

Kulturně osvětově turistická akce čís. 10
Návštěva Českého pivního festivalu
Praha Letňany 2010
dne 22. 05. 2010

*Motto: „Pan Rosa nedovedl pochopit, jak někteří lidé mohou dopustit, aby je pivo takhle zřídilo.
On sám pil jednu malou denně. Natočil ji ráno, doplňoval ji, kdykoli její obsah klesl pod polovinu, a
dopil ji, než zhasil světlo ve výčepu a odšátral se ve svých pletených bačkorách do postele.
Jemu pivo vůbec neškodilo...“
(Václav Řezáč, Rozhraní)*

Zúčastnění:

1. Majkl Talián – otec zakladatel
2. Martin táta Kotek
3. Konto von Traxl (Velkej)
4. Martin Krejzar – Krejzi (jako host)

Český pivní festival je událostí, kterou nemůže naše společnost vyznávající kulturu, osvětu a turistiku vynechat (pochopitelně ve spojení s pivem, jinak se bychom se takovým pitomostem nevěnovali!). Na lesku celé akci dodal i fakt, že se jednalo o jubilejní desáté setkání.

Po drobnějších problémech dojíždějících účastníků s dopravou na místo srazu (oceněn host Krejzi po operaci kolene, sprcán otec Majkl za zdržení) jsme se skupinově dostavili před brány Výstaviště Letňany, kde nás přivítala spoře oblečená děvčata, která bohužel nabízela jen reklamu na nějaký americký píčoviny.

Pak se nám ale podařilo uchvátit pivního festivalového kurýra, čímž se nám nálada rychle zvedla. Následovala diskuze na téma „osvěta je nutná!“.

Shodli jsme se ale, že Ozzáka rozhodně nahánět nebudeme (viz 4. strana). Nejsme přece žádný dylyny, že jo?!

ČESKÝ PIVNÍ FESTIVAL

VSTUP ZDARMA!

PRAHA 2010

VÍTE, ŽE..

Průzkum renomovaného Centra pro výzkum veřejného mínění zjistil na reprezentativním vzorku následující nezpochybnitelné skutečnosti:

- Celých 99% oslovených respondentů považuje pivo za významnou součást české kultury. V případě zbylého 1% platí, že mýlit se je lidské!
- Za národní nápoj považuje pivo 95% Čechů
- Podle 92% tázaných z řad našich spoluobčanů patří pivo do kategorie produktů, kterými se můžeme pyšnit po celém světě.
- Rovných 78% Čechů považuje naše pivo za nejlepší na světě

Český PIVNÍ FESTIVAL Praha DOBÝVÁ SVĚT!

Věhlas fenoménu české pivo hodlají organizátoři největšího domácího pivního festivalu využít i ve světě. A rovnou si to záměří do jámy lvové.

Nejdříve se společnost Český pivní festival představí na počátku srpna již podruhé na **Pivní milí v Berlíně**, kde bude české pivo bojovat s konkurencí za účasti „poroty“ čítající přes 800 000 návštěvníků. Ve dnech 11.-18. září si pak budou moci hosté akce pořádané v centru Frankfurtu nad Mohanem spravit chuť ve stanu pro tisíc lidí postaveného v rámci **Tschechisches Bierfestival Prag 2010**.

Ale to není, co se invaze Českého pivního festivalu Praha do zahraničí týče, ani zdaleka všechno. Již 1. října odstartuje v největší české pivní zahradě v **New Yorku Bohemian Beer Hall and Garden** nacházející se ve čtvrti Queens nejen mezi krajany toužebně očekávaný desetidenní **The Czech beer festival Prague**.

V rámci dobývání světa českým pivem mají organizátoři smělé plány i pro rok 2011. Velká pivní invaze je naplánována do **Londýna, Moskvy, Šanghaje**, v hledáčku nechybí ani **Hong Kong**.

Vážení přátelé – pojdte na české pivo!

Čas všech těch, kteří propadli kouzlu jedinečného českého piva, se blíží!

- Dne 14. května, v bezprostřední blízkosti stanice metra Letňany bude zahájen již III. ročník Českého pivního festivalu.
- Po dobu sedmnácti dnů budou moci všichni návštěvníci ochutnávat špičková česká piva!
- Chybět nebudou lahůdky vyhlášených domácích kuchařů, kteří budou pracovat v největší české hospodě o ploše čtyř stanů s celkovou kapacitou přes 10 000 míst.
- O rychlou a kvalitní obsluhu se postarají dvě stovky mužů a především půvabných divek a dam v národních krojích. Zábavu každý den zajistí prostřednictvím živých vystoupení desítky muzikantů různých stylů a žánrů, kteří zaplní pódia v jednotlivých stanech!



