

# Malé pivovary vaří poklady. Objevte je

Letním vedrům se dobře čelí s püllitrem v ruce.

Výlety po památkách můžete spojit s **návštěvou minipivovarů**, kde ochutnáte tradiční české pivo, ale i exotické příchutě.

**Ž**e ve vašem okolí není žádný malý pivovar, který by stál za návštěvu? To se určitě pletete.

Přestože si možná z hlavy žádný hned nevybavíte, vězte, že objevit je není těžké. Po celé zemi už jich za poslední roky vyrostla téměř stovka. Naprostá většina z nich nabízí vlastní restauraci, v mnohých se můžete i ubytovat, takže si klidně můžete cestu za pivem naplánovat jako část dovolené.

Devadesátá léta nebyla pro milovníky českého piva šťastnou érou. Nepovedené privatizace či nezájem velkých pivovarů o jejich menší provozy zavíraly jeden pivovar za druhým. V Jarošově, v Břec-lavi, v Karlových Varech a na řadě dalších míst už mohou místní jen vzpomínat na doby, kdy si mohli dopřát lok „svého“ piva.

To následující dekáda se už na pivaře začala tvářit mnohem vřelěji. Čím dál víc nadšenců a piv-

ních fajnšmekrů se začalo odhodlávat k tomu, aby od ochutnávání piva přešli i k jeho výrobě.

Byť jen výjimečně dostanete jejich mok dál než pár kilometrů od minipivovaru, počet pivovárků i množství uvařeného piva stále narůstají. Svědčí to o jediném – čeští pivaři mají čím dál víc v oblíbě pivo, které se nevaří v obrovských objemech těmi neefektivnějšími technologiemi, ale rádi vyrazí na-proti „domácímu“ ležáku.

## Zkuste experimentovat

A co vás při putování za českým pivem čeká? Na rozdíl od produktů některých velkých výrobců budete mít jistotu, že pivo vyrábějí konkrétní lidé, a ne přes počítače řízený stroj, který odměřuje to nejspřávnější dávkování jednotlivých surovin, umí nastavit neefektivnější způsob výroby a uvaří produkt, jehož hlavním posláním je příliš nevyčnívat z chuťové průměrnosti, aby náhodou neodradil od konzumace pijany nepřipravené na chuťovou odlišnost.

„Je to alternativa proti těm euro-pivům, a čím víc nás bude, tím líp,“ těší se na další rozmach malých varen Petr Kobzík, jemuž patří minipivovar v brněnském Žebětíně.

„Mými zákazníky jsou lidé, kteří ocení kvalitu. Stále vyrábím nové pivo. Děláním odnože podle objednávek zákazníků,“ popisuje cestu, kterou razí řada malých výrobců, Martin Karaivanov, majitel pivovárku v Polepech na Kolínsku.

I zásluhou četného experimentování se vám při cestě za malými



**Svatý Norbert** Kromě světlého a tmavého piva vyrábí Klášterní pivovar v Praze na Strahově čtyřikrát do roka i pivní speciály a další příležitostná piva.

pivovary může stát, že ne každý vzorek, kterého se napijete, bude lahodit vašim chuťovým buňkám.

Prakticky všichni malí pivovarníci však mají v nabídce klasický světlý ležák plzeňského typu, který při experimentování můžete brát jako odrazový můstek pro výpravy do říše piv kakaových, malinových či třeba puškvorcových. Jak je ctěná libost.

Počítejte také s tím, že za püllitr často zaplatíte více než za mok od velkého pivovaru. Uvařit pivo v malé výrobě u restaurace je totiž výrazně dražší než ve velkém závodě, který díky obřím várkám může levněji kupovat suroviny, jeho výroba je efektivnější a může si při produkci v řádu desítek milionů püllitrů ročně dovolit nižší marži než pivovár, který svoji produkci počítá na desítky tisíc piv.

## Vařit můžete i doma

A konečně – za svým oblíbeným pivem budete muset jezdit pravidelně. Naprostá většina malých pivovarů totiž nemá peníze na to, aby si mohla dovolit instalovat lahvací linku. Pivo vám sice zpravidla rádi natočí s sebou do PET lahve, ta však není určena pro žádné dlouhodobé skladování.

