

Občasník pro pivní fajnšmekry

# PRIMÁTORKY

Náchodský Weizenbier je světovou jedničkou

Západní sousedé a vůbec pivaři v nejrůznějších koutech světa by nám možná mohli náchodské svrchně kvašené pšeničné pivo **PRIMATOR Weizenbier** závidět. V říjnu se stalo absolutním vítězem jedné z nejprestižnějších degustačních soutěží světa World Beer Awards (WBA), která se uskutečnila v Londýně, a bylo tak vyhlášeno nejlepším pivem světa.

**PRIMATOR Weizenbier** obstál v opravdu tvrdé konkurenci téměř šesti set vzorků piv z více než třiceti zemí světa. Po čtyřkolové degustaci, při které degustátoři testují piva naslepo, se dostal na samotnou špici. Porazil i německá piva stejného typu, která mají tradici desítek let.

## SLOVO MÁ...



Pavel Kořínek  
obchodní sládek

### Vaření poctivého českého piva

Ve staré dochované pivovarské literatuře se píše: Praotec Čech, když stanul se svým lidem na Řípu, žehnal zemi, rodící tak skvělý ječmen a chmel. Lid jeho věrný nelenil a jal se z požehnaného ječmene a chmele připravovati kvas vzácné lahodnosti a síly, jehož věhlas šířil se od dědiny k dědině. Všady vznikaly malé pivovárky a zem stala se v krátkosti skutečnou - **pivní zemí!**

Důležitost významu vaření piva pro Čechy si uvědomuje i náš nejvýznamnější král a císař Karel IV. Při svých cestách poznává, že Čechům je milejší pit pivo než víno. Protože zjišťuje, že pivo je vynikající, potvrzuje roku 1351 nejvyššího patrona země české svatého Václava patronem sladovníků a pivovarníků.

Zkušení sládci měli o výrobě piva a základních surovinách velké znalosti, ale zpočátku používali nevědecké až šarlatánské metody, jak zvýšit pitelnost a trvanlivost piva. Proti těmto pochybným metodám se postavil v Čechách nejznámější český sládek František Poupě a díky svým pokrokovým vědeckým metodám prosadil při vaření piva patent pana Celsia, neboli teploměr. Dále své zkušenosti z praxe zúročil při založení první pivovarské školy v Brně. Svě bohaté poznatky o vaření piva v Evropě rozdělil podle ověřených poznatků na:

fušerské vaření - založeném na šarlatánských postupech, švábské vaření - založeném na základech infúzního vaření a české vaření - založeném na specifickém vaření, takzvané dekockci. Na začátku mé profesní pivovarské praxe v roce 1970 jsem se ojedinele setkával s některými historickými obřady při vaření piva. Stále ale platily technologicky ověřené průpovídky, jaké základní podmínky se musí dodržet, aby pivo mělo vysokou pitelnost. Nejznámější a stále platící průpovídkou sládků o surovinách a vaření piva je „Pět D“, což v řeči pivovarských znamená „Domoč, dosuš, dovař, dokvas, a pak také dopijješ“.

Dej Bůh štěstí

## Sklenice plná pšenice

WORLD BEER AWARDS  
WORLD'S BEST BEER

PRIMATOR  
WEIZENBIER

„Svídná vůně“, „fantastická chuť a plnost“, „čistý, osvěžující“, „dobře vyvážená sladkost a hořkost s dlouhotrvajícím aromatickým dozníváním“, to jsou jen útržky z hodnocení profesionálních degustátorů.

Pro pivovar PRIMATOR se jedná o obrovský úspěch. „Je to fantastické. Takový výsledek se nám asi jen těžko podaří ještě zopakovat. Navíc v kategorii pšeničných piv, která jsou dominantou především německých pivovarů. Je to pro nás takové pohazení, že naše dlouhodobá snaha obohatit český trh o netradiční piva je postavena na poctivém pivovarském řemesle,“ komentoval úspěch Josef Hlavatý, ředitel pivovaru PRIMATOR. Radost z dosaženého úspěchu má také manažerka exportu Romana Jansová. „Ohlasy na vítězství Weizenbieru od našich zahraničních partnerů jsou výborné, pochvalné a upřímně radostné. Při vstupu na nové trhy bude celkové vítězství ve WBA bráno jako to nejlepší doporučení,“ uvedla.

