



(VY) Ferdinandovy hlášky³

OBSAH

PŠENICI NA KOLÁČE, OVES PRO KONĚ,
JEN JEČMEN NA PIVO 2

AKTUALITY 2
Spolek přátel piva Ferdinand neúnavně šíří osvětu
Nový pivní speciál MAX
Velká letní soutěž „Fotka za dvacku“

HRA: FERDO, NEZLOB SE 3

BENEŠOVŠTÍ FOTBALISTÉ SLAVÍ STOLETÍ 4

KUCHARKA PANÍ ŽOFIE 4
Fazolevka polévka, Pivní sýr

FERDINAND VYPRÁVÍ 5
Ve dvanácti se mu změnil život

KAM NA PIVO 5
V Ratměřické hospodě se narodil houslový virtuos

ROZHOVOR ČÍSLO 6
„Pro Čechy je Ferdinand sto let stará figurka z učebnic
patřící do historie,“ říká slavista Pavel Trojan

TIP NA JEDNO 6
Kdo nebyl ve Ferdinandě, nebyl v Praze

VTIP 6



SKUTEČNÉ PIVO Z BENEŠOVA

www.pivovarferdinand.cz

PŠENICI NA KOLÁČE, OVES PRO KONĚ, JEN JEČMEN NA PIVO

V ROCE 1780 BYLA V ČESKÉM PIVOVARNICTVÍ ZAHÁJENA ROZSÁHLÁ REFORMA VAŘENÍ PIVA. PRVNÍM NOVÁTOREM BYL GENIÁLNÍ PIVOVARNÍK A JEDEN Z NAŠICH NEJSLAVNĚJŠÍCH SLÁDKŮ FR. O. POUPĚ. VE SLADOVNÁCH A ZVLÁŠTĚ PAK V PIVOVARECH, SE DO TÉ DOBY UPLATŇOVALY JEN ZNALOSTI ZÍSKANÉ PŘI NAHODILÝCH PROCESECH.

POUPĚ NESOUHLASIL S VÝROBOU PŠENIČNÉHO PIVA

I proto se všude zavádělo ve známosti pravidlo: Pšenici na koláče, oves pro koně, jen ječmen na pivo. Ne, že by v pivovaru Ferdinand zaměstnávali pivovarské koně, nebo pekli koláče, ale zcela jistě věděli, že je pro zdejší výrobu piva důležitý sladovnický ječmen.

LOKALIZACE VÝROBY

O co jde? Stručně řečeno o využívání všeho, co umíme v daném regionu vyrobit a co není třeba dovážet z druhého konce republiky nebo opačné strany planety. Platí to i pro pivo Ferdinand. Pivovarská sladovna v Benešově nakupuje potřebný ječmen od pěstitelů z blízkého okolí, tedy z Benešovska a Táborska. Sladmistr pivovarské sladovny David Mareš pravidelně pěstitelé navštěvuje, v předstihu domlouvá potřebné množství ječmene, jeho kvalitativní parametry a cenu při výkupu. Pěstitelé tak vědí, jakou výměru ječmene mají osít a současně mají jistotu odběru. Dlouholetou spoluprací provází vzájemná obchodní důvěra a výhodnost pro obě strany.

Jen sládek rozhoduje o tom, kterou odrůdu chmele i ječmene potřebuje pro charakter vařeného piva. V Benešově preferují dvě odrůdy ječmene Bojos a Malz označované jako tzv. „tvrdé odrůdy“, které díky svým vlastnostem pivu přináší výraznou plnou chuť.

UNIKÁTNÍ SLADOVNA

Humnová sladovna, je to, co dělá pivo pivem. Řada menších regionálních pivovarů humnové sladovny zavřela a raději nakupuje slad od sladoven obchodních. V Benešově se cítí láska k řemeslu, tradici a poctivě výrobě sladu. Při zhlédnutí prostor sladové půdy, by každý měl vzdát hold stavitelům této stavby. Zvláště pak pánům tesařům, kteří stavěli krov. Jenom při pomýšlení, jak mohli tesaři širočinou ručně vytesat trámy o délkách přes deset metrů, zůstává rozum stát. Ve sladovně, stejně jako v půdě, se vytváří optimální podmínky pro klíčení ječmene.

SLADOVÁNÍ

Proces klíčení zrna je ve sladovně řízený a nazývá se sladováním. V zrně dochází k nastartování činnosti enzymů, které uložený škrob štěpí na jednodušší cukry. V půdě je za přispění vzlinající půdní vláhy, půdního vzduchu a ohřevu půdy slunečními paprsky, výsledkem růst koleoptyle a klíčku zrna. Později následuje růst prvního listu budoucí rostliny. To se však ve sladovně na rozdíl od vysetí do půdy nesmí stát.

Po uskladnění vyčištěného ječmene se ječmen v nejvyšším patře benešovské sladovny, na tzv. ječmenné půdě, spouští dírami v podlaze přes váhu o patro níže do tzv. náduvníku.

