

V domácích pivovarech vaří v

Nepřetržitě už více než pět set let se v Praze vaří domácí pivo. Týdeník Sedmička přináší stručného průvodce sedmi pražskými minipivovary.

Štěpán Sedláček
Praha

Spojení dobrého jídla s dobrým pivem. Vlastním. To nabízí stále více minipivovarů. Lidé si v nich mohou dát různě kořeněná a speciálně kvašená piva doplňující tradiční nabídku. Domácí pivo se v Praze vaří od roku 1499 U Fleků. Je jediným pivovarem ve střední Evropě, kde zlatavý mok vaří nepřetržitě přes pět set let. Další domácí pivovary začaly v metropoli vznikat po roce 1989.

1. Pivovarský dům Praha

Do povědomí Pražanů vstoupil na konci minulého tisíciletí experimenty, jako je kávové či višňové pivo. Češi si ale potrpí na klasiku, proto je hitem klasický domácí světlý a tmavý ležák Štěpán. Půllitr za

osmatřicet korun. Specialitou je pečené vepřové koleno. Podle spolumajitele Aleše Dočkala na něj jezdí lidé až z Bavorska. V Karlíně byla nedávno otevřená pobočka - Pivovarský klub.

Lípová 15, P-2, tel. 296 216 666, www.gastroinfo.cz/pivodum. Otevřeno 11.00-23.30.

2. U Bulovky Richter Pub

Že v této napohled normální hospodě vaří pivo, prozrazuje vůně chmelu. Speciály tvoří hlavně německé typy, tedy hutné moky. Majitel a sládek František Richter, Čech z Hamburku, léta vařil pivo pro krajan v prádelním hrnci. „Chci pokračovat v tradici vyhlášeného českého pohostinství a najít lék pro hosty znechucené tím, jak k pohostinství přistupuje konkurence,“ říká Richter. Součástí podniku jsou dvě měděné varny, jídla doplňují pivní speciály, které stojí kolem devětadvaceti korun za půllitr.

Bulovka 17, P-8, tel. 284 840 650, www.pivovaru-bulovky.cz. Otevřeno 11.00-24.00, so 12.00-24.00, ne zavřeno.

3. Klášterní pivovar Strahov

Je prvním místem v Česku, kde se vařilo pivo, a to kolem roku 1400. Nebyl to ale klasický pivovar. Tím se stal až po velké rekonstrukci v roce 2001. Zároveň s ním přišlo na svět i čtrnáctistupňové pivo Sv. Norbert, které dnes doplňuje také třinácti a osmnáctistupňové. V



PIVOVARSKÝ DŮM. Pohled ze zázemí minipivovaru v Lípové ulici přes sládky Martina Vávru (

pivnici se mohou hosté zeptat přímo sládky na výrobu tamního piva. Celoročně točená piva Sv. Norbert jantarový (13°) a Sv. Norbert tmavý (14°) stojí devětapadesát korun za čtyři decilitry, respektive půllitr.

Strahovské nádvoří 301, P-1, tel. 233 353 155, www.klasterni-pivovar.cz. Otevřeno 10.00-23.00.

4. První novoměstský restaurační pivovar

Díky tradici si vysloužil přezdítku Největší pivnice v Praze. Jde o rozlehlý minipivovar tvořený labyrintem místností se stylovými interiéry v různých stavebních slozích. Rozprostírá se ve dvou podlažích. „Pokladem“ je Novoměstský tmavý a světlý kvasnicový,

nefiltrovaný ležák vařený přímo před očima návštěvníků. Za půllitr zaplatí osmatřicet korun. K jídlu si mohou dát vyhlášené pečené koleno. Partičce pivařů přijde k desetilitrovému soudku přímo na stůl nebo k menšímu dvoulitrovému Pivnímu válci zřejmě vhod předem objednané selátko či pečená husa.

**Rychlá půjčka
až do 500 tis. Kč
PENÍZE VÁM VYPLATÍME
JEŠTĚ DNES!!!
NOVINKA !!!
Tel. 776 440 470**

přímém přenosu



6. Minipivovar U Medvídků

Návštěvníci pivovaru v místech původní sladovny si mohou prohlédnout otevřené kvasné kádě, dřevěné ležácké sudy či ruční plničku na lahve s patentním uzávěrem. Pravidelně tam vaří 13° polotmavý ležák Oldgott (půllitr za padesát korun) a jednou měsíčně X-BEER 33 (dva decilitry za osmašedesát korun) – nejsilnější pivo na světě podle výše stupňovitosti. V nabídce jídel je tradiční česká kuchyně a pivní speciality.

Na Perštýně 7, P-1, tel. 224 211 916, www.umedvidku.cz. Otevřeno 11.30–23.00.

7. Sousedský pivovar U Bansethů

Do jednoho z nejmladších pražských minipivovarů chodí hosté od roku 2007. Tamní specialitou je dvanáctistupňový polotmavý ležák Bašta (půllitr za třicet korun). Sládek ho podle majitele Vladimíra Bašty vaří dvourmutovým postupem, který dodává pivu při použití plzeňského, karamelového a mnichovského sladu plnou, příjemně nahořklou chuť. Zvláštností pivovaru je „výčep do lokálu“, kdy je personál součástí dění v hospodě. K jídlu je většinou staročeská klasika ze sousední restaurace U Bansethů, jehož součástí minipivovar je.

Táborská 389/49, P-4, tel. 261 222 530, www.ubansethu.cz. Otevřeno 11.00–24.00, so, ne 15.00–24.00.

Jaké máte zkušenosti s domácími pivovary?

o) a Marka Pešičku do restaurace.

Foto 7/ Petr Topič

Vodičkova 20, P-1, tel. 222 232 448, www.npivovar.cz. Otevřeno 8.00–23.30, so 11.30–23.30, ne 12.00–22.00.

5. Minipivovar U Fleků

Kromě roku vzniku, 1499, je dalším významným datem nejznámějšího a nejdéle provozovaného českého pivo-

varu letopočet 1843. To začali U Fleků vařit po bavorském způsobu Flekovský tmavý 13° ležák (čtyři decilitry stojí devětapadesát korun). Kuchyně je staročeská, k pivu je ideální Flekovská bašta: čtvrtka kachny, vepřová plec a klobása.

Křemencova 11, P-1, tel. 224 934 019, www.ufleku.cz. Otevřeno 9.00–23.00.