlášena nejkrásnějším městem České republiky. Komplex historických zahrad a Arcibiskupského zámku byl v prosinci 1998 zapsán do seznamu světového dědictví UNESCO. Město je dějištěm každoročních hudebních festivalů, výstav, odborných konferencí, symposií a kongresů. [19]

Historie domu, v němž sídlí pivovar, restaurace a penzion Černý orel, sahá do 15. století. Pojmenování vychází z názvu lékárny, která se zde od roku 1734 nacházela a byla zvaná U Černého orla. Od roku 1958 je tento dům chráněn jako kulturní památka a náleží k nejzachovalejším měšťanským domům v centru Kroměříže. V letech 2008 – 2009 prošel rekonstrukcí, po které získal dnešní podobu. [20]

1. prosince 2009 otevřela společnost Davaz, spol. s r. o. pivovar, restauraci a penzion Černý orel, ke kterému v roce 2010 přibyl ještě hotel, nacházející se v ulici Jánské. Jak pan provozní řekl: “Hlavními cíly je navázat na staletou tradici pivovarnictví v Kroměříži, návrat k tradiční výrobě piva a ukázat lidem, že ne každá jedenáctka vyrobená v jednom podniku musí chutnat pokaždé stejně. A přitom nemusí jít rovnou o třešňový speciál.“



Obrázek 1: Logo pivovaru Černý orel

#### 4.1.1 Pivovar a restaurace

O výrobu piva pečuje sládek a podsládek. K dispozici mají varnu, umístěnou přímo v restauraci, o objemu 550 litrů, ve které vyrobí za měsíc přibližně 10 hektolitřů piva. Tato varna se skládá z mladinové pánve a scezovací kádě. Pivo je zde vařeno klasicky na dva rmuty. Oproti velkým pivovarům jsou veškeré suroviny přidávány ručně a pivo kvasí v otevřených kádích. V ležáckých tancích zraje po dobu minimálně třech týdnů, speciální piva déle. Pivo se čepuje přímo z těchto ležáckých tanků a jedná se o kvasnicové, nefiltrované a nepasterované pivo. Každému typu je zde dáván osobitý charakter, kterým je poukazováno na bohatost a rozmanitost pivovarnictví. Jedná se o přímou konfrontaci s velkými pivovary, u kterých se stává čím dál obtížnější rozlišit jednotlivou osobitost chuti.

#### Pivo

Standardně bývá na čepu světlé 11°, polotmavé 12°, doplňované polotmavým 8° a světlým 12° pivem. Tento stálý sortiment bývá ještě doplňován o světlé 15°, tmavé 13° a tmavé 18° pivo (nazývané Prometheus). Pro Vánoce roku 2010 byl připraven Vánoční speciál ochucený mátou a lékořicí. Na duben roku 2011 bylo připraveno pšeničné pivo a na Velikonoce Zelené pivo. Další speciál je plánován na Trnkobraní, bude se jednat o Trnkový speciál.

**Polotmavé 8°** - lehké výčepní pivo karamelové chuti, určené ke konzumaci během dne.

**Světlé 11°** - svěží ležák plný, ale lehké chuti, s jemnou hořkostí na konci. Určený k příjemnému osvěžení podvečera.

**Světlé 12°** - tradiční ležák českého typu, který splňuje rčení „lépe vypít 2 dvanáctky, než 4 desítky“. Jemně nasycené a příjemné plně chuti.

**Světlé 15°** - speciál světlého typu, vyniká bohatostí plno-sladové chuti s velejemnou hořkostí žateckého chmele.

**Polotmavé 12°** - polotmavý ležák s kombinací sladko-hořké chuti, se svěžím pocitem po napití. Tento typ piva mají v oblibě především ženy.

**Tmavé 13°**- tento speciál byl uvařen na počest jednoho z nejstarších minipivovarů v České republice, pivovaru U Fleků. Tímto pivem pivovar vzdává čest tradici českého pivovarnictví. Můžeme v něm nalézt karamelovo-kávovou chuť s krátkou, leč příjemnou chmelovitou na konci.

**Tmavé 18°**- pracovní název Prométheus. Silné pivo bohaté, ihned atakující chuti, s výrazným kávovým dozvukem a s dlouhotrvající plností charakteru dezertního piva. [21]

Pivo Černý orel se čepuje pouze v místní restauraci a je si ho možné objednat v sudech o velikosti 15, 30 a 50 litrů. Výjimkou bylo čepování tohoto piva v Praze v podniku Pivovarský klub, kde se čepují piva z různých koutů republiky.

Pivovar poskytuje i exkurze, které jsou zatím zdarma. Zahrnují historii objektu, vysvětlení způsobu vaření piva, prohlídku všech technologických částí a ostatních potřebných částí. S exkurzí je spojena i ochutnávka všech zde připravovaných piv a netradiční ochutnávka destilátů produkce Rudolfa Jelínka.

Pivovar má na svém kontě i řadu ocenění. Na pivním festivalu v Padochově 2010 získal:

1. místo: **12° polotmavé** (kategorie pivní speciály)
2. místo: **11° světlé** (výčepní piva), **13° tmavé** (kategorie tmavé piva)
3. místo: **12° světlé** (kategorie světlé ležáky)

## Restaurace

Restaurace s kapacitou 84 míst je rozdělena na dvě části. První částí je Židovna, která je nekuřácká, vévodí jí varna, velký výčep a dřevěný model sladovny. Tato část je věnována Rudolfovi Jelínkovi největšímu výrobcí ovocných destilátů. Druhou částí je Lékárna, která je kuřácká a nachází se v zadní části restaurace. Dominantou je mobiliář z původní lékárny a světla mají znázorňovat hůl omotanou hadem, čili znak lékárníků. Některé prvky předchozí architektury jsou zapracovány do současné architektury budovy a to např. původní dřevěný vchod do lékárny je nyní zasazen to interiéru a tvoří vstup na toalety.

Další zajímavostí je použití textů Bohumila Hrabala v interiéru restaurace, především z knihy *Obsluhoval jsem anglického krále*. Tato kniha je ukázkou života personálu restaurace. Dále jsou zde k vidění nikdy nepublikované zápisky z deníku Bohumila Hrabala, dokazující jeho oblibu piva rukopisem i nápady. [22]

Mezi služby poskytované restaurací jsou denní menu, stálá nabídka z jídelního lístku, pořádání oslav, svateb, školení, podnikových večírků a v salonku pivovaru jsou pořádány koncerty živé hudby, které mají dát lidem do podvědomí kapely ne příliš známých jmen.

#### **4.1.2 Penzion**

Nabízí 7 stylových pokojů oficiální klasifikace dle AHR ČR kategorie \*\*\* superior. Všechny pokoje splňují nadstandardní míru vybavení. LCD televize s USB vstupem a možností přehrávání filmů, telefon, internet zdarma, minibar, velké šatní skříň, velké manželské postele s možností oddělení lůžek, velký pracovní stůl s křeslem, další křeslo jako rozkládací přistýlku, kufrbox. Designové komfortní koupelny s teakovým dřevem a benátským štukem. Kapacita ubytování v penzionu je 14 lůžek a 6 přistýlek. [23]

#### **4.1.3 Hotel**

Nabízí 8 luxusních velkých pokojů kategorie \*\*\*\* first class. Všechny pokoje splňují nadstandardní míru vybavení. LCD televize s USB vstupem a možností přehrávání filmů, satelitní přijímač, telefon, internet zdarma, minibar, velké šatní skříň, kufrbox, velké manželské postele, pracovní stůl se židlí, 2 křesla, gauč a konferenční stůl. Rozměrné koupelny jsou vybaveny bidety, 3 pokoje mají vanu i sprchový kout, samozřejmě jsou vysoušeče vlasů, ručníky a osušky. Kapacita ubytování hotelu je 22 lůžek. [23]

## 4.2 Zlínský švec

Přibližně 3 kilometry od Zlína leží obec Sazovice, ve které se nachází minipivovar Zlínský Švec, jehož měsíční produkce činí 20 hektolitřů. S ohledem na blízkost Zlína a jeho spojení s obuvnickým průmyslem byl zvolen i název pivovaru a piva.

Hlavním důvodem k založení pivovaru byla nedostatečná dostupnost k pivu z malých pivovarů jak ve Zlíně, tak v okolí.

První pivo v hrncové várce bylo uvařeno 12. ledna 2008, a přestože mělo s dobrým pivem jen málo společného, vypilo se dříve, než stačilo pořádně uležet. Během následujícího roku kvalita piva vzrůstala s nabývajícými vědomostmi sládků a až do prosince roku 2009 fungoval pivovar na nekomerční bázi. Pivo se zde vařilo jen pro majitele, rodinné příslušníky a přátele, v zákonem stanoveném limitu pro domácí vaření. Od března roku 2010 patří Zlínský švec mezi oficiální pivovary. [24]

V současné době prochází přestavbou, na jejímž konci bude mít nové varné nádoby, spilku a ležácké tanky, čímž se rozšíří výrobní kapacita.



Obrázek 2: Logo pivovaru Zlínský švec

#### 4.2.1 Pivovar

Vzhledem k tomu, že se pivovar nachází v rodinném domě, nedisponuje restaurací ani penzionem či hotelem. Avšak nic z toho neubírá pivovaru zájemce o pivo. Dokazuje to i poptávka, která je trojnásobně vyšší než nabídka a objednávky jsou přijímány na měsíc dopředu.

V Sazovicích se soustředí na vaření ze základních surovin a neexperimentují s koncentráty či sladovými výtažky. Pivo je nefiltrované a nepasterované, vařené tradičním dvourmutový dekokčním způsobem.

#### Pivo

Sortiment nabízeného piva se skládá ze čtyř druhů; světlé 10°, polotmavé 11°, světlé 12° a světlé 13° pivo.

**Světlé 10°** - světlé výčepní zvané Sazovské výčepní, doba ležení minimálně 21 dnů.

**Polotmavé 11°** - polotmavý ležák zvaný Javorník, doba ležení minimálně 40 dnů.

**Světlé 12°** - světlý ležák zvaný Zlínský švec, doba ležení minimálně 40 dnů.

**Světlé 13°** - světlý speciál, doba ležení minimálně 50 dnů.

Hlavním a víceméně exkluzivním odběratelem je zlínská restaurace a hudební klub Zelenáčova šopa. Dále se Zlínský švec čepuje v Restauraci Na koupališti v Sazovicích a příležitostně je dodáváno do dvou hostinců v okolí. V letních měsících je k dispozici na různých pivních slavnostech a festivalech. Stáčí se také do sudů o objemu 5, 10, 15, 20, 30 a 50 litrů.

Po předchozí domluvě je možné pivovar navštívit. Exkurze se zde konají přibližně jedenkrát za dva týdny.

### 4.3 Rožnovský pivovar

Rožnovský pivovar leží ve městě Rožnov pod Radhoštěm. Toto kdysi dřevěné městečko se rozkládá na dvou březích řeky Bečvy. Je proslaveno především Valašským muzeem v přírodě, které je tvořeno souborem dřevěných lidových staveb přenesených z valašského regionu do prostředí městského parku a na přilehlou stráň. V prostorách Valašského muzea se celoročně koná folklorní festival sestávající se z 60 programových akcí. Lidové umění dalo bohatý základ kulturní tradici, ve které dnes pokračují národopisné soubory, hudební tělesa, pěvecké soubory a výtvarní umělci. [25]

Hlavním důvodem pro založení Rožnovského pivovaru bylo obnovení tradice pivovarnictví a lázeňství v Rožnově pod Radhoštěm. Pivovar se zde nacházel od roku 1712 a byl majetkem významných šlechtických rodů. Areál původního parostrojního pivovaru byl často rozšiřován jak z důvodu rostoucího výstavu piva, tak kvůli přechodu z výroby svrchně kvašených piv na spodně kvašená. Po druhé světové válce proběhla v pivovaru rekonstrukce, přibyla měděná varna, avšak dlouho se v ní nevařilo. Rok po znárodnění přerovským pivovarem byla výroba ukončena. Dnes je opět majetkem původních vlastníků, kteří zde 3. července 2010 oficiálně otevřeli minipivovar a od 1. listopadu téhož roku jsou v provozu i Rožnovské pivní lázně, jejichž tradice ve městě sahá až do 18. století.