NÁDUVNÍK

Zde se ječmen namáčí (nadouvá) s cílem dosažení 45% vlhkosti, která nesmí být ani nižší, ani vyšší. Jinak hrozí zahnutí nebo zasmrádnutí ječmene. I z toho důvodu se musí k namáčenému ječmeni dostat vzduch, aby se „neudusil“. V tzv. „vzdušných pauzách“ se provětrává třikrát. Namáčení ječmene trvá celkem 72 hodin. Zvlhčený ječmen se z náduvníku přečerpává opět o patro níže na humna.

NA HUMNA, ČI ZA HUMNA?

Místo, kde klasické sladování probíhá, se nazývá humnem. Odtud také název humnová sladovna. V benešovské pivovarské sladovně představuje humno rozsáhlé sklepní prostory, kde se navlhčené hromady ječmene ukládají na kamennou podlahu k vlastnímu klíčení. Stejně jako v náduvníku, i zde je potřeba ke klíčení vzduch a určitá teplota. Za účelem přístupu vzduchu se hromady „přeorávají“. Každá hromada ječmene se přeorává dvakrát za 24 hodin. Studené klíčení na humnech na kamenné podlaze probíhá 5 – 6 dní při teplotě kolem 12°C. Po uplynutí této doby dosahuje klíček délky zrna. To je ten správný okamžik k ukončení jeho růstu. V žádném případě se nesmí objevit první zelený lístek. Proto se slad v této fázi výroby nazývá tzv. „zeleným sladem“.

PROCES HVOZDĚNÍ

Cílem hvozďení je ukončit snahu „zeleného sladu“ vytvořit lístek. Toho se docílí snížením obsahu vody v „zeleném sladu“ pod 4 % a sušením v nadbytku vzduchu při vyšších teplotách. Hvozd je prostor, ve kterém se zelený slad suší a hvozdí. Surový „zelený slad“ se proto šnekovými dopravníky opět přemísťuje do vyšších pater sladovny na tzv. hvozd.

BENEŠOVSKÁ KATEDRÁLA

Hvozd je pro všechny zaměstnance benešovské humnové sladovny „katedrálou“. Zde se sušením utváří konečný charakter sladu. Místnost svými rozměry a architekturou kupole katedrálu skutečně připomíná. Větrák rozhrnuje a vyměňuje teplý vzduch sloužící k dosušení sladu. Odnětím vláhy se zastaví růst zrn. Český slad se „dotahuje“ při teplotě 60 – 80°C. Samotný proces hvozďení uzavírá odkličování sladu, odstranění kořínků, poškozených zrn a prachu. Ve finále se slad za pomoci tlakového vzduchu přesunuje opět do nejvyššího patra sladovny na sladovou půdu, kde si odpočine přibližně 4 týdny a nasákne správnou vlhkost. Zde proces výroby sladu končí.

BENEŠOVSKÝ SLAD SE PRODÁVÁ DO CELÉHO SVĚTA

Před expedicí se slad opět čistí. Kromě Pivovaru Ferdinand nakupují slad ve zdejší sladovně také některé středně velké české pivovary a vyhlášená německá sladovna Weyermann. Z té se slad prodává do celého světa. Pro jeho obyt je nejlepší vizitkou použití tradiční a staré technologie s vysokým podílem ruční práce. Podle sladmistra Mareše je „třešničkou na dortu“ prodej pytlovaného sladu pro cca 25 českých mini-pivovarů a obliba mezi domácími vařiči piva.

Ing. Michal Vokřál, CSc.

SLADOVÁ PŮDA 1490 m²
846 m² + 2 x 423 m² = 1986 m² - ¼ plochy
užitečné zatížení max. 1000 kg/m²
uložení do výše 180 cm, celkem 1490 t



„FOTKA ZA DVACKU“

Před prázdninami jsme vyhlásili velkou fotografickou soutěž o dvacet piv. Nejlepší soutěžní příspěvky jsme postupně zveřejnili na našem Facebooku a nebylo jich málo. Letošními absolutními vítězi se stali manželé Zamrazilovi, kteří fotografie pojal ve svatebním duchu. „Když jsme se snoubenkou uvažovali o netradiční svatbě, nebylo pochyb, že se chceme vzít právě v pivovaru. Protože jsme pivaři a milujeme „Ferdu“, byla jasná volba, kde se nakonec veselka uskuteční. Jsme moc rádi, že to vyšlo a mohli jsme si tohle léto s Ferdinandem skutečně užít“, vysvětluje David Zamrazil. Manželé Zamrazilovi si tak navíc užili i našich dvacet piv podle svého výběru. Ještě jednou gratulujeme!