Vsaďte na firemní party!

Hledáte ideální místo pro setkání s obchodními partnery, zaměstnanci či známými? Toužíte po oslavě narozenin či svátku v neopakovatelné atmosféře? Pokud ano, představuje pro vás **Český pivní festivalů přímo ideální místo!** Ptáte se proč? Protože o peníze jde vždy v první řadě a akce pořádaná v rámci Českého pivního festivalu nabízí za málo peněz hodně piva, jídla a muziky. Navíc si může objednatel předem vyčíslit náklady, neboť cena 530 Kč včetně DPH na osobu je předem známa. Cena se skládá z konzumace (480,- Kč) a rezervačního poplatku (50,- Kč). Sklenice každé ze značek zastoupených na festivalu stojí 40,- Kč, ceny jídel se pohybují v rozmezí od 40,- Kč do 240,- Kč. Neopakovatelná atmosféra, kterou není možno zažít v tuzemsku na žádné akci, je započítána v ceně. Stejně jako obdiv ze strany všech vámi pozvaných!

■ Blíží informace o festivalu a způsobu rezervace naleznete na www.ceskypivnifestival.cz

**NEZAPOMEŇTE! ČESKÝ
PIVNÍ FESTIVAL SE KONÁ
POUZE JEDNOU ZA ROK!**

14. 5. - 30. 5. 2010 Praha 9 - Letňany - Letiště



Měli byste vědět!

- ✓ Doba konání: 14. 5. do 30. 5. 2010 (17 dní)
- ✓ Cena piva/kurz tolaru: 40 Kč. (stejně, jako v loňském roce)
- ✓ Otevírací doba: po-pá 15.00 – 24.00 hod., so, ne 12.00 – 24.00 hod.
- ✓ Místo konání: Letiště Letňany (vedle výstaviště PVA) – 17 minut metrem z Václavského náměstí
- ✓ Kapacita: 10 000 míst k sezení
- ✓ Počet značek čepovaných piv: 80

Rozdělení pivovarů do stanů

- ✓ **STAN 1:**
Gastronomie: Vyšehrad 2000 catering
Pivovary: Regent Třeboň, Bakalář Rakovník, Pernštejn Pardubice, Žatec, Ferdinand, Kout
Minipivovary: Kocour, Zvíkov, Pacov, Beroun, Dobruška, Permon, Lipan, Pivovarský dům, Žamberk, U rybiček, Chyňe

- ✓ **STAN 2:**
Gastronomie: Fastgood
Pivovary: Černá Hora, Jihlava, Klášter, Rychtář, Lobkowicz, Janáček, Protivin, Vysoký Chlumec

- ✓ **STAN 3:**
Gastronomie: Arter catering
Pivovary: Krušovice, Břežňák, Zlatopramen, Hostan, Louny, Dačický, Starobrn, Zlatý bažant, Svijany, Náchod, Rohozec

- ✓ **STAN 4**
Stan pivních profesionálů: Nabídka bude každodenně obměňována, těšit se můžete i na zahraniční piva.

- ✓ V každém stanu kulturní program, počet hudebních vystoupení 102
- ✓ Počet obsluhujícího personálu: 200 osob v lidových krojích
- ✓ Očekávaná návštěvnost: 130 000 hostů
- ✓ Odhad spotřeby piva: 4000 sudů (400 000 půllitrů)

Oficiální pivo ČPF 2010: LOBKOWICZ PREMIUM

Jak praví titulek, stal se oficiálním pivem letošního Českého pivního festivalu premiový ležák Lobkowicz. Důvodů, proč se v lité konkurenci prosadil právě Lobkowicz premium, je hned několik.

V první řadě se jedná o tradiční české pivo s charakteristickou lahodnou chutí, jehož plnost a hořkost se spojuje v harmonický celek. Každý doušek tohoto

Vše pro dámy!

Vzhledem k tomu, že účast zástupkyň něžného pohlaví na ČPF každoročně stoupá, rozhodli organizátoři o tom, že došavadní festivalové „budky“ budou nahrazeny plnohodnotnými splachovacími toaletami. Návštěvníci se tak budou moci těšit z plného komfortu i v místech, kam císař pán chodí sám!

STAN PIVNÍCH PROFESIONÁLŮ: Kdo navštíví, neprohloupí!

Jak jsme informovali, bude součástí letošního Českého pivního festivalu Praha 2010 rovněž Stan pivních profesionálů. Jeho útroby jsou určeny všem těm, kteří chtějí vědět o pěním moku takřka všechno!