Obrázek 3: Logo Rožnovského pivovaru



### 4.3.1 Pivovar

Pivo je vyráběno tradiční cestou, k tomuto účelu je k dispozici varna o objemu 550 litrů. Sládek se při výrobě snaží držet původních receptur, které byly použity při výrobě ve starém rožnovském pivovaru. Vaří se piva nefiltrovaná a nepasterovaná klasickým způsobem na dva rmuty. Pivo kvasí v uzavřených tancích, ze kterých jde do ležáckých sudů, kde zraje po dobu minimálně 21 dnů. Z měsíční produkce, která činí 24 hektolitrů je 6 hektolitrů stáčeno do 1,5 litrových PET lahví a zbytek do sudů. Pro potřebu lázní pivovar měsíčně vyprodukuje asi 3,2 hektolitrů piva.

#### Pivo

Mezi stálý sortiment nabízeného piva patří světlé 11°, polotmavé 13°, tmavé 13° a medové 12°. Tato stálá nabídka je doplňována o nealkoholické pivo.

**Světlé 11°** - zvané Radhošť. Jedná se o kvasnicové 10° pivo vyrobené na 11° ležák, což se projevuje na jeho pěnivosti, řízu a v neposlední řadě i chuti. Vyrábí se podle původní receptury Rožnovského piva.

**Polotmavé 13°** - speciální kvasnicový ležák nazývaný Rothschild na památku barona, který vlastnil Rožnovský pivovar.

**Tmavé 13°** - speciální kvasnicový ležák nazývaný Čert, vyrobený z 12° piva na 13° za použití pivovarského kuléru.

**Medové 12°** - speciální kvasnicový ležák, dvakrát hluboce prokvašený s lesním medem.

**Nealkoholické** – jedná se o první nealkoholické pivo vyrobené v minipivovaru v České republice za použití speciálních pivovarských kvasnic, které produkují minimální množství alkoholu. [26]

Pivo vyráběné v Rožnovském pivovaru se vyčepuje převážně v pivovarské hospůdce. Pivovarská hospůdka má kapacitu 60 míst a její hlavní dominantou je varna umístěná u vchodu do lázní. Dále je část produkce odebírána jednou z rožnovských restaurací. Pivo,

keré je na čepu, je také k dostání v 1,5 litrových PET lahvích, dále je k dispozici rodinné balení kvasnicového 11° piva Radhošť v soudcích o objemu 5 litrů.

V pivovaru jsou poskytovány i exkurzu, při kterých návštěvník vedle ochutnávek nahlédne do varny, je seznámen s tradiční výrobou piva a může shlédnout 15 minutový film o historii Rožnovského pivovaru.

#### 4.3.2 Rožnovské pivní lázně

Založení klimatických lázní v Rožnově pod Radhoštěm se datuje k roku 1820. Zpočátku se léčilo žinčicí a terénními procházkami, později i koupelemi a elektroléčbou. V lázních se léčili nemoci dýchacího ústrojí, plic a také srdce. Konec pro rožnovské lázeňství znamenala druhá světová válka.

Nově otevřené Rožnovské pivní lázně se snaží skloubit prvky alternativního léčení s běžnými i méně běžnými lázeňskými a fyzioterapeutickými postupy. Lázně nemají svůj penzion ani hotel, a proto případné ubytování hostů zajišťují smluvní penziony v Rožnově pod Radhoštěm. Vzhledem k tomu, že procedury poskytované v lázních nejsou nijak časově náročné a dají se bez problémů projít za jeden den, bývá toto ubytování využíváno výjimečně.

Pivovarské kvasnice lidové léčení využívalo už dávno pro jejich vysoký obsah vitamínů, stopových prvků a aminokyselin. Zde jsou využívány zábaly z pivovarských kvasnic jak celého těla, tak obličeje, dekoltu a vlasů, které mají vyhlazující, hydratační, anticelulitidní a zešťhující účinky. Dále jsou poskytovány koupele v pivu kombinované s aromaterapií, masáží, peelingem a léčitelstvími technikami.

Mezi klasické fyzioterapeutické masáže poskytované v lázních patří masáže baňkami, lávovými kameny, reflexní terapie, medová, čokoládová a indická masáž. Peeling třtinovým cukrem, omývání kokosovým mlékem, hydratační zábaly z kokosového oleje anebo zábaly do banánových listů patří mezi další procedury nabízené lázněmi. [27]

#### Koupele

K těmto účelům jsou k dispozici měděné viktoriánské vany, dřevěné vany z teakového dřeva nebo dvojvany umístěné v hlubokých sklepeních, které pocházejí z období vlády Otakara II.

**Nabízené koupele:**

- Pivní – koupel v kvasnicovém pivu s přídavkem bylin, doplněna o aktivní pití kvasnicového piva. Do koupele lze pro intenzivnější účinek přidat Vincentku nebo sůl z Mrtvého moře.
- Bylinná - koupel ve speciální směsi bylin a olejů určená k aromaterapii.
- Koupel v soli z Mrtvého moře – připravená ze směsi různých solí, kde dominuje sůl z Mrtvého moře.

**Zábaly**

Další nabízená procedura spojená s pivem. Konkrétně je zde využíváno pivovarských kvasnic, které přírodní léčitelství pokládá za zázračný nástroj omlazení těla a kůže. Mezi poskytované služby patří kvasnicové masky obličeje, dekoltu a vlasů. [27]

#### 4.4 BON Zašová

Pivovar Bon se nachází v obci Zašová, která leží mezi městy Valašské Meziříčí a Rožnov pod Radhoštěm. Centrála pivovaru se nachází v již zmiňovaném Valašském Meziříčí známém také jako Valašské Athény nebo zkráceně Valmez. Tato obec leží na soutoku řek Rožnovské a Vsetínské Bečvy. Svou polohou představuje vstup do pohoří Moravsko-slezské Beskydy. [28]

Valašské Meziříčí má svou pivovarnickou minulost, pivovar zde působil do roku 1911. Od roku 2003, kdy založila společnost Bonver CZ s. r. o. pivovar BON se začala psát nová historie pivovarnictví na Valašsku. Tato společnost je také majitelem více než 70 he- ren, barů a restaurací. Pivovar byl zakládán s cílem obnovit výrobu pravého poctivého piva. Piva, které je vyrobeno pouze z přírodních surovin a při jehož výrobě je důsledně dbáno na chuťové vlastnosti. Přáním bylo a je, vyrábět přírodní piva, která v rozumné míře popíjení, díky použití čistě přírodních surovin a klasických výrobních postupů působí pozitivně na lidský organismus.

Pivo BON se vaří podle historického zákona o čistotě piva z roku 1516, dle kterého v pivu může být jen voda, slad, chmel a kvasnice. Jde o piva živá, tedy nepasterovaná jak nefiltrovaná, tak filtrovaná. [29]



Obrázek 4: Logo pivovaru BON

#### 4.4.1 Pivovar

Pivovar Bon s měsíční produkcí 580 hektolitrů piva, což činí přibližně 7 000 hektolitrů ročně, se řadí na první místo mezi minipivovary zlínského kraje v produkci piva. S tímto ročním výstavem se blíží k hranici, podle níž jsou definovány minipivovary a velké pivovary. Samotný pivovar se řadí spíše do kategorie velkých pivovarů.

K vaření piva slouží varna o objemu 20 hektolitrů. Tento objem umožňuje roční produkci až 25 000 hektolitrů piva, čehož pivovar momentálně nevyužívá. Vaří se klasickým dvourmutový dekokčním způsobem, pivo kvasí v otevřených tancích a odtud pokračuje do tanků ležáckých. Zde zraje až po dobu několika měsíců. 10° piva zrají 50 dnů, 12° piva až 100 dnů a 14° piva přibližně 150 dnů. Veškerá produkce jde následně do sudů a odtud putuje ke spotřebitelům.

#### Pivo

Mezi stálý sortiment nabízeného piva patří světlé 10°, světlé 12° a tmavé 14°. Kromě tmavého 14° jsou distribuována jak filtrovaná, tak nefiltrovaná piva. Filtrovaných se vyrábí 70 % z celkové produkce a nefiltrovaných 30%. Tato stálá nabídka byla v roce 2006 doplněna o polotmavé 11° (Granátový kvasničák) a v roce 2007 o polotmavé 11° (Jantarový ležák) a Weissbier.

**Světlé 10°** - světlé výčepní, má střední plnost, vyšší říz. Zpočátku je nejprve jemně cítit sladová chuť po dlouhém zrání, která záhy přechází v příjemnou, ale plnou hořkost dlouho doznívající na patře.

**Světlé 12°** - světlý ležák hutné, plné chuti s vyšším řízem. Nejprve se projeví harmonicky sladěná jemnost po velmi dlouhém ležení. Poté přechází ve výraznou hořkost, jež zůstává ještě dlouho v doznění a láká k dalšímu napití.

**Tmavé 14°** - tmavý speciální ležák, hutné, plné chuti s vyšším řízem. Barva přechází od tmavohnědé po rubínovou s krémovou hustou pěnou. Ve vůni je cítit směs karamelu, pražení a výrazný chmel. Toto pivo je přijímáno i vyznavači světlých ležáků díky výraznější chmelové chuti. [30]

**Polotmavé 11°** (rok 2006) – nazvané Granátový kvasniček, připravený pro Vánoce roku 2006. Šlo o výčepní ležák sytě měděné barvy s lehkými rudými opalizujícími odlesky. Chuť byla tvořena směsí sladu a karamelu v doznění přecházela do výrazné hořkosti, to vše jemně provázela kvasničná chlebnatost.

**Polotmavé 11°** (2007) – nazvané Jantarový ležák, připravený pro Velikonoce roku 2007. Světlejší polotmavé pivo s důrazem kladeným na sytě zlatohnědé tóny. V jeho výrazné hořkosti jemně probleskoval karamelovo-pražený nádech po užitých sladech. Oproti vánočnímu Granátovému kvasničáku se jednalo o pivo filtrované.

**Weissbier** – nefiltrované světlé 13° pivo vyráběné z vody, ječmenného a pšeničného sladu, chmele a kvasnic svrchního kvašení dovezených z Německa. Ve vůni a posléze chuti lze nalézt banán, zelené jablko, špetku hřebíčku na konci i nahořklost grepu. [31]

Pivovar BON nedisponuje restaurací ani hospodou přímo v místě pivovaru, ale vlastní několik restaurací a hospod na celém území České republiky. Dodává piva také na Slovensko konkrétně do Bratislavy a Trenčína. Pivo je možné zakoupit v 15, 20 a 50 litrových sudech.

Exkurze jsou v pivovaru poskytovány jen výjimečně po předchozí domluvě. Těchto exkurzí využívají především školy potravinářského zaměření.

Pivovar BON má na svém kontě i řadu ocenění ve významných republikových soutěžích. Patří sem například:

1. místo: **světlý ležák kvasničák 12%** (České Budějovice 2007, Pivo ČR)
2. místo: **světlý ležák kvasničák 12%** (Zvíkov 2007)
3. místo: **světlé pivo 10%** (Zvíkov 2007)
3. místo: **světlý ležák 12%** (Tábor 2007)
3. místo: **světlý ležák kvasničák 12%** (České Budějovice 2008, Pivo ČR)
3. místo: **světlý ležák 12%** (Žatec 2008)

## 4.5 Balkán Uherský Brod

Pivovar Balkán leží v Uherském Brodě. Jde již o druhý, méně známý pivovar v tomto městě. Tím známějším a jediným průmyslovým pivovarem ve Zlínském kraji je pivovar Janáček a. s.