NEÚNAVNÍ PŘÁTELE PIVA FERDINAND

Občanské sdružení Přátelé piva Ferdinand je spolek lidí různého věku, zájmů i profesí, které spojuje láska a obdiv k tradičně a poctivě vařeným pivům a zvláště pak k benešovskému Ferdinandovi. „Toto pivo je nepochybně pokladem, na nějž může být náš region právem hrdý, a velice nás znepokojuje, že dnes ještě stále nemá takové zastoupení v restauracích, jaké by si zasloužilo. Ať už je to způsobeno vlivem různých neracionálních předpokladů, nebo čímkoliv jiným,“ říká jeden z členů, Josef Hrma. Dodává, že podle každoročních výsledků většiny velkých degustačních soutěží je již delší dobu pivo Ferdinand jedním z nejlepších piv v republice. „Pokud i vám leží boj tradičního piva proti chutově unifikovaným europivům na srdci, rádi vás uvítáme ve svých řadách,“ vzkazuje Hrma. Všichni Přátelé piva Ferdinand jsou schopni informovat o tradiční výrobě piva, a to také soustavně činí. „Pivní osvěta je naším hlavním cílem,“ tvrdí. Sdružení pořádá celou řadu různorodých akcí, od přátelských posezení, letního grilování až po degustace v různých pivovarech. Zřejmě nejznámějším počinem sdružení je tzv. pivní pochod Benešovem, kdy členové sdružení obcházejí různé hospody a propagují benešovské pivo. „Všem lidem, kteří mají pivo rádi, jde přeci nakonec vždycky o jedno - o dobré pivo. A toho se od velkovýrobce piva už stěží dočkáme,“ ukončuje Josef Hrma.



NOVÝ PIVNÍ SPECIÁL MAX

Pivovar Ferdinand přichází s hořkou pivní novinkou. Světla jedenáctka MAX má neulpívající hořkou chuť, jemnost a správný říz díky chmelení odrůdou chmele VITAL. Tento druh chmele z Žatecka byl primárně vypěstován pro farmaceutické účely, ale Ferdinand si s ním pohrál a jako první jej využil pro vaření svého skutečného piva. Pivo pod dohledem vrchního sládky Jaroslava Lebedy a ostatních pivních mistrů zraje pod dohledem 70 dní v humnové sladovně a vyznačuje se vyšší dávkou jednotek hořkosti, než ostatní benešovská piva. Zkuste tedy ochutnat zlatavý mok MAX, a jak říká Ferdinand: „Dej bůh štěstí a na zdraví!“



FERDO, NEZLOB SE!



U Ferdinanda



BENEŠOVŠTÍ FOTBALISTÉ SLAVÍ STOLETÍ



AFK Benešov - SK Slavia 1:4
1913



Sraz staré gardy před pivovarem
kolem roku 2000

UŽ STO LET SE HRAJE V BENEŠOVĚ FOTBAL. ZA TU DOBU SE PLNO VĚCÍ ZMĚNILA, LÁSKA KE KOPANÉ VŠAK ZŮSTALA. BENEŠOVŠTÍ HRÁČI SE NAVÍC NOVĚ PROHÁNĚJÍ PO HRŠTÍ S DRESY POTIŠTĚNÝMI LOGEM PIVOVARU FERDINAND.

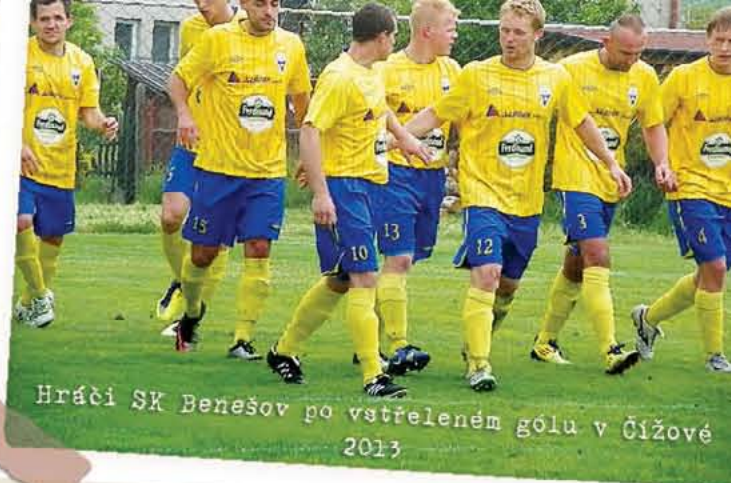
Psal se červenec roku 1913, když byl v Benešově zaregistrován první fotbalový klub pod názvem AFK Benešov. Z počátku hráli fotbalisté pouze přátelská a pohárová utkání, za soupeři

jezdili do Tábora, Prahy či Senohrab. Často do Benešova jezdila také pražská mužstva.

Fotbal byl v této době velice populární a ve městě byly ještě další tři kluby, jednalo se ale spíše o menší sportovní spolky. Bylo tu také několik fotbalových hřišť a v roce 1922 město zřídilo poblíž parku Konopiště nové hřiště, na kterém hrál pouze AFK. Na tomto místě hraje SK Benešov své zápasy dodnes a městský stadion je známý pod názvem „U Konopiště“ anebo „Na Švarci“.

Velký zlom v dějinách benešovského fotbalu nastává v polovině roku 1972. Oddíl přebírá a zajišťuje ČSAD Benešov, jehož logo se objevuje v názvu klubu. Jako hrající trenér přichází z pražské Dukly Josef Vacenovský a přivádí sebou Brumovského, Čadka, Jelínka. Ještě v této sezoně postupuje ČSAD do krajského přeboru. V ročníku 1974/75 vybojovalo mužstvo postup do divize a hned po roce i do I. národní ligy. V roce 1981 sestupuje klub kvůli reorganizaci soutěží do nově vznikající II. NFL.