V první řadě nabídne SPP poznávací exkurzi světem pivních stylů. Těch je více, než 90 (!!!) a jsou dány historickými podmínkami jednotlivých regionů a oblastí, použitím různých základních ingrediencí, spodním či svrchním kvašením či dalšími faktory a okolnostmi vývoje dané kategorie. Veškeré degustace pivních stylů budou probíhat pod dohledem zkušených odborníků. Cena degustace se bude odvíjet podle ceny pivních vzorků. A protože se české pivo konkurence nebojí, nabídne stan mimořádnou nabídku zahraniční produkce. Hned úvodní den Českého pivního festivalu přijdou na řadu piva zpoza velké louže. Ačkoli se to může zdát k nevíře, jsou dnes Spojené státy světovým lůdrem rozvoje pivní kultury. Zatímco ještě před čtyřmi desetiletími fungovalo na území USA několik málo pivovarů, letos se pěnívny mok vaří ve více, než 1400 pivovarech.

Velké oblíbenosti se bude nepochybně těšit belgická pivní produkce. Stan pivních profesionálů představí nejen piva ovocná a klášterní, ale rovněž pěnívny mok s obsahem nad deset procent alkoholu. I z pohledu českých pivních patriotů musíme přiznat, že se belgická pivní kultura těší z pozice jedné z nejvyšších na světě.

Každé belgické pivo má svou sklenici, větší město se těší z restaurace speciální



piva vám přiblíží ducha doby, kdy pěnívny mok vznikl z dnešního pohledu pomaleji, délkou čekání ale dokonale vyvážíla náležitá péče a starostlivý dohled. I dnešní sládky, sázejí stejně jako zakladatelé pivovaru slavného jména na ověřené výrobní postupy a české suroviny s vísáčkou nejvyšší možné kvality. I dnes u Lobkowiczů vědí, že všechno chce svůj čas a proces zrání nelze urychlit. Dokonalá harmonie chuti je výsledkem zrání po dobu pětatřiceti dní.

Lobkowicz premium zastupuje kategorii opravdových dvanáctek (12,2%) s obsahem alkoholu 4,7% obj.

Pivní osvěta

Jak ukazují seriózní průzkumy, nemalá část populace žije v mylné představě, že v případě piva označují výrazy „desítka“ či „dvanáctka“ procentuální podíl alkoholu v nápoji. Pochopitelně se jedná o nesmysl. Pravda je taková, že zmiňovaná čísla vyjadřují stupňovitost piva, která souvisí s množstvím sladu použitého k vaření. Stupňovitost udává v procentech obsah zkvasitelného extraktu v původní mladině. Číslo je zaokrouhleno. Obsah alkoholu záleží na míře prokvašeného extraktu. České „desítky“ tak obsahují 2.8% – 5%, „dvanáctky“ pak 3.8% – 6% alkoholu.

zovane na parování jidla a piva.

Nejen znalci pak zcela jistě využijí možnost ochutnat nakuřovaná piva. Před dvěma stoletími si mohli nechat výrobci piva o dnešních technologiích nechat jen zdát. Slad se tak sušil na přímém ohni, čímž se kouřmo přenesené do sladu projevovalo i v konečné chuti piva. Nakuřovaná sládky je možno použít pro potřeby řady pivních stylů. Historicky se vaření tohoto druhu piva zachovalo v největší míře v Bavorsku, zejména v oblasti Bamberg. Právě tato oblast představí na festivalu patnáct nakuřovaných piv rozličných pivních stylů. Zapomenout samozřejmě nemůžeme na piva Weizen. Ostatně, kdo z pivářů nezná svrchně kvašené pšeničné pivo, které se ovšem u nás mylně podává jako kvasnicové. Charakteristickým znakem tohoto piva je pšeničné kvasničky

kmen, který dodává pivům weizen charakteristickou banánovou vůni a lehkou nakyslou chuť. Stěží v létě naleznete více osvěžující nápoj. Těšit se tak můžete na dvě desítky bavorských speciálů.

