

HLINECKÝ STRAKÁČEK

ČÍSLO 3



časopis
pro naše děti





Ahoj děti,

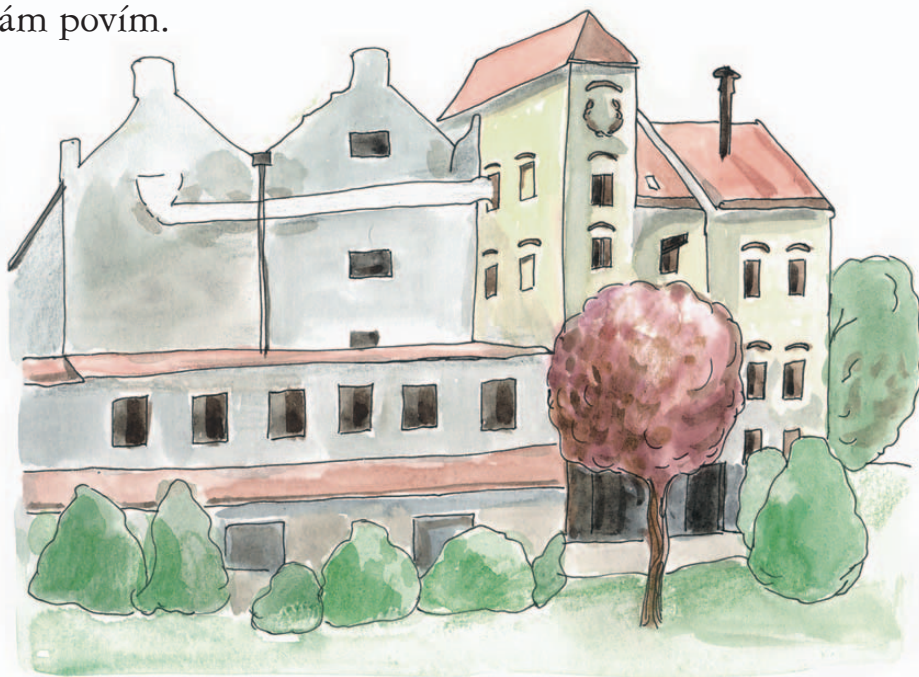
už mne sice znáte z prvních dílů časopisu pro děti z našeho regionu, ale raději se ještě jednou představím pro ty, kteří se se mnou ještě nesetkali. Jmenuji se Slávek Strakatý a rád bych vám, dětem z našeho regionu, ukázal tradice, zajímavosti, krásnou přírodu a historii našeho území. Zabrousíme také ale do současnosti a chceme dětem, které na území regionu Místní akční skupiny Hlinecko žijí, ukázat, co všechno mohou doma vidět, kam se vydat třeba na výlet nebo na procházku.



V minulém čísle jsme se zabývali chovem včel a využitím medu. Děda Láďa z Medkových Kopců nám vysvětlil chov včel v minulosti i dnes a odešli jsme domů s receptem na medové perníčky a sklenicí včelího medu.

Dnes si přiblížíme zase jiné řemeslo, a to pivovarnictví. Má totiž dlouholetou tradici a vaření piva patří k řemeslům, které se na Hlinecku drží již více než sto let. A právě tradici tohoto řemesla a jeho historii bych vám, děti, rád představil.

A protože je možné se do hlineckého pivovaru zajít podívat na prohlídku, kde vám průvodci vysvětlí, co se k čemu vlastně používá a provedou vás celým pivovarem, rozhodl jsem se, že se na prohlídku vydám také já a všechno, co uvidím, vám povím.



Výsledným produktem každého pivovaru je pivo. Pivo je slabě alkoholickým nápojem, který pilo lidstvo od nepaměti. Je vyrobeno zkvašením chmeleného cukernatého roztoku. Kdo pivo v historii vynalezl, se dnes můžeme už jen domnívat.

Některé prameny hovoří o tom, že bylo vynalezeno vlastně náhodou, a to již několik tisícovek let před našim letopočtem. Někdo z našich předků zapomněl misku s obilnou kaší mimo své obydlí. Do misky se za deště dostala voda, potom na ni zasvítlo horké slunce, a tak směs sama vykvasila. Primitivními kmeny byl objev procesu kvašení označován jako druhý oheň a božský dar. Je velice pravděpodobné, že proces kvašení byl objeven nezávisle v různých částech světa. Od této události byla ale k dnešnímu pivu v lahvích nebo sudech ještě dlouhá cesta. Pivo se tak začalo díky objevu procesu kvašení vyrábět nezávisle ve všech koutech světa.

K výrobě piva potřebujeme cukerný roztok a ten v České republice získáváme ze sladu, který se vyrábí z ječmene. Ale například v Německu se mimo sladu získává i z pšenice, v Severní a Jižní Americe nebo u našich maďarských sousedů se přidává podíl kukuřice, v Brazílii brambory, v Mexiku agáve a v Africe kořen tropické rostliny maniok.