Dalším velkým zlomem byl rok 1990, kdy do benešovského fotbalu vstupuje mocný sponzor a fotbalový nadšenec pan Miroslav Švarc. Klub se přejmenovává na FK Švarc Benešov a brzy dosahuje největších úspěchů ve své historii. Po jednom roce následuje postup do I. NFL. Během další krátké doby přichází hráči jako Mičinec, Jarolím, Kňoflíček, Bielik, bratři Váňové, Studeník, Zákostelský a Luboš Kozel. S takovým kádrem Benešov válkuje soupeře ve II. lize a do soutěžního ročníku 1994/95 vstupuje jako prvoligový. Bohužel v té době se už začalo ukazovat, že jeden sponzor je na tak vysokou soutěž málo. Vyskytly se další nepříjemné skutečnosti v podobě uvalení vazby na hlavního sponzora pana Švarce a odchod dalšího velkého potenciálního sponzora do jiného klubu. Po roce působení v I. lize tedy následovat sestup a odchod některých hráčů. A pád se nezastavil ani ve II. lize. Po dalším



Hráči SK Benešov po vstřeleném gólu v Čížově
2013

sestupu v červnu 1997 se Benešov do dalšího soutěžního ročníku nepřihlásil.

V klubu pod názvem FK Benešov fungovala samostatně pouze mládež a to na kvalitní úrovni. V roce 1999 starší dorost postoupil z II. dorostenecké ligy a v sezoně 1999/2000 hrál FK Benešov I. dorosteneckou ligu. V tuto dobu nezaháel v Benešově ani dospělý fotbal. Následně zahájil svou činnost nově vzniklý klub pod staronovým názvem Benešovský SK. Klub tvořili zejména bývalí hráči Benešova z různých generací. Klubu se ale nedařilo zajistit dlouhodobý chod a po dvou sezonách ve IV. a III. třídě se z mistrovských soutěží odhlásil. V roce 1999 přichází do Benešova mužstvo z nedalekých Pyšely, které hrálo oblastní přebor pod názvem SK Pyšely. Sponzorem tohoto týmu byl fotbalový nadšenec pan Jan Sládek, který podporoval i mládežnický FK Benešov. Vznikla tak myšlenka na sloučení těchto klubů. V sezoně 1999/2000 vstupují Pyšely do soutěže už pod názvem SK Benešov a hned v prvním roce působení postupuje klub do divize. V roce 2000 pak došlo ke sloučení klubů FK Benešov (mládež) a SK Benešov (dříve SK Pyšely). Klub funguje pod názvem SK Benešov a za stále podpory pana Sládka dodnes.

Ondřej Pešek, skbenesov.cz

KUCHAŘKA PANÍ ŽOFIE

NEJZNÁMĚJŠÍ ČESKÝ GURMET-KRITIK VLADIMÍR POŠTULKA MÁ RÁD BENEŠOVSKÉ PIVO A JEŠTĚ RADĚJI Z NĚHO VAŘÍ. „Z PIVA I NA PIVĚ SE TOHO DÁ VAŘIT SKUTEČNĚ HODNĚ, TŘEBA TAKOVÉ POLÉVKY,“ ŘÍKÁ KULINÁŘSKÝ PUBLICISTA, KTERÝ UŽ V MINULÝCH HLÁŠKÁCH PŘEDSTAVIL PIVNÍ POLÉVKU GRAMATYKU A PIVNÍ KARBANÁTKY. OŽIVOVAT ZAPOMENUTÉ STAROČESKÉ RECEPTY SE ROZHODL I TENTOKRÁT. VYZKOUŠEJTE FAZOLOVOU POLÉVKU Z TMAVÉHO LEŽÁKU NEBO LEHKÝ PIVNÍ SÝR.

Fazolová polévka

Pivní polévky se obvykle připravují ze světlého slabšího piva, nejčastěji z „desítky“. Jsou syté a zdravé! Vladimír Poštulka obecně radí k vaření pivních polévek: „Pivo uvařte, zahustěte nastrohaným chlebem, přidejte sůl, cukr, kmín a máslo. Hotovou polévku zjemněte smetanou, do níž rozšleháte žloutky. Můžete dochutit zázvorem a citronovou šťávou.“ Vyzkoušejte třeba pivní fazolačku.



Recept pro 4 porce:

1 litr	černé zvětralé pivo
100 g	fazole
1 ks	cibule
4 ks	stroužky česneku
1 ks	feferonka
30 g	sádla
dle chuti	kmín, pepř, sůl

Jak na to:

Fazole přes noc namočte ve vodě, potom je vařte ve směsi vody a zvětralého piva. Na pánvi osmažte do zlatova nakrájenou cibuli, přidejte ještě na plátky nakrájený česnek. Vložte do polévky a ještě na zbylém tuku osmažte jemně nakrájenou feferonku. Ochutte mletým kmínem, opepřete, osolte.