Město Uherský Brod leží na jihovýchodní Moravě v oblasti zvané Slovácko. Jedná se o jedno ze tří možných rodišť Jana Amose Komenského. S určitostí lze říci, že tady prožil své dětství. Na jeho počest je zde gymnázium nesoucí jeho jméno, na náměstí se nachází jemu věnovaný pomník Obelisk Via Lucis. Uherský Brod je považován za průmyslové centrum regionu. [32]

Mít svůj malý rodinný pivovar bylo snem Miloše Vrány, dlouholetého pracovníka uherskobrodského pivovaru Janáček. Tento sen se mu začal plnit 1. srpna 1998, kdy se synem otevřel v prostředí městského parku restauraci Balkán, jejíž součástí byl i malý pivovar. Na místě dnešního minipivovaru stávalo již před mnoha lety pohostinské zařízení, které poskytovalo své služby zejména o nedělích rodinám na nedělních výletech a procházkách. Zchátralý stav budovy odradil asi mnoho zájemců a tak se podařilo Vránovým tento objekt získat. Po kompletní rekonstrukci budovy přišla na řadu rekonstrukce interiéru. Téměř veškerou práci vykonanou na objektu provedli majitelé sami. V září roku 1998 bylo natočeno první pivo a mohli začít sklízet úspěch své roční práce. [33]



Obrázek 5: Logo pivovaru Balkán

#### 4.5.1 Pivovar

Pivovar Balkán patří mezi prvních deset minipivovarů otevřených na území České republiky. Název piva Zlatý Havran byl odvozen z majitelovy přezdívky havran a zlatý bylo přidáno kvůli odlišení od vyškovského piva. Pivo se zde vaří jako téměř ve všech minipivovarech ve varně o objemu 550 litrů a měsíční produkce činí 25 hektolitřů. Varna je umístěna přímo v restauraci, jako tomu u minipivovarů s restaurací většinou bývá. Vaří se klasicky na dva rmuty, suroviny jsou přidávány ručně, pivo kvasí v uzavřených cylindrických tancích a zraje po dobu minimálně 21 dnů, poté se veškerá produkce stáčí do sudů a odtud jde ke spotřebiteli. Vyrobená piva jsou nepasterovaná, filtrovaná i nefiltrovaná v poměru 2 : 1, vyrobená ze základních surovin.

#### Pivo

Mezi stálý sortiment nabízeného piva patří světlé filtrované 10°, světlé nefiltrované 12° a tmavé filtrované 10° pivo. Ke speciální pivům vyráběným v pivovaru k mimořádným příležitostem jako jsou hody, Vánoce a Velikonoce patří světlé nefiltrované 14° a medové 12° pivo.

Pivo je stáčeno do 15, 30 a 50 litrových sudů. Téměř veškerá produkce je spotřebována v pivovarské restauraci. Přibližně deset 50 litrových sudů si měsíčně odeberou fyzické osoby pro vlastní spotřebu.

Exkurze jsou v pivovaru Balkán samozřejmostí po celé léto, jsou poskytovány především zájezdům po předchozí domluvě. S exkurzí je spojen oběd v místní restauraci, která čítá až 100 míst, v letních měsících je v provozu i zahrádka s kapacitou 80 míst. Dále je restaurace místem konání různých oslav, svateb a firemních akcí. Restaurace připravuje jak denní menu, tak má stálý minutkový jídelní lístek. Na objednávku se zde v letním období připravují pečená prasata a kachny.

Co se týká plánů do budoucna, majitel o rozšiřování služeb ani kapacity neuvažuje, z hlediska vyčerpání prostor by to nebylo ani možné. I z tohoto důvodu nedisponuje pivovar penzionem či hotelem.



## 4.6 Minipivovar valášek

Minipivovar Valášek je umístěn v blízkosti centra města Vsetín. Toto město se nachází na úpatí Vsetínských, Hostýnských a Vizovických vrchů. Jeho dominantou je renesanční zámek s vyhlídkovou věží a přilehlým anglickým parkem se vzácnými dřevinami. Na zámku se konají různé koncerty, divadelní představení, přednášky a plesy. Ve městě se již tradičně pořádají festivaly, mezinárodní fotosoutěž, filmový maraton a celoročně je zde přístupná hvězdárna. Během uplynulého století se město stalo významným střediskem průmyslu, hospodářského, kulturního a sportovního života. [34]

V roce 2001 byl položen základní kámen pivovaru Valášek a od prosince roku 2002 je pivovar oficiálně v provozu. Má navázat na dlouholetou tradici vaření dobrého piva na Valašsku, ať již vařeného doma nebo od roku 1663 v místním pivovaru.

Pivovar Valášek nebyl koncipován tak, aby konkuroval velkým pivovarům do objemu výroby, ale především kvalitou piva.

Jeho název byl vybrán při občanském průzkumu jako nejlepší a nejvýstižnější ze spousty jiných návrhů.



Obrázek 6: Logo pivovaru Valášek

#### 4.6.1 Pivovar

Majitel a sládek v jednom vyrábí pivo klasickou technologií, což dokazují i používané suroviny. Jedná se pouze o kvalitní měkkou vodu, slad, chmel a pivovarské kvasnice. V pivovaru se nepoužívají žádné extrakty ani urychlovací procesy. Z ležáckých tanků jde nepasterované a nefiltrované pivo rovnou na pípu do restaurace. Část produkce je čepována i mimo pivovarskou restauraci a na žádost hostinských je pivo filtrováno.

V prostorách pivovaru se nachází dva oddělené salónky, které slouží na pořádání školení, prezentací, předváděcích akcí, rodinných oslav, svateb, podnikových večírků a dalších akcí. Propojením těchto dvou salónků lze získat místo pro 54 osob a pronájemem celého pivovaru až 150 míst. [35]

#### Pivo

Do standardní nabídky patří světlé 12°, tmavé 12°, světlé 14°, višňové 12°, kávové 12°, mandlové 12° a borůvkové 12° pivo. V období Vánoc a Velikonoc je nabídka obohacována o další speciály.

Mimo pivovarskou restauraci je pivo k dostání ještě ve dvou restauracích a to ve Zlíně a v Prostějově, anebo si ho lze zakoupit v sudech o objemu 5, 15, 30 a 50 litrů.

#### 4.6.2 Penzion

Od října roku 2010 jsou služby pivovaru rozšířeny o ubytování. Nabízí 5 dvoulůžkových pokojů a jeden apartmán. Součástí každého pokoje je sociální zařízení se sprchovým koutem a WC. Dále je na pokoji k dispozici neomezené bezdrátové i kabelové připojení k internetu, LCD televize. Součástí apartmánu je rohová vana, WC, minibar, bezdrátové i kabelové připojení k internetu, LCD televize. Ke každému pokoji náleží jedno parkovací místo. [35]

## ZÁVĚR

Cílem práce bylo stručně shrnout historii pivovarnictví v Čechách, popsat technologii výroby piva a zhodnotit, jestli současný boom minipivovarů ovlivňuje rozvoj cestovního ruchu ve Zlínském kraji a jakým způsobem se na tomto rozvoji podílí.

Při vypracování teoretické části jsem čerpala z odborných literatur a zdrojů, které mi byly doporučeny ve Výzkumném ústavu pivovarském a sladařském. Asi nejvýznamnější historickou událostí, která nejvíce ovlivnila současné pivovarnictví, bylo založení Městského pivovaru v Plzni. Od té doby se u nás začala rozšiřovat výroba spodně kvašených piv, která postupně vytlačila piva svrchně kvašená. Pivo plzeňského typu dosáhlo takové popularity, že se dnes vaří prakticky po celém světě. Další kapitola nás seznámila se členěním piva podle vyhlášky, se surovinami potřebnými k výrobě, se samotnou výrobou a také s nejběžnějšími druhy piv. Mohli jsme také nahlédnout do historie významných pivovarnických měst Zlínského kraje.

Na úvod praktické části jsme se ve stručnosti seznámili s možnostmi cestovního ruchu Zlínského kraje a s jednotlivými pivovary. Cestovní ruch se skládá z různých služeb, ze kterých jsou nejvýznamnější stravování, ubytování a turistika. Proto jsem se v posuzování jednotlivých pivovarů zaměřila především na poskytování těchto služeb.

Jednoznačně můžeme říci, že současný boom minipivovarů cestovní ruch Zlínského kraje ovlivňuje, ať už poskytováním služeb stravovacích, ubytovacích či dokonce služeb lázeňských. Síla tohoto vlivu se odvíjí od šíře nabídky služeb jednotlivých pivovarů. Ty, ale svou nabídku služeb uzpůsobují turistickému ruchu v dané oblasti.

Obliba piva z minipivovarů neustále stoupá, což dokazuje i fakt, že během dvaceti let stoupl jejich počet z jednoho na sto jedna a během tohoto roku (2011) se má jejich počet ještě o deset až čtrnáct navýšit. Stoupá i počet lidí, kteří jsou ochotni si za kvalitnější piva rozmanitějších chutí připlatit. Na závěr bych ráda, ať už začínajícím či stávajícím minipivovarům, popřála hodně zdaru a „Dej Bůh štěstí“.

**SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY**

- [1] KRATOCHVÍLE, A., Pivovarství českých zemí v proměnách 20. století, 1. vydání, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s., Praha 2005. ISBN 80-86576-16-7633-7
- [2] BASAŘOVÁ, G., HLAVÁČEK, I., České pivo, 1. vydání, NUGA, Praha 1998.  
ISBN 978-80-904178-0-9
- [3] CHLÁDEK, L., Pivovarnictví, 1. vydání, Grada Publishing, a.s., Praha 2007.  
ISBN 978-80-247-1616-9
- [4] PÍŠA, R., Pivovary a sladovny, Katalog cenných papírů, 1. vydání, DAS MEDIA, a.s., Praha 2008. ISBN 978-80-904178-0-9
- [5] VEČERKOVÁ, H., KISS, J., Abeceda piva, Česká televize, Praha 2007.  
ISBN 978-80-85005-86-8
- [6] ČÁPKOVÁ, V., JANÍK, P., POTĚŠIL, V., Restaurační minipivovary v České republice, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s., Praha 1999. ISBN 80-902658-0-4
- [7] NOVÁKOVÁ, J., RICHTER, F., Pivo jako křen, 1. vydání, Radioservis a.s., Praha 2009  
ISBN 978-80-86212-69-2
- [8] Pivovarský kalendář 2011. Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s., Praha 2010.  
ISBN 978-80-86576-41-1
- [9] Hospodářské novina. Pivovarnictví. [cit. 2011-04-24]. Dostupné na:  
<http://hn.ihned.cz/c1-50164740-pivovary-loni-uvarily-nejmene-piva-od-roku-1989>
- [10] Zlínské pivovarnictví. Historie. [cit. 2011-04-29]. Dostupné na:  
<http://www.pivovary.info/view.php?cisloclanku=2008050011>
- [11] Kroměřížské pivovarnictví. Historie. [cit. 2011-04-29]. Dostupné na:  
<http://pivovary.info/historie/zanik1.htm>
- [12] Holešovské pivovarnictví. Historie. [cit. 2011-04-29]. Dostupné na:  
<http://pivovary.info/historie/h/h.htm>
- [13] Pivovarnictví v Bystřici pod Hostýnem. Historie. [cit. 2011-04-29]. Dostupné na:

<http://www.pivovary.info/view.php?cisloclanku=2009100002>

[14] Pivovarnictví v Rožnově pod Radhoštěm. Historie. [cit. 2011-04-29]. Dostupné na:

<http://pivovary.info/historie/r/r.htm>

[15] Uherskobrodské pivovarnictví. Historie. [cit. 2011-04-29]. Dostupné na:

<http://www.pivovar-janacek.cz/pivovar/historie-pivovaru/>

[16] Pivovarnictví v Jarošově. Historie. [cit. 2011-04-29]. Dostupné na:

<http://pivovary.info/historie/ij/jarosov.htm>

[17] Vyhláška Ministerstva zemědělství 335/1997 Sb. [cit. 2011-05-01]. Dostupné na:

<http://www.epravo.cz/top/zakony/sbirka-zakonu/vyhlaska-ministerstva-zemedelstvi-ze-dne-12-prosince-1997-ktou-se-provadi-18-pism-a-d-h-i-j-a-k-zakona-c-1101997-sb-o-potravinach-a-tabakovych-vyrobcich-a-o-zmene-a-doplneni-nekterych-souvisejicich-zakonu-pro-nealkoholicke-napoj-a-konzumni-lih-lihoviny-a-ostatni-alkoholicke-napoj-kvasny-ocet-a-drozdi-2230.html>

[18] Zlínský kraj. Cestovní ruch. [cit. 2011-04-29]. Dostupné na: [http://www.kr-](http://www.kr-zlinsky.cz/docDetail.aspx?nid=3089&docid=29541&doctype=ART&did=3089)

[zlinsky.cz/docDetail.aspx?nid=3089&docid=29541&doctype=ART&did=3089](http://www.kr-zlinsky.cz/docDetail.aspx?nid=3089&docid=29541&doctype=ART&did=3089)

[19] Město Kroměříž. [cit. 2011-04-24]. Dostupné na:

<http://www.mesto-kromeriz.cz/stranka.asp?kod=9&modul=navstevnik&map=22>

[20] Černý orel Kroměříž. [cit. 2011-04-24]. Dostupné na:

<http://pivovary.info/prehled/cernyorel/cernyorel.htm>

[21] Jídelní a nápojový lístek pivovaru, restaurace a penzionu Černý orel.