Soutěž World Beer Awards je společností Paragraph Publishing pořádaná od roku 2007. Organizátoři vybírají z přihlášených značek piva a současně nominují nezávislou odbornou degustační porotu. Nejprve se uskuteční samostatná regionální kola pro Evropu, Ameriku a Asii, teprve poté následuje celosvětové kolo pořádané ve Velké Británii.

zlatý vstup do nového roku ...

WORLD BEER AWARDS  
WORLD'S BEST BEER

2014



**Mladí muzikanti na Dni s Primátorem: Když hudba lidi baví, má to smysl**

Jednou z hlavních hvězd letošního Dne s Primátorem byli populární Charlie Straight. Kapela hochů z Třince den plný zábavy a dobrého piva uzavírala. Návštěvníkům dala nejen dobrou noc, ale jistě v nich díky svému vystoupení zanechala dojem, který jim vydrží snad až do dalšího Dne s Primátorem, který bude opět v tradičním květnovém termínu. Bylo to však také jedno z posledních vystoupení kapely, neboť ta zanedlouho poté ohlásila, že na bližší neurčenou dobu ukončuje činnost.

Při návštěvě v pivovaru poskytli Primátorkám rozhovor zpěvák Albert Černý a bubeník Pavel Pilch. Ti už údajně pracují na nějakém novém hudebním počínu.

**Dáváte si pivo? Jaké máte rádi?**

Albert Černý: Já pivo moc nepiju, prakticky vůbec. Ale když už nějaké, tak to kvasnicové Weizen. Tak to já mám rád.

Pavel Pilch: Já pivo můžu. Třeba teď držím měsíční pivní půst a zatím odolávám, ale v letních večerech si pivo dám. Myslím, že pivo je fajn.

**Proč jste si vybrali hudební dráhu? Co pro vás hudba znamená?**

Albert Černý: Mě hrát baví. Když jsem na koncertě a vidím, že lidi to taky baví, že pro ně mohu hrát, je to hodně dobrý pocit. Cítím pak, že to má smysl. Je to podobné, jako když někdo chodí do práce, něco dělá a baví ho to, protože to má nějaký smysl. Takový mám pocit a je to dobrý pocit.

**Jak jste se vlastně dali dohromady?**

Albert Černý: V Třinci. My jsme všichni z Třince. Já jsem chodil k Pavlovi na bicí do hudebky. Johnnyho, který hraje na basu, jsem znal z gymplu. A s Michalem jsem chodil na polskou základní školu v Třinci, takže mluvíme oba polsky, což se tady v Náchodě může hodit. Jsme všichni kámoši.

Pavel Pilch: Já si myslím, že za toho mohou naši rodiče. Oni k tomu už dávno v jejich mladých letech inklinovali. Myslím si, že rodiče své děti posouvají do něčeho, čeho sami nedosáhli. Někdo by mohl říct, že je to náhoda, že jsme se potkali, ale když to vezmu zpětně, tak si myslím, že to bylo něčím dané. Nějakou jejich vizí, která se díky nám posune dál a dál. Třeba zase naše děti jednou založí kapelu nebo se setkají v úplně



jiné kombinaci. Myslím, že ten osud je nějak předurčen.

**Máte hodně fanynek?**

Albert Černý: Těžko říct. Moc ne.

Pavel Pilch (směje se): Já bych to rozlišoval procenty. Albert (chvíli ticho) 70 procent, Johnny 20, Michal pět a já jedno procento. (Směje se) To je moje mínění, ale nevím, jaká je pravda.

**Jaký máte vztah k Náchodu?**

Albert Černý: Pro mě je Náchod důležitý. Přijeli jsme sem s Honzou, to je náš basák, ještě než jsme hráli v Charlie Straight, a to za střední školy na Prima sezónu. Byli jsme tady dva roky po sobě. Chodili jsme na ty semináře s jazzmany, hráli jsme U Beránka. Pamatuji si to období hodně. Vybavuji si, jak jsme spali někde ve spacáku na tom ubytování. Jsme tedy s tím Náchodem tak nějak víc hudebně umělecky spjatí, tak jsem rád, že jsem zase tady.

## Z HISTORIE NÁCHODSKÝCH HOSPOD

U města Prahy popíjel kafičko i Jan Neruda

Hotel U města Prahy, nacházející se na náchodském náměstí čp. 66, patří mezi nejstarší hostince ve městě, které poskytovaly zároveň ubytování. Jeho dějiny jsou bohaté.