Přiřadíte, děti, správné obrázky ke správným názvům surovin?



agáve



brambory



maniok



kukuřice



pšenice



Pivo se dnes vyrábí v mnoha pivovarech na světě. Historie jeho využívání a výroby je protkána mnoha zajímavostmi, o kterých se můžeme dočíst v knihách.

V době velmi častých pústů bylo pro mnichy v kláštorech důležité uznání piva jako doporučeného postního nápoje. Stejně jako například rybího masa. Ve středověku, v době, kdy bylo lidstvo díky špatné hygieně ohroženo mnoha nakažlivými a rychle se šířícími chorobami, se pivo nabízelo dokonce dětem. A to nejspíše proto, že v tehdejších podmínkách bylo pivo jako vařený nápoj vyhodnoceno jako zdravější, než voda z některých zdrojů, jejíž špatná kvalita měla za příčinu epidemie, nemoci a vysoká úmrtí. To je dnes zcela nepřípustné, protože pivo je řazeno mezi alkoholické nápoje zakázané podávat osobám do osmnácti let.

Pivovar v Hlinsku byl vybudován mezi posledními pivovary v Rakousku-Uhersku, a to v roce 1913, společností s názvem Společný pivovar v Hlinsku.

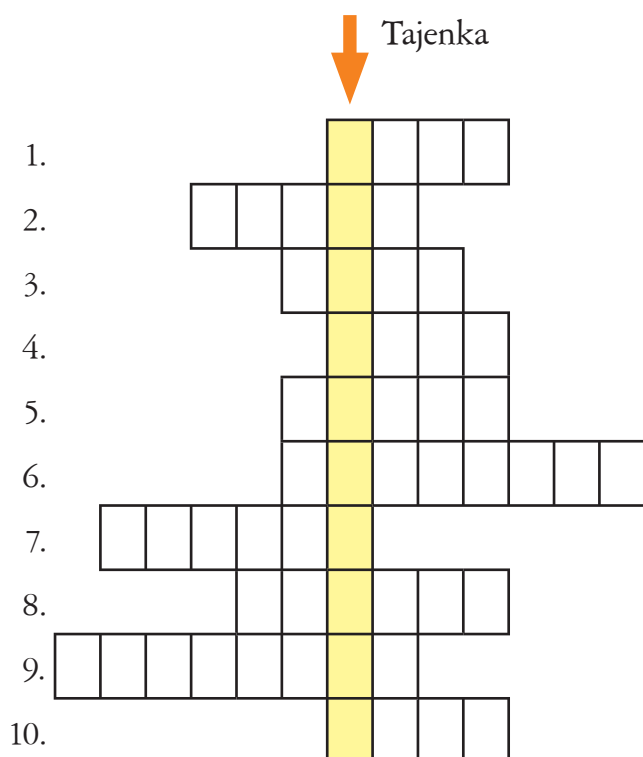
Za sto posledních let, od roku 1913 do dnešních dnů prošla naše země bouřlivým historickým a politickým vývojem, který měl velký vliv na rozvoj podnikání a řemesel na území Hlinecka, tedy i na pivovarnictví.



Rakousko-Uherskou monarchii po období první světové války vystřídala první Československá republika v roce 1918, následovala ji německá okupace a druhá světová válka, dlouhé období socialismu a vznik Československé socialistické republiky, sametová revoluce v roce 1989 a rozpad Československa a vznik České republiky v roce 1993. V celém tomto období pivovar vlastnili různí majitelé a politický vývoj naší země a její různá uspořádání tak měla zákonitě vliv i na rozvoj pivovaru v Hlinsku. Hlinecké pivo ale znali již prapradědečkové dnešních školních dětí.



Dokážeš vypočítat, kolik by bylo dnes prapradědečkovi Slávka Strakatého, kterému je dnes patnáct let za předpokladu, že délku jedné generace budeme počítat vždy dvacet pět let? Pokud jsi uhodl, jsi šikovný počtář. Zkus si správný věk prapradědečka ověřit v následující doplňovačce.



Surovina na výrobu piva.

Výživný odpad z varny.

Základní tekutá surovina v pivovaru.

Výsledný výrobek z pivovaru.

Místnost, kde se vaří pivo.

Místo, kde se pivo stáčí do lahví.

Obilí důležité pro výrobu piva.

Osoba zodpovědná za výrobu piva.

Surovina důležitá k procesu kvašení.

Nádoba, ve které pivo odpočívá před stáčením.

Pokud se ti nepodaří tajenku vyluštit, přečti si další stránky, a pak se k ní vrať.



A z jakých základních surovin se pivo v hlineckém pivovaru vyrábí dnes?