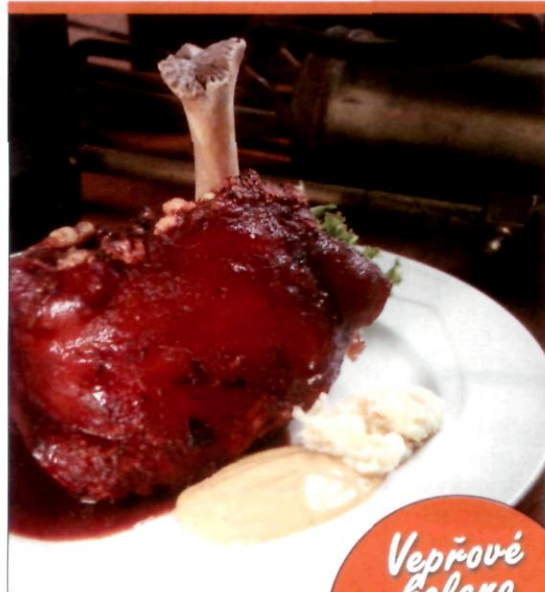
Zkrátka nepřijdou ani ti, kteří sází na domácí produkci.

Prostor proto dostanou domácí „domovnicki“, jejichž setkání je naplánováno na sobotu 22.5.2010.



PIVO GASTRO CO si dát k pivu?

*Kolena, žebírka,
tlačenka, ryby,
sekanou, řízek nebo
klobásu?*



4 PORCE

- Vepřová kolena cca 1,40 kg, naložená v solném láku - 4 ks
- Pepř
- Cibule - 200 g
- Česnek - 50 g
- Kmin drcený - 10 g
- Černé pivo - 30 cl

*Vepřové
koleno
pečené na
černém
pivě*

VYŠEHRAID

2000
group

Vepřová kolena nařizujeme podél kosti, okořeníme pepřem a přidáme nakrájenou cibuli a česnek. Takto připravené maso necháme naložené do druhého dne. Naložená kolena dáme do trouby předehřáté na 180 st. Po 30 minutách zalijeme maso černým pivem, přiklopíme, snížíme teplotu na 140 st. a pečeme cca 120 min. Z hotových kolen vyjmeme kost, vypek zredukujeme a přeléváme jím jednotlivé porce kolen.

NOVINKY Českého pivního festivalu Praha 2010

Vzhledem k tomu, že i organizátoři ČPF 2010 jsou si velmi dobře vědomi toho, že pokrok nelze zastavit a není nad spokojeného hosta, připravili pro letošní svátek všech slušných pivařů hned několik žhavých novinek.

Stan Pivních profesionálů!

Titulek hovoří za vše! Stan s kapacitou 400 míst uspokojí i toho nejnáročnějšího zákazníka. Nejlepší čestí, tedy zároveň i světoví pivní sommeliéři nabídnou řízené



ochutnávky piva, které jinde neochutnáte. Mimořádný zážitek přinesou chuťovým buňkám kombinace pivo a sýr, či pivo a čokoláda. A protože se české pivo konkurence nemá proč bát a konfrontaci přímo vítá, mohou se návštěvníci stanu těšit na degustační nabídku zahraničních piv.

Pivo a zábava

Blížící se Český pivní festival uspokojí vedle rodičů, strýců, tet a sourozenců starších 18 let rovněž budoucí pivaře. Právě jim jsou určeny kolotoče, houpačky, střelnice a další atrakce. ČPF se tak může již s předstihem těšit z titulu největšího zábavního místa májové Prahy.

Expresní piva

Úspěch věcí budoucích je odvislý od analýzy minulosti. Na jejím základě museli organizátoři sebekriticky uznat, že v exponovaných hodinách museli čekat hosté na některou ze svých oblíbených značek přece jen o trochu déle, než bývá obvyklé. Letos ovšem nic podobného nehrozí! Vedle takřka 90 značek českého piva totiž promotéři akce připravili tzv. Expresní pivo. Tato „značka“ pěnivého moku vznikla na základě vyhodnocení oblíbenosti

piv na předchozích dvou ročnících festivalu. Expresní piva bude roznášet za tímto účelem speciálně trénovaná obsluha, časové prodlevy jsou již dnes minulostí!

Metr za deset piv!

Především pro ty vyznavače pěnivého moku, kteří se nebojí nepřátel a na množství nehledí, je určena novinka ČPF s názvem Metr piv. Její princip je velmi jednoduchý. Každý, kdo zdolá jedenáct kousků rovnajících se jednomu metru, jich zaplatí pouze deset. Nutno říci, že se jedná o prověřenou akci, která se setkala s mimořádnou odezvou na podzimní ochutnávce, která proběhla v říjnu loňského roku.