V roce 1849 zde například pobýval významný český historik hradů a zámků František Alexander Heber, toho času na studijní cestě. V hostinci byl však zastižen náhlým chrlením krve a zemřel. Také později hostinec ubytovával vzácné hosty. Roku 1877 sem zajižděl z lázni Rezek u Nového Města nad Metují „na kafičko“ básník a novinář Jan Neruda. Podle některých informací se tady dokonce zastavila Eliška Krásnohorská.

V zadní části hostince, kde je dnes dvůr, bývala velká místnost a místní ochotníci tam v letech 1870 – 1874 hrávali divadlo. V meziválečném období byla v hostinci vyhlášena kuchyně.

Lákala hosty až ze sousedního Pruska, kteří sem jezdili z lázni Chudoba kočáry, později autobusem. Hostinský proto zřídil na dvoře stáje pro koně a později garáže pro auta. Byl to jakýsi zájezdni hostinec pro pruské hosty. Před restaurací bylo v určité době i stanoviště autobusů pruské pošty. V létě byla obsluha možná i v předzahradce, stíněné pěknými vzrostlými oleandry. V padesátých letech došlo k ukončení provozu a k jeho obnově a modernizaci došlo až po letech.





## Z historie vaření piva: Náchodské počátky

Významnou výrobní činností ve městech bývalo vaření piva, které provozoval úzký okruh právovárečných měšťanů. Pivo vařili postupně podle určeného pořadí v jednotlivých právovárečných domech. Lze předpokládat, že právo várečné měl Náchod už od středověku, i když písemné prameny zničil požár v roce 1441.

První zmínka o sladovně pochází z roku 1448. Společný pivovar pro várky právovárečných měšťanů postavilo město nejpozději v polovině 15. století, neboť v roce 1456 se prvně zmiňuje „pivovařič“, podporují to i další častější zmínky o pivovarnicích a v roce 1466 je v dobových pramenech uváděn Václav, „kterýž piva pomáhá vařiti“.

Po uvaření a vykvašení ve spilce si pivo právovárečníci odvezli do svých domů, kde je vyčistili, nechali vyležet v sudech a prodávali. První přímá zmínka o společném pivovaru, který patřil k nejvýznamnějším městským hospodářským zařízením, pochází až z roku 1495. Tehdy prameny hovoří o „pivovarním městišti“ za domem Kuby Vitiny v severozápadním rohu náměstí, kde stál až do roku 1980 dům čp. 67.



Náchod - obecní dům čp. 67

Postaven nový. V městských účtech se pravidelně objevuje od roku 1578, kdy bylo opravováno jak vnitřní zařízení - kádě, žlaby, splávek, tak i šindelová střecha. V období let 1599-1630 byly největší výdaje v interiéru pivovaru zaznamenány v letech 1613, 1615-1617, kdy byly instalovány nové kádě, opravena pánev a kotel. V té době se pivo vyrábělo svrchně kvašené, ječné a často také „bílé“, tedy pšeničné.

Historický výzkum dosud plně nedoceníl skutečnost, že na financování oprav městského pivovaru se v předbělohorském období spolupodíleli polovinou jako náhodská vrchnost i Smiřičtí ze Smiřic. Přestože nešlo o nikterak závratné částky, nezapadá toto zjištění rozhodně do tradičních představ o konkurenci městského a vrchnostenského hospodářství v produkci piva a může sloužit jako důkaz o ekonomické specifičnosti dominia Smiřických. Ke zlomu ve svobodném využívání práva várečného v Náchodě dochází na začátku třicetileté války, kdy po konfiskaci panství Smiřických právo várečné