Vyrobít pivo je celkem složitý úkol a hlavně zabere delší dobu. Není to jako doma připravit polévku k obědu. K vyrobení piva je potřeba několika ingrediencí - surovin, spousta času, spousta práce a energie. Základem pro výrobu piva jsou čtyři suroviny: voda, chmel, slad a pivovarské kvasnice.

1. VODA

Pivo ale nemůžeme vařit z jakékoliv vody, musí mít vhodné složení. V hlineckém pivovaru se používá tradičně voda z Hamerské přehrady. Tato kvalitní pitná voda je dodávána do mnoha domácností na Hlinecku.



Paní malířka zapomněla na obrázku Hamerské přehrady domalovat vodu, a tak vypadá přehrada jako prázdná. Napravíš to a zvládneš ji sám dokreslit?



2. SLAD

Další důležitou surovinou je slad. Vyrábí se z ječmene, který se pěstuje speciálně pro výrobu piva. Když se ječmen sklídí, odveze se do sladovny. Poté se důkladně namočí, aby do sebe zrna nasála vodu, a potom se umístí na humna. Humna jsou velké místnosti s betonovou podlahou, na kterou se zrna rozvrství. Ječmen se pak obrací, aby se k němu dostal vzduch a zrnům narostly klíčky. A když narostou klíčky do té správné velikosti, usuší se a ve speciálním stroji se mu odlámou klíčky. A máme hotový slad!

Hlinecký pivovar byl vystavěn od počátku jako pivovar bez sladovny. Slad se tedy musí do pivovaru dovážet.



3. CHMEL

A aby bylo pivo dobré, nesmíme zapomenout ani na chmel. A co je to ten chmel? Je to rostlinka, která může narůst až pět metrů do výšky a její kořeny mohou být ještě delší. Chmel se pěstuje na polích, kterým se říká chmelnice.



Na chmelnicích pak stojí vysoké sloupy, které jsou nahoře spojeny silnými dráty. Z nich visí vodící drátky, které jsou připoutané k zemi. Když chmel začne růst, zachytí se jich svými chloupky a roste pak po drátku vzhůru, kde po nějaké době vykvete. Květy chmele se proměňují ve chmelové hlávky, které se používají při vaření piva. Česká republika se může pochlubit tím nejlepším chmelem, ten se u nás pěstuje již přes tisíc let. V hlineckém pivovaru se používá odrůda žatecký poloranný červeňák.

Dokážeš pěstitelům chmele trochu pomoci? Všechny rostlinky nevyrostly tak, jak by si pěstitelé přáli. Dokresli chybějící úrodu chmele na jednotlivých drátcích tak, aby chmelnice byla plná a pěstitel byl s úrodou spokojen.

Nezapomeň, že chmel se okolo drátků otáčí dokola.



V minulosti, kdy ještě nebyly tak kvalitní stroje na sběr chmele, jezdili často studenti středních a vysokých škol o prázdninách chmel na několik týdnů česat. Nejdříve to bylo ruční česání, později česání strojové na česačkách.

Zeptej se svých rodičů nebo prarodičů, jestli vědí, co to byla chmelová brigáda a zda se jí někdy zúčastnili.



4. PIVOVARSKÉ KVASNICE

Poslední surovinou, potřebnou k výrobě piva, jsou pivovarské kvasnice. Jsou speciálně vyšlechtěným druhem kvasnic, kterým se daří v chladu a nevadí jim chmelová hořkost.

Pivovarské kvasnice mají však daleko širší využití. Jsou základem mnoha výživových doplňků a přípravků a stále častěji jsou nazývány bio léčivem 21. století. Obsahují mnoho výživných látek a vitamínů, které mají pozitivní vliv na organismus člověka i zvířat.

Tak, všechny suroviny, potřebné k výrobě piva, jsme si již představili.

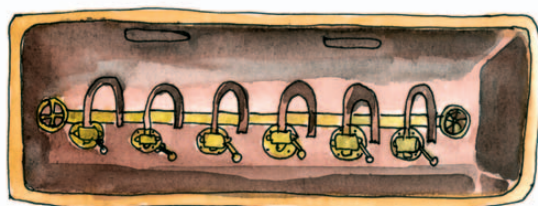
Nyní se pustíme do samotné výroby, abychom zjistili, jak se vlastně v Hlinsku pivo vaří.

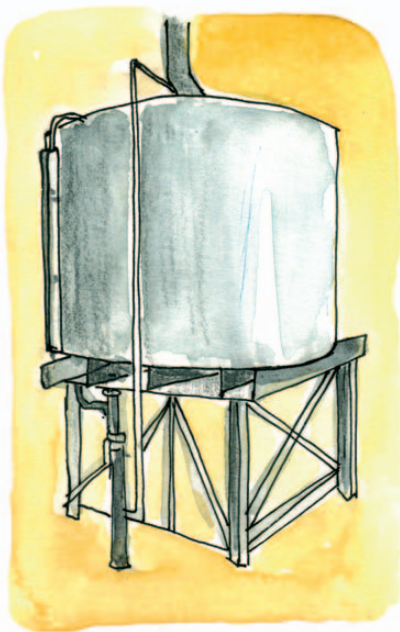
VARNA

Varna je srdcem pivovaru, tady výroba piva začíná.