*Pečená
hovězí žebra
4 velké
porce*

4 PORCE

- Hovězí žebra s kostí naložená v solném láku - 2,80 kg
- Pepř
- Med - 100 g
- Pikantní hořčice - 200 g
- Chilli
- Drcená rajčata - 200 g

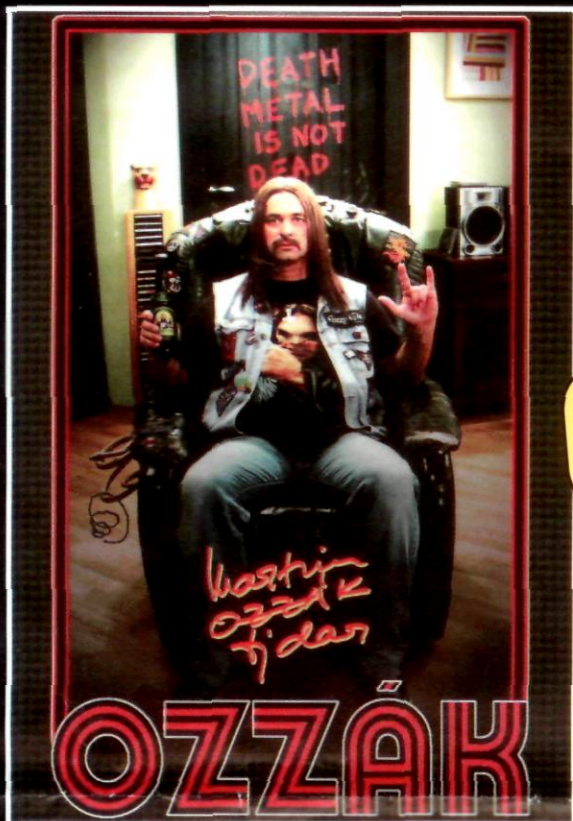
VYŠEHRAID

20
gn

Hovězí žebra naložíme 1 den předem do směsi z uvedených surovin. Žebra rozložíme do pekáče tak, aby byla v jedné vrstvě. Vložíme do trouby předehřáté na cca 200 st. Asi po 20 minutách maso zakryjeme, snížíme teplotu na cca 130 st. a velmi zvolna dopékáme cca 2 hodiny. Jednotlivé porce asi 400 g, včetně kostí, přeléváme výpekem z masa.



CHYŤTE OZZÁKA!



Pivní festival zahájí 14. května v 15 hodin a také několikrát navštíví legendární postava ze seriálu TV NOVA Comeback, František Ozzák Pacovský. Pokud se vám podaří ho objevit, slíbí, že se s vámi vyfotí a možná se vám i podepíše. Co udělá doopravdy, za to nikdo neručí. Každopádně si s ním budete moci připít originálním Ozzobírem a v soutěži s tímto pivem vyhrát kolo na elektrický pohon od společnosti Forest Meri v hodnotě cca 25 000 Kč. Jak říká Ozzák, je to „super, prostě nešlapeš a jedeš!“

Ozzákovy fotoautogramiády:

Pátek 14. května od 16 do 18 hodin. Bojovka !! Najděte ho!!!

Středa 19. května ve stanu č. 1 od 16 do 18 hodin

Neděle 23. května ve stanu č. 1 od 15 do 17 hodin

Čtvrtek 27. května ve stanu č. 1. od 16 do 18 hodin



*Pivo není alkohol,
ale lék!*

Na tiskové konferenci se představily herečky **Miluše Bittnerová** - v seriálu „Ordinace v růžové zahradě“ hraje vrchní sestru Elišku, **Lenka Zahradnická** v seriálu „Ordinace v růžové zahradě“ hraje zdravotní sestřičku přezdívanou Veverka a slovenská herečka a modelka **Andrea Kerestešová** - známá z filmu „Rafáci“ (2005), kde ztvárnila hlavní ženskou postavu, Kláru a ze seriálu „Vyprávěj“, kde ztvárnila postavu studentky Eva Martinákové. Herečky se objevily v lidových krojích, ve kterých na festivalu bude personál obsluhovat hosty. Všechny tři mají k pivu ten nejlepší vztah a řekly nám o něm.

„Jak mně pravila moje lékařka, pivo není alkohol, ale lék a ke kachýnce jedině dobrého českého pivsona. Vždyť máme nejlepší pivo na světě,“ odpověděla s úsměvem na tváři a se sklenkou čerstvě natočeného a oroseného moku v ruce Miluše Bittnerová.

Lenka Zahradnická: „K pivu mám hodně dobrý vztah, pivo je lék, a pokud se užívá v přiměřených dávkách, je takřka zázračné. Popijení tohoto zlatavého moku mám spojené s létem, zahrádkami a přáteli.“

„Pokud jsem doma na východním Slovensku, tak vždy v neděli máme po obědě rituál, že si celá rodina dáme pivečko. V zimě si děláme specialitu a to teplé pivo s medem. Pivo se tím neničí, ale krásně hřeje. Také jsem jednou ochutnala 18stupňové pivo. Stačily mně 3 dcl a už jsem se smála,“ sdělila nám Andrea Kerestešová.