[22] Prezentace pivovaru Černý orel. [cit. 2011-04-24]. Dostupné na:

<http://www.cerny-orel.eu/>

[23] Penzion a hotel Černý orel. [cit. 2011-04-24]. Dostupné na:

<http://www.penzion-kromeriz.cz/>

[24] Zlínský švec. [cit. 2011-04-24]. Dostupné na: <http://zlinskyšvec.cz/historie/>

[25] Město Rožnov pod Radhoštěm. [cit. 2011-04-24]. Dostupné na:

<http://www.roznov.cz/mesto-roznov>

[26] Rožnovské pivo. Sortiment. [cit. 2011-04-24]. Dostupné na: <http://roznovskepivo.cz>

[27] Rožnovské pivní lázně. [cit. 2011-04-24]. Dostupné na:

<http://www.roznovskepivnilazne.cz/>

[28] Město Valašské Meziříčí. [cit. 2011-04-24]. Dostupné na:

<http://www.valasskemezirici.cz/doc/1161/>

[29] Pivovar BON. [cit. 2011-04-24]. Dostupné na: <http://www.pivovarbon.cz/beer.html>

[30] Pivovar BON. Sortiment. [cit. 2011-04-24]. Dostupné na:

[http://www.pivovarbon.cz/beer\\_sortiment.html](http://www.pivovarbon.cz/beer_sortiment.html)

[31] Zašová minipivovar. [cit. 2011-04-24]. Dostupné na:

<http://pivovary.info/prehled/zasova/zasova.htm>

[32] Město Uherský Brod. [cit. 2011-04-24]. Dostupné na:

<http://www.portaluherskybrod.cz/>

[33] Minipivovar Balkán. [cit. 2011-04-24] Dostupné na:

<http://pivovary.info/prehled/balkan/balkan.htm>

[34] Město Vsetín. [cit. 2011-04-24]. Dostupné na:

<http://www.mestovsetin.cz/mesto.asp?p1=6517>

[35] Minipivovar Valášek. [cit. 2011-04-24]. Dostupné na:

<http://www.minipivovar.com/index.php?page=ubytovani>

**SEZNAM OBRÁZKŮ**

<b>OBRÁZEK 1: LOGO PIVOVARU ČERNÝ OREL .....</b>	<b>34</b>
<b>OBRÁZEK 2: LOGO PIVOVARU ZLÍNSKÝ ŠVEC .....</b>	<b>38</b>
<b>OBRÁZEK 3: LOGO ROŽNOVSKÉHO PIVOVARU .....</b>	<b>40</b>
<b>OBRÁZEK 4: LOGO PIVOVARU BON .....</b>	<b>44</b>
<b>OBRÁZEK 5: LOGO PIVOVARU BALKÁN .....</b>	<b>47</b>
<b>OBRÁZEK 6: LOGO PIVOVARU VALÁŠEK .....</b>	<b>49</b>

## SEZNAM TABULEK

TABULKA 1: ZASTOUPENÍ PIVOVARŮ V JEDNOTLIVÝCH KRAJÍCH ČR.....	17
TABULKA 2: VÝZNAMNÉ PIVOVARSKÉ SPOLEČNOSTI A K NIM ZAČLENĚNÉ PIVOVARY [8].....	18



## SEZNAM PŘÍLOH

Příloha č. 1: Ceník ubytování penzionu a hotelu Černý orel

Příloha č. 2: Ceník ubytování penzionu Valášek

Příloha č. 3: Jídelní a nápojový lístek pivovaru a restaurace Černý orel

Příloha č. 4: Jídelní a nápojový lístek pivovaru a restaurace Valášek

Příloha č. 5: Jídelní lístek pivovaru a restaurace Balkán

Příloha č. 6: Ceník služeb Rožnovských pivních lázní

## PŘÍLOHA Č. 1: CENÍK UBYTOVÁNÍ PENZIONU A HOTELU ČERNÝ OREL

Sezóna	25. dubna 2011 - 26. dubna 2011			
Pokoje	Cena pokoje za 1 noc při obsazenosti			
	1 os.	2 os.	3 os.	4 os.
Hotel - Dvoulůžkové apartmá **** [2+2]	1300 Kč	1900 Kč	2350 Kč	2800 Kč
Hotel - Čtyřlůžkové apartmá **** [4+0]	1350 Kč	2000 Kč	2460 Kč	2900 Kč
Penzion - Dvoulůžkový menší ***+ [2+0]	900 Kč	1300 Kč		
Penzion - Dvoulůžkový lux ***+ [2+2]	1200 Kč	1800 Kč	2250 Kč	2700 Kč
Hotel - Dvoulůžkový **** [2+0]	1100 Kč	1600 Kč		
Penzion - Dvoulůžkový ***+ [2+1]	1000 Kč	1400 Kč	1850 Kč	

Poplatky	Cena pro Kategorie hostů (1 noc)	
	dospělý	
Ubytovací poplatek		v ceně
Rekreační poplatek		v ceně

**Strava je zahrnuta v ceně ubytování (snídaně)**

## **PŘÍLOHA Č. 2: CENÍK UBYTOVÁNÍ V PENZIONU VALÁŠEK**

<b>Pokoj</b>	<b>dvě osoby</b>	<b>jedna osoba</b>
dvojlůžkový pokoj	1100,-Kč	760,-Kč
apartmán	1750,-Kč	1500,-Kč

## PŘÍLOHA Č. 3: JÍDELNÍ A NÁPOJOVÝ LÍSTEK PIVOVARU A RESTAURACE ČERNÝ OREL

### PŘEDKRMY & POLÉVKY

Hermelín v ořechovém obalu - 60g, pikantní pepřová náplň, rozpečená houska	55,- Kč
Kachní paštika - 40g, omáčka z lesního ovoce, opečené tousty	79,- Kč
Čočkový salát na selský způsob - 80g v kornoutu uzeneho masa, rozpečená houska	59,- Kč
Carpaccio z červené řepy - 100g, zelený salát s balkánským sýrem a lanýžovým olejem, rozpečená houska	69,- Kč
Lososový tartar - 50g, opečené tousty	119,- Kč
Kachní jatýrka - 100g na červeném víně, domácí bramboráček, nivová pěna	95,- Kč
Kachní škvarky a játra - 50g, zalité v kachním sádle, bramborová lokše	89,- Kč
Hovězí vývar s masem a nudlemi - 0,33 l	35,- Kč
<small>Pivní Special</small> Moravská kyselice - 0,33 l	45,- Kč
Selská pивní polévka - 0,33 l	45,- Kč
Staročeská bramboračka - s houbami a nokem, zakysané smetany 0,33 l	40,- Kč

### POCHUTINY K PIVU

Uzený vepřový jazyk - 50g, čerstvý křen, hrubozrná hořčice, chléb	59,- Kč
Utopene c - 1 ks, naložený v zakysaném zelí, chléb	60,- Kč
Domácí sulc - 200g z vepřového kolínka, jamí cibulka, chléb	55,- Kč
Tatarský biftek - 150g z pravé svíčkové, 6 ks topinek (pouze na žádost zákazníka)	249,- Kč
Zavináč ze sledě - 1 ks, chléb	55,- Kč
Sýrovo - uzenářské prkénko - 400g, variace sýrů a domácích uzenin	249,- Kč
Třený pивní sýr - 70g, podávaný na opečených toustech s jamí cibulkou	89,- Kč
Olomoucké tvarůžky - 100g s cibulí a máslem, chléb	69,- Kč
Olivy nakládané - 100g v koriandrové marinádě s citronem	45,- Kč

### TRADIČNÍ ČESKÁ KUCHYŇĚ, včetně přílohy

<small>Pivní Special</small> Hovězí svíčková na smetaně - 200g, houskový knedlík	159,- Kč
Uzený vepřový jazyk vařený - 150g, domácí křenová omáčka, karlovarský knedlík	139,- Kč
<small>Pivní Special</small> Kachní čtvrtka - 450g, pečená na černém pivu, červené a bílé zelí, bramborový a houskový knedlík	249,- Kč
Kančí plec - 150g, špiková omáčka, špekový knedlík	169,- Kč
Staročeský zvěřinový guláš - 200g, opečená klobása, špekový knedlík	229,- Kč
Medailonky z kuřecích prsíček - 150g, plněné pивním sýrem, v bramborákovém těstíčku, pikantní zelený salát	185,- Kč
Kuřecí řízek smažený - 150g, šťouchané brambory s cibulkou	135,- Kč
Počesnekaný smažený řízek z krkovičky - 200g, domácí bramborový salát	149,- Kč

### STAROČESKÁ KUCHYŇĚ V MODERNÍM PODÁNÍ, včetně přílohy

Kuřecí spodní křídélka - 400g, pečená na černém pivu, přílohový salát	149,- Kč
Kachní prsa grilovaná - 200g, smetanovo-pepřová omáčka, staročeský jahelník	259,- Kč
Vepřová kotleta marinovaná - 200g v pivo-medové marinádě, zapéčené smetanové brambory, grilovaná zelenina	189,- Kč
Vepřová grilovaná kotleta - 200g, staročeský jahelník, carpaccio z červené řepy s balsamico redukcí a pивními oříšky	179,- Kč
Špalíčky vepřové panenky - 200g, marinované ve světlém pivu, podávané na smažených jablcích v pikantním hrachovém těstíčku, dekorované ze směsi žampionů a řapíkatého celeru	199,- Kč
Vepřová grilovaná panenka - 200g z hlívy ústříčné, s pohankovým kubou	209,- Kč
Vepřová panenka protkaná slaninou a česnekem - 200g, domácí krupoto, salát z kysaného zelí	179,- Kč
Masová pyramida - 150g s hlívu ústříčnou a nastávanou bramborovou kaší	199,- Kč
Uzený vepřový jazyk - 100g, podávaný se špalíkem z vepřové panenky 100g na teplém čočkovém salátu	199,- Kč
Hovězí roštěná - 100g, s galantínkou z kuřecích prsou 100g, vařené romanesco v páte, šťouchané brambory s cibulkou	195,- Kč
Farmářský špíz - 200g, svíčková, kuřecí spodní křídélka, kukuřičný klas, opékané brambory se slaninou a cibulí	249,- Kč
Hovězí guláš „Černý Orel“ - 150g, domácí bramboráčky	179,- Kč



## STEAKY, včetně přílohy

<b>Kuřecí steak „Černá Orlice“</b> - 200g, tmavá sladová omáčka, glazírovaná zelenina, válečkové krockety	199,- Kč
<b>Kuřecí steak v bylinkové krustě</b> - 200g, teplý bramborový salát	175,- Kč
<b>Steak z vepřové krkvice</b> - 200g, carpaccio z cukety, s ořechy a mátou	189,- Kč
<b>Steak z vepřové panenky</b> - 200g, svazky fazolových lusků ve slanině, smetanová omáčka se žampiony, steakové hranolky	229,- Kč
<b>Hovězí steak „Černý Orel“ z vysokého roštěnce</b> - 200g, světlá sladová omáčka, grilovaná zelenina, bramborový dortík	259,- Kč
<b>Lovecký steak z roštěnce</b> - 200g, brusinková omáčka, hřebínek opečené slaniny, selské brambory	269,- Kč
<b>Bifteč z hovězí svíčkové</b> - 200g, zdobený kachními játry a slaninovým hřebínkem, ragú z lesních hříbků, domácí bramboráčky	349,- Kč
<b>Bifteč „Diana“ z hovězí svíčkové</b> - 200g, se žampionovou omáčkou Diana, tagliatelle	289,- Kč
<b>Pfeffer steak</b> - 200g, grilovaná cherry rajčátka, selské brambory	299,- Kč