Pivní sýr

Pivní sýr je staročeská specialita, která se vyráběla v pivnicích. Díky snadné přípravě si můžete pochoutku připravit i vy doma. Navíc v horkém letním počasí oceníte lehkou chuťovku, která zažene hlad a přitom lehce posmírá pohárky.

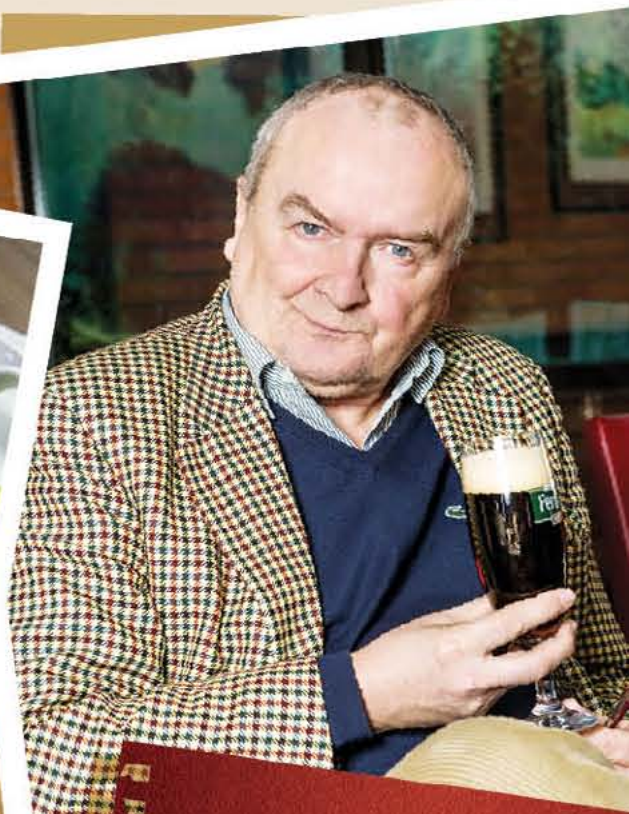
Recept pro 4 porce:

300 g	tvoroh
1 l	světlé pivo
dle chuti	kmín, sladká mletá paprika, pepř, sůl

Jak na to:

Kmín umelte, smíchejte s paprikou a solí. Tvoroh (pokud možno méně tučný) rozmáchejte na kaši, do které zamíchejte koření a zalijte v misce pivem. Přikryjte pokličkou. Nechte zrát za oknem asi 5 dnů. Potom sýr rozmixujte a nechte ještě další dva dny zrát. Podávejte s čerstvým pečivem, máslem a jemně nasekanou pažitkou.

Dobrou chuť!



VLADIMÍR POŠTULKA INFO:

Vladimír Poštulka je přední český gurmét-kritik, který se od roku 1991 profesionálně věnuje kulinařské publicistice. V roce 1997 založil a řídil měsíčník *Labužník*, byl autorem a moderátorem televizního cyklu *Vaříme česky* a rozhlasového cyklu *Labužníkův lexikon*. Vydal knihy *Labužníkův lexikon* a *100 nejstavnějších receptů světa*. Vedl rubriku *Zápisník labužníka* v týdeníku *Instinkt*, v Pražském deníku pravidelně hodnotil úroveň pražských restaurací, v Lidových novinách vedl rubriku *S labužníkem v kuchyni*. Od října 2006 je externím hodnotitelem německého prestižního gurmét-magazínu *Der Feinschmecker*, stal se tedy prvním českým gurmét-kritikem na evropské úrovni. Dnes pravidelně vystupuje v různých pořadech o vaření.

Ferdinand vypráví:

VE DVANÁCTI SE MU ZMĚNIL ŽIVOT

FRANTIŠKU FERDINANDOVÍ BYLO DVANÁCT LET. STÁLE SI HRÁL NA VOJÁKY, SBÍRAL ZNÁMKY, DOPISY A POKLIDNĚ SI ŽIL S RODINOU NA VENKOVĚ. PRÁVĚ V TOMTO OKAMŽIKU SE JEHO ŽIVOT ZMĚNÍ, TO SI ALE ZATÍM MLADIČKÉ PRINCÁTKO NEUVĚDOMUJE. PŘEDČASNĚ UMÍRÁ OSAMĚLÝ MILIONÁŘ HABSBUK FRANTIŠEK V. Z ESTE, KTERÝ SE ROZHODL CELÉ SVÉ JMĚNÍ ODKÁZAT DÍTĚTI. DĚDICEM SE STAL FRANTIŠEK FERDINAND. TENKRÁT JEŠTĚ MLADÍK NEMĚL VŮBEC TUŠENÍ, CO VŠE MU SPADLO DO KLÍNA. PENÍZE, POZEMKY, PANSTVÍ. DĚDICTVÍ MĚLO ALE JEDEN HÁČEK. FRANTIŠEK SE MUSEL DO ROKA NAUČIT ITALSKY. PRO DVANÁCTILETÉHO KLUKA BEZ JAZYKOVÉHO NADÁNÍ TO BYLA SVÍZELNÁ SITUACE. K JAZYKU SI VYBUDOVAL ODPOR A ANI SAMOTNÉ ITALY PŘÍLIŠ V LÁSCĚ NEMĚL.