TO MUSÍTE ZKUSIT!

Prezentace báječného světa piva v jeho různých formách a podobách.

1/Poznejte pivní styly – pivo se ve světě vaří ve více jak devadesáti pivních stylech, které jsou dané historickými podmínkami jednotlivých regionů.

2/Poznejte pivovarské velmoci

Nejen u nás se vaří špičkové pivo...

3/Párování piva a jídla

Pivo a sladké, pivo a sýry...

4/ Nabídka pivovarských suvenýrů

Pestrá nabídka s pivovarskou tematikou

5/ Homebrewing neboli domácí vaření piva

Proč byste si doma měli vařit vlastní pivo? Třeba proto, že na trhu není pivní styl, který byste rádi ochutnali.

6/ Degustace

V průběhu celého pivního festivalu budou pro vás připraveny degustace pivních stylů pod vedením zkušených odborníků.

7/ Představení sládků

Určitě znáte ono okřídlené heslo „sládek pivo vaří, hostinský ho dělá“.



Co nám o sobě prozradil **JAN KOČKA?**

■ Pivo se věnuji deset let, byl jsem jako degustátor na největších pivních světových akcích – Světový pivní pohár dvakrát, Great American beer festival dvakrát...

■ Provozuji server pivo-pivo.cz několik let - teď ještě Svět piva – www.svetpiva.cz, od května Pivo-pivo.cz, pořádám degustace pro čtenáře a veřejnost, školení pro homebrewáře, píšu články do periodik, provozuji s pivovarem Kocour ve Varnsdorfu.

■ 4. stan si dal nelehký úkol. Přiblížit báječně pestrý svět piva běžnému pivaři, nejen pivním nadšencům. Proto zde budou degustace, povídání si se sládky, párování piva a jídla atd...

■ Největší pecka – americká piva a piva z nejmenších českých a moravských pivovarů včetně osobního setkání se sládky

■ Nakuřovaná piva – dřív vlastně většina piv byla nakuřovaná. Technologie výroby sladu nebyla vždy na takové výši, jako je

tomu dnes, slad se sušil přímo nad ohněm, kouřmo se přeneslo do sladu a tím i do chuti piva. Nakuřovaný slad se dá použít do různých pivních stylů. Ve světě se běžně vaří piva s použitím těchto sladů, jako jsou portery, stouty, weizeny ale i ležáky. Historickou kontinuitu si zachovalo Bavorsko, světovým hitem se nakuřovaná piva stala s nástupem minipivovarů, zejména těch ve Spojených státech, v Evropě pak dánských...

FiremniAkce.cz
portál pro vaše eventy

ARTER
CATERINGOVÝ SERVIS s.r.o.

VYŠEHRAID 2000 group

Katka
Nejlepší recepty

bigmedia

PP
PIVO-PIVO.CZ

PRAHA
PRAHA
PRAHA
PRAHA

Czech Specials

Pořadatel: **ČESKÝ PIVNÍ FESTIVAL, SE.**
Václavské náměstí 823/33, 110 00 Praha 1
tel.: +420 224 214 775,
e-mail: info@pivnifestivalpraha.cz,
SE = evropská společnost
www.cesky pivnifestival.cz; denně aktualizováno

www.cesky pivnifestival.cz

CzechTourism

Bohemia



ferratt

eopats.cz

FASTGOOD

Nadšeně jsme se vrhli do hledání stanu, kde čepujou čtrnáctku Konráda. Po úspěšných zkušenostech z předchozích ročníků jsme tento mok jednoznačně začali považovat za skvělý start pivního festivalu. Schůze byla zahájena nejdříve objednávkou a napitím se (bylo svinský vedro!). S jazykem na vestě jsme našli tzv. „malý stan“ a Konrád nás samozřejmě nezklamal, dostal od nás 9 bodů. Otec zakladatel Makjl, zřejmě přesvědčen manželkou, přijal rozhodnutí, že mu pivo silnější než dvanáct voltů nechutná, takže on jediný zvolil Kácov 12°. Vzhledem k tomu, že jí dal taky 9 bodů, tak asi neprohloupil.

Následovala agenda spolku, kterou jsme zahájili prezenčkou. Předseda Velkej Martin nás všechny přivítal a pochválil za naši účast, přičemž pochválil i sebe, že přivedl hosta Krejziho. Krejzi byl uvítán ještě jednou extra.