náchodským roku 1623 odňala nová majitelka Marie Magdalena Trčková z Lípy. Následující majitel Ottavio Piccolomini várečné právo městu sice v roce 1635 obnovil, ale již v roce 1636 natrvalo zrušil. Nepomohly ani mnohé prosby měšťanů, ani úplatky. V pivovare nějaký čas vařila pivo vrchnost, budova však zůstala v majetku města. Výroba piva byla postupně zastavena, v roce 1654 se v pivovarské pánvi dokonce mělo vařit konopí, a přenesena do vrchnostenského pivovaru v České Skalici. Definitivně pivovar zanikl po velkém požáru města v roce 1663. S výrobou piva jsou úzce spojeny sladovny, které byly koncem 15. století ve městě čtyři a byly soukromým majetkem. Nejstarší, připomínaná v roce 1448 a zaniklá koncem 16. století, byla na Horském předměstí, další se od roku 1461 uvádí na Krajském předměstí na místě dnešní sokolovny v Tyršově ulici, třetí existovala v letech 1481-1493 na Dolním podměstí a čtvrtá stála u pivovaru. Sladovnu na Krajském předměstí koupila v roce 1520 obec. V roce 1579 byla opravena Vlachem Balcarem, v letech 1580-1581 dostala novou střechu a roku 1588 byl postaven nový hvozď sklenutý roku 1616. Sladovna sdílela osud pivovaru a další opravy prodělala až v letech 1634 a 1635. Značně překvapivá ve stávajících poměrech je stavba od základu nové sladovny v letech 1642-1643. Poslední zmínky o ni jsou z roku 1656, kdy byla adaptována na stáj. Měšťané se se ztrátou práva várečného nechtěli smířit, jejich snahy však vyšly naprázdno. Určité řešení však Náchodští našli - v roce 1684 si zřídili nevelký pivovar na svém statku Slaný (dnes Slone) v Kladsku, kam nesahala pravomoc náhodské vrchnosti, a který vlastnili až do roku 1871. Své pivo však ve městě Náchodě čepovat nesměli. Ještě dvakrát se vehementně Náchodští domáhali vrácení práva várečného - v roce 1786 a v 1. třetině 19. století, kdy usilovali o povolení ke zřízení pivovaru na svém statku v Malé Čermné.

V prvním případě opět nebyli úspěšní, ve druhém ano, ale nesehnali potřebný kapitál. V roce 1860 se tehdy již svobodné město Náchod pokoušelo o přenesení várečného práva z Malé Čermné do Náchoda, ale složitá jednání se kvůli právním problémům a zdrženlivému postoji majitele náhodského velkostatku prince Viléma ze Schaumburg-Lippe v roce 1861 zastavila. Zásadní přelom v této situaci znamenalo až zrušení monopolu na propinační právo Zemským zákonem č. 55 z 30. dubna 1869. To znamenalo pád bariér pro stavbu nových pivovarů na průmyslové bázi a volnou soutěž v podnikání. Možnost stavby svého pivovaru se tak otevřela i pro náhodské měšťany.

Mgr. Jan Čížek



## NOVÉ ŠKOLICÍ CENTRUM PIVOVARU

Součástí nově zrekonstruované čelní budovy pivovaru je i školící centrum zaměřené na pivní a gastronomickou kulturu. Jeho cílem je seznámit nejen hospodské ale i laickou veřejnost, popř. studenty hotelových škol s technologií vaření piva, se základy správného ošetření a čepování, nahlédnout do světa nepoznaných pivních vůní a chutí prostřednictvím degustace a povýšit pouhé pití piva na pivní zážitek. Provoz střediska byl zahájen v listopadu. Více informací na [www.primator.cz](http://www.primator.cz).





"In vino veritas, in pivo taky"

## ZÍSKANÁ OCENĚNÍ 2013

16% Exkluziv	1. místo Chmielaki Krasnostawskie 2013
21% Rytířský	2. místo Chmielaki Krasnostawskie 2013
13% Polotmavý	3. místo Chmielaki Krasnostawskie 2013
24% Double	3. místo Chmielaki Krasnostawskie 2013
Premium Dark	3. místo Chmielaki Krasnostawskie 2013
13% Polotmavý	1. místo ve své kategorii – CEREVISIA SPECIALIS Pivní speciál roku 2013
Stout	1. místo ve své kategorii – CEREVISIA SPECIALIS Pivní speciál roku 2013
Světlý	3. místo na Dočesné – Žatec 2013
Premium	3. místo na Dočesné – Žatec 2013
Premium Dark	1. místo na Dočesné – Žatec 2013
Diamant	1. místo na Dočesné – Žatec 2013
Nealko	3. místo na Dočesné – Žatec 2013
English Pale Ale	3. místo na Dočesné – Žatec 2013
Premium Dark	stříbrná medaile European Beer Star 2013 – Mnichov
Weizenbier	Absolutní vítěz World Beer Awards 2013 – Londýn
Premium Dark	1. místo ve své kategorii - The World Beer Awards 2013 Londýn
Premium	2. místo na pivním festivalu ve Stockholmu (Švédsko)
16% Exkluziv	1. místo ve své kategorii Sdružení přátel piva
13% Polotmavý	1. místo ve své kategorii Sdružení přátel piva
Weizenbier	1. místo ve své kategorii Sdružení přátel piva
EPA	3. místo ve své kategorii Sdružení přátel piva



## PIVNÍ VÝRAZY

**DEGUSTACE** - ochutnávání neboli senzoričké hodnocení jakosti všech poživatin. Degustace má přesně stanovená pravidla, podle kterých jsou jednotlivé potravinářské výrobky hodnoceny.