U vídeňského dvora se šušalo, že je mladý Ferdinand bohatší než samotný císař. Závist a drby okolí byly pochopitelné. Mladík dostal bankovní konta, umělecké sbírky, zbrojnici... V té době možná akorát tak zaznamenal, že k jeho už tak dlouhému jménu přibyl predikát d'Este. O jeho jménu se zatím staral otec Karel Ludvík, muž proslulý lakotností. Tučný balík bránil až do synovy dospělosti.

Po dosažení plnoletosti se stal František předním českým velkostatkářem. Kromě jihočeského panství Chlum mu připadlo i Konopiště, které koupil ve čtyřadvaceti letech od zadluženého knížete Františka z Lobkovic za šest milionů zlatých. Koupě zahrnovala rozsáhlé lesy, hospodářské dvory, cukrovar, ale také pivovar. Ferdinand se svým majetkům rád věnoval, dokonce jim dával přednost před vojenskými povinnostmi. Jeho kočár se často řítí po středočeských stezkách, přitom nejoblíbenější se mu staly jízdy po benešovské cestě. Okolní lesy plné zvěře, krásná zeleň, to vše činilo Františkovi radost. Konopiště si zamiloval.



Kam na pivo: V RATMĚŘICKÉ HOSPODĚ SE NARODIL HOUSLOVÝ VIRTUOZ

BENEŠOVSKÉ PIVO TADY TOČÍ OD MINULÉHO STOLETÍ. JEN JEDNOU SE HO HOSPODSKÝ POKUSIL VYMĚNIT. A BYLO ZLE. „ŠTAMGASTI NÁM DALI RYCHLE NAJEVO, ŽE JINÉ PIVO VE SVÉ HOSPODĚ NECHTĚJÍ,“ ŘÍKÁ HOSPODSKÁ PAVLA NÁDVORNÍKOVÁ. JEJÍ RODINA PROVOZUJE PODNIK U NÁS UŽ 19 LET. „JSME BENEŠOVŠTÍ PATRIOTI A JE PRO NÁS SAMOZŘEJMÉ, ŽE TOČÍME PIVO Z NAŠEHO REGIONU,“ DODÁVÁ. MÍSTNÍM NEJVÍCE CHUTNÁ DESÍTKA A JEDENÁCTKA.

Hospoda v Ratměřicích má dlouhou historii, která je možná stejně stará, jako počátky obce samotné. Aspoň to tvrdí místní. Dobové prameny uvádějí, že někdy v první třetině 13. století byl ve vesnici postavený kostel. „Kdo ví, třeba v téže době vyrostl naproti i hostinec, jak je tomu dnes,“ tvrdí Nádvorníková. Jisté však je, že dům hostince stál v Ratměřicích již v druhé polovině 17. století. A přečkal i jednu z nejkrvavějších bitev třicetileté války, bitvu u Jankova. Během válečného běsnění švédských a císařských vojsk došlo k vypálení všech okolních vesnic, až na Jankov a ratměřickou hospodu.

Kromě válečné historie má za sebou hospoda provozování koloniálu a řeznictví. Nelehká minulost ale dala vzniknout unikátnímu místu. V tamních prostorách se narodil slavný český houslový virtuos Josef Vlach. „Vlachovi vlastnili hospodu v meziválečném období a jejich syn Josef se stal houslistou a dirigentem České filharmonie, Českého komorního orchestru a samozřejmě Vlachova kvarteta,“ vysvětluje Pavla Nádvorníková.

Dnes patří hospoda U Nás mezi vyhledávané podniky, kde se člověk dobře nají, posedí a dá si Ferdinanda. Název U Nás nevymysleli Nádvorníkové jen tak z dlouhé chvíle. „Snažíme se dělat všechno proto, aby se tak lidé cítili. Jsme typickou venkovskou hospodou v dobrém slova smyslu, navíc ve Vesnici roku 2010, a na to jsme hrdí,“ říká majitelka hospody. A jako v každé správné hospodě, i tady jsou místa přísně vyhrazená pro štamgasty. „Je běžné, že se u nás potkávají otcové se syny, a je samozřejmostí, že mají své stoly. Starší, kteří chodí dříve odpoledne, sedí například před výčepem u kamen. Mladší

přicházejí spíše v podvečer a obsazují místa po levé straně výčepu,“ vysvětluje. Doplnuje, že v ratměřické hospodě se schází aktivní občané a probírají tu důležité věci. „Jak to od nepaměti bývalo,“ míní. Nádvorníková.

OTVÍRACÍ DOBA:

Hospoda je otevřená každý den, a to nejprve během oběda od 11:30 do 13:00, kdy nabízíme teplé domácí jídlo, a poté od 16:00 do odchodu hostů. V letošním roce budeme mít během letní sezony otevřeno od 11:30 nepřetržitě až do večera, abychom dokázali uspokojit požadavky našich hostů. Vedle teplých obědů nabízíme studenou kuchyni v podobě utopenců, nakládaných hermelínů a dalších pochoutek k pivu.