Rozemletý slad se smíchá s teplou vodou, uvaří a přecedí. Vznikne tak sladoučká sladina. Aby byla sladina čirá a dostatečně sladká, k tomu se používají scezovací kohouty a korýtko.

To, co potom zbude na dně, je mláto. Ale ani tento odpad z výroby piva není nevyužit. Mláto patří k vyhledávaným krmivům pro zvířata.



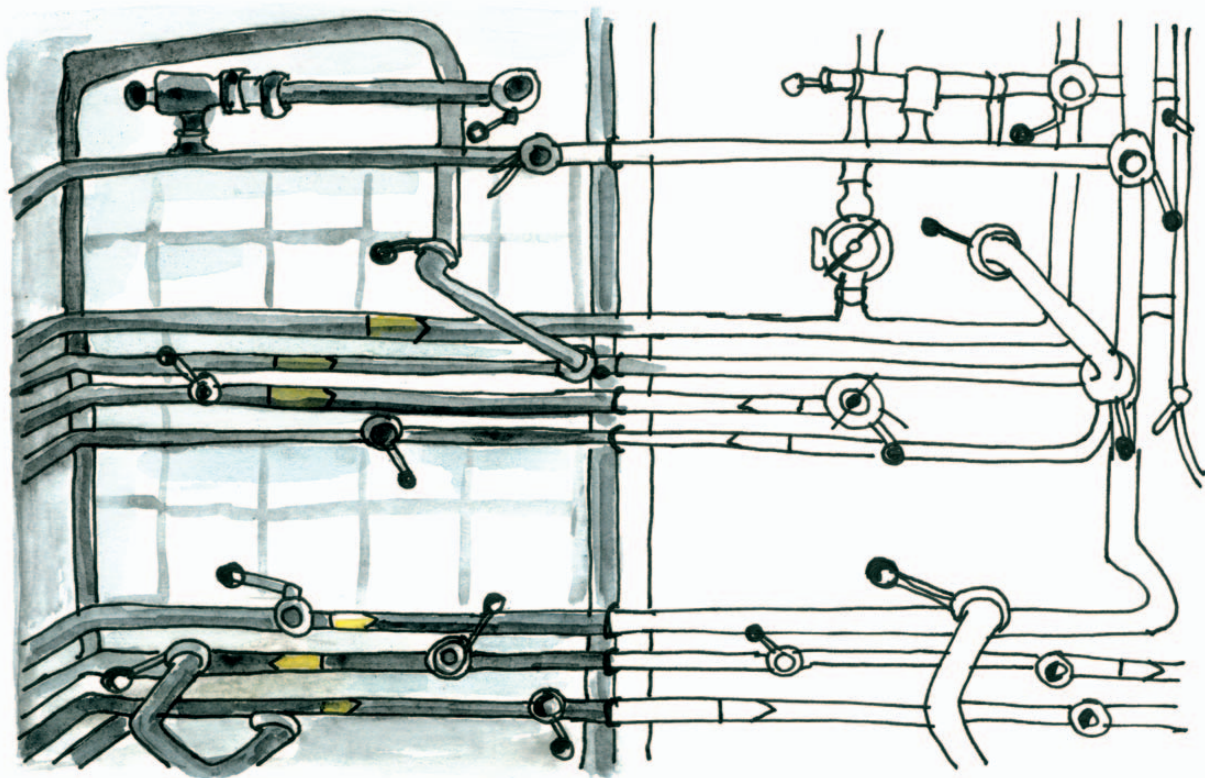


Používá se jako krmivo pro krávy nebo například v chovných rybnících ho mají moc rádi kapři i rybáři, protože kapříci po něm rychle rostou.

Ke sladině se potom přidá chmel, který pivu dodává chuť a nechá se povařit, až vznikne mladina. Tohle všechno trvá devět hodin. Když chtějí v pivovaru vyrobit silnější pivo, stačí jen přidat víc základních surovin. Mladina se vyčistí od kalu, ochladí se, přidají se do ní kvasnice a teče dále na spilku do kvasných kádí.

Původní varní souprava v hlineckém pivovaru pochází z roku 1924. V roce 2004 byla kompletně modernizována a umožňuje vařit tři várky v průběhu dvacet čtyři hodin. Vařič tak za jeden den dokáže přeměnit sedm a půl tuny ječmenného sladu na čtyřistapadesát hektolitrů nádherně vonící mladiny. Pivo putuje v pivovaru k dalšímu zpracování důmyslným systémem potrubí.