## RYBY, včetně přílohy

<b>Lososový špiž</b> - 150g, rajčatové tagliatelle, cukrový hrášek	219,- Kč
<b>Lososový steak</b> - 200g, omáčka á la Pommery, cuketové bramboráčky, grilované žampiony a lahůdková cibulka na másle	299,- Kč
<b>Pstruh po mlynářsku</b> - 1 ks, zelenina vařená v páře, bramborový dortík	189,- Kč
<b>Filet ze pstruha</b> - 150g, ragú z lišek, zapečené špenátové pyré	199,- Kč

## BEZMASÁ JÍDLA

<b>Teplý čočkový salát</b> - 150g, 2 ks sázené vejce, rozpečená houska	99,- Kč
<b>Bramborové noky</b> - 250g, s ragú z lesních hříbků	129,- Kč
<b>Tomatové tagliatelle s parmazánovými hoblinkami</b> - 200g	139,- Kč

## SALÁTY

<b>Okurkový salát</b> - 200g, se zakysanou smetanou	39,- Kč
<b>Salát z cherry rajčátek</b> - 200g, s bazalkou a lahůdkovou cibulkou	59,- Kč
<b>Salát z čerstvé zeleniny</b> - 250g, s pikantním dressingem	65,- Kč
<b>Recký salát</b> - 350g, čerstvá zelenina, olivy, balkánský sýr	89,- Kč

## MOUČNÍKY

<b>Teplý domácí pивní štrúdl</b> - 150g se šlehačkou	59,- Kč
<b>Teplý dortík s čokoládovou lávou</b> - 100g	69,- Kč
<b>Povidlové taštičky</b> - 3 ks s opraženou strouhankou a přepuštěným máslem	59,- Kč
<b>Lokše s mákem a povidly</b> - 1ks	35,- Kč

## DOPLŇKOVÝ SORTIMENT

<b>Bohemia chips</b> - 85g, solené, paprikové	33,- Kč
<b>Mandle</b> - 100g, pražené solené, čerstvé	69,- Kč
<b>Směs oříšku Tyché</b> - 90g, jemně slané pražené mandle, kešu oříšky a arašidy	40,- Kč
<b>Kešu oříšky Tyché</b> - 75g, plody Indického stromu Ledvínovníku s jedinečnou nasládlou chutí	40,- Kč
<b>Pistácie Tyché</b> - 75g, plody stromu Pistácie Vera z exotického Iránu	40,- Kč
<b>Wasabi Tyché</b> - 60g, pikantní japonský křen s arašidovým oříškem	40,- Kč

## CIGARETY & DOUTNÍKY

<b>Marlboro Red</b>	
<b>Marlboro Gold</b>	
<b>Lucky Strike</b>	
<b>Doutníky</b> dle nabídky (Romeo y Julieta, Excálibur, Don Ernesto, Macanudo apod.)	

## NÁPOJOVÝ LÍSTEK

### Piva

Aktuální nabídku nefiltrovaných a nepasterizovaných piv, která vyrábíme přímo v restauraci, najdete na pивním lístku.

### Aperitivy 0,1l

Martini Bianco	45,-Kč
Martini Rosso	45,-Kč
Martini extra Dry	45,-Kč

### Vína šumivá 0,75l

Lambrusco Chiarli Rosso - svěží ovocné víno s jemným perlením	200,-Kč
Prosecco - svěží perlivé italské víno	260,-Kč
Bohemia sekt Brut, Demi	220,-Kč

### Destiláty 0,04l

Slovácká borovička R. Jelínek	40,-Kč
Vodka Finlandia	50,-Kč
Bacardi Superior	45,-Kč
Gin Beefeater	50,-Kč

### Rumy 0,04l

Rum Tuzemský	30,-Kč
Captain Morgan Spiced	45,-Kč
Appleton Dark (Jamaica, plný rum s karamellem a kofením)	49,-Kč
Otsumare Anejo 3y (Venezuela, Guarana, dochutkávy)	55,-Kč
Cartavio Gran reserva 7y (Peru, kakao a chuť sudu, koření)	55,-Kč
XM Demerara 5y (Guyana, cherry sud, rozinky)	59,-Kč
Legendaro Elvir 7y (Cuba, dubový sud, rozinky a karamel)	69,-Kč
Dictador 12y (Columbia, 12 let v systému solera, vanilka, karamel)	79,-Kč
Ron Zacapa 23y (Guatemala, 23 let v systému solera, Best of...)	129,-Kč

### Likéry 0,04l

Luhačovická bylinná R. Jelínek	35,-Kč
Hruška premium R. Jelínek	35,-Kč
Praděd Bitter R. Jelínek	35,-Kč
Praděd R. Jelínek	35,-Kč
Svestkový likér R. Jelínek	40,-Kč
Griotte R. Jelínek	30,-Kč
Plum vodka R. Jelínek	40,-Kč
Zelená Švejk R. Jelínek	30,-Kč
Karlovarská Becherovka	40,-Kč
Becherovka lemond	40,-Kč
Fernet Stock	35,-Kč
Fernet Stock citrus	35,-Kč
Jagermeister	50,-Kč

### Whisky 0,04l

Tullamore Dew	50,-Kč
Jameson	50,-Kč
Glenfarclas 12y (Highland Skotsko, v sherry sudu, dub, ovoce)	79,-Kč
Laphroaig 10y (Islay Skotsko, oblíbené pití prince Charlese, kouř)	89,-Kč
Highland Park 12y (Orkeney Skotsko, vřesovo-medová, čokoláda)	99,-Kč
Red Brest 12y Pot Still (Irsko, ořechy, zázvor, melasa, karamel)	129,-Kč

### Cognack & Brandy 0,02l

Remy Martin X.O. excellence	170,-Kč
Godet Paradise	65,-Kč
Martell V.S.O.P.	65,-Kč
Martell V.S.	50,-Kč
Metaxa ****	25,-Kč

## R. JELÍNEK

Original Czech Distilleries

### Tradiční destiláty R. Jelínek 0,04l

Slivovice jubilejní 53% r. 1999	80,-Kč
Slivovice jubilejní 53% r. 2004	70,-Kč
Slivovice jubilejní 53% r. 2008	65,-Kč
Slivovice KOSHER 50% bílá	60,-Kč
Slivovice KOSHER 50% zlatá	70,-Kč
Hruškovice Williams 42% KOSHER	65,-Kč
Hruškovice Williams 42%	45,-Kč
Meruňkovice 42%	50,-Kč
Třešňovice 42%	50,-Kč
Jablkovice 42%	50,-Kč

### Netradiční destiláty R. Jelínek 0,04l

Bortůvkovice	65,-Kč
Červený jeřáb	60,-Kč
Jahodovice	60,-Kč
Oskerušovice	90,-Kč
Trnkovice	60,-Kč
Ostružňovice	60,-Kč

### Nealkoholické nápoje

0,33l	Rajec neperlivá	23,-Kč
0,33l	Rajec jemně perlivá	23,-Kč
0,33l	Rajec perlivá	23,-Kč
0,33l	Rajec meduňka	28,-Kč
0,33l	Rajec pampeliška	28,-Kč
0,33l	Rajec mateřídouška	28,-Kč
0,33l	Tonic Chito	28,-Kč
0,40l	Kofola točená	24,-Kč
0,33l	Coca-Cola	28,-Kč
0,33l	Coca-Cola light	28,-Kč
0,25l	Vinea	30,-Kč
0,25l	Orangina Regular	30,-Kč
0,25l	Orangina Rouge	30,-Kč
0,33l	Ledový čaj green&lichee	33,-Kč
0,33l	Ledový čaj white&jasmin	33,-Kč
0,25l	Semtex energy	45,-Kč

### Džusy a nektary 0,25l

Jablko	30,-Kč
Grep	30,-Kč
Pomeranč	30,-Kč
Multivitamin	30,-Kč
Ananas	30,-Kč
Broskev	30,-Kč
Banán	30,-Kč
Hruška	30,-Kč
Jahoda	30,-Kč
Černý rybíz	30,-Kč

### Káva a teplé nápoje Lavazza & Dilmah

Espresso lungo	32,-Kč
Espresso	32,-Kč
Espresso ristretto	32,-Kč
Espresso doppio (dvojité)	60,-Kč
Turecká káva	30,-Kč
Latte macchiato	38,-Kč
Cappuccino	38,-Kč
Viedeňská káva	38,-Kč
Alžírská káva	45,-Kč
Grog	35,-Kč
Čaj (černý, ovocný, zelený)	30,-Kč



### Vína bílá 0,7l

F. Mádl - Veltlínské zelené kab. 2009 - polosuché víno s jemnou kyselinkou a příjemným buketem	190,- Kč
F. Mádl - Rulandské šedé kab. 2009 - nejoblíbenější víno z burgundských odrůd s výraznou chlebovinkou ve vůni	230,- Kč
F. Mádl - Tramín červený p. s. 2008 - výrazné víno s kořenitou vůní a dlouhou dochutí	320,- Kč
Bučkovi - Ryzlínek rýnský p. s. 2009 - charakteristický suchý ryzlínek s jemnou vůní i chutí	250,- Kč
Bučkovi - Pálava v. z h. 2009 - polosladké víno s charakteristickou vůní křížence Tramínu červeného a Mullera Thurgau	345,- Kč
Hrdina & Dcera - Neuburské kab. 2009 - plné a vyvážené suché víno staré moravské odrůdy	245,- Kč
Hrdina & Dcera - Cuvée tří odrůd 2009 - jemné, svěží, suché směsné víno, neobvyklé, ale velmi zdařilé kombinace Sauvignonu, Rulandského šedého a Vlašského ryzlíniku	260,- Kč
Anakena Chile - Sauvignon blanc 2008 - elegantně svěží a ovocné víno	245,- Kč
Anakena Chile - Chardonnay 2009 - jemně kořenité víno s vůní a chutí citrusového ovoce	250,- Kč
Lazio Itálie - Satrico Blanco 2009 - svěží ovocná vůně a chuť je typická pro toto lehké suché víno	320,- Kč

### Vína červená 0,7 l

F. Mádl - Modrý portugal 2008 - lehké jemné ovocné víno, vhodné zejména k lehkým pokrmům	190,- Kč
F. Mádl - Frankovka p. s. 2008 - suché červené víno klasické moravské odrůdy	280,- Kč
Bučkovi - Merlot barrique 2008 - delikátní vůně a chuť černého lesního ovoce s tóny dubového dřeva a jemnou tříslovinou	340,- Kč
Bučkovi - Pinot Noir v. z h. 2009 - elegantní a vyvážené suché víno s charakteristickou cihlovou barvou ušlechtilého Pinotu	365,- Kč
Hrdina - Cuvée 4 2008 - výrazné a plné suché víno zajímavé kombinace 4 odrůd - André, Dornfelder, Frankovka a Modrý portugal	325,- Kč
Emiliana Chile - Syrah 2007 - robustní, plné víno z biodynamického vinařství s vůní čokolády a přezrálého černého ovoce	420,- Kč
Toskánsko, Itálie - Chianti Classico, 2007 - typický představitel Chianti, výrazná ale přitom jemná chuť vůně, tóny přezrálého lesního ovoce	395,- Kč
Cusumano, Itálie - Nero d'Avola, IGT 2007 - robustní tmavé a plné červené víno, typický reprezentant této staré italské odrůdy	595,- Kč

### Vína růžová 0,7 l

Hrdina & Dcera - Zweigeltrebe Blanc 2009 - svěží, suché víno vyrobené z hroznů červené odrůdy Zweigeltrebe	230,- Kč
Anakena Chile - Cabernet Sauvignon rosé 2009 - svěží růžové víno s nádhernou barvou a vůní lesních jahod	230,- Kč
Lambrusco Chiarli Rosato - jemná ovocná vůně, plné svěží chuti s jemným perlením	200,- Kč