Pokud i přesto pivním specialitám propadnete, existuje způsob, jak si je dopřávat, aniž byste museli pravidelně objíždět minipivovary s plastovými lahvemi. Už za cenu okolo tisíce korun lze koupit soupravu pro domácí vaření piva.

**Tomáš Lysoněk**

s přispěním Lucie Frydecké



# Nejlepší pivo? Hledejte v malých pivovarech

Malé pivovary jsou hrdé na své poctivé **pivo vařené podle českých tradic**. Nabízíme několik tipů na hospody a restaurace v každém kraji, kde můžete „to pravé“ pivo ochutnat. Pokud si budete chtít prohlédnout, jak je vyrábí, raději zavolejte předem.

## Středočeský

**Berounský medvěd**  
Tyršova 135, Beroun

**Co točí:** Berounský medvěd 11° světlý ležák, 13° tmavý speciál a další

**Ceny:** 11°/17 Kč, 13°/22 Kč, 14°/20 Kč  
**Otevírací doba:** pondělí 9–20 hodin, úterý až čtvrtek 9–22 hodin, pátek až sobota 9–23 hodin, neděle 10–20 hodin

**Akce:** Můžete si objednat exkurzi s ochutnávkou i s občerstvením v restauraci, a to minimálně pět dní předem. Prohlídka pivovaru trvá 30 minut. Cena za exkurzi s ochutnávkou je 20 korun za osobu, exkurze bez ochutnávky je zdarma.

**Pivovarská restaurace Skála**  
Klášteř Hradiště nad Jizerou;  
okres Mladá Boleslav

**Co točí:** Klášter (premium, světlé, ležák, kvasnicový)

**Ceny:** všechny druhy stojí 0,5 l/22 Kč  
**Otevírací doba:** pátek 14–24 hodin, sobota 12–24 hodin

**Akce:** Zájemcům nabízí exkurzi, během níž se mohou seznámit s výrobou piva a historií místa. Prohlídka trvá přibližně 45 minut, její součástí je návštěva varny, spilký a ležáckých sklepů, kde je zakončena ochutnávkou. Prohlídka stojí 100 Kč, pro studenty 50 Kč. Minimum osob je sedm. V restauraci se může návštěvník zúčastnit rytířských hodů a natočit si pivo sám. Restaurace je vybudována ve skalním masivu, pivovar využívá vlastní zdroj vody z artéské studny.

## Olomoucký

**Minipivovar a restaurace Parník**  
Tovární ulice 6, Přerov

**Co točí:** Námořník 10° výčepní, Kapitán 12° světlý ležák, Pirát 13° polotmavý ležák, Jantar 11° světlé výčepní, Přerovský Negr 13° tmavý speciál

**Ceny:** Námořník 0,5 l/19 Kč v pivnici, 21 Kč v restauraci, Kapitán 0,5 l/25 Kč v pivnici, 28 Kč v restauraci, Pirát 13° 0,5 l/28 Kč v pivnici, 30 Kč v restauraci, Jantar 11° 0,5 l/20 Kč v pivnici, 21 Kč v restauraci, Přerovský Negr 0,4 l/25 Kč

**Otevírací doba:** restaurace pondělí až čtvrtek 11–22 hodin, pátek až sobota 11–23 hodin, neděle 11–21 hodin, pivnice pondělí až čtvrtek 14–22 hodin, pátek až sobota 14–23 hodin

**Akce:** Pivovar vznikl teprve loni. Interiér je laděný do námořnického stylu, v dolním patře stojí dva kotle, ve kterých se vaří pivo.

**Hostinský pivovar Moritz**  
Nešverova 2, Olomouc

**Co točí:** Moritz, Černá Tereza, Maisel  
**Ceny:** Moritz 10° 0,3 l/15 Kč, 0,5 l/25 Kč, Maisel 11° 0,3 l/17 Kč, 0,5 l/28 Kč, Moritz 12° 0,3 l/18 Kč, 0,5 l/30 Kč, Černá Tereza 13° 0,3 l/19 Kč, 0,5 l/32 Kč

**Otevírací doba:** neděle až čtvrtek 11–23 hodin, pátek až sobota 11–24 hodin

**Akce:** Pro skupiny hostů pivovar pořádá exkurzi, cena je příznivá – jen 10 Kč za osobu. Milovníci piva ocení také kurz jeho vaření, zabere vám zhruba 10 hodin.