Vybarvi druhou polovinu trubek podle první části.



SPILKA

Spilka je částí pivovaru, ve které probíhá kvašení piva. Spilka je tvořena novými moderními klimatizovanými prostorami. Najdeme tam i nové technologie, které umožňují lépe řídit proces hlavního kvašení. Když se mladina s kvasnicemi dostanou do spilky, uloží se do kvasných kádí. Kvasnice jsou vlastně takoví malinkatí tvorečkové, kteří se živí cukrem. Toho je v mladině spousta. A cukr potom přetvoří na alkohol. Při kvašení také vzniká plyn, který vytvoří pěnu piva. A protože kvasnice potřebují na přeměnu cukru v alkohol spoustu energie, vytváří i teplo. Tím se celá směs zase zahřeje. Kvašení trvá dlouho, od týdne po dvanáct dní.



Kvasnice nám posloužily, pivo už má hezkou pěnu. Ale co s nimi teď? Přece je nevypijeme. Naštěstí si s tím v pivovaru umí poradit. Pivo rychle zchladí a kvasnice si sednou na dno. Mladé pivo, jak se směsí v této chvíli říká, se přečerpá do tanků. Kvasnice, které zbudou na dně, se posbírají, vyčistí a použijí ještě dvakrát. Mladé pivo musí ještě dvacet až padesát dnů zrát ve velkých nerezových sudech, kterým se dnes říká tanky. Dříve se používaly v pivovarnictví dubové sudy o objemu tisíc až deset tisíc litrů, ve kterých pivo zrábalo. Výrobci sudů pobíjeli své dílo železnými obručemi. Sudy s menším objemem pak pivovarníci rozváželi po okolí. Sklepy, ve kterých sudy s pivem stály, se chladily ledem, který v zimě ledaři vyřezávali ze zamrzlých rybníků.



Víš, jak se jmenoval řemeslník, který vyráběl sudy, bečky nebo kádě?



Pokud nevíš, zkus si vylustit jednoduchou osmisměrku.

Vyškrtej v osmisměrce následující slova,
zbylá písmena seřaď podle pořadí v řádcích, dohromady ti dají tajenku.

K	Y	T	O	L	S	T	I	S	K	
F	E	S	Y	Z	O	C	H	O	T	A
Š	O	P	R	S	V	V	O	Á	N	
A	K	R	Í	Y	I	U	I	D	S	
K	E	A	T	Š	T	C	K	O	Y	
R	R	Š	E	E	Č	B	T	T	K	
O	O	Ň	E	E	R	O	D	E	O	
P	Z	P	Ř	E	D	D	B	R	L	
O	V	K	D	N	R	A	J	Č	E	
Á	A	K	R	O	B	S	Ř	E	M	

ČTIVO
FORTE
LETCI
KEBAB
KOLEM
KŘEČCI
KYSNA
ODPOR
OCHOZY
OPORKA
OZVUK
POŠTY
RAJČE

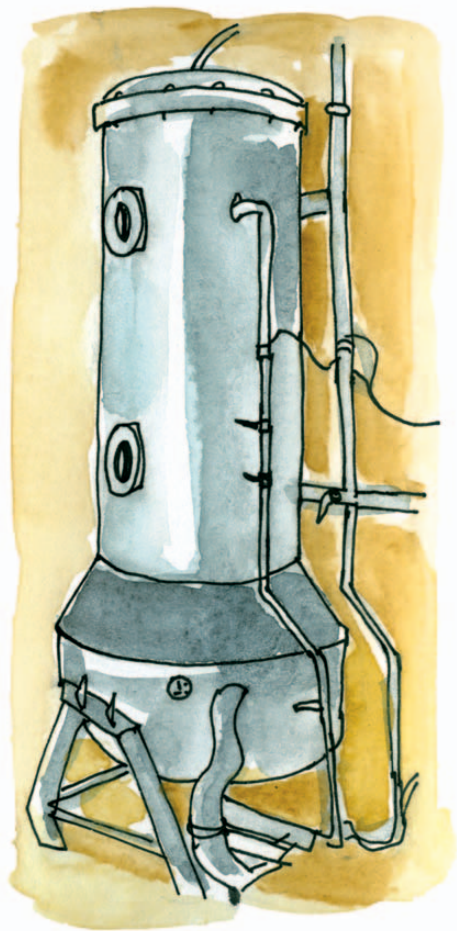
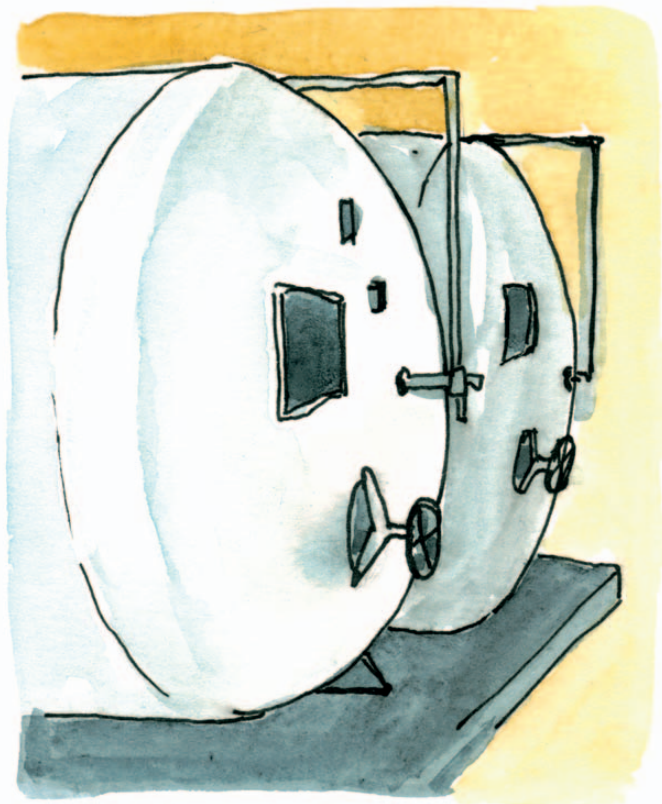
RODEO
SBORKA
SCHODY
SLOTY
SPRAŠ
SRPOŠ
STÁDO
STISK
ŠÍPEK
TERČE
VIŠEŇ
VZOREK
ZPŘED



