



(VY) Ferdinandovy hlášky

OBSAH

BENEŠOVSKÁ HASIČSKÁ LIGA
S FERDINANDEM REPREZENTUJE
HASIČSKÝ SPORT A FERDINAND
JÍ PŘI TOM POMÁHÁ 2

NEFILTROVANÉ PIVO JE VELMI
ZDRAVÉ PIVO, KTERÉ ŽIJE 2

AKTUALITY 3
Přítel není nikdy dost
Den černého piva

S FERDINANDEM DO DIVADLA ANEB
PIVNÍ KULTURA K TÉ DIVADELNÍ
NEODMYSLITELNĚ PATŘÍ 3

ROZHOVOR ČÍSLO 4
S Tomášem Hasíkem, pivním gurmánem a autorem
knihy Svět piva a piva světa

100 LET OD ATENTÁTU, KTERÝ ZAČAL
PSÁT NOVÉ DĚJINY EVROPY 5

KAM NA PIVO 5
Restaurace a Café bar Neveklov

AKTUALITA 6
Nostalgický parní vlak Ferdinand



SKUTEČNÉ PIVO Z BENEŠOVA

www.pivovarferdinand.cz

BENEŠOVSKÁ HASIČSKÁ LIGA S FERDINANDEM REPREZENTUJE HASIČSKÝ SPORT A FERDINAND JÍ PŘI TOM POMÁHÁ

MEZI HRDINY SOUČASNOSTI LZE BEZ VÁHÁNÍ ZAŘADIT HASIČE. TI POMÁHAJÍ POTŘEBNÝM, LIDEM V OHROŽENÍ ŽIVOTA NEBO ŘEŠÍ I ZDÁNĹVĚ NICOTNÉ SITUACE. NA DRUHOU STRANU I ZDE JE PROSTOR PRO ODREAGOVÁNÍ, JAKO NAPŘÍKLAD PRO HASIČSKÝ SPORT. KDO BY SE NECHTĚL BAVIT, SOUTĚŽIT A UKÁZAT, CO JEHO ŘEMESLO OBŇÁŠÍ? PRO TY Z VÁS, KTERÍ NETUŠÍ, CO JE OBSAHEM HASIČSKÉHO SPORTU, PAK VĚZTE, ŽE SE JEDNÁ O SOUTĚŽE V POŽÁRNÍM ÚTOKU.

V každém kraji České republiky jsou alespoň dvě hasičské ligy, které se podílejí na pořádání soutěží v hasičském požárním útoku. Do každé ligy se mohou přihlásit muži, ženy i dorost a není podmínkou, aby byli z hasičského sboru.

Také na Benešovsku vznikla v roce 2008 z popudu pana Miroslava Míky Benešovská hasičská liga. Po vzoru mnoha jiných hasičských lig zaplnila prázdné místo v okrese a od té doby si vede velmi úspěšně. Nultý ročník začínal pro Benešovskou hasičskou ligu skromně, na čtyřech soutěžích ročně, posléze se počet rozrůstal. Letos bude mít liga jedenáct závodů, i tzv. dvojkola, kdy v jeden den proběhnou soutěže dvě - denní a noční.

HASIČSKÝ POŽÁRNÍ ÚTOK

Soutěž v požárním útoku je pro diváky rozhodně velmi atraktivní. V každém družstvu je sedm členů, kteří si od povelu rozhodčího „na základnu!“ připraví na prostor základny motorovou stříkačku a potřebné hasičské nářadí. Tento pokus nesmí trvat déle než pět minut. Žádné nářadí nesmí přesahovat základnu ani se dotýkat země, motorová stříkačka musí být v klidu. Poté následuje start, kdy družstvo vyběhne ze základny, nastartuje motorovou stříkačku, zapojí k ní všechny

potřebné díly, nabere vodu z vodní nádrže a doběhne ke dvěma terčům, které musí proudem vody trefit. Terče jsou od startovní čáry vzdáleny 95 metrů a družstvo musí terče sestřelit do dvou minut po startu.

Jako v každém správném sportu družstva předvádějí dokonalou spolupráci, která je důležitá nejen pro tento sport, a je zároveň inspirativní pro nás ostatní.

FERDINANDOVA POMOC

Pivovar Ferdinand je již čtvrtým rokem důležitým partnerem Benešovské hasičské ligy. Při závodech se čepuje Ferdinandova vychlazená jedenáctka, která chutná všem celý rok. Jako věcnou cenu vyhlašují soutěžící družstva sud piva Ferdinand a další upomínkové předměty. Na závodech se zkrátka nehasí pouze požární terč, ale také žízeň zúčastněných.



NEFILTROVANÉ PIVO JE VELMI ZDRAVÉ PIVO, KTERÉ ŽIJE

NEFILTROVANÉ PIVO JE TAKOVÉ, KTERÉ V SOBĚ OBSAHUJE ŽIVÉ, AKTIVNÍ KVASINKY. TYTO SE PŘIDÁVAJÍ PO UVAŘENÍ PIVA NA SPILCE DO OCHLAZENÉ MLADINY. ROZPTÝLENÉ KVASINKY ZPŮSOBUJÍ V PIVU MÍRNÝ ZÁKAL, COŽ NENÍ ZNAK ŠPATNÉ KVALITY, NAOPAK. KVASINKY TOTIŽ OBSAHUJÍ VYSOKÝ OBSAH VITAMÍNU B. OPRAVDIVÍ PIVNÍ GURMÁN SI DO TOHOTO PIVA PŘIDÁVAJÍ JEŠTĚ PLÁTEK CITRONU PRO ZVÝRAZNĚNÍ CHUTI. DÁ SE TEDY ŘÍCT, ŽE TAKOVÉ PIVO JE MNOHEM HUTNĚJŠÍ, CHUTNĚJŠÍ, LAHODNĚJŠÍ A ŽIVĚJŠÍ.