## Zlínský

**Rodinný minipivovar Valášek**  
Dolní Jasenka 190, Vsetín

**Co točí:** Valášek

**Ceny:** kvasnicový ležák světlý speciál 0,3 l/20 Kč, 0,5 l/27 Kč, kvasnicový ležák tmavý, světlý a řezaný 0,3 l/19 Kč, 0,5 l/24 Kč, mandlový, kávový, višňový, borůvkový ležák 0,3 l/20 Kč, 0,5 l/27 Kč

**Otevírací doba:** pondělí až čtvrtek 10.30–22 hodin, pátek až sobota 10.30–24 hodin, neděle 14–20 hodin

**Akce:** V areálu pivovaru se lze ubytovat, dvoulůžkový pokoj vyjde na 1100 korun. Pivovar se může pochlubit atraktivním okolím – oblíbené jsou výlety do Rožnova pod Radhoštěm.

**Pivovar a restaurace Černý orel**  
Velké náměstí 24, Kroměříž

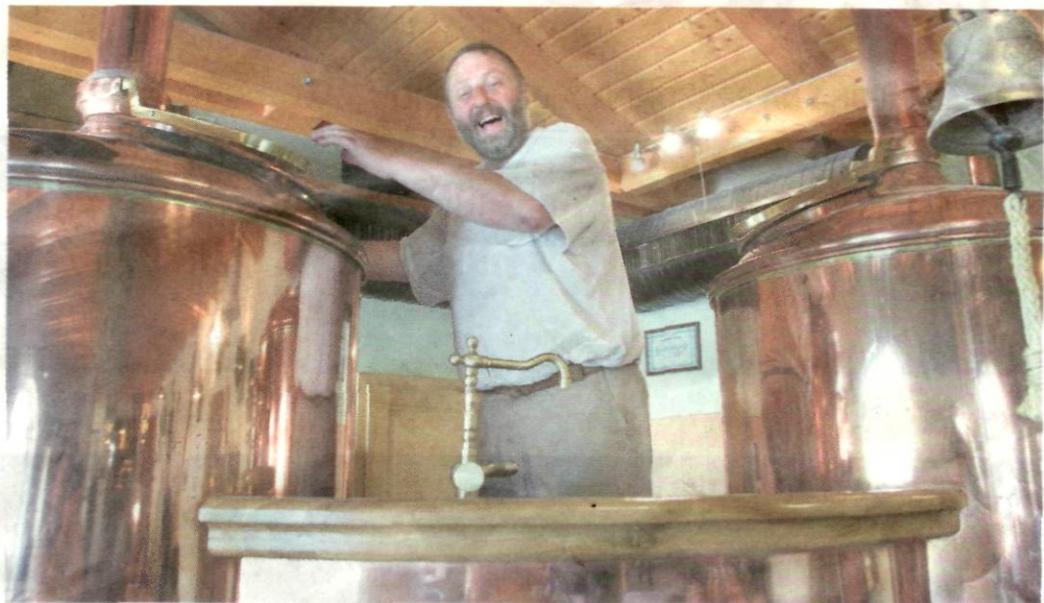
**Co točí:** Černý orel

**Ceny:** polotmavé 8° 0,3 l/15 Kč, 0,5 l/20 Kč, 11° světlé 0,3 l/17 Kč, 0,5 l/23 Kč, 12° světlé 0,3 l/18 Kč, 0,5 l/27 Kč, 12° polotmavé 0,3 l/19 Kč, 0,5 l/28 Kč, 13° tmavé 0,3 l/22 Kč, 0,5 l/30 Kč, 15° světlé 0,25 l/25 Kč, 18° tmavé 0,25 l/30 Kč

**Otevírací doba:** pondělí až čtvrtek 11–24 hodin, pátek až sobota 11–01 hodin, neděle 11–22.30 hodin

**Akce:** Součástí pivovaru a restaurace je také penzion, lokalita je přitom velmi lákavá – přímo v centru Kroměříže.





**U Rybiček** V zrekonstruovaných historických budovách v centru Stříbra najdete rodinný minipivovar s příjemnou zahrádkou. Nezapomeňte ochutnat jejich speciály, třeba banánové pivo.