LEŽÁCKÝ SKLEP

Tady najdeme tanky s mladým pivem. Tank je velká nádoba, která je velmi dobře uzavřená, takže z ní nemohou unikat plyny.

Ty jsou pro další práci s pivem důležité. Mladé pivo, které je v tancích uzavřené, pořád ještě trochu kvasí. Jak už víme, vzniká přitom plyn, který utvoří nejen pěnu, ale i bublinky. Právě kvůli bublinkám nesmí z tanků uniknout žádný plyn. Když je ho tam hodně, začne prosycovat mladé pivo.



Od této chvíle se musí s pivem pracovat pod tlakem, aby z něj bublinky nevyprchaly. Doba ležení záleží na druhu piva. Deset procent asi dvacet dnů, dvanáct procent třicet až čtyřicet dnů, patnáct procent více než čtyřicet až padesát dnů.

FILTRACE

Abychom se zbavili kalů a zbylých kvasnic, musíme pivo filtrovat. To znamená, že ho vyčistíme tak, aby bylo čiré. Dnes má filtrování na starosti počítač, který kontroluje, že je pivo správně vyčištěné.



STÁČÍRNA

Tak, a pivo je hotové! Ale předtím, než si ho bude moci někdo koupit, musí se ještě stočit. Stáčí se buď do sudů, velkých nerezových nádob, do kterých se vejde až padesát litrů piva nebo do lahví, na které narazíte v obchodě. Lahve se zazátkují, a pak už na ně stačí jen nalepit etikety, aby zákazníci věděli, jaké pivo si kupují.

EXPEDICE

Sudy i lahve se však musí dále někde skladovat. K tomu slouží expedice.

Z expedice potom pivo putuje k zákazníkům, do obchodů a do restaurací.



Tak, a jsme na konci prohlídky.

V hlineckém pivovaru ale končí prohlídka až v pivovarském muzeu.

V muzeu lze shlédnout historické předměty používané pro výrobu piva a staré etikety.

Dospělí také mohou pivo ochutnat.



Paní kreslířka zachytila Slávka Strakatého při návštěvě muzea.
Omylem se jí tam ale vloudily exponáty, které do pivovarnického muzea rozhodně nepatří. Odhalíš, které to jsou?



Pivo v sudech nebo lahvích však není jediným výsledkem současného pivovarnictví. Dnes se většina výrobců piva snaží využít pozitivních látek piva k výrobě dalších produktů.

Na mnoha místech České republiky již najdeme pivní lázně a koupele v pivu. Jejich účinek je blahodárný na pleť i na organismus. Koupele slouží také k odpočinku. Často se vyrábí i pivní kosmetika, od různých druhů mýdel, šamponů nebo sprchových gelů. Účinky některých látek, které se pro výrobu piva používají, jsou zkrátka nepopíratelné.