ARISTOKRAT MEZI PIVY

Nefiltrované pivo lze doslova degustovat a válet na jazyku. Pije se z vysokých štíhlých sklenic při vlastní teplotě 6 – 8 °Celsia. Nejlépe chutná s vepřovou pečení, klobáskami či kachnou, ze sýrů je vhodná kombinace s plísňovým sýrem Niva.

FERDINANDŮV KVASNICOVÝ LÉK

Pivovarské kvasnice nám z piva mohou udělat hotový požitek, a že je o „kvasničáky“ zájem, to vám potvrdí každý pivovarník, restauratér a především milovník dobrého a kvalitního piva. Také Ferdinand nabízí všechny druhy piva i s živými pivními kvasnicemi, konkrétně je to Ferdinandova desítka, skvělá tmavá jedenáctka a novinka Max, Ferdinandova dvanáctka, třináctka, a dokonce i Ferdinandova patnáctka.

NEJLEPŠÍ MEDICÍNA

Kromě lahodnosti a specifického vzhledu mají však pivovarské kvasnice i léčivé účinky. V historických lékařských knihách lze najít mnoho záznamů o jejich zdravotních účincích. Kvasinky blahodárně působí na trávení, pomáhají při průjmeh, akné, a dokonce i při cukrovce a nadměrném psychickém

i fyzickém vypětí. Díky obsahu železa a mědi pomáhají řešit chudokrevnost. Existují dokonce názory, že se tyto kvasnice mají přidávat i do kojenecké stravy. Kvasinky jsou bohatým zdrojem bílkovin a vitamínu B, navíc zdrojem nejlevnějším. Trvá měsíce, než vyrostou rostlinné zdroje tohoto vitamínu, pivovarské kvasnice však narostou za několik hodin.

PIVNÍ KOUPELE – PROČ NE?

Pokud ovšem někdo pivo nepije, i zde lze nabídnout alternativu. V kvasnicovém pivu se můžeme totiž i koupat! Pivovarské kvasnice prokrvují, vyživují a omlazují kůži. Proto směle na zdraví!



PŘÁTEL NENÍ NIKDY DOST

NÁŠ PIVOVAR SI DLOUHÁ LÉTA ZAKLÁDÁ NA KVALITĚ TRADIČNÍ VÝROBY PIVA, KDY VYUŽÍVÁ HUMNOVÝ SLAD ZE SVÉ VLASTNÍ SLADOVNY, JENŽ JE VYRÁBĚN TĚŽ TRADIČNÍM POSTUPEM. V SOUČASNOSTI, KDY SE KONKURENCE ŘÍTÍ NA TRH S „EUROPIVY“ ZA NÍZKOU CENU (ZA NULOVOU KVALITU SIC!), SI FERDINAND STÁLE DRŽÍ VYSOKOU LAŤKU KVALITY SVÉHO PIVA. ALE SITUACE JE NELEHKÁ.

Na podporu našeho zlatavého moku, jenž nesmí být zaprodán ve jménu uspokojení šetřivého davu, vzniklo občanské sdružení Přátelé piva Ferdinand. Tento chvályhodný počín vznikl, aby podporoval kvalitu a upozorňoval na šířící se nešvar laciných, umělých a nekvalitních „eurolágrů“, jejichž výroba, propagace a prodej se šíří nejen naší republikou jako kulový blesk.

Češi nejsou jen národ muzikantů, jak říkávaly naše prababičky, ale hlavně milovníků piva. V široké konkurenci a bohaté nabídce si každý, kdo má pivo rád, může najít tu svoji chuť. Nicméně ne každý je odborník a pozná, co je opravdu dobré a kvalitní a co je naopak umělé a chemicky dochucované a nekvalitní. Proto je na čase šířit osvětu i v oboru pivním.

A proto jsou zde Přátelé piva Ferdinand. Cílem sdružení je rozšiřovat povědomí konkrétně o pivo Ferdinand a též o tradičně vařeném pivu v benešovském regionu.

Členem sdružení PPF se může stát každý milovník Ferdinanda. Hlavně takový, který to s dobrým pivem myslí opravdu vážně a jemuž není lhostejno šířit povědomí o kvalitním pivu, podílet se a případně organizovat kulturní, vzdělávací či osvětové akce ve jménu poctivosti a kvality v pivovarnictví. Pro začátek stačí navštívit webové stránky www.mameradiferdu.cz.

Chceme-li, aby pivní kultura nezašla na úbytě, musíme ji chránit. Musíme podporovat, aby se skutečná kvalitní a poctivá piva stále čepovala v našich oblíbených pivnicích, hospodách, barech, klubech a restauracích.



Přátelé piva FERDINAND

S FERDINANDEM DO DIVADLA ANEB PIVNÍ KULTURA K TÉ DIVADELNÍ NEODMYSLITELNĚ PATŘÍ

Praha 2 skrývá v ulici Záhřebská malé divadlo D21, které v současné době vytváří zajímavá představení. Stačí projít průjezdem, přejít dvůr a nenápadné dveře vás zavedou do divadla, kde se v okouzujícím prostředí malého komorního sálu odehrávají hotové divy.