Pan von Traxl měl původně v plánu přivést ještě jednoho hosta – pana inženýra architektury, zvaného Laudon. Bohužel, Laudon se nejspíš musel věnovat inženýrování i o víkendu, takže se nemohl dostavit. Celá společnost ocenila Martina – Konta za snahu o rozšiřování naší členské a příznivecké základny, oceněn byl ale i Laudon, neboť projevil snahu, a prý i lítost. Naše osvětová společnost jej ráda uvidí na příští akci.

Nedostavil se rovněž náš oblíbený zapisovatel Milda Kondr, který se stal, k jeho velké lítosti, obětí vlastní kariéry. Těsně před naší tak dlouho plánovanou kulturně-osvětově-turistickou akcí byl povýšen a změnil se mu služby. A vzhledem k tomu, že se nelze osvětě, kultuře, turistice a ani pivu věnovat bez peněz, musel jít do práce.

Tomík „a vůbec“ Con si „staví sen“ na místě chaty po babičce, takže věnuje víkendy své haciendě. Pokud máme přesné zprávy, tak prý u toho aspoň chlastá... Bohužel jsme mu za salámistickej přístup k takto významné akci, jakož i akcím předchozím (!), museli udělit důtku s výstrahou. Jinak se ta kultura nedá dělat, kurva chlapi!

Žlutou kartu jsme udělili za neúčast i Padžovi. Padžo se sice snažil svou omluvenku řádně odůvodnit sáhodlouhým seznamem pečlivě propracovaných bodů, proč se nemůže dostavit, ale naše schůze to ohodnotila jako kokotinu. Tudíž je na tom náš spolupíč Padžo sice o něco líp než Tomáš, ale slavně to s jeho postavením v našem klubu nevypadá.

Omluven byl rovněž Jarouš Matějka, který má něco jako infarkt a bere na to hafo prášků, na který chlastat by byla totální zhůvěřilost, takže byl omluven bez aplikace kárných postihů.

Předseda Big Martin se pochválil ještě jednou, a to za šíření našich kulturních, osvětových a turistických „pivomyšlenek“ na internetu. Svou propagační činnost doložil vytištěnou vzrůstající statistikou návštěvnosti našich webových stránek a objemu stažených dat. Zaslouženě sklidil naši pochvalu jak za ošetřování našich webovek, tak i za šíření osvěty mezi pivními nadšenci, kteří k těmto vynikajícím výsledkům přispěli. Naše schůze se jednoznačně shodla, že zapojení internetu do naší kulturní činnosti je rozhodně ve věku globální digitalizace krokem správným směrem.

Přehled návštěv po měsících

Měsíc	Přenos	Návštěv	Stránek	Hitů
Únor 2010	22.30 MB	18	77	139
Březen 2010	63.13 MB	28	124	247
Duben 2010	18.04 MB	172	361	429
Květen 2010	65.85 MB	367	934	1168

Přehled návštěv po dnech - Květen 2010

Den	Přenos	Návštěv	Stránek	Hitů
1.	478.84 kB	21	43	49
2.	950.71 kB	17	35	38
3.	1.13 MB	18	59	68
4.	4.88 MB	24	46	57
5.	467.63 kB	16	42	45
6.	1.24 MB	17	45	53
7.	841.24 kB	23	50	62
8.	210.60 kB	16	61	66
9.	628.10 kB	17	82	87
10.	985.91 kB	17	49	60
11.	9.95 MB	24	94	116
12.	6.23 MB	15	59	72
13.	7.65 MB	22	60	80
14.	8.36 MB	22	55	78
15.	5.21 MB	21	38	48
16.	3.83 MB	14	30	49
17.	1.45 MB	12	13	19
18.	4.31 MB	18	30	48
19.	5.21 MB	14	18	42
20.	420.84 kB	19	24	29
21.	4.14 kB	1	1	2

Statistiky využití prostoru

Nyní využíváte **15.95 MB** z celkového množství **100 MB**, což je přibližně 15,9%.

Statistické údaje jsou ke dni 21.5.2010 , 08:30 hod

Vzhledem k absenci Milánka Kondrů bylo básnické střevo slavnostně postoupeno tátovi von Kotek, který se dostavil řádně k tomuto úkolu vybaven notýskem, dvěma propisovačkama a velkou taškou na ukradenou dokumentaci všeho druhu.

Druhá objednávka potvrdila nový trend našeho kulturně osvětového konání, totiž oddělené košťování piva. Majkl si dal 11° nefiltrovaného Tambora, kterému se nezdráhal udělit plných 10 bodů. Ostatní prubli 14° polotmavého Kocoura, který je dělanej z nakuřovaného chmele, a fakt to nemá chybu! Shodli jsme se na 9 bodech.