Foto: Daniel Beran, MF DNES



**Konrad** Pivovar ve Vratislavicích funguje zhruba deset let, za tu dobu už zaznamenal úspěchy i na soutěžích. Šenk u pivovaru si lze pronajmout také na oslavy.

Foto: Roman Čejka, MF DNES

# Vysočina

## Jelinkova vila (Malostránský pivovar)

Třebíčská 342 /10, Velké Meziříčí

**Co točí:** Velkomeziříčský Harrach – světlé a tmavé pivo o stupňovitosti téměř 12° a speciální světlé pivo o stupňovitosti takřka 14°.

**Ceny:** světlé výčepní 0,3 l/17 Kč, 0,5 l/26 Kč, světlý a tmavý ležák 0,3 l/19 Kč, 0,5 l/28 Kč, speciál 0,3 l/20 Kč, 0,5 l/31 Kč

**Otevírací doba:** pondělí až čtvrtek 11–22 hodin, pátek až sobota 11–23 hodin, neděle 11–21 hodin

**Akce:** Restaurace ve stylu starého mlýna nabízí kromě místního piva také moravská vína. Kuchyně se orientuje na speciality ze sladkovodních ryb. K dispozici je také hotel.

## Pivnice Pacov v rodinném minipivovaru

Jana Autengruberova 318, Pacov

**Co točí:** světlý ležák Pacovský Golem 12°, tmavý ležák Pacovský Černý Rabin 12°, ochucené Pacovská borůvka, ochucené Pacovské zázvorové

**Ceny:** Golem, Černý Rabin 0,5 l/23 Kč, ochucená piva 0,4 l/28 Kč

**Otevírací doba:** pondělí až čtvrtek 17–21 hodin, pátek 17–23 hodin, sobota 15–23 hodin, neděle 15–21 hodin

# Jihomoravský

## Restaurace U Richarda

Rišova 12, Brno-Žebětín

**Co točí:** Richard

**Ceny:** světlý ležák 12° 0,3 l/17 Kč, 0,5 l/26 Kč, višňový ležák 12° 0,3 l/18 Kč, 0,5 l/24 Kč, pšeničné pivo 11° 0,3 l/16 Kč, 0,5 l/25 Kč, medový speciál 15° 0,3 l/22 Kč, 0,5 l/29 Kč

**Otevírací doba:** pondělí až čtvrtek 11–22 hodin, pátek až sobota 11–23 hodin, neděle 11–22 hodin

**Akce:** Brněnská restaurace má příjemnou zahrádku. Na pivo Richard važené v tomto pivovaru můžete narazit ještě v jedné stejnojmenné restauraci v Brně–Veverí, kam se dováží. Najdete ji na adrese Údolní 7.

## Restaurace Na Mlýně

Ratiškovice

**Co točí:** Ratiškovické pivo

**Ceny:** Ratiškovický ležák 12° 0,5 l/26 Kč, 0,3 l/17 Kč

**Otevírací doba:** neděle až čtvrtek 10–23 hodin, pátek až sobota 10–24 hodin

**Akce:** Restauraci najdete na silničním tahu Kyjov – Hodonín. K jídlu nabízí české speciality, lze se v ní zdarma připojit na wi-fi. Kromě vlastního piva točí také například Krušovice.