Není zcela od věci, když se podíváme do jeho zákulisí a nakoukneme, co se vaří pod pokličkou. D21 žije a snaží se přitáhnout pozornost nejen tradičních divadelních diváků, ale také školní mládeže i rodičů s dětmi. Kdo by zkrátka tento příjemný prostor nechtěl využít až po okraj? Mladí tvůrci a herci připravují hry, které svou neotřelostí mohou zaútočit na bránice i solar plexus kdekoho.

Nabídka pro publikum je široká. Inspirují se klasickými tématy, ale také texty od současných autorů, kteří nás tlačí „ke zdi“. Jinými slovy apelují na dění kolem nás a náš hlubší smysl pro odpovědnost.

Ke klasice můžeme dnes zařadit i interesantní představení Václava Havla Audience. To se v podání D21 stává malým sci-fi. Doba, která pro nás již patří minulosti, najednou ožívá v pivovaru – divadelním pivovaru – a nabízí zajímavou sondu do lidského chování a za morálkou. Jak říká samo divadlo: „Ztratíme se na okamžik v minulém čase, jako v pohádce, v níž jeden koule, druhý přikuluje a vedoucí to všechno bedlivě sleduje, abychom se opět šťastně vynořili. Někdo se zasměje, jiný zanádvává, některý polituje, ale všichni si dáme pivo, protože u nás všichni pijeme pivo!“

Není bez zajímavosti, že v Audience za podpory benešovského pivovaru vypije sládek až 15 skutečných Ferdinandů s nehranou chutí a rád.

Lukáš Šolc v roli sládky a Jiří Panžner jako Vaněk v režii Jiřího Ondry již od loňského října představují hlavní postavy pivovaru v Audience a nebojí se otevřeně „pivně“ řídit na prknech divadla.

Netřeba proto dodávat, že vám v krku nevyschne ani ve skrytém vinohradském zákoutí, protože i tady čepují Ferdinanda, na kterého po pivním maratónu na jevišti dostanete v hledišti tu správnou chuť.



DEN ČERNÉHO PIVA

Letos uplyne 100 let od osudného atentátu v Sarajevu. Symbolickou vzpomínkou na zašlé časy bude Den černého piva. Dejme si společně v sobotu 28. června alespoň jedno tmavé od Ferdinanda, jehož poctivá hořkost dodá i tomuto dni ten správný říz.



Rozhovor: S TOMÁŠEM HASÍKEM, PIVNÍM GURMÁNEM A AUTOREM KNIHY SVĚT PIVA A PIVA SVĚTA

OPRAVDOVÁ LÁSKA K PIVU NENÍ NIC NEOBVYKLÉHO. MÍT RÁD PIVO ALE NEZNAMENÁ JEN PIVO PÍT. UMĚT DEGUSTOVAT, PIVO VAŘIT A ZKOUŠET NOVÉ PIVNÍ KOMBINACE I VE SPOJENÍ S JÍDLEM JE UMĚNÍ, KTERÉ PIVNÍ LABUŽNÍK A SPISOVATEL TOMÁŠ HASÍK POCTIVĚ NAPLŇUJE.

Jak jste se dostal k pivu a psaní knih o pivu?

O pivo se zajímám odborně několik let. Byla to trochu náhoda, když jsem dostal jako dar doma vařené pivo. Natolik mi učarovalo, že jsem začal také okamžitě vařit. A tak jsem se začal více zajímat o jednotlivé pивní druhy, suroviny, postupy atd.

V hospodě jsem pak u stolu odpovídal na otázky o barvě, chuti a vůni piva. Hodně lidí - a byly to hlavně ženy - bylo překvapených, že pivo může chutnat a vonět! No a jak jsem pořád vyprávěl a degustoval, napadlo mě, že by bylo vhodné vytvořit publikaci, kde by byly základní informace stručně a jasně popsány. Měl jsem velké štěstí, že jsem brzy našel nakladatele, který knihu vydal.

V současné době připravujeme cizojazyčné vydání v elektronické podobě a také kuchařku s pивními recepty. Ty by měly být moderní a využívat chuť a vůni různých druhů pив, například pšeničné, stout, porter, bock, oud bruin atd. Důraz je kladen na dostupnost a originalitu. Součástí bude i párování různých typů piva s jednotlivými recepty.

Co je podle vás pro výrobu dobrého piva nejdůležitější a co od dobrého piva očekáváte?

Podle mě jsou nejdůležitější suroviny a jejich množství. Na začátku je to určitě voda, která svou tvrdostí dává charakter konečnému produktu. Její vlastnosti mají vliv na mnoho věcí. Pro ležák je ideální voda měkká, ale pro jiné pивní druhy je vhodnější tvrdší voda. Její příměsi pak mohou být nenapodobitelné a vznikají tak originální krajová piva.

Slad je duší piva a velkou měrou se podílí na výsledné kvalitě. Sladovnický ječmen je u nás tradičně vysoké kvality, a pokud ho pivovary používají v dostatečném množství, neměly by mít problémy. Ty mohou vzniknout při použití starých sladů nebo importovaných nekvalitních sladů hlavně z východu. Neznámá to ale, že by jinde na světě nedokázali kvalitní slad vyrobit. Spíše je to otázka ceny nebo nastavených standardů hlavně v zemích, kde pivovarnictví nemá takovou tradici jako u nás.

No a konečně je to chmel. Zhruba od poloviny minulého tisíciletí se k výrobě piva používá skoro výhradně. Je to jednak díky svým konzervačním schopnostem a také proto, že pivo dodává hořkou chuť a svěží vůni. Při výrobě ležáku českého typu by se měl používat výhradně český chmel a záleží na sládkovi či majiteli pivovaru, jakou kombinaci chmelů zvolí. A to je to, co od dobrého piva očekávám. Použití dobrých surovin, jejich harmonické sladění a určitou originalitu.