Nad Tamborem dostal slovo Majkl, který měl osvětový úkol zjistit možnost návštěvy pivovaru ve Velkých Popovicích. Svůj úkol splnil kvalitně, a proto nám mohl obšírně poreferovat, že v pivovaru je už v provozu nová Kozlovna, která nás čeká s otevřenou náručí. Samozřejmě bude i osvětová exkurze pivovarem. V očekávání nových hodnotných zážitků jsem se předběžně shodli začít druhou desítku našich schůzí větší dávkou turistiky a zamířit do jedné z pivních mekk, tj. za kozlem do Velkých Popovic. Ke slovu přijde hromadná doprava a nejspíš i „spousta legrace“ s takovým přesunem spojená. Domů pak stejně budeme muset taxíkem, co si budeme namlouvat... :-). Upřesnit termín, možnosti dopravy a další dílčí organizační záležitosti si vzal na starosti petřinský akční aktiv, který se ve složení KoKoTr = Kotek, Kondr a Traxl sejde v příhodné době a tyto body s pečlivostí sobě vlastní probere, upřesní, jakož i splní, a pochopitelně informuje další členy našeho pivního sboru.

Do toho volal zničený Milda, který byl s námi alespoň v myšlenkách, a chtěl co nejpodrobnější informace o průběhu naší schůze. Byl celou naší společností účastně politován a zároveň oceněn za jeho entuziasmus. Ocenění proběhlo slovy: „Trpí, chudák...!“

Po uzavření rozsáhlé agendy jsme se nadšeně vrhli do stanu čí. 2, kde jsme dali Vévodu světlý ležák 11° (táta Kotek – 8 bodů), Démona polotmavou 14° (Krejzi – 9 bodů). Obě pivečka vysoké kvality pocházejí z Vysokého Chlumce. Konto s Majkem dali Kvasar 14° s příchutí medu (Černá Hora). Majkl tady porušil svou zásadu nepít piva nad 12°, nicméně byl spokojen a udělil spolu s Martinem 7 bodů.

Zaznamenaníhodná událost se stala při konzumaci výše uvedeného zrzavého moku, přesně ve 15.45, kdy jsme si už dostatečně snížili plachost a začali jsme projevovat první erotické touhy. První místo z víceméně nepublikovatelných hlášek zaujala věta: „Já chci velký kozy!“ V rámci toho jsme ihned odborně zhodnotili fyzickou vyspělost obsluhujících děvčat a dospěli jsme k závěru, že některý jsou pěkný a ostatní budou pěkný pozdějc, až toho víc vypijeme.

Proto jsme hned dali čtvrtou rundu. Majkl zůstal v Černý Hoře a dal si Moravské sklepní nefiltrované, což von Konto uvedl slovy: „Pán je z Moravy!“ Pivu dal Majkl 5 bodů, hlavně proto, že bylo teplý. (Zaujali jsme jednoznačné stanovisko, že jde o zločin proti pivu!). Ostatní Martinové se odvážně pustili do 18°, která měla název Jihlavský grand světlý speciál. Aby jim tam lidí po takový síle moc nevyváděli, čepovali ji, zřejmě pro jistotu, jen do třetinek. Síla to byla, ale chuťově jsme ji ohodnotili na 7 bodů.

Na řadu naší schůze přišel i sport: v 16.40 vyhrál náš hokejový tým semifinálový zápas zakončený nervydrásajícími nájezdy nad Švédy.

PRAHA 2010

NÁPOJOVÝ LÍSTEK

FASTGOOD
The Best of Both Worlds



FASTGOOD



Beer / Bier / пиво

0,5 l Lobkowicz premium

0,5 | Lobkowicz Premium nealko

0,5 | Démon polotmavý 14°

0,5 l Vévoda světlý ležák 11°

0,3 | Jihlavský grand světly speciál 18°

Ježek 11.0

0,5 l Telčský Zachariáš světly speciál 14°

0,5 l Rychtář standard

Rychtář natur nefiltrovaný světlý ležák 12°

0,5 | Rychtář speciál světly 15°

0,5 l Páter svědčí ležák 110

0,5 l Velen pšeničný nefiltrovaný světlý ležák

0,5 l Kvasar speciální světlé s přídavkem medu

0,5 l Granát tmavý speciál

0,5 l Moravské sklepní nefiltrované

0,5 l Klášter premium

0,5 l klášter 11° nefiltrované

Janáček:

0,5 | Janáček Extra světlý ležák 12°

0,5 l Comenius svätý speciál 14°

0,5 l Schwarzenberg 10° světél výčepní