Již mnoho let se vyrábí například pivo s nízkým obsahem alkoholu, a to je povoleno používat dokonce při práci v zaměstnání, ale za velmi přísných podmínek a pouze u některých druhů profesí u pracovníků v provozech s vysokou teplotou, jako jsou hutě, slévárny, sklárny a další horké provozy. Jinak je pití piva v průběhu pracovní doby (i před nástupem do práce) zákonem přísně zakázáno. Přece jen je pivo alkoholickým nápojem a v práci nemá co dělat. Dnes jsou namátkové testy zaměstnanců na požití alkoholu běžné ve všech profesích. Stejně tak není možné po pití piva řídit auto nebo jet na kole, to zase hlídá dopravní policie.

Dodávku vitamínu B prostřednictvím pití piva (ZDE POZOR – pouze pro dospělé a v rozumné a limitované míře, neboť nezapomeňme, že pivo je alkoholickým nápojem) doporučují i lékaři některým pacientům. U některých zdravotních potíží může mírná konzumace piva působit skutečně pozitivně a na některé pacienty i jako lék.

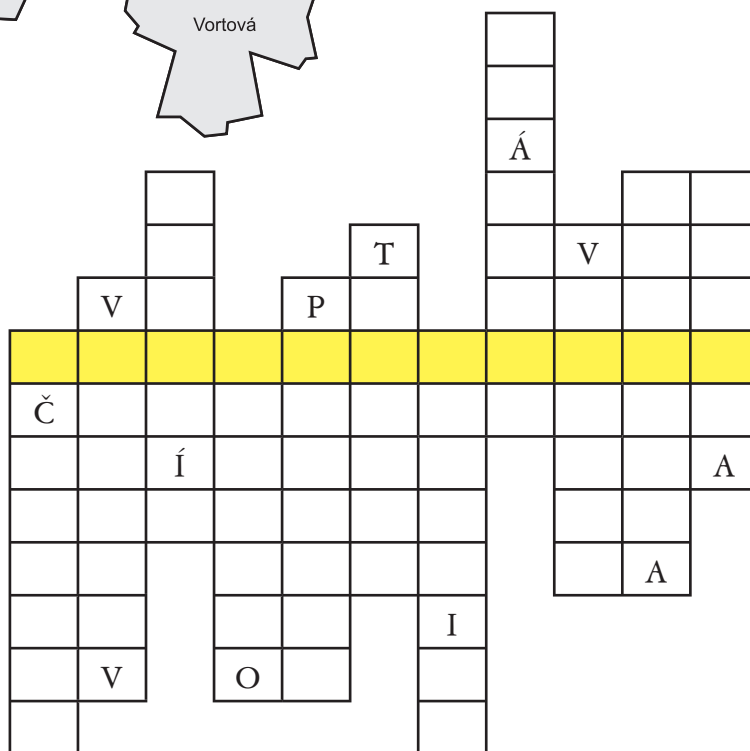
Využití piva a surovin, ze kterých se pivo vyrábí, je tedy velmi rozmanité. Stále platí dvě krásná česká přísloví: Vylušti je v následujících hádánkách.



Vyluštěte si první tradiční přísloví.
Pro doplnění políček doplňovačky využijte pouze názvy obcí
z území Místní akční skupiny Hlinecko



Tajenka: →



Musím vám, děti, také říct, že Česká republika drží první místo na světě nikoli ve výrobě piva (zde jsme na sedmnáctém místě), ale ve spotřebě piva na osobu za rok. Je to asi sto šedesát litrů. Pokud si uvědomíme, že kalendářní rok má 365 dnů, tak to přibližně znamená až jedno vypité půllitrové pivo na jakéhokoli občana České republiky za rok. Musíme si ale uvědomit, že děti a mládež do osmnácti let mají pití piva zakázáno a stejně tak i starší lidé v důchodu, kteří užívají různé léky, se většinou pravidelnému pití piva vyhýbají.

To tedy znamená, že někteří občané České republiky ve věku dvaceti až šedesáti let pijí i několik piv denně, někteří však naopak pijí pouze několik piv za rok.

Přesná čísla ale neznáme. Všichni však víme, že konzumace čehokoli, ať jsou to sladkosti, alkohol nebo drogy, je závislá na každém jediném člověku zvlášť a samostatně. Nikomu není žádným zákonem nařízeno, co může nebo nesmí jíst, pít, či užívat. Dospělý člověk tak má možnost rozhodnout se sám, co bude konzumovat a svému tělu jako kalorie nebo látky dodávat. Pro všechny platí stejné podmínky a také platí druhé tradiční přísloví číslo, které si vyluštíte.

Vyluštíte si druhé tradiční přísloví.

Z osmisměrky vyškrtete níže uvedená slova, ze zbylých písmen dostanete tajenku.