## PŘÍLOHA Č. 4: JÍDELNÍ A NÁPOJOVÝ LÍSTEK PIVOVARU A RESTAURACE VÁLÁŠEK

### Studené předkrmy

100 g	<b>Nakládaný hermelín s feferonkou</b>	54.00,-
80 g	<b>Rajče s mozzarellou, bazalkou a balsamikem</b>	45.00,-
100 g	<b>Nakládaný utopenec v pikantním nálevu s cibulí</b>	35.00,-
100 g	<b>Domácí škvarková pivní pomazánka</b>	30.00,-

### Teplé předkrmy

1 ks	<b>Domácí klobása na pivo s křenem a hořčicí, chléb</b>	40.00,-
300 g	<b>Valašský kontrabáš zapékaný se sýrem</b> (brambor, pohanka, uzený bůček, koření, sýr)	55.00,-

### Specialita Valáška

1 ks	<b>Pivovarský bramboráček s mlátem</b>	29.00,-
------	--	---------



### Polévky

0,33 l	<b>Hovězí vývar se zeleninou, nudlemi a játrovými knedlíčky</b>	35.00,-
0,33 l	<b>Pivní bramboračka</b>	29.00,-
0,33 l	<b>Slepičí s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi</b>	35.00,-

### Obložené mísy

1000 g	<b>Grilované koleno s hořčicí, křenem a zelným salátem pro 5 osob</b>	350.00,-
1000 g	<b>Mísa mix</b> (šunka, anglická slanina, klobása, vysočina, eidam, uzený sýr, hermelín, tvaružky)	490.00,-
1000 g	<b>Salámová mísa</b> (salámy, šunka, klobása, angl. slanina)	490.00,-
1000 g	<b>Sýrová mísa</b> (různé druhy sýrů, hermelín, tvaružky)	490.00,-
1000 g	<b>Mísa kuřecích řízečků</b> (20ks/50g)	550.00,-
1000 g	<b>Mísa vepřových řízečků</b> (20ks/50g)	550.00,-
1000 g	<b>Mísa řízečků v bramborákovém těstě</b> (20ks/50g)	690.00,-
1000 g	<b>Roláda z kuřecího masa</b> (objednat den dopředu)	650.00,-
1000 g	<b>Roláda z vepřového masa</b> (objednat den dopředu)	650.00,-
1000 g	<b>Grilované kuřecí špalíčky</b> (objednat den dopředu)	450.00,-
1000 g	<b>Zeleninová mísa</b> (dle nabídky a Vašeho přání)	300.00,-
1000 g	<b>Ovocný salát</b> (dle nabídky a Vašeho přání)	300.00,-



### Saláty

350 g	Caesar salát s grilovanými kuřecími prsíčky	119.00,-
350 g	Ledový salát s tuňákem, zelen. fazolkami, rajčaty a zastřeným vejcem	99.00,-
350 g	Míchaný zeleninový salát s dresingem, sýrem a šunkou	99.00,-
350 g	Míchaný listový salát s grilovanou zeleninou a balsamikem	99.00,-
350 g	Řecký salát s olivami a balkánským sýrem	89.00,-

### Těstoviny Barilla

300 g	Spaghetti Bolognese	89.00,-
300 g	Spaghetti Carbonara	89.00,-
300 g	Spaghetti s grilovanými kuřecími kousky a roketou	99.00,-



### Hovězího maso

200 g	Tatarský biftek s topinkami	239.00,-
200 g	Biftek s houbovou omáčkou	219.00,-
200 g	Hovězí řezy na pivo a jalovci	195.00,-



### Vepřové maso

200 g	Panenka s houbovou omáčkou	139.00,-
200 g	Panenka s pepřovou omáčkou	139.00,-
200 g	Kotlety v pивní marinádě	129.00,-
150 g	Smažený vepřový řízek z panenky	99.00,-



### Kuřecí maso

150 g	Kuřecí prso s houbovou omáčkou	119.00,-
150 g	Kuřecí prso se sýrovo-nivovou omáčkou	119.00,-
150 g	Kuřecí prso na pivo a šalvěji	109.00,-
150 g	Smažený kuřecí řízek	99.00,-



### Ryby

200 g	Losos se smetanovým špenátem	159.00,-
200 g	Pangasius na másle s jarní zeleninou	129.00,-

### Česká kuchyně

300 g	Pečená kachna, špekové bílé zelí, domácí knedlík	119.00,-
150 g	Svíčková na smetaně s brusinkami domácí knedlík	89.00,-
150 g	Pívovarský guláš, domácí knedlík	89.00,-
300 g	Halušky se zelím a uzeným masem	79.00,-
150 g	Smažený sýr se šunkou	69.00,-
300 g	Kynuté borůvkové knedle s máslem a zakysanou smetanou	59.00,-

### Přílohy

200 g	<b>Babiččiny brambory</b> (cibule, slanina, česnek)	45.00,-
150 g	<b>Restované brambory ve slupce s rozmarýnem</b>	30.00,-
200 g	<b>Vařené brambory s čerstvými bylinkami</b>	27.00,-
200 g	<b>Opékané brambory s česnekem</b>	26.00,-
150 g	<b>Hranolky</b>	25.00,-
150 g	<b>Americké brambory</b>	27.00,-
150 g	<b>Rýže</b>	25.00,-
150 g	<b>Zeleninová obloha</b>	25.00,-

### Pečivo

1 ks	<b>Krajíc chleba</b>	5.00,-
1 ks	<b>Rohlík</b>	4.00,-
1 ks	<b>Banketka</b>	3.00,-

### Dezerty

1 ks	<b>Horké maliny</b>	49.00,-
1 ks	<b>Domácí čokoládový dort</b>	35.00,-
1 ks	<b>Domácí tvarohový dort</b>	35.00,-
1 ks	<b>Domácí tiramisu</b>	35.00,-
1 ks	<b>Domácí jahodový dort</b>	35.00,-
1 ks	<b>Domácí pečené listové trubičky a věnečky</b>	11.00,-
1 ks	<b>Medovník</b>	30.00,-

### Moučníky

2 ks	<b>Palačinky s čerstvým ovocem, šlehačkou a čokoládou</b>	59.00,-
------	---	---------

### Pivo čepované

0,5 l	<b>Kvasnicový ležák světlý speciál</b>	27.00,-
0,3 l	<b>Kvasnicový ležák světlý speciál</b>	20.00,-
0,5 l	<b>Kvasnicový ležák tmavý</b>	24.00,-
0,3 l	<b>Kvasnicový ležák tmavý</b>	19.00,-
0,5 l	<b>Kvasnicový ležák světlý</b>	24.00,-
0,3 l	<b>Kvasnicový ležák světlý</b>	19.00,-
0,5 l	<b>Řezaný kvasnicový ležák</b>	24.00,-
0,3 l	<b>Řezaný kvasnicový ležák</b>	19.00,-
0,5 l	<b>Višňový ležák</b>	27.00,-
0,3 l	<b>Višňový ležák</b>	20.00,-
0,5 l	<b>Kávoový ležák</b>	27.00,-
0,5 l	<b>Mandlový ležák</b>	27.00,-
0,3 l	<b>Mandlový ležák</b>	20.00,-
0,5 l	<b>Borůvkový ležák</b>	27.00,-
0,3 l	<b>Borůvkový ležák</b>	20.00,-
0,5 l	<b>Pilsner Urquell</b> (lahvové pivo)	40.00,-
0,5 l	<b>Radegast Birell</b> (nealkoholické lahvové pivo)	26.00,-

### Nealkoholické nápoje

0,33 l	<b>Coca Cola</b>	28.00,-
0,33 l	<b>Coca Cola Light</b>	28.00,-
0,33 l	<b>Chito Water</b>	25.00,-
0,25 l	<b>Kinley tonic</b> (dle výběru)	27.00,-
0,33 l	<b>Mattoni přírodní</b> (perlivá, jemně perlivá)	20.00,-
0,33 l	<b>Mattoni s příchutí</b> (dle nabídky)	22.00,-
0,33 l	<b>Rajec</b> (neperlivý, jemně perlivý)	20.00,-
0,2 l	<b>Jupí Snipp</b> (dle nabídky)	24.00,-
0,33 l	<b>Aquila ledový čaj</b> (dle nabídky)	24.00,-
0,33 l	<b>Sodovka</b> (dle nabídky)	13.00,-
0,1 l	<b>Kofola točená</b>	5.00,-

### Teplé nápoje

7 g	<b>Espresso</b>	27.00,-
7 g	<b>Espresso Ristretto</b>	27.00,-
7 g	<b>Cappuccino</b>	35.00,-
7 g	<b>Latte Machiatto</b>	35.00,-
7 g	<b>Káva turecká</b>	25.00,-
7 g	<b>Káva vídeňská</b>	33.00,-
7 g	<b>Káva alžírská</b>	40.00,-
1 ks	<b>Smetana do kávy</b>	4.00,-
0,2 l	<b>Čokoláda</b>	28.00,-
0,3 l	<b>Čaj černý, ovocný, zelený</b>	20.00,-
0,2 l	<b>Jablečný grog</b> (nealko)	25.00,-
0,2 l	<b>Svařené víno bílé, červené</b>	32.00,-

### Aperitivy

10 cl	<b>Martini Extra Dry</b>	45.00,-
10 cl	<b>Cinzano</b>	40.00,-
10 cl	<b>Metropol</b>	35.00,-

### Vína šumivá

0,75 l	<b>Bohemia sekt</b>	200.00,-
0,75 l	<b>Dětský sekt</b>	110.00,-

### Vína šumivá

0,75 l	<b>Bohemia sekt</b>	200.00,-
0,75 l	<b>Dětský sekt</b>	110.00,-

### Vína sudová

0,2 l	<b>Sudové víno bílé (rozlévané)</b>	28.00,-
0,2 l	<b>Sudové víno červené (rozlévané)</b>	28.00,-

### **Whisky a Bourbon**

4 cl	<b>Tullamore Dew</b>	60.00,-
4 cl	<b>Johnnie Walker Red Label</b>	50.00,-
4 cl	<b>Grants Scotch Whisky</b>	50.00,-
4 cl	<b>Jim Beam Bourbon</b>	50.00,-
4 cl	<b>Jack Deniels</b>	50.00,-

### **Cognac a Brandy**

4 cl	<b>Metaxa *****</b>	50.00,-
------	---------------------	---------

### **Tequila**

4 cl	<b>Tequila Gold</b>	55.00,-
4 cl	<b>Tequila Sierra Silver</b>	50.00,-

### **Vodka**

4 cl	<b>Finlandia</b>	35.00,-
4 cl	<b>Jelzin</b>	30.00,-
4 cl	<b>Jelzin Power Gold</b>	25.00,-
4 cl	<b>Jelzin zelené jablko</b>	25.00,-

### **Destiláty**

4 cl	<b>Jägermeister</b>	50.00,-
4 cl	<b>Gin Beefeater</b>	45.00,-
4 cl	<b>Baileys</b>	40.00,-
4 cl	<b>Slivovice</b>	35.00,-
4 cl	<b>Becherovka</b>	30.00,-
4 cl	<b>Fernet stock</b>	30.00,-
4 cl	<b>Fernet Stock citrus</b>	30.00,-
4 cl	<b>Stará myslivecká</b>	25.00,-
4 cl	<b>Rum tuzemský</b>	18.00,-
4 cl	<b>Borovička</b>	18.00,-
4 cl	<b>Režná</b>	18.00,-
4 cl	<b>Griotte</b>	18.00,-
4 cl	<b>Vaječný likér</b>	14.00,-

### **Slané pečivo**

100 g	<b>Arašídý</b>	25.00,-
75 g	<b>Pistácie</b>	35.00,-
60 g	<b>Mandle</b>	35.00,-
60 g	<b>Ořechy kešu</b>	35.00,-
60 g	<b>Bramborové lupínky (dle nabídky)</b>	22.00,-
1 ks	<b>Tyčinky Havlík</b>	20.00,-