# Moravskoslezský

## Hostinec a minipivovar U Konička

Vojkovice 10, Dobrá

**Co točí:** Ryzák – světlé kvasnicové 11°, Vraník – tmavé kvasnicové 12°, Grošák – polotmavé kvasnicové 14°, další piva příležitostně

**Ceny:** Ryzák 0,3 l/13,50 Kč, 0,5 l/22 Kč, Vraník 0,3 l/14,50 Kč, 0,5 l/24 Kč, 0,3 l/15 Kč, 0,5 l/25 Kč

**Otevírací doba:** pondělí až čtvrtek 10.30–22 hodin, pátek až sobota 10.30–23 hodin, neděle 10.30–22 hodin

**Akce:** U pivovaru se můžete také ubytovat, kapacita je až pro 15 osob.

## Valašský pivovar v Kozlovicích

Kozlovice 1

**Co točí:** Valašský vojvoda (světlý kvasnicový ležák), Kozlovický fojt (tmavý kvasnicový ležák)

**Ceny:** Vojvoda 0,3 l/18 Kč, 0,5 l/27 Kč, Fojt 0,3 l/19 Kč, 0,5 l/29 Kč

**Otevírací doba:** pondělí až čtvrtek 11–22 hodin, pátek 11–24 hodin, sobota 10–24 hodin, neděle 10–22 hodin

**Akce:** Pivovar pořádá večery s cimbálem, v okolí můžete vyrazit na výlety a poznávat valašské (a lašské) tradice. Nedaleko se nacházejí Hukvaldy, rodiště slavného skladatele Leoše Janáčka.



# Pardubický

## **Pivovarská hospoda Medlešice**

Medlešice 2

**Co točít:** Medlešický ležák světlý 12°, Medlešický ležák černý 12°

**Ceny:** světlý 0,3 l/11 Kč, 0,5 l/16 Kč, tmavý 0,3 l/12 Kč, 0,5 l/18 Kč

**Otevírací doba:** pondělí až čtvrtek a neděle 14–21.30 hodin, pátek až sobota 14–23 hodin

**Akce:** Pivovar a hospoda leží přímo u cyklostezky do Chrudimi, lze využívat také zahrádku.

## **Pivovarská pivnice Žamberk**

České armády 1400

**Co točít:** Žambercký Kanec – pivo výčepní, ležák speciální, nefiltrovaný světlý i tmavý

**Ceny:** 0,5 l/do 20 Kč

**Otevírací doba:** obvykle pondělí až neděle 16–22 hodin, majitel doporučuje vždy před návštěvou si ověřit, zda a jak bude v pivnici otevřeno

**Akce:** V prodejně nebo v pivnici můžete ochutnat také lihoviny s příchutí chmele, například Chrum – tedy tuzemák s chmelem – nebo 38procentní pivodečku.

# Královéhradecký

## **Hotel Pivovarská bašta**

Horská 198, Vrchlabí

**Co točít:** Krkonošský medvěd – světlé výčepní, tmavý ležák, s příchutí třešňi

**Ceny:** 0,4 l/30 Kč

**Otevírací doba:** 10–22 hodin

**Akce:** Hotel na břehu Labe nabízí ubytování, lze se také domluvit na prohlídce minipivovaru.

## **Šenk Městského podorlického pivovaru**

Rychnov nad Kněžnou  
Kaštany 435

**Co točít:** Rychnovský Zilvar 10°, Rychnovský Kaštan 11° (polotmavé), Rychnovská Kněžna 12° (světlý ležák), speciál Rychnovský Habrovák (pivo granátového typu)

**Ceny:** Zilvar 0,5 l/14,50 Kč, Kaštan 0,5 l/15,50 Kč, Kněžna 0,5 l/16,50 Kč, Habrovák 0,5 l/19,50 Kč

**Otevírací doba:** pondělí až čtvrtek a neděle 14–22 hodin, pátek až sobota 14–23 hodin

**Akce:** Zájemci si mohou domluvit exkurzi v pivovaru a zároveň ji spojit s návštěvou v blízkém lihovaru, takže k ochutnávce piva mohou přidat ochutnávku destilátů.

# Praha

## **Klášteří pivovar Strahov**

Strahovské nádvoří 301, Praha 1

**Co točít:** Svatý Norbert, kromě světlého (jantarový) a tmavého čtyřikrát do roka vyrábějí i pivní speciály a další příležitostná piva

**Ceny:** 0,25 l/35 Kč, 0,4 l/59 Kč

**Otevírací doba:** denně 10–22 hodin

**Akce:** Možné jsou prohlídky minipivovaru, cenový balíček 120 Kč za osobu obsahuje výklad a dvě malá piva na ochutnávku.