	P	M	E	K	D	I	O	Y	
V	B	I	C	C	T	Í	B	Z	S
K	R	E	V	R	I	Ý	O	O	S
CH	L	U	O	Y	T	T	N	V	S
A	V	A	T	R	A	Z	Y	U	A
S	H	N	E	A	V	Z	E	K	I
A	U	T	O	K	A	R	L	L	N
L	K	I	U	R	L	A	S	Ý	Í
A	P	S	Á	T	Í	N	A	H	L
	D	Ě	J	S	T	V	Í	N	

KYTICE
AUTOKAR
ZBÍT
KREV
KEMP
LÍNI
LHANÍ
VZNOS
SOBI
ANTI
OVCE
VRUT
DĚJSTVÍ

LASA
LUNTY
VATRA
BONY
ZELÍ
TRETKA
ELSA
ALKA
CHRIE
STRK
VOZY
VKUS



Pivovarnictví na Hlinecku

Jméno autora obrázku:

.....

Věk:

Adresa:

.....

.....

Název pivovaru v Hlinsku (doplň)

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

Místní akční skupina Hlinecko

Máchova 1121

Hlinsko

5	3	9	0	1	
---	---	---	---	---	--

Dnes jsme se díky návštěvě hlineckého pivovaru dozvěděli spoustu zajímavostí o surovinách, ze kterých se pivo připravuje, o historii našeho regionu a vývoji pivovarnictví v něm, o využití piva v různých oblastech a různých formách.

Milé děti, tentokrát nám nakreslete na pohlednici své anebo Strakáčkovy zážitky z prohlídky pivovaru.

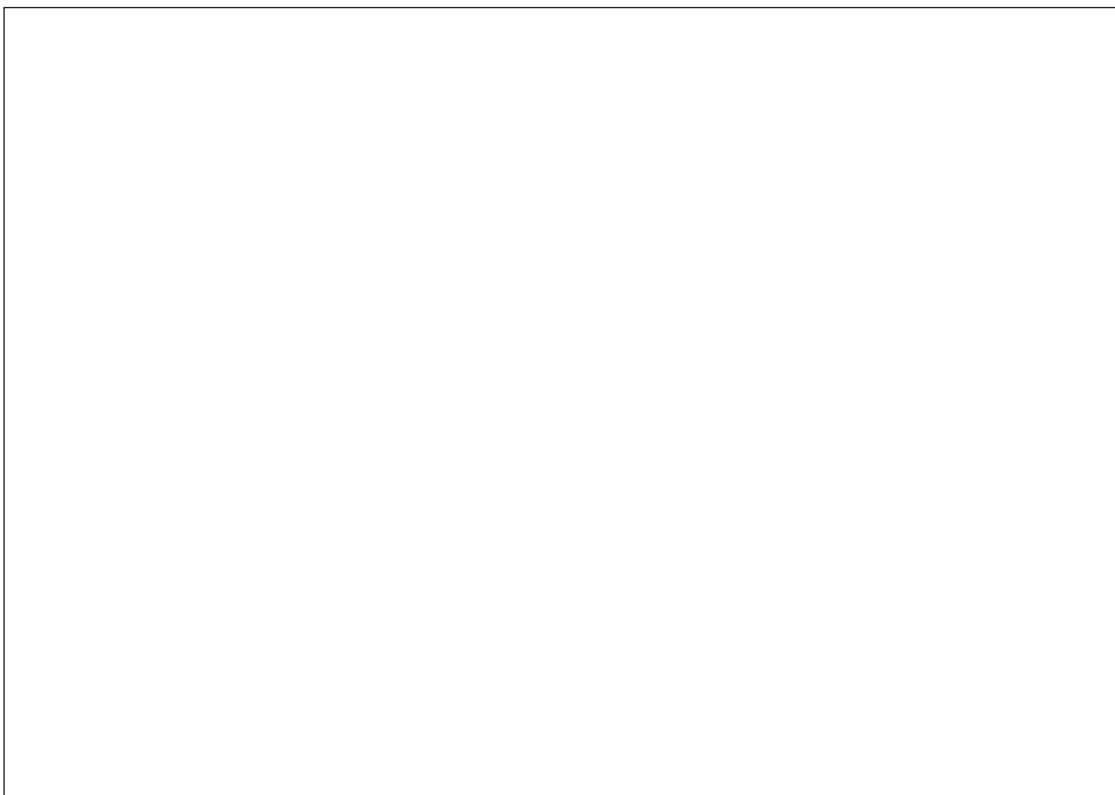
Na pohlednici připište, jak se jmenuje pivovar v Hlinsku.

Každého, kdo nám zašle obrázek, odměníme. Autoři tří vylosovaných obrázků, zaslaných na adresu MAS do 15. 7. 2016, obdrží 2 vstupenky na prohlídku pivovaru. Tam se už těší na vaši návštěvu.

A kam se vydáme příště? Nechte se překvapit. Je toho ještě moc, co bych vám chtěl ukázat a s čím bych vás chtěl seznámit. Těšte se!

Váš Slávek Strakatý





Najdi Slávkovi cestu, aby mohl posbírat všechny chmelové šišky.