**DEKOKCE** - způsob rmutování piva. Jedná se o tradiční českou technologii, kdy část sladového roztoku je přečerpána do vedlejší nádoby a tam je tato část, nyní již nazývaná rmut ohřívána a nakonec povařena nezávisle na zbylé části díla. Technologie pak rozlišuje dekokci na jedno, dvou a tři rmutovou.

**DORMANCE JEČMENE** - jev, charakteristický pro několikátýdení období po sklizni, kdy obilky ječmene klíčí pomalu a nejednotně i

... a vtip na závěr ...

Angličan, Skot a Ir piji pivo. Těší se, jak si smočí rty v lahodném černém moku. Najednou každému z nich přistála na sklenici moucha a uvízlá v husté pění. Angličan své pivo znechuceně odstrčil. Ir jedním prstem mouchu vylovil a pořádně se napil. A Skot vytáhl mouchu z piva, podržel ji nad sklenicí a zařval: „Vyplívni to, ty potvoro! Vyplívni to!“

## Pečený kapr na pivo s restovanými mandlemi

Suroviny:

- \* 1 kg kapra
- \* 250 ml řezaného piva - **PRIMÁTOR Polotmavý 13%**
- \* lžička octa
- \* 4 kuličky nového koření
- \* lžíce másla%
- \* 2 cibule
- \* sůl
- \* 4 hřebíčky
- \* 150 g mandlí
- \* citrónová kůra



Doba přípravy: 50 minut

Očistíme kapra, vykucháme ho, rozpůlíme a pokrájíme přes záda na porce široké cca 5 cm, které osolíme a pokapeme octem. Na másle zpěníme na kostičky nakrájenou cibuli. Když zesklouatí, přilijeme pivo a vložíme porce ryby. Do hrnce vložíme koření zabalené v gáze či jiném podobném balení, aby se jeho chuť uvolnila, ale koření neplavalo volně. Přikryjeme pokličkou a vaříme na mírném ohni 20 minut. Uvařenou rybu vyjmeme, omáčku necháme zhoustnout, sáček s kořením odstraníme a přidáme restované mandle a citrónovou kůru. Porce ryby na talíři přelijeme z 1/3 omáčkou podáváme s různě připravenými brambory.

Kapra zapíjíme: **PRIMÁTOR English Pale Ale** nebo **PRIMÁTOR STOUT**

## OSMISMĚRKA

N	N	P	R	I	M	Á	T	O	R	E	T	A	P		
Ó	S	E	S	E	L	Ď	C	H	B	E	E	E	N	Ř	
G	T	T	L	U	A	E	L	C	H	C	C	C	H	É	E
A	N	A	Á	A	D	S	A	O	I	I	N	P	P		
V	M	I	D	U	I	Y	Z	D	N	N	O	E	R		
C	H	U	N	E	O	N	S	E	A	T	S	L	C	A	
S	L	E	K	A	A	P	N	L	Á	A	O	A	V		
A	T	R	O	P	X	E	Í	S	R	V	G	G	K		
N	I	J	Í	E	E	C	D	N	V	K	I	A	A		
I	P	P	O	S	C	H	I	P	P	E	R	E	P	Ď	
T	A	I	S	U	D	Á	R	N	A	N	A	O	Á		
A	C	T	O	F	I	L	T	R	A	C	E	R	K		
C	K	L	E	M	C	H	Y	K	C	Á	T	Č	P	T	
E	X	K	U	R	Z	E	E	V	A	T	S	Ý	V		

Primátor, sládek, sudy, mladina, pěna, petainer, pipa, chmel, sudárna, obchod, tácky, kvasnice, exkurze, expedice, vagón, sanitace, vrátnice, propagace, výstav, kád', speciály, slad, chipper, chlazení, filtrace, export, multipack, přepravka, technologie