Jakou roli přisuzujete chmelu a jak se používá při výrobě piva?

Chmel má v současné době nezastupitelné místo při výrobě piva. Pro mě bylo největším překvapením, že existuje velké množství chmelů různých chutí a vůní, o kterých jsem dříve neměl ani tušení. Tyto, v převážné míře zahraniční chmely se pro výrobu ležáku českého typu moc nehodí, pro jiné typy pив jsou však ideální.

Použití chmele při výrobě piva má určité zákonitosti, které jsou stále testovány a vylepšovány. Jsou zde ale některé postupy, které se nemění. Pro výrobu českého ležáku se používá postup, kdy se chmel přidává do tzv. chmelovaru na třikrát. První dávka se přidává hned na začátku a množství a druh chmele má vliv hlavně na výslednou hořkost. Druhá dávka se přidává asi v polovině chmelovaru, který by měl trvat asi 90 minut. Poslední dávka chmele se přidává asi 15 minut před ukončením chmelovaru a právě ona má vliv na výslednou vůni. U některých speciálních pив se ještě používá tzv. suché chmelení, kdy se chmel přidává i do už zrajícího piva. To, jaký chmel a jakým způsobem ho sládek použije, se velice výrazně podepíše na chuti a vůni výsledného produktu.

Dříve se jezdilo na chmel na brigády, byl jste i vy někdy na chmelu?

Tohle mě nějak minulo. Vynahradil jsem si to minulý rok na podzim, kdy jsem sklídl divoký chmel přímo do chmelovaru a pravděpodobně uvařil jako první na světě pivo z úplně čerstvého chmele!

Některé pivovary chmelem šetří a raději ho nahrazují chmelovými produkty či chmelovými extrakty. Co si o tomto „trendu“ myslíte?

Toto téma je obecně dost ožehavé a vyvolává emoce mezi laiky i odborníky. Když budu chtít být nestranný, musím přiznat, že využití chmelových produktů má určitě ekonomický či technologický efekt. Ušetří se na skladování a manipulaci, z chmele se vyextrahuje více látek, jeho využití je tak efektivnější a v konečném důsledku to má vliv na hospodárnost. Dokázal bych to pochopit či ospravedlnit u masové produkce alkoholických nápojů.

V případě řemeslných pivovarů či větších pivovarů, které si zakládají na kvalitě svých produktů, je to už složitější. Bezpodmínečně by o tom měl zákazník vědět. Čím více informací, tím lépe. Ale používání klasického chmele, hlávkového nebo v peletách, je prostě něco, co k opravdovému pivu patří. Pokud si ale pivovarník myslí, že chmelové produkty jsou pro jeho pivo důležité, měl by to zákazníkům náležitě vysvětlit.

Chutná vám takové „nechmelené“ pivo a jak byste definoval jeho chuť?

Jak už jsem říkal, chmel má velice velký vliv na to, jak pivo chutná a voní. Pokud je v pivu chmele málo nebo je nekvalitní, má to vliv na celkový dojem z piva. Určitou výjimkou jsou např. piva pšeničná, kořeněná nebo spontánně kvašená s přidáním ovoce, kde je chuť a vůně docílena jinými prostředky. Ale u ležáku a většiny ostatních pив je chmel hodně důležitý. Piva, která jsou cíleně málo chmelená a která u nás označujeme jako „europiva“, mi nechutnají a cíleně se jim vyhýbám. Chuť bych definoval jako nevýraznou, mdlou a bez fantazie.

Pivovar Ferdinand má nový 11° pивní speciál – světlý ležák Max, při jehož výrobě používá nový druh chmele Vital. Jak vám chutná a jak byste jej ohodnotil?

Chmel Vital obsahuje dvojnásobné množství účinných látek, které mají výrazný vliv na zdraví. Jsou to hlavně fytohormony, které pozitivně ovlivňují lidský organismus a používají se ve zdravotnictví. Sám jsem chtěl z Vitalu vařit, ale zatím jsem se k němu nedostal. Jsem proto velice rád, že Ferdinand uvařil svého Maxe. Vital má chuťově trochu jinou charakteristiku než je běžné. Je trochu drsnější, ale podle mého názoru je to výhoda. Je to žatecký chmel a chutná trochu jinak. Tak by asi měla vypadat originalita v tomto oboru. Používat místní suroviny a nebát se experimentovat. Osobně mám rád více chmelená piva s originální chutí. Max mi chutná a těším se, že se dočká dalších variant v barvě a síle.

Je podle vás tradiční výroba piva ohrožena?

Podle mě je to trochu složitější. Tradiční výrobou je u nás označována relativně nová metoda vaření a výroby piva, hojně rozšířená cca od roku 1842. Tehdy byl poprvé uvařen Plzeňský Prazdroj. Neznámá to ale, že by dříve neuměli vyrobit dobré pivo. Prostě se jen vařilo jinak a pivo mělo, podle všech dostupných pramenů, chuť a vůni dost specifickou podle typu a třeba kraje, kde se vyrábělo. Po nástupu plzeňského piva se většina pivovarů pustila do výroby tohoto typu, protože se od tzv. starých pив lišilo. A hlavně mělo dobrou trvanlivost, což byl dříve dost velký problém. Tedy už výroba plzeňského piva byla inovace a ta je nezbytná. Pro určitý typ piva by se ale tradiční výroba měla, v rámci možností a hygienických norem, zachovávat. Věřím, že právě malé a střední pivovary tuto tradici ponесou dál a udrží ji i pro generace příští.