EXCLUSIVE



Rozhovor: „PRO ČECHY JE FERDINAND STO LET STARÁ FIGURKA Z UČEBNIC PATŘÍCÍ DO HISTORIE,“ ŘÍKÁ SLAVISTA PAVEL TROJAN

ZAČÁTKEM PŘÍŠTÍHO ROKU SE NA PULTECH KNIHKUPECTVÍ OBJEVÍ TITUL TAK NÁM ZABILI FERDINANDA ANEB ESOTERICKÝ PRŮVODCE PO SARAJEVU 1914-2014. SPOLU S KNIHOU CHYSTÁ OBČANSKÉ SDRUŽENÍ DŽEZVA O.S. CELOROČNÍ AKCE SPOJENÉ SE 100. VÝROČÍ ATENTÁTU NA ARCIVĚVODU FRANTIŠKA FERDINANDA D' ESTE. „CHCEME VEŘEJNOSTI ODHALIT DOPOSUD MĚNĚ ZNÁMÉ, NEBO ZCELA NOVÉ DETAILS ZE ŽIVOTA FRANTIŠKA, SARAJEVSKÉHO ATENTÁTU I SAMOTNÉ DOBY, VE KTERÉ ŽIL,“ ŘÍKÁ JEDEN Z AUTORŮ PAVEL TROJAN.

Během přípravy knihy jste navštívil místa, kterými arcivévoda před smrtí projížděl. Co se vám přitom honilo hlavou?

Ano, díky podpoře velvyslanectví Bosny a Hercegoviny v Praze a mého sarajevského kamaráda Veso Djorema (děkuji!) se mi podařilo v dubnu tohoto roku se na tři týdny „utrhnout“ a vyjet do BaH po stopách rakouského, a tedy i českého dědictví. Na jedné straně byly rozporuplné pocity týkající se válek a konfliktů v posledních 140 letech v této křižovatce kultur, na druhé pak neustálé nacházení zbytků „rakouské civilizace“, které jsem si tak trochu přivlastňoval a hrdě se k nim hlásil.

Jak se dnes žije v místech, které změnily české dějiny?

Sarajevo, které navštěvují posledních 12 let, je trochu posmutnělé a nemá mnoho společného s olympijským Sarajevem 80. let, o kterém se vypráví se slzou štěstí v oku. Nejdřív blokáda, obklíčení, ostřelování a válka v letech 1992-95 a pak poválečná změna etnické stavby obyvatelstva. Čas je ale nejlepší doktor a staré sváry se postupně uklidňují.

Co vše najdou čtenáři v knize?

Kromě přesného popisu celé cesty Františka Ferdinanda z Konopiště až na druhý konec říše také několik zajímavých reportáží z pera mého kolegy „balkanologa“ Martina Ježka. Rádi bychom poprosili o komentář a korektury dva vynikající znalce Bosny – bývalého velvyslance ČR v Sarajevu Jiřího Kudělu a současného kulturního attaché ČR v Sarajevu Slávka Gogu. Nečekejte ale žádné akademické texty, kniha bude určena široké veřejnosti.

Můžete prozradit, jaké akce chystáte na příští rok?

Doladujeme detaily a zveme ke spolupráci všechny podobné instituce a nadšence. Zatím to vypadá na spolupráci s Národním muzeem a několika soukromými subjekty. Jen pro představu – např. balkánská restaurace Luka Lu na pražské Malé Straně bude hostit výstavu zvětšených pohlednic Sarajeva z přelomu 19. a 20. století.

Je něco, co vás samotného překvapilo během zkoumání minulosti?

Je toho mnoho. Nejvíce asi fakt, že Ferdinand je dodnes pro obyvatele Bosny skoro každodenní téma. Pro nás Čechy je to přece spíš sto let stará figurka z učebnic patřící do historie, ne do současnosti.

Jméno Ferdinand je dnes pro plno lidí spojené s benešovským pivovarem. Znáte nějaké podrobnosti o jeho působení v Benešově?

Za studentských časů jsem jezdil na Konopiště jako turistický průvodce se zahraničními turisty, takže si toho vybavuji docela dost. Nezapomenu na první návštěvu „Ferdinandovy trasy“, ta je opravdu skvostná. V Benešově se mi zamlženě vybavuje Ferdinandův nádražní salonek.

Máte rád pivo Ferdinand?

Mám rád malé a nekorporátní pivovary včetně Ferdinanda, i když jeho konkrétně tak často u nás na Žižkově nevidám. Naše setkání jsou tedy spíše náhodná.

Co vás fascinuje na době, ve které arcivévoda žil?

Fascinuje mě Belle Époque, tedy krásná epocha „období mezi válkami“. Dařilo se rozvoji umění i průmyslových vynálezů. Docházelo k objevování ještě neobjeveného. Svět byl konzervativnější a měl pevnější hodnoty než ten dnešní.

S jakým nejčastějším historickým omylem se u veřejnosti setkáváte?