### **Sladkosti dětem**

1 ks	<b>Tatranka</b>	10.00,-
1 ks	<b>Kofila čokoláda</b>	13.00,-
1 ks	<b>Ledové kaštiny</b>	13.00,-
1 ks	<b>Milena čokoláda</b>	13.00,-
1 ks	<b>Lízátko</b>	4.00,-
1 ks	<b>Žvýkačky</b>	15.00,-

## PŘÍLOHA Č. 5: JÍDELNÍ LÍSTEK PIVOVARU A RESTAURACE BALKÁN

### POLÉVKY

0,3l	Vývar s masem a nudlemi	23,-
0,3l	Vývar s masem, nudlemi a játrovými knedlíčky	26,-
0,3l	Česnečka se sýrem a uzeným masem, opečený chléb	23,-
0,3l	Moravská kyselica s houbami a fazolemi	23,-

### PŘEDKRMY STUDENÉ

50g	Šunkový kornoutek s křenem a šlehačkou, pečivo	38,-
200g	Obložená mísa, máslo, pečivo (šunka, salám, anglická slanina, sýr)	78,-
100g	Krabí koktejl s kapií, sýrem a česnekovým dresinkem, pečivo	55,-
100g	Čabajka krájená zdobená křenem, pečivo	40,-

### PŘEDKRMY TEPLÉ

100g	Dušený chřest s holandskou sýrovou omáčkou	45,-
100g	Brokolice se smetanou na toastu gratinovaná hermelínem	45,-
100g	Žampionový toast s grilovanými rajčaty	45,-
100g	Gratinované žampiony PAMPLONA (žampiony restované na cibulce se smetanou gratinované hermelínem)	45,-
100g	Pečená slanina s vejci a nakládanou okurkou	50,-

### SPECIALITY RESTAURACE

200g	Balkánský steak, obloha (vysoký steak z hovězí svíčkové se smetanou gratinovaný modrým sýrem)	220,-
200g	Vysoký steak z vepřové panenky na zeleném pepři, obloha	135,-
400g	Balkánská mísa pro 2 osoby, obloha (hovězí svíčková, vepřová panenka, kuřecí prsa obložená slaninou a žampiony v vepřové omáčce)	260,-

<b>150g Mexický steak, obloha</b>	<b>125,-</b>
(vepřová panenka obložená zelenými fazolkami, kukuřicí, chilli papričkami a anglickou slaninou)	
<b>200g Maso 2 barev, obloha</b>	<b>149,-</b>
(hovězí svíčková, vepřová panenka v pikantní omáčce s grilovanými rajčaty)	
<b>150g Moravská masová směs, obloha</b>	<b>136,-</b>
(hovězí svíčková, vepřová kotleta krájené na nudličky ve směsi ze slaniny, paprik, cibule, žampionů a hořčice)	
<b>200g Královská pochoutka, obloha</b>	<b>120,-</b>
(vepřová kotleta, kuřecí prsa na přírodní způsob zdobená sázeným vejcem sypaná sýrem)	

## **RYBY**

<b>100g Kapr pečený po ďábelsku s kari a worchestrem, kečup, obloha</b>	<b>40,-</b>
<b>100g Jihočeský kapr po mlynářsku se žampiony, obloha</b>	<b>40,-</b>
<b>100g Kapr smažený v troj-obale, obloha</b>	<b>40,-</b>
Dle váhy: příplatek 5,- za každých 10g	
<b>100g Pstruh na roštu s provensálským kořením zakápnutý citronem, obloha</b>	<b>45,-</b>
<b>100g Pstruh na mandlích s pomerančem, obloha</b>	<b>45,-</b>
Dle váhy: příplatek 5,- za každých 10g	
<b>100g Filety PANGANIUS na bylinkovém másle s grilovanými rajčaty, obloha</b>	<b>50,-</b>
<b>100g Filety PANGANIUS se zeleným chřestem gratinované sýrem, obloha</b>	<b>50,-</b>
<b>100g Filety PANGANIUS se špenátem, česnekem a modrým sýrem upravené upravené jako závitky v jemné smetanové omáčce, obloha</b>	<b>50,-</b>
dle váhy: příplatek 5,- za každých 10g	
<b>100g Steak z červeného lososa na másle, obloha</b>	<b>55,-</b>
<b>100g Losos SALAMANCA, obloha</b>	<b>55,-</b>
(steak z lososa přelitý omáčkou z modrého sýra a smetany zdobený brokolicovou růžicí)	
<b>100g Losos provoněný bylinkami s holandskou omáčkou sypaný mandlemi, obloha</b>	<b>55,-</b>
Dle váhy: příplatek 5,- za každých 10g	
<b>200g Smažené rybí filé, obloha</b>	<b>75,-</b>

## HOVĚZÍ MASO

150g	Tatarský biftek s topinkami, obloha (specialita ze syrové hovězí panenky s vejci, cibulí, hořčicí a worchestrem)	189,-
200g	Pfeffer steak, obloha	199,-
200g	Anglický biftek, obloha (vysoký steak z hovězí svíčkové na barevném pepři se sázeným vejcem)	199,-
200g	Myslivecký steak s brusinkovou omáčkou, obloha (hovězí svíčková, zvěřinové koření, červené víno, brusinky)	199,-
200g	RUMPSTEAK, obloha (hovězí svíčková zdobená zelenými fazolkami na česneku a slaninovým prstencem)	199,-
150g	Hovězí podle Stroganova, obloha (hovězí svíčková krájená na nudličky ve smetanové omáčce se žampiony, pórkem a paprikou, kečup)	189,-
150g	Ďáblovo potěšení, obloha (hovězí svíčková krájená na nudličky restovaná se slaninou, šunkou, cibulí a paprikou, červené víno)	189,-

## DRŮBEŽÍ MASO

### • PRSÍČKA

150g	Sládkovo oko, obloha (kuřecí prsíčko plněné šunkou, eidamským sýrem a kapií, trojobal)	89,-
150g	Trubačova kapsa, obloha (kuřecí prsíčko plněné hermelínem, broskvemi a mandlemi, trojobal)	89,-
150g	Krčmářský kuřecí řízek, obloha (pikantní kuřecí plátek smažený v těstíčku obložený cibulí a okurkou)	89,-
150g	Kuřecí přírodní závitok se špenátem a nivou ve smetanové omáčce, obloha	89,-
150g	Kuřecí prsíčko přírodní plněné hermelínem a slaninou, obloha	89,-



150g	Smažený kuřecí řízek, obloha	79,-
150g	Kuřecí prsíčko dušené na másle, obloha	79,-
150g	Restované kuřecí prsíčko v jemné mandlové omáčce, obloha	89,-
150g	„Thajské“ kuřecí nugetky, obloha (kuřecí maso, pivo, med, sójová omáčka)	89,-
300g	Grilovaná kuřecí křidýlka přelitá pikantní omáčkou, obloha	59,-
120g	Jemné drůbeží rizoto s jarní zeleninou sypané eidamským sýrem, ozdoba	75,-
120g	Topinka obložená kuřecími nugetami v chilli omáčce sypaná sýrem, obloha	75,-
150g	Drůbeží játra na cibulce a žampionech, obloha	69,-
150g	Drůbeží játra po ďábelsku s anglickou slaninou, obloha	69,-

### • **STEHENNÍ ŘÍZEK**

Dle váhy: příplatek 4,- za každých 10g

150g	Královský kuřecí steak, obloha (stehenní plátek přelitý restovanými žampiony se smetanou gratinovaný hermelínem)	80,-
150g	Dámský steak, obloha (přírodní steak obložený broskví a šunkou gratinovaný Eidamským sýrem)	80,-
150g	Steak s krabím masem a ananasem pod sýrovou čepičkou, obloha (stehenní plátek obložený směsí krabího masa, pórku, žampionů a ananasu s bílým vínem gratinovaný Eidamským sýrem)	80,-
150g	Ďábelské kuřecí nugety, obloha (stehenní maso krájené na nudličky ochucené chilli papričkou restované s paprikou, pórkem a žampiony)	80,-
150g	Kuřecí řízečky pana hospodského, obloha (stehenní maso krájené na nudličky s čabajkou, cibulí a smetanovou omáčkou)	80,-



## **VEPŘOVÉ MASO** **• VEPŘOVÁ PANENKA**

<b>200g</b>	<b>Balkánská jehla nadmíru dobrá, obloha</b> (vepřová panenka na jehle s cibulí, slaninou a žampiony, hořčice, sypaná eidamským sýrem)	<b>135,-</b>
<b>200g</b>	<b>Rychtářský špíz, obloha</b> (vepřová panenka na jehle s cibulí a slaninou, obložená restovanými játry)	<b>135,-</b>
<b>200g</b>	<b>Pánský steak, obloha</b> (přírodní vepřová panenka obložená feferonkami, slaninou gratinovaná modrým sýrem)	<b>135,-</b>
<b>200g</b>	<b>Vepřové špalíčky STŘÍ VŮNÍ, obloha</b> (medailonky z vepřové panenky ochucené provensálským kořením, česnekem a kari s přírodní šťávou)	<b>135,-</b>
<b>200g</b>	<b>VULCANO steak, obloha</b> (steak z vepřové panenky obložený směsí zelených fazolí, rajčat, kukuřice, česneku a slaniny)	<b>135,-</b>

## **• VEPŘOVÁ KOTLETA**

<b>150g</b>	<b>Medvědí tlapky, obloha</b> (vepřová kotleta plněná slaninou a modrým sýrem, trojobal)	<b>99,-</b>
<b>150g</b>	<b>Šafářský řízek, obloha</b> (vepřová kotleta plněná šunkou a eidamským sýrem, kapie, trojobal)	<b>99,-</b>
<b>150g</b>	<b>Smažený vepřový řízek, obloha</b>	<b>79,-</b>
<b>150g</b>	<b>Husarská žavle, obloha</b> (vepřové pikantní kousky z kotlety ve směsi papriky, žampionů, cibule a plátku šunky)	<b>99,-</b>
<b>150g</b>	<b>Vepřové medailonky po sicilsku, obloha</b> (vepřový kotlet na tymiánu s omáčkou z hub a krájených rajčat sypaný eidamským sýrem)	<b>99,-</b>

<b>150g Smetanové řízečky na houbách, obloha</b>	<b>99,-</b>
(vepřový kotlet restovaný na žampionech, pórku, bílém víně, zalitý smetanou s chilli papričkou)	
<b>150g Dijonské vepřové řízky, obloha</b>	<b>99,-</b>
(vepřový kotlet naložený v hořčici a kopru s jemnou francouzskou omáčkou)	
<b>100g Bramborák plněný ostrou masovou směsí sypaný modrým sýrem, obloha</b>	<b>79,-</b>
<b>100g Královská topinka s ostrou masovou směsí sypaná eidamským sýrem, obloha</b>	<b>79,-</b>

## **TĚSTOVINY**

<b>300g Špagety FRUTTI DI MARE, ozdoba</b>	<b>70,-</b>
(plody moře restované na česneku ve smetanové omáčce sypané sýrem)	
<b>300g Špagety AL PESTO, ozdoba</b>	<b>70,-</b>
(kuřecí kousky ve smetanovo-bylinkové omáčce)	
<b>300g Špagety CARTIER, ozdoba</b>	<b>70,-</b>
(kuřecí kousky, sekaná rajčata, česnek, bazalka, sypané Eidamským sýrem)	
<b>300g Penne s krabím masem a kukuřicí v jemné sýrové omáčce, ozdoba</b>	<b>70,-</b>
<b>300g Penne v omáčce z modrého sýra s grilovanými rajčaty a anglickou slaninou, ozdoba</b>	<b>70,-</b>
<b>300g Penne s brokolicí a šunkou ve smetanové omáčce, ozdoba</b>	<b>70,-</b>
<b>300g Penne s kuřecím masem a špenátem na šlehačce, ozdoba</b>	<b>70,-</b>

## **BEZMASÁ JÍDLA**

120g Smažený sýr, obloha	64,-
120g Smažený hermelín, obloha	69,-
120g Smažený sýr po pastýřsku se šunkou, obloha	69,-
150g Selská sýrová jehla, obloha (smažená eidamská cihla, smažený hermelín, přelitá pikantní omáčkou)	74,-
120g Smažené žampiony,	55,-
200g Brokolicové růžice na smetaně gratinované hermelínem, ozdoba	69,-
200g Teplá zeleninka v sýrovém župánku, smetanová omáčka, ozdoba	64,-