Sám jste začal s vlastní domácí výrobou piva, proč?

Po pravdě, tehdy mi moc zachutnalo pšeničné pivo. Bylo



celkem málo dostupné, a jak jsem měl možnost ochutnat domácí pšeničné pivo, stačil asi měsíc a začal jsem vařit sám. Nejdříve z koncentrátů a časem ze základních surovin. Dnes vařím různá piva a zkouším kombinace sladů a chmelů. Mám tak možnost vyzkoušet různé varianty.

Co si myslíte o „europivu“? Mají tradiční pivovary a minipivovary šanci se v této „konkurenci“ udržet?

Právě europivo je, dle mého názoru, důvodem vzniku mnoha malých pivovarů. To, že velké „chemičky“ vyrábějí pivo bez charakteru, dává možnost nadšeným pivovarníkům ukázat, jak vlastně pivo chutná, jaké jsou možnosti a o co všechno lidé přicházejí. Pevně věřím, že řemeslné pivo v konkurenci obstojí a bude získávat čím dál větší pozici na trhu. Tento trend je patrný nejen u nás, ale např. i v USA, kde vzniklo za posledních 30 let více než 2800 malých pivovarů a stále vznikají další.

V současné době je díky minipivovarům nabídka pив poměrně široká. Většinu speciálů však seženeme pouze ve specializovaných obchodech. Jaký je váš názor na trh s pivem a chování supermarketů?

Myslím, že supermarkety na nabídku reagují a do svého sortimentu piva z některých menších pivovarů zařazují. Problémem je asi cena, která je u těchto pив vyšší.

Patří speciály pouze do specializovaných obchodů?

„Pouze“ rozhodně ne. Je dobře, že specializované prodejny jsou a personál je schopen zákazníkovi podat informace o nabízeném sortimentu. Nepasterizovaná piva potřebují větší péči a ta asi není ve všech supermarketech možná. Dnes se piva z malých pivovarů objevují i v prodejnách specializujících se na místní nebo farmářské produkty. Tam určitě patří, a pokud to nebude stačit, trh na to zareaguje.

Je dobře, že vznikají piva typu Radler?

Pověst praví, že Radler vznikl ve stánku u německé cyklostezky, kde místní podnikatel nabízel cyklistům mix piva a limonády. Tady to jistě smysl má. Pak záleží na úhlu pohledu, jestli se na Radler díváme jako na limonádu s pivem nebo na pivo s limonádou. Osobně si myslím, že Radler pomáhá pивní osvětě. Hlavně u žen, které pak jsou více přístupné třeba pšeničným nebo ovocným pívům.

Poslední otázka: k čemu nejraději pijete pivo?

To, čemu se teď více věnuji, je vaření s pivem a párování jednotlivých pokrmů s různými druhy pив. Takže testuji a zkouším různé variace a kombinace. S trochou nadsázky se dá říci, že neexistuje pokrm, ke kterému by se nějaký druh piva nehodil. Třeba i takový extrém jako je žádné jídlo, tedy půst, drželi už cisterciáci mniši, známí jako trapisté, s vlastním postním pivem. Tedy pivo ke všemu, ale ne jen jeden druh.

100 LET OD ATENTÁTU, KTERÝ ZAČAL PSÁT NOVÉ DĚJINY EVROPY

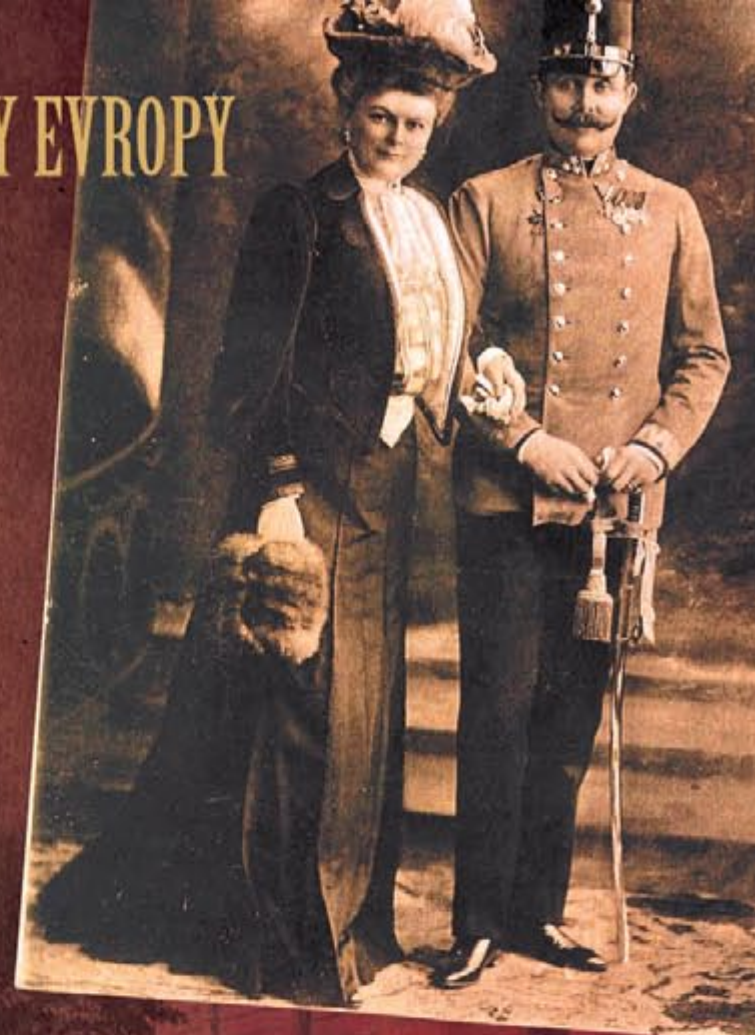


Poznááte? Milovníkům knihy Jaroslava Haška „Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války“ netřeba nic vysvětlovat. Ani filmovým fandům, protože snímek „Dobrý voják Švejk“ z roku 1956 s dobrosrdečným, leč lehce „přitroublým“ vojáčkem v podání nezapomenutelného Rudolfa Hrušínského patří ke zlatému filmovému fondu.