## **Pražský most u Valšů**

Betlémská 5, Praha 1 – Staré Město

**Co točít:** Pražský most 12° (světlé, tmavé a řezané)

**Ceny:** všechny druhy 0,27 l/30 Kč, 0,47 l/45 Kč

**Otevírací doba:** 11–23 hodin

**Akce:** Je možné objednat si pivní večer se sládkem, který zájemce provede minipivovarem a vysvětlí technologii výroby piva. Akce je spojená i s degustací českých piv, cena 829 Kč za osobu.

# Jihočeský

## Pivovarská pivnice Pajzl u Jakuba

Kaplická 28, Vyšší Brod

**Co točít:** 12° světlý ležák Jakub (s vyšší hořkostí), 14° tmavý speciál Jakub (s čokoládovým sladem)

**Ceny:** 12°/26 Kč, tmavý 14°/28 Kč

**Otevírací doba:** denně 11–23 hodin

**Akce:** Pro návštěvníky, kteří nechťejí zůstat u jednoho piva, majitelé minipivovaru nabízejí levné ubytování v nedalekém penzionu Romance (zhruba 200 metrů od pivovaru). Kontakt najdete na webových stránkách [www.vysebrodskypivovar.cz](http://www.vysebrodskypivovar.cz).

## Pivovarský dvůr Zvíkov

Zvíkovské Podhradí 92, okres Písek

**Co točít:** Zlatá labuť (11°–14°), také 26°, Zvíkovský rarášek (11°), také malinový

**Ceny:** 0,5 l/35 Kč, Extra speciál

Královská Zlatá labuť 26° – 0,1 l/40 Kč

**Otevírací doba:** denně 11–23 hodin

**Akce:** V pivovaru je možné přenocovat ve stylově zařízených pokojích, k dispozici jsou tenisový i volejbalový kurt. Dvoulůžkový pokoj v sezoně vyjde na 1 200 korun za noc. Lákavý je zejména výlet na nedaleký hrad Zvíkov nebo k Orlické přehradě. Ze Zvíkovského Podhradí vedou turistické i cyklistické stezky.

# Plzeňský

## Pivovárek a restaurant U Sládka

Poděbradova 12, Plzeň

**Co točít:** Plzeňský pašák (světlý a polotmavý 12°)

**Ceny:** 0,5 l/30 Kč

**Otevírací doba:** pondělí až pátek 10–23 hodin, sobota 12–23 hodin, neděle 12–21 hodin

**Akce:** Pivovar nabízí sezonní piva, ale také sezonní pochoutky, je třeba sledovat aktuální nabídku.

## Rodinný pivovar U Rybiček

Plzeňská 32, Stříbro

**Co točít:** Stříbrňák 10°, Argent 12°, Duchmaus Weissbier 14°, Horník 13°, Ostrostřelec

**Ceny:** Stříbrňák 0,3 l/13 Kč, 0,5 l/21 Kč, Argent 0,4 l/24 Kč, Horník 0,5 l/27 Kč, Duchmaus 0,3 l/17 Kč, 0,5 l/27 Kč, Ostrostřelec 0,3 l/18 Kč, 0,5 l/29 Kč

**Otevírací doba:** pondělí až čtvrtek 11–22 hodin, pátek až sobota 11–24 hodin, neděle 11–22 hodin

**Akce:** Pivovar najdete přímo v centru bývalého hornického města Stříbra. Hned vedle něj je také vinná restaurace, posedět se dá v příjemných zahrádkách u obou restaurací.

# Liberecký

## Pivovar Novosad restaurant

Harrachov 95

**Co točít:** světlé 8° Huťské výčepní, 12° ležák František a černé pivo 12° Čerták

**Ceny:** František, Čerták 0,5 l/38 Kč, Huťské výčepní láhev 0,7 l/39 Kč

**Otevírací doba:** pondělí až pátek 10–23 hodin, sobota až neděle 11–23 hodin

**Akce:** Z restaurace je možné sledovat prosklenou stěnou výrobu skla. Návštěvníci se mohou projít z restaurace do hutní haly na ochod nad rozpálenými pecemi. V areálu sklárny a minipivovaru je také hotel. Relaxovat můžete v pivních lázních.