## **DESERTY A KOMPOTY**

2ks Palačinky s ovocem a šlehačkou, čokoládová poleva	49,-
2ks Palačinky s vanilkovou zmrzlinou a brusinkovým přelivem	49,-
200g Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou, šlehačka, čokoládová poleva	59,-
Medovník podle tradiční receptury zdobený šlehačkou	28,-
Ovocná zmrzlina 2 kopečky se šlehačkou, oplatek, poleva	25,-
Zmrzlinový pohár s ovocem, šlehačka, oplatek, poleva	39,-
Zmrzlinový pohár s vaječným koňakem a mandlemi, šlehačka, oplatek, poleva	39,-
Kompoty: broskvový, jahodový, ananasový	30,-

## PŘÍLOHY A OMÁČKY

200g	vařený brambor	20,-
200g	vařený brambor s máslem	22,-
200g	hranolky	24,-
200g	opékaný brambor	24,-
200g	opékaný brambor s česnekem	24,-
200g	americký brambor	24,-
200g	americký brambor pikantní	24,-
200g	dušená rýže	20,-
150g	bramborové krokety	24,-
5ks	bramboráčky	25,-
100g	zeleninová obloha	15,-
1ks	chléb	5,-
5g	Tatarská omáčka	10,-
	Kečup	10,-
	Dresinky: jogurtový, česnekový, francouzský	10,-

## SALÁTY MALE

100g	Míchaný z čerstvé zeleniny	30,-
100g	Čínské zelí s kukuřicí a olivovým olejem	30,-
100g	Čínské zelí s koprem a jogurtovým dresinkem	30,-
100g	Okurkový	30,-
100g	Okurkový se smetanou	30,-
100g	Rajčatový s cibulí	30,-
100g	Zelný s kukuřicí	30,-

## VELKÉ

200g	Šopský s balkánským sýrem	45,-
200g	Řecký s olivami a balkánským sýrem	49,-
200g	Fitness talíř s kuřecím masem a francouzským dresinkem	59,-
200g	Těstovinový salát s tuňákem a kukuřicí, dresink	59,-
200g	Těstovinový salát se šunkou, hermelínem a rajčaty, dresink	59,-
200g	Zeleninový salát Frutti di mare, citronovo-jogurtový dresink	59,-

## PŘÍLOHA Č. 6: CENÍK SLUŽEB ROŽNOVSKÝCH PIVNÍCH LÁZNÍ

### **LÉČEBNÁ KŮRA HARMONIZAČNÍ (80 min.)**

Cena pro jednotlivce **299 Kč**

- Aromaterapie v parní bylinné sauně
- Peelingová rukavice - vlastní peeling celého těla
- Relaxace - zábal v psaníčku

### **LÉČEBNÁ KŮRA PIVNÍ (80-90 minut)**

Cena: **690 Kč / osobu**

- Aromaterapie v parní bylinné sauně + 220Kč
- Koupel v pivu
- Relaxace - zábal v psaníčku
- 2 x 0,5 L piva v ceně

### **LÉČEBNÁ KŮRA PIVNÍ PARTNERSKÁ(90 min)**

Cena: **1100 Kč / pár**

- Aromaterapie v parní bylinné sauně + 220Kč
- Koupel v pivu ve dřevěné dvou vaně
- Relaxace - zábal v psaníčku
- 2 x 0,5 L piva v ceně pro každého

### **LÉČEBNÁ KŮRA JARNÍ PÉČE (120 minut)**

Cena: **590 Kč/osobu - v nabídce do 30.6.2011**

- Aromaterapie vincentkou a třemi druhy bylin
- Zábal zad z mláta
- Masáž lávovými kameny 30 minut
- Relaxační zábal v psaníčku

### **LÉČEBNÁ KŮRA JARNÍ PÉČE SPECIÁL – PARTNERSKÁ (130 minut) - v nabídce do 30.6.2011**

Cena pro dvojici **1590 Kč**

- Aromaterapie vincentkou a třemi druhy bylin
- Vzájemný peeling v parní sauně
- Bylinná koupel
- Relaxace - zábal v psaníčku
- Masáž lávovými kameny 30 minut
- Odpočinek po masáži

### **LÉČEBNÁ KŮRA - OČISTA TĚLA I DUŠE (2,5 hod)**

Cena: **1450 Kč / osobu**

- Aromaterapie v parní bylinné sauně
- solná lázeň z Mrtvého moře
- speciální energetická/čakrová masáž
- relaxační zábal v psaníčku
- focení a interpretace aury

### **INTUITIVNÍ MASÁŽ ZAD A ŠÍJE..... 439 Kč**

- Aromaterapie v parní bylinné sauně
- Intuitivní masáž s využitím Reiki, prány a lávových kamenů - 30 minut
- Relaxace - zábal v psaníčku

### **INTUITIVNÍ MASÁŽ CELÉHO TĚLA.... 639 Kč**

- Aromaterapie v parní bylinné sauně
- Intuitivní masáž s využitím Reiki, prány a lávových kamenů – 60 minut
- Relaxace - zábal v psaníčku

### **MASÁŽ LÁVOVÝMI KAMENY ZAD A ŠÍJE 439 Kč**

- Aromaterapie v parní bylinné sauně
- Masáž lávovými kameny zad a šíje-30 minut
- Relaxace - zábal v psaníčku

### **MASÁŽ LÁVOVÝMI KAMENY CELÉHO TĚLA - 639 Kč**

- Aromaterapie v parní bylinné sauně
- Masáž lávovými kameny celé tělo-60 minut
- Relaxace - zábal v psaníčku

### **MEDOVÁ DETOXIKAČNÍ MASÁŽ ZAD- 589Kč**

- Aromaterapie v parní bylinné sauně
- Medová masáž zad a šíje Bio-medem- 30 minut
- Relaxace - zábal v psaníčku

### **RITUÁL Z FIJI – TOKORIKI - 1500Kč**

- Aromaterapie v parní bylinné sauně
- Rituál Tokoriki – cca 120 minut
- Relaxace na lůžku

### **RITUÁL Z FIJI – CUKROVÝ VÁNEK - 800Kč**

- Aromaterapie v parní bylinné sauně
- Rituál Cukrový vánek – cca 60 minut
- Relaxace na lůžku

### **TANTRICKÁ MASÁŽ 6 RUKOU - 5990Kč**

- Aromaterapie vincentkou a třemi druhy bylin
- Koupel v horkém černém pivu
- Kvasnicová maska obličej
- Exkluzivní tantrická masáž se třemi tantrickými mistry – 90 minut
- Relaxace na lůžku

Ceník je platný do 30.6.2011

- ovocná mísa, neomezené pití piva nebo antioxidantů
- Tantrická masáž i odpočinek probíhá v novém VIP prostoru Rožnovských pivních lázní



**PŘÍPLATKY K BALÍČKŮM:**

Neomezené pití piva během procedur .....	100 Kč
Neomezené pití antioxidantů .....	50 Kč
Parní bylinná sauna(aromaterapie).....	220 Kč
Peelingová rukavice do parní sauny.....	30 Kč
Relaxace – zábal v psaníčku .....	99 Kč
Rašelinový zábal 20 minut .....	250 Kč
Zábal z mláta 20 minut .....	350 Kč
Kvasnicový zábal obličeje nebo vlasů .....	55 Kč
Obličejová maska z kyseliny Hyaluronové..	250 Kč
PH Test kyselosti těla .....	50 Kč
Fotografie Aury.....	250 Kč
Fotografie Aury s výkladem .....	500 Kč

**PŘÍPLATKY ZA MASÁŽE K BALÍČKŮM:**

Intuitivní masáž 30 minut .....	290 Kč
Intuitivní masáž 60 minut .....	540 Kč
Masáž lávovými kameny 30 minut .....	290 Kč
Masáž lávovými kameny 60 minut .....	540 Kč
Medová detoxikační masáž 30 minut .....	450 Kč
Čokoládová masáž 30 minut .....	350 Kč



**Kontakty:**

Rožnovské pivní lázně s.r.o.  
Pivovarská 6  
756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Telefon recepce: 774 430 000 (14 – 20 hodin)  
E-mail: [recepce@roznovskepivnilazne.cz](mailto:recepce@roznovskepivnilazne.cz)  
Web: [www.roznovskepivnilazne.cz](http://www.roznovskepivnilazne.cz)

**Provozní doba lázní a kavárny:**

Pondělí .....zavřeno  
Úterý ..... 14 – 20 hodin  
Středa ..... 14 – 20 hodin  
Čtvrtek ..... 14 – 20 hodin  
Pátek ..... 14 – 20 hodin  
Sobota ..... 14 – 20 hodin  
Neděle ..... 14 – 20 hodin

## PŘÍLOHA Č. 6: DVOUDENNÍ BALÍČKY SLUŽEB ROŽNOVSKÝCH PIVNÍCH LÁZNÍ

### **DVOUDENNÍ BALÍČEK**

#### **INTENZIVNÍ OČISTNÁ TERAPIE TĚLA A DUŠE**

**Cena: 3990 Kč/osobu**

#### **1. DEN - program:**

- diagnostika aury a vstupní pohovor 30 min
- bylinná pára s audio programem 20 min
- vykoupání v soli z Mrtvého moře 30 min
- zábal z rašeliny na prohřátí těla 30 min
- hodinová intuitivní masáž 60 min
- relaxační zábal 30 min
- káva/čaj/cappuccino

#### **2. DEN - program:**

- bylinná sauna s audio programem 20 min
- koupel v pívu vč. pití piva 30 min
- kvasnicová maska obličeje 10 min
- relaxační zábal 30 min
- celotělový peeling a hydratace a výživa celého těla mlékem a olejem 60 min
- relaxační zábal 30 min
- diagnostika aury a výstupní pohovor 30 min
- neomezené pití piva
- káva/čaj/cappuccino

### **DVOUDENNÍ BALÍČEK**

#### **HYČKÁNÍ TĚLA I DUŠE**

**Cena: 2990 Kč/osobu**

#### **1. DEN - program:**

- diagnostika aury a vstupní pohovor
- aromaterapie - bylinná sauna + peeling celého těla pomocí peelíngové rukavice
- hodinová intuitivní masáž
- relaxační zábal s řízenou meditací
- káva/čaj/cappuccino

#### **2. DEN - program:**

- aromaterapie - bylinná pára s audio programem
- zábal z mláta
- kvasnicová maska obličeje nebo vlasů
- hydratace a výživa celého těla kokosovým mlékem a olejem 60 min
- relaxační zábal s řízenou meditací
- diagnostika aury a výstupní pohovor s doporučením 30 min
- káva/čaj/cappuccino





## **UBYTOVÁNÍ:**

### **Hotel Eroplán\*\*\*\***

Cena za dvoulůžkový pokoj je 1290 Kč za dvě osoby se snídaní formou švédského stolu. Za polopenzi je příplatek 220Kč.

### **Penzion Bečva**

Cena za dvoulůžkový pokoj je 690 Kč (cena za ubytování pro dvě osoby bez stravy), v recepci penzionu je možné si dohodnout snídaní za 50Kč.

---

### **Příplatku k balíčkov:**

+ 199,- Kč za osobu možnost večeře v hospodě Rožnovského pivovaru = neomezená konzumace zabíjačkových specialit + prohlídka pivovaru.

---

### **Kontakty:**

Rožnovské pivní lázně s.r.o.  
Pivovarská 6  
756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Telefon recepcie: 774 430 000 (14 – 20 hodin)

E-mail: [recepce@roznovskepivnilazne.cz](mailto:recepce@roznovskepivnilazne.cz)

Web: [www.roznovskepivnilazne.cz](http://www.roznovskepivnilazne.cz)

### **Provozní doba lázní a kavárny:**

Pondělí .....zavřeno  
Úterý ..... 14 – 20 hodin  
Středa ..... 14 – 20 hodin  
Čtvrtek ..... 14 – 20 hodin  
Pátek ..... 14 – 20 hodin  
Sobota ..... 14 – 20 hodin  
Neděle ..... 14 – 20 hodin

---