Nechce se tomu ani věřit, ale od smrti arcivévody Františka Ferdinanda d'Este letos uplyne už 100 let. Se svou ženou Žofií z Hohenbergu zahynul rukou atentátníka Gavrila Principa 28. června 1914 v Sarajevu. Tragická událost byla jednou z příčin první světové války. Přitom stačilo tak málo a mohlo být všechno jinak. Kdyby tehdy František Ferdinand coby generální inspektor branné moci dodržel připravený scénář sarajevské přehlídky, které se zúčastnil u příležitosti armádních manévřů. Rozhodl se však navštívit v nemocnici oběti předchozího neúspěšného útoku. Řidič jeho vozu ale odbočil do špatné ulice, a když zastavil, aby vycouval, stala se posádka auta terčem střelce... A začaly se psát nové dějiny Evropy.

Jaký vlastně byl František Ferdinand – následník rakousko-uherského trůnu, voják, lovec..., ale také majitel konopištského panství a benešovského pivovaru? Hodně napoví vzpomínkové akce, které u příležitosti výročí jeho tragické smrti připravuje město Benešov ve spolupráci s partnery. Od dubna do listopadu se uskuteční výstavy, besedy, pietní shromáždění a mše. A jedním z vrcholů bude na přelomu května a června mezinárodní setkání klubů vojenské historie nazvané Mým národům 1914 – Benešov 2014.

„TAK NÁM ZABILI FERDINANDA,“ ŘEKLA POSLUHOVÁČKA PANU ŠVEJKOVI, KTERÝ OPUSTIV PŘED LETY VOJENSKOU SLUŽBU, KDYŽ BYL DEFINITIVNĚ PROHLÁŠEN VOJENSKOU LÉKAŘSKOU KOMISÍ ZA BLBA, ŽIVIL SE PRODEJEM PSŮ. OŠKLIVÝCH, NEČISTOKREVNÝCH OBLUD, KTERÝM PADĚLAL RODOKMENY. KROMĚ TOHOTO ZAMĚSTNÁNÍ BYL STIŽEN REVMATISMEM A MAZAL SI PRÁVĚ KOLENA OPODELDO-KEM. „KERÝHO FERDINANDA, PANÍ MÜLLEROVÁ, JÁ ZNÁM DVA FERDINANDY. JEDNOHO, TEN JE TADY SLUHOU U DROGISTY PRŮŠI A VYPIL MU TAM JEDNOU OMYLEM LÁ-HEV NĚJAKÝHO MAZÁNÍ NA VLASY, A POTOM ZNÁM JEŠTĚ FERDINANDA KOKOŠKU, CO SBÍRAL TY PSÍ HOVÍNKY. A – OBOU NENÍ ŽÁDNÁ ŠKODA.“ – „ALE MILOSTPANE, PANA ARCIVÉVODU FERDINANDA, TOHO Z KONOPIŠTĚ...“



Kam na pivo: RESTAURACE A CAFÉ BAR NEVEKLOV

NENÍ SKORO VIDĚT, ALE PO JEDNÉ NÁVŠTĚVĚ NA NI NEZAPOMENETE. ZVNĚJŠKU SKROMNÁ A NENÁPADNÁ RESTAURACE NABÍZÍ TAK DOBRÉ POHOŠTĚNÍ, ŽE SE SEM BUDETE CHTÍT VRACET.

Nedaleko od Prahy v klínu mezi řekami Vltavou a Sázavou leží Neveklov. Toto malé město, které má necelých 2500 obyvatel, se nachází v malebné krajině blízko Slapské přehrad. První zprávy o obci pocházejí již ze 13. století. Z nich víme, že Neveklov náležel pánům z Růže. Obec posléze díky rytíři Adamu Řepovi získala status města s mnoha výsadami, lidé měli úlevy od roboty a obec vzkvétala. Nejen mor v 18. století a pobělohorská změna zabrzдила rozvoj Neveklova. Svou polohou patřil Neveklov mezi Němci zabraná území a v roce 1942 byl celý kraj vysídlován.

V současné době Neveklov vzkvétá a může nabídnout turistům a hlavně cyklistům podněty pro zábavu a výlety.

Na hezkém náměstí Jana Heřmana stojí barokní morový sloup a kostel sv. Havla. V jednom z domů na náměstí č. p. 102 je nenápadná restaurace s café barem, která nabízí nejen občerstvení. Restaurace žije aktivním společenským životem. Snaží se spolupracovat a reagovat na akce a svátky svým vlastním způsobem. Konají se tady svatby, koncerty, taneční zábavy aj. Již koncem února zde bude mít pro velký úspěch třetí koncert kytarista Štěpán Kojan ze skupiny Keks. Do restaurace se však chodíme především najíst a napít. Restaurace Neveklov má bohatou nabídku z české kuchyně a podle slov majitele pana Radka Jouzky je oblíbená především pečená kachna s variací knedlíků, králík na česneku se špenátem a bramborovým knedlíkem nebo domácí pizza. Točí zde Ferdinanda nefiltrovanou dvanáctku a Sedm Kulí. V nabídce je také nealkoholická točená malinovka Ferdinada.