Jsem vystudovaný slavista, ne historik, takže si nedovolím hodnotit historické omyly. Když už jsme ale u Ferdinanda, vybavuje se mi Sedm kulí v Sarajevu, což je švejkovská zkomolenina. Výstřely Gavrila Principa byly totiž jen dva, ale přesné.

Co vás samotného přimělo k zájmu o Františka Ferdinanda?

Historie a současnost, ve které žijeme. C. a k. duch v nás neuvěřitelně pevně hřmí, i když si to třeba nechceme přiznat. Po letech spolupráce s kolegy ve střeoevropském prostoru si člověk uvědomí, jak moc nás všechny staré Rakousko ovlivnilo a ovlivňuje v našich zvycích a myšlení.

Vědí lidé v Sarajevu, že existuje něco jako pivo Ferdinand?

Ferdinanda neznají, nakonec na Balkáně existuje pojem „české pivo“ spíše než konkrétní značka. Jedna místní legenda navíc hlásá, že v sarajevském pivovaru vykonávali od jeho vzniku až do konce druhé světové války funkci sládky pouze Češi.

Džezva: Cílem občanského sdružení Džezva o.s. je snaha o popularizaci kulturních vztahů mezi národy střední a jihovýchodní Evropy. Pojem „džezva“ označuje kovovou nádobu kónického tvaru s dlouhým rovným držadlem užívanou k vaření turecké kávy. Džezva, ať už z ní pije kdokoliv, znamená chvíli klidu a smíření a pro nás je symbolem spojení lidí rozličných národností, vyznání a kultur. Pavel Trojan je koordinátor projektu. Absolvent serbistiky a polonistiky na FF UK, milovník balkánské gastronomie, Josefa Švejka a období označovaného jako Belle Époque. Působí jako programový expert v Polském institutu v Praze.

KDO NEBYL VE FERDINANDĚ, NEBYL V PRAZE



tip

V PRAZE JSOU DVĚ VYHLÁŠENÉ HOSPODY, KDE SI MŮŽETE DÁT BENEŠOVSKÉ PIVO. JEDNA - NOVOMĚSTSKÁ FERDINANDA - SE NACHÁZÍ MEZI VÁCLAVSKÝM NÁMĚSTÍM A HLAVNÍM NÁDRAŽÍM, DRUHÁ - MALOSTRANSKÁ FERDINANDA - KOUSEK OD PRAŽSKÉHO HRADU, MEZI LANOVKOU NA PETŘÍN A MALOSTRANSKÝM NÁMĚSTÍM. O MAJITELI SE ŘÍKÁ, ŽE PRO NĚHO HOSPODY NEJSOU BYZNYSEM, ALE KONÍČKEM. NÁVŠTĚVA VÁS O TOMTO TVRZENÍ PŘESVĚDČÍ. INTERIÉR OBOU RESTAURACÍ JE V JEDNODUCHÉM „VESNICKÉM“ STYLU. „SVĚTLA MÁME ZE ZINKOVÝCH KBELÍKŮ A TRYCHTYŘŮ, VĚŠÁKY Z HRÁBÍ, STOLY A ŽIDLE VYROBENÉ Z MASIVU A MENÁŽKY NA STOLECH Z TRUHLÁŘSKÝCH KLADIV,“ POPISUJE PROVOZOVATEL ZDENĚK ŠVEHLA.

Novoměstská Ferdinand má dvě patra s celkem 150 místy k sezení, do Malostranské Ferdinandy se vejde 100 lidí. O obě hospody je velký zájem. V poledne můžete zajít na oběd, každý všední den vaří kuchař pět meníček. Večer si ale bez zamluvení stolu nesednete. „Po sedmé je tu plno,“ potvrzuje Švehla. A navíc obě Ferdinandy jsou vstřícné i k nekuřákům.

Z piv tu čepují Světlý ležák 11%, Světlý ležák Premium 12%, Tmavý 11% ležák a speciál Sedm kulí, dále pak točenou malinovou a někdy limču Ferdinandu. „Nejoblíbenější kombinací je pivo Sedm kulí a k tomu topinky se strouhanou nivou a česnekem, nebo uzené koleno,“ doplňuje provozovatel. Za nabídkou do hospody pravidelně chodí štamgasti. „Personál je často poznává už od vchodu, takže mnohdy ani není třeba slov a oblíbené pivo mají na stole, ještě než se stihnou posadit,“ dodává Švehla. Turisté pak nejčastěji zavítají do Novoměstské Ferdinandy. „Posledních pár let si nás oblíbili především ruští turisté, kteří se k nám i často vrací a doporučují nás přátelům. Začínáme nabývat dojem, že z jejich pohledu je to možná i tak, že kdo nebyl ve Ferdinandě, tak nebyl v Praze,“ svěříje se Švehla.

Přijďte se podívat do jedné z Ferdinandových hospod, které v roce 2005 získaly ocenění Hospoda roku od Sdružení přátel piva. Navštivte stránky www.ferdinanda.cz

VTIP

pro Ferdinanda nakreslil Radek Machata



„KDYŽ PIJU ČERNÝ PÍVO, TAK JEZDÍM NAČERNO!“