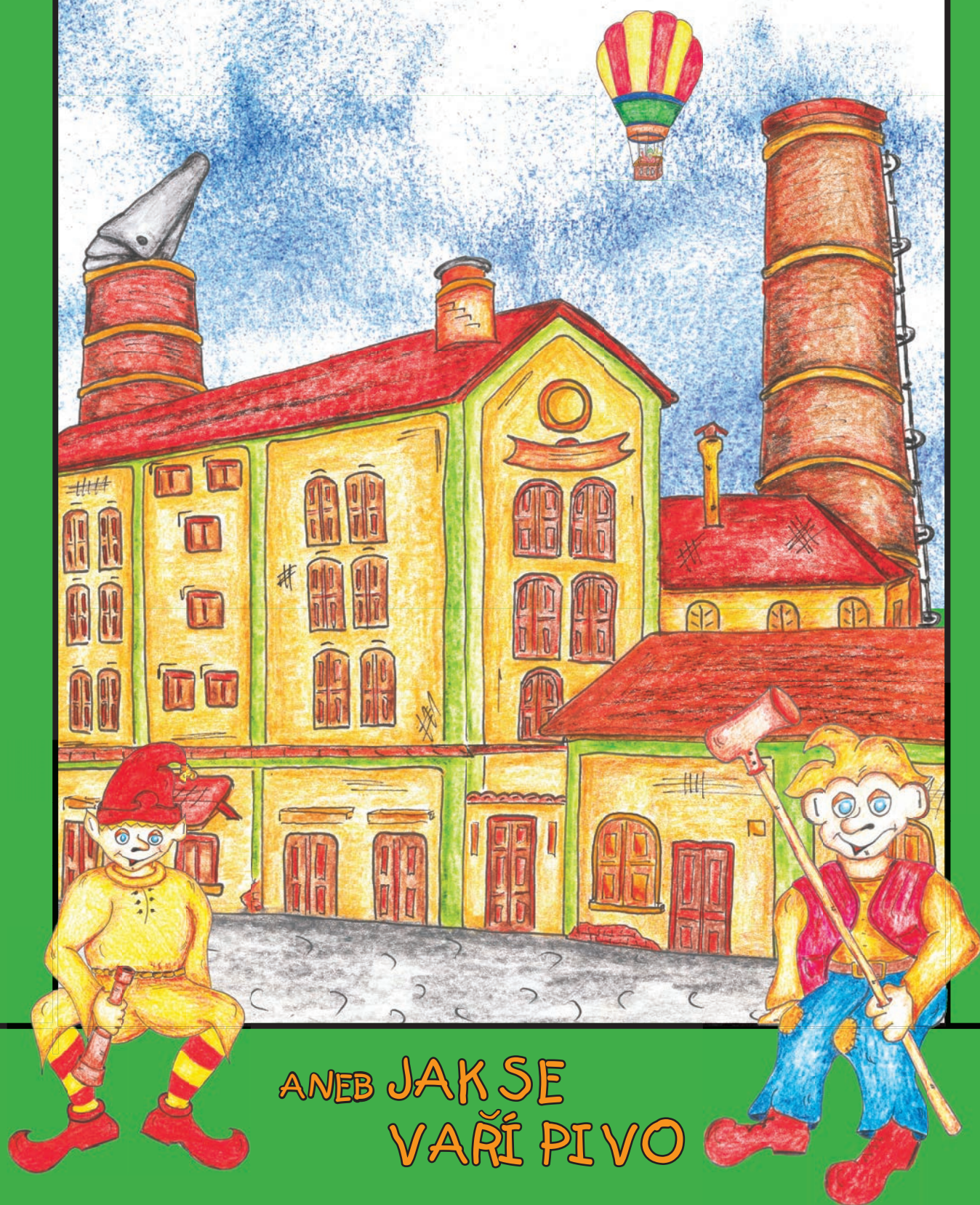


POSÁZAVSKÉ KUKÁTKO



ANEŽ JAK SE
VAŘÍ PIVO

Milé holky a milí kluci,

jednoho teplého odpoledne se Kuk probudil na své poličce mezi knihami. Možná ho na nose polechtalo sluníčko nebo ho probudilo volání kučacky, ale nejspíš za to mohlo chroupání ořezávátka. Pan kreslíř začal pracovat na dalším pokračování Posázavského Kukátka a právě si strouhal své nové pastelky.

Kuk se protáhl, skočil dolů a začal hned na stole pátrat, o čem bude. Jenže našel jen samé zmačkané papíry. Když pan kreslíř Kuka uviděl, usmál se, ale pak se za-



mračil a skoro to vypadalo, že mu zrovna schází nápady. Nakonec vstal od stolu, pís-kl na psa, vzal si kabát a řekl Kukovi: „Jdu na pivo a ty tady zatím přemýšlej, co tentokrát dětem ukážeme.“ To se ví, že Kuk z toho neměl vůbec radost. „Zrovna jsem se probudil a hned tady mám zůstat sám? Nemůžu jít na to pivo s vámi?“

Pan kreslíř ale řekl, že pivo není pro děti, ani pro loňské skřítky, a chystal se k od-

chodu. Pes zavrtěl radostně ocasem a Kuka v tu ránu napadla pěkná neplecha. Rychle sebral své malinké kukátko a v okamžiku se schoval panu kreslíři do kapsy kabátu. A že se bál, aby se na něj nepřišlo, přimáčknuł se až na její dno, přes hlavu přetáhl čepici a pro jistotu se ještě přikryl kapesníkem. Kapsa kabátu se s Kukem začala příjemně houpat a on v ní za chvíli zase spokojeně usnul.

Když se Kuk probudil, všude byla tma a takové ticho, až z toho skřítek dostal strach. Opatrně vykoukl z kapsy a zjistil, že kabát visí na nějakém cizím místě, kde nikdy předtím nebyl. Zvláštně to tam vonělo a na policích místo knih a pastelek byly sklenice a püllitry. Nikde ani živáčka. „Haló, je tu někdo?“ zavolal Kuk tenkým hlasem. „A mám tě, špione!“ zvolal zezdola něčí hlas a Kuk slyšel, jak kdosi rychle šplhá po kabátě nahoru. U kapsy se objevila střapatá hlava s velkým nosem a vyděšený Kuk rychle vyhrkl: „Já nejsem špi-on – jmenuji se Kuk a navíc nevím, kde to jsem.“

„Jsi přece v pivovarské hospodě! Je noc a my pivovarští skřítkové tady hlídáme, jestli tu někdo nevyzvídá, jak se u nás vaří pivo. Jsem z nich ten nejmladší, proto mi říkají Pivníček.“

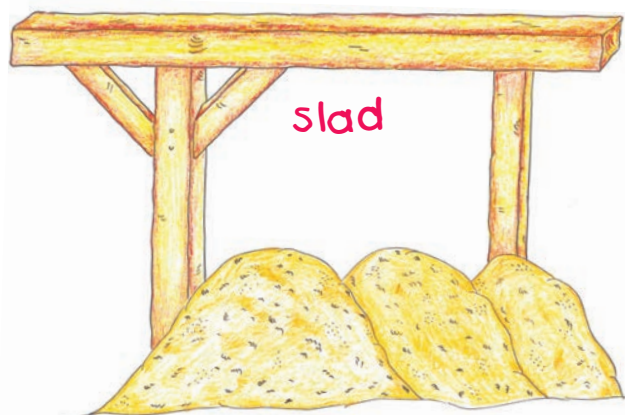
„Já jsem myslel, že se vaří čaj, ale pivo se snad pije studené, ne?“ zeptal se udiveně Kuk. To už ho ale Pivníček popadl za ruku, vytáhl ho z kapsy a zavrtěl hlavou. „Ty opravdu žádný vyzvědač nebudeš. Pojd', já ti to tady ukážu. Času máme spoustu, tvůj člověk se pro kabát stejně vrátí nejdřív zítra.“

A tak se oba skřítki vydali společně do pivovaru.

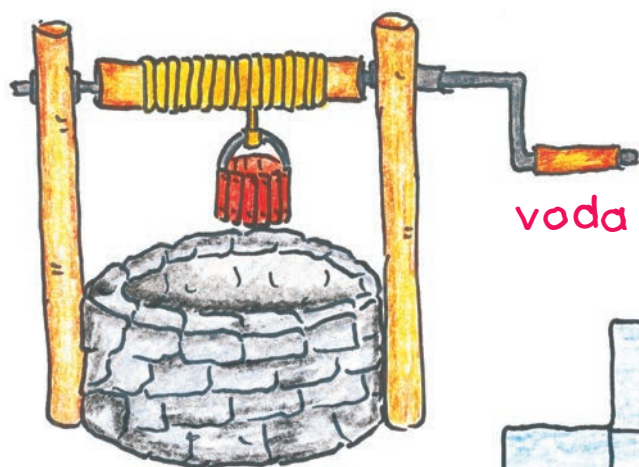


Z čeho se pivo vaří

Pivo se vaří v pivovaru ze třech důležitých surovin: sladu, vody a chmele.



slad

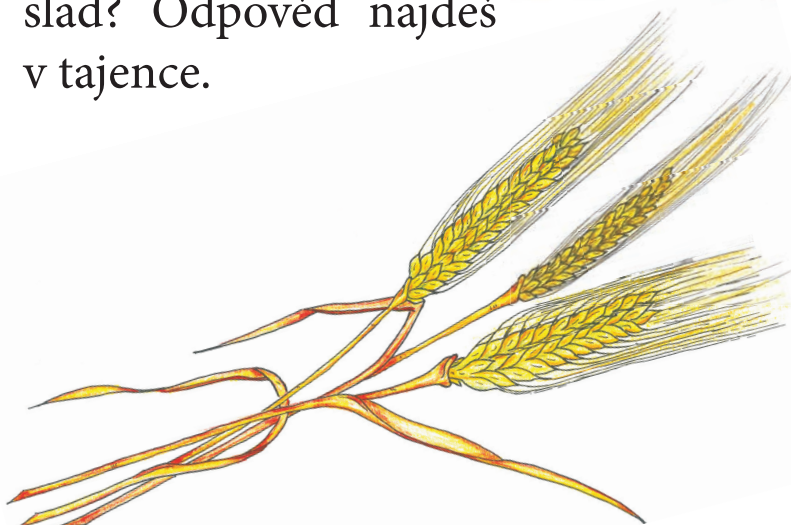
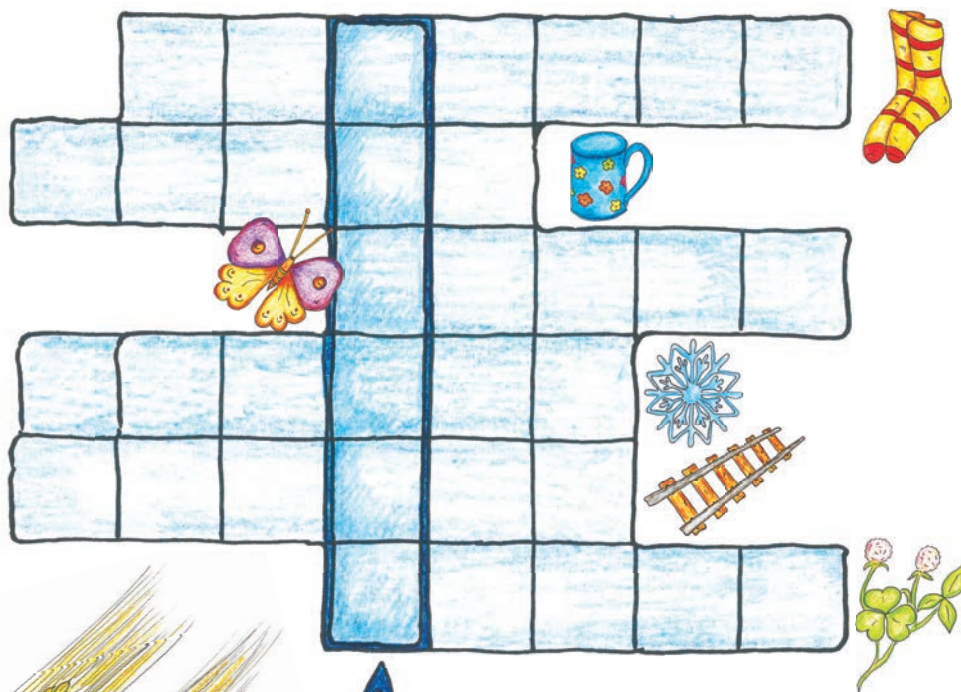


voda

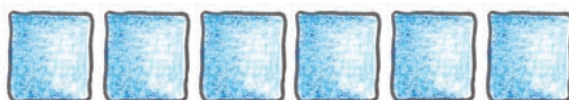


chmel

Slad vznikne ze zrní, které se namočí a nechá na humnech vyklíčit. Poznáš obilí, ze kterého se nejčastěji vyrábí slad? Odpověď najdeš v tajence.



Je to SLADOVNICKÝ

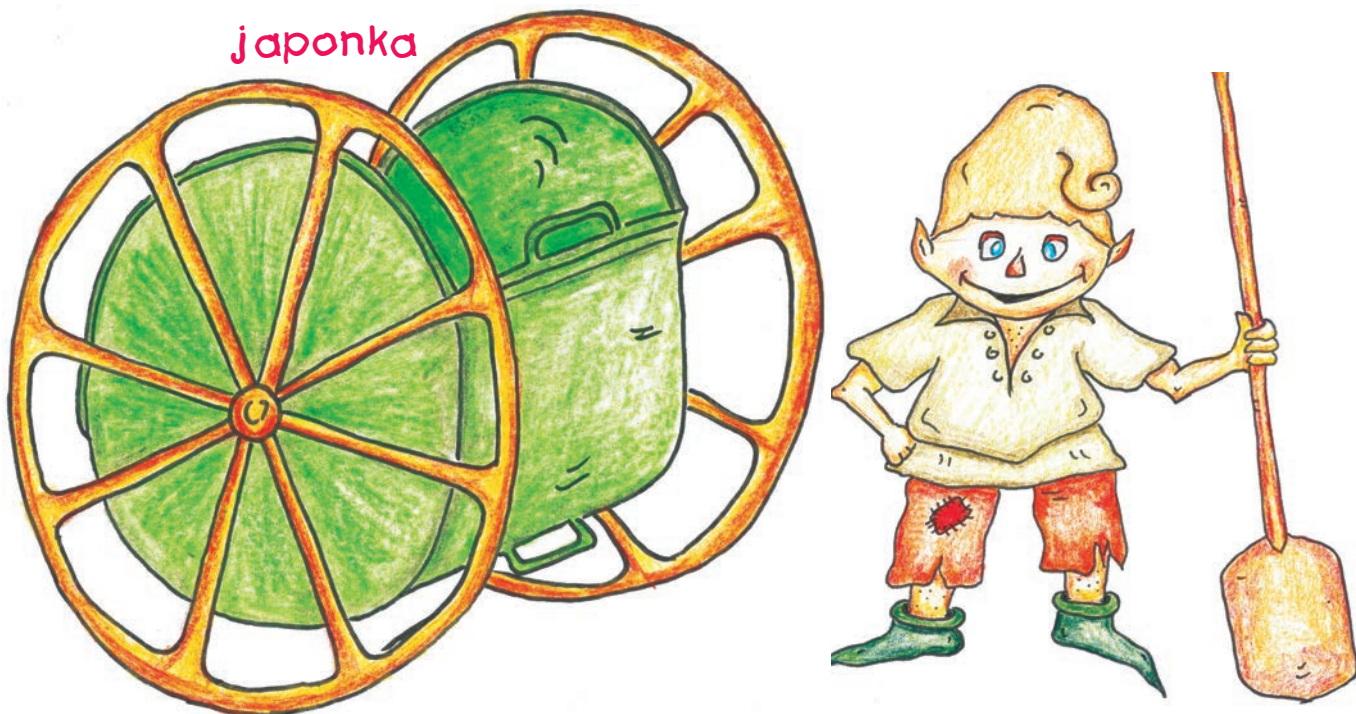


Humna



Když zrní klíčí, musí se pravidelně převracet, aby mělo dost vzduchu. Skřítek Vidrovník se o to postará. Má k tomu lopatu vidrovačku, kterou několikrát za den každé zrnko obrátí.

japonka



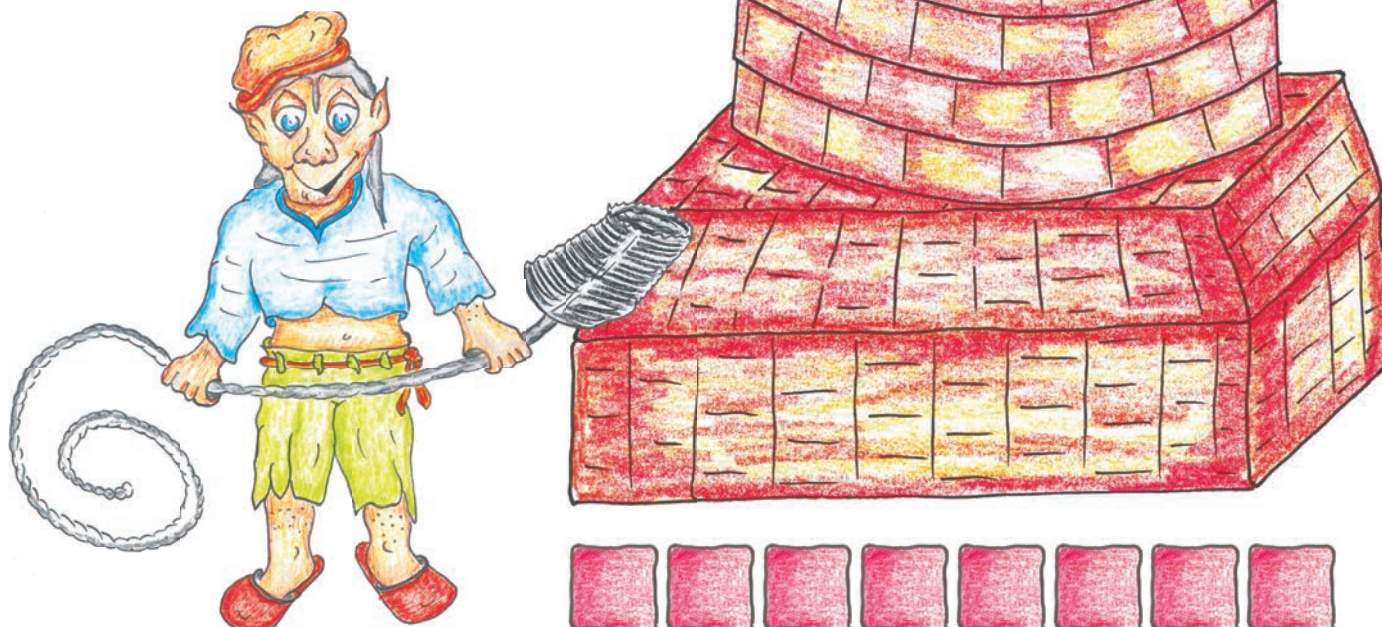
Tomuhle zvláštnímu vozíku říkáme u nás japonka a vozíme v něm slad na sušení.

Sušení sladu

Naklíčené zrní se musí usušit. To je práce pro Čoudy – skřítky, kteří teplým vzduchem suší naklíčený slad. Jak sušení říkají, se dozvíš, až vyluštíš tajenku schovanou v pivovarském komíně.

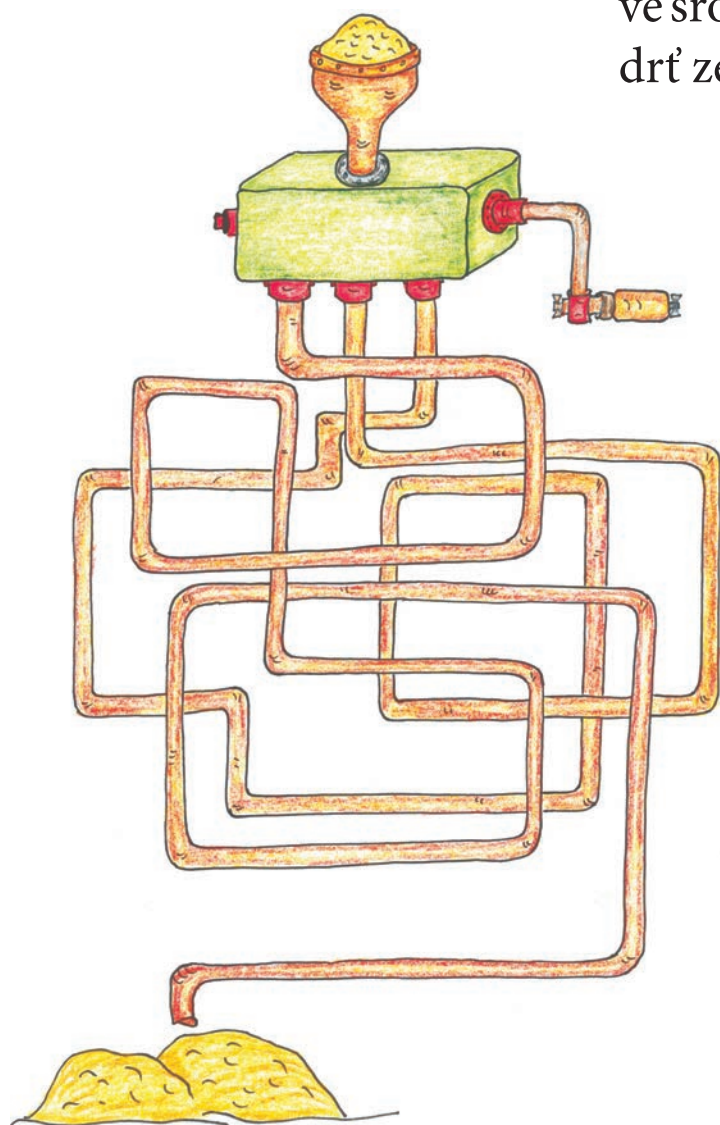
Křížovka

1. druh oděvu
2. nádoba na horký čaj
3. pouťová atrakce
4. čarovat
5. houskový
nebo bramborový ...
6. mládě kočky
7. pamětní kniha
8. ptačí přístřešek



Šrotování

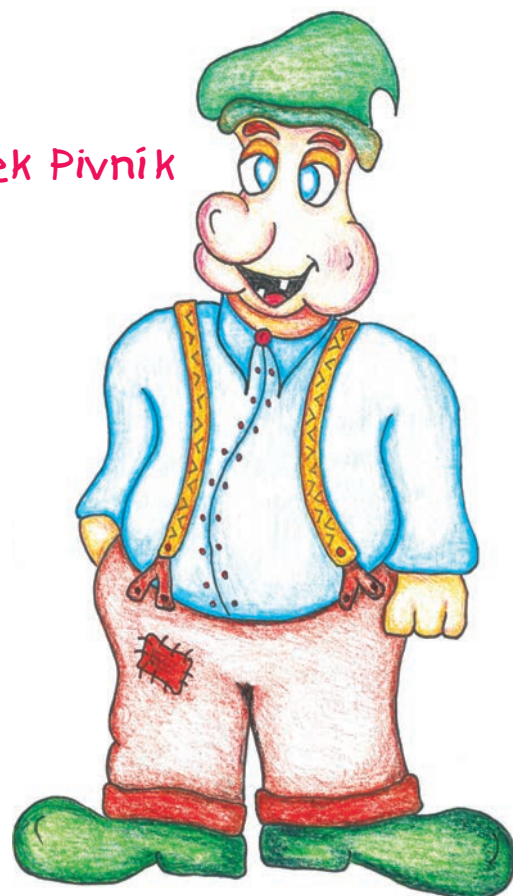
Usušený slad se musí rozemlít ve šrotovníku. Poznáš, kudy se sladová drť ze šrotovníku posype?



Kdo pivo vaří?
Pivovarský kuchař
a jeho kuchtíci?