Restaurace Neveklov má i svou zahrádku, kterou v sezóně plně využívají cyklisti. V podniku si můžete zahrát kulečnick

i fotbálek nebo při hudbě zatancovat. A protože je součástí restaurace i café bar, dostanete zde zákusky, kávu a zmrzlinu.

V restauraci je k dispozici Wi-Fi a do dvou hodin odpoledne je celý prostor nekuřácký. Budete-li příště projíždět Neveklovem, rozhodně se zastavte přímo na náměstí, kde jistě zaženete hlad i žízeň. Návštěvy neveklovské restaurace nebudete litovat.

ADRESA:

Náměstí Jana Heřmana 102, 257 56 Neveklov, telefon: 728 963 035

EXCLUSIVE

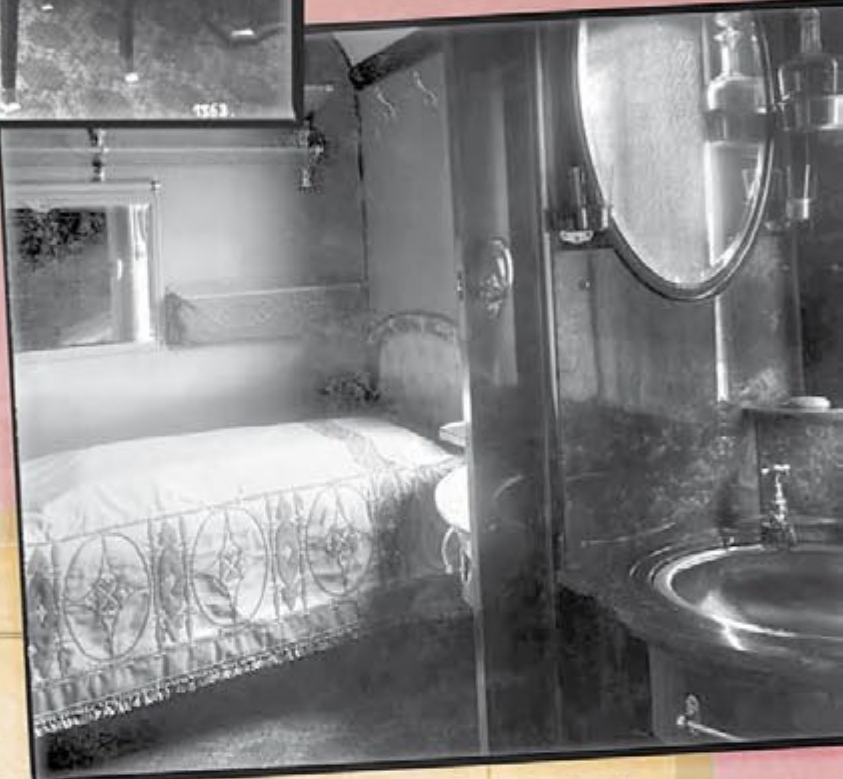
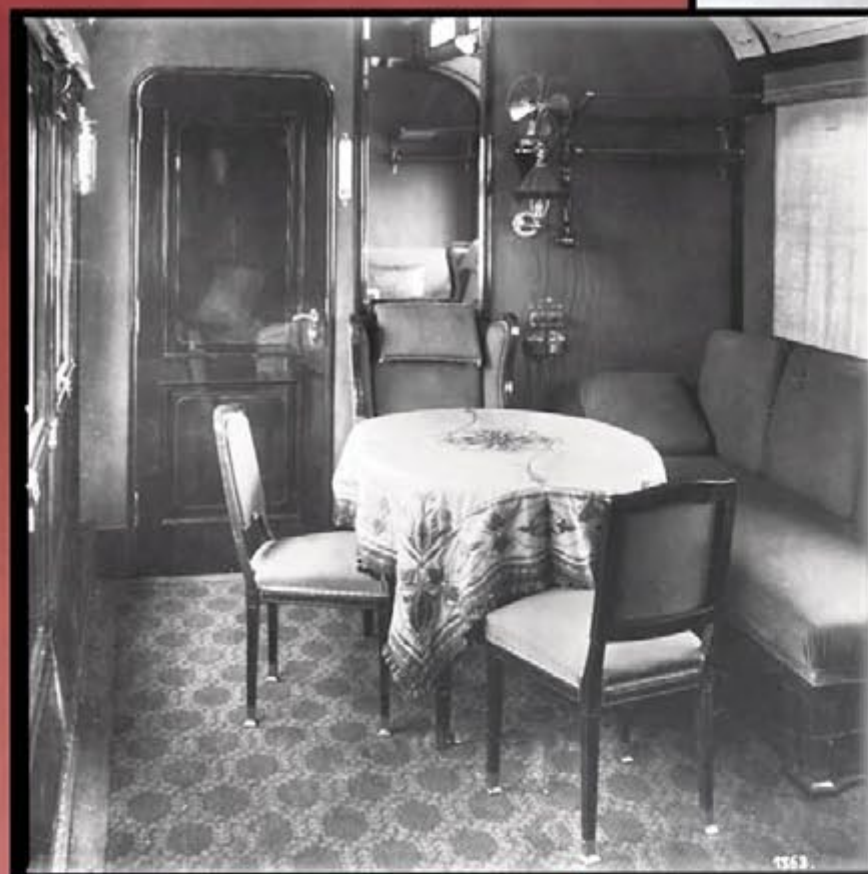