## Pivovarský šenk

Tanvaldská 164, Liberec

**Co točít:** Konrad Reichenberger – světlé výčepní 8°, světlé výčepní 10°, světlý a tmavý ležák 11°, světlý ležák 12°, Eso – polotmavý ležák 11°, Konrad Jocker – světlý ležák 14°

**Ceny:** sud 50 l/1 050 Kč (11° světlé nebo tmavé)

**Otevírací doba:** pondělí až úterý a čtvrtek až pátek 8–17 hodin, středa 12–17 hodin, sobota 8–13 hodin

**Akce:** Pro pivo si lze zajet v uvedených hodinách, šenk se pronajímá, cena je 250 korun za hodinu.

# Karlovarský

## Zámecký pivovar Chyšě

Chyšě 30

**Co točí:** Prokop 11° světlý, 12° jantar, 12° tmavé

**Ceny:** Prokop 11° světlý 15–25 Kč, jantar, tmavé 18–30 Kč

**Otevírací doba:** denně 11–22 hodin

**Akce:** Pivovar je v blízkosti zámku, v okolí je možnost ubytování.

V restauraci připravují také speciality z piva, například pivovarnický guláš nebo klobásu v pivním těstíčku.

## Lomnická hospoda U Franty

Kraslická 65, Lomnice, okres Sokolov

**Co točí:** Permon výčepní světlé, polotmavý ležák, speciál tmavé, světlé, polotmavé

**Ceny:** 0,3 l/16 Kč, 0,5 l/23 Kč

**Otevírací doba:** pondělí až pátek 16–22 hodin, sobota až neděle 16–24 hodin. Otevírací doba může být o prázdninách jiná, neboť hospoda bude měnit provozovatele.

# Ústecký

## Restaurace Mostecký kahan

Obránců míru 2629, Most

**Co točí:** Mostecký kahan (ve stálé nabídce světlé, polotmavé a tmavé 12°). Nabídka se však může lišit podle toho, kdy do restaurace dorazíte: silnější speciály jsou na čepu vždy poslední víkend v měsíci.

**Ceny:** 0,5 l/29 Kč, 0,3 l/18 Kč

**Otevírací doba:** denně 11–23 hodin

**Akce:** Od 11 do 16 hodin si můžete dát hotová jídla a po 17. hodině je k dispozici klasický jídelní lístek. K pivu restaurace nabízí vynikající chuťovky v 300gramových sklenicích: ochutnat můžete například sádlo se škvarky, výpečky zalité sádlem, prejt a francouzskou paštiku s pečivem.

*Poznámka: Údaje pocházejí z webových stránek pivovarů a restaurací a z informací, které poskytli jejich provozovatelé.*

## Stránky připravila Lucie Frydecká

s přispěním Nely Vejvodové





**Uvařte si sami** Hosté Štírlův stodoły si mohou za asistence sládků uvařit vlastní pivo. Místní Magnát můžete ochutnat v mnoha podobách, třeba také s provokativní příchutí marihuany, samozřejmě bez obsahu drogy. Letos na jaře ve Štírlíně otevřeli dětský koutek.

Foto: Radek Cihla, MF DNES





**V podhradí** Pivo se u hradu Zvíkova vaří už několik stovek let, místní pivovar na tuto tradici navazuje. Dobrou zprávou pro pivaře je fakt, že Pivovarský dvůr nabízí ubytování, není proto třeba se při ochutnávání krotit.

Foto: Slavomír Kubeš, MF DNES



**Medvěd** Pivovar Berounský medvěd najdete v krásné lokalitě Českého krasu, jehož okolí je protkáno turistickými trasami. A posedět třeba u 18stupňového speciálu Grizzly také není špatné.

Foto: Radek Cihla, MF DNES

**Ceněný nápoj** Sokolovské pivo Permon získalo letos prestižní ocenění Česká pivní pečť v kategorii světlá piva speciál. Ochutnat je můžete například v Lomnické hospodě u Franty.

Foto: Martin Stolař, MF DNES