NOSTALGICKÝ PARNÍ VLAK FERDINAND

I LETOS VYRAZÍ Z NÁDRAŽÍ PRAHA-BRANÍK HISTORICKÝ PARNÍ VLAK FERDINAND, KTERÝ MÁ CÍLOVOU STANICI NA ZÁMKU JEMNÍŠTĚ. TEN, KDO BY CHTĚL, MŮŽE VYSTOUPIT V BENEŠOVĚ A PO PŘEDCHOZÍ REZERVACI NAVŠTÍVIT NÁŠ PIVOVAR. SPECIÁLNÍ VLAKOVÁ SOUPRAVA TENTOKRÁT VYJEDE DVAKRÁT, A TO 24. KVĚTNA A 30. SRPNA. V KAŽDÉM VLAKU BUDE OPĚT ZAŘAZEN BUFETOVÝ VŮZ, KDE SE BUDE TOČIT FERDINANDOVA JEDENÁCTKA NEBO TOČENÁ MALINOVKA FERDINÁDA.

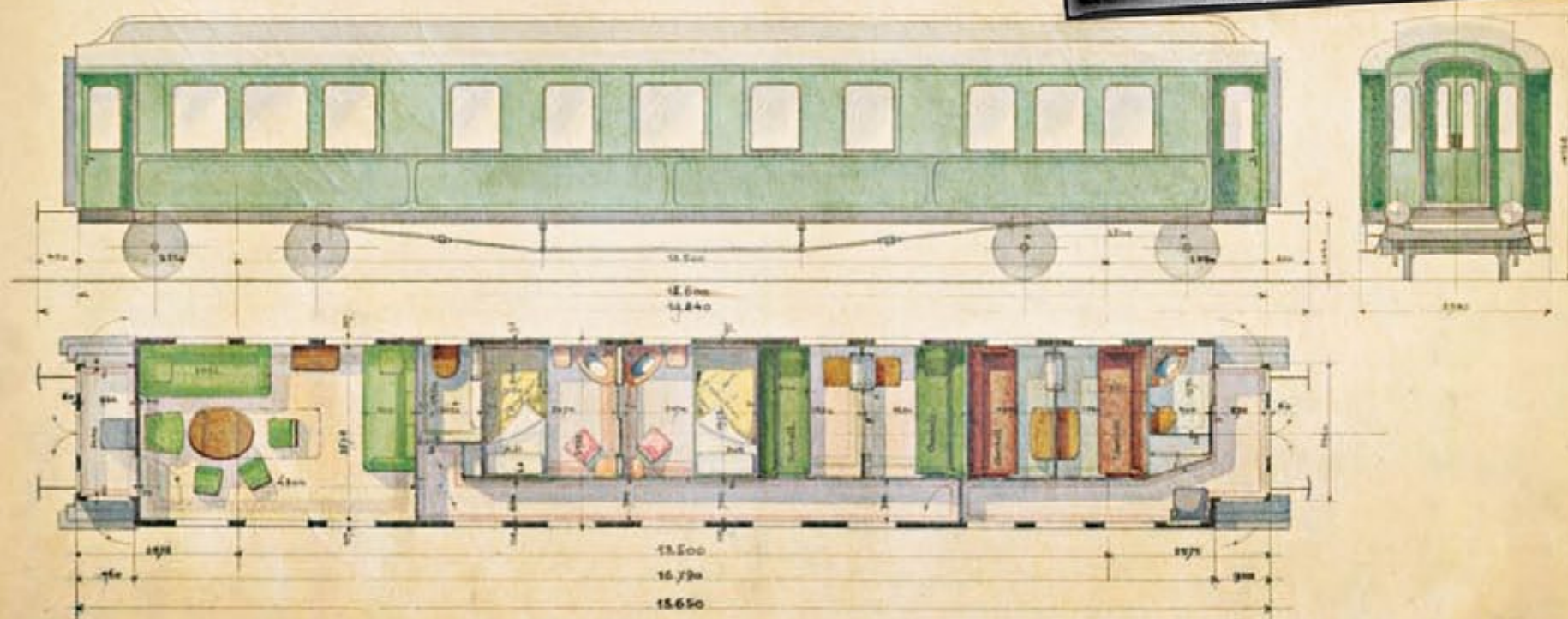
Na počest stého výročí atentátu vyjede 3. května také slavnostní parní vlak Karel I. tažený historickou lokomotivou z roku 1949 jménem Šlechtična. V soupravě budou zařazeny historické vozy s dřevěnými lavicemi. Letošní specialitou bude především salonní vůz Františka Ferdinanda d'Este, zapůjčený od Národního technického muzea v Praze, jenž si arcivévoda nechal postavit již roku 1909 se vším komfortem, který potřeboval on a jeho rodina na soukromé cesty. Karel I. bude vypraven z nádraží Praha – Braník, pojedou do Brandýsa nad Labem a odtud bude pokračovat do Mělníka. Tak jako ve vlaku Ferdinand i tady bude součástí vlakové soupravy bufetový vůz s naším pivem a limonádou.

Máte-li rádi neotřelé zážitky, neváhejte si včas rezervovat místo, jízda historickým parním vlakem bude stát za to. Více o přesných časech odjezdů a příjezdů vlaků najdete na stránkách www.parnijizdy.ic.cz.



H. H. Oesterl. Staatsbahnen

Projekt eines 4achs. Salonwagens.



TOČENÉ PIVO
PRO FERDINANDA
NAKRESLIL RADEK
MACHATA



**SKUTEČNÉ
PIVO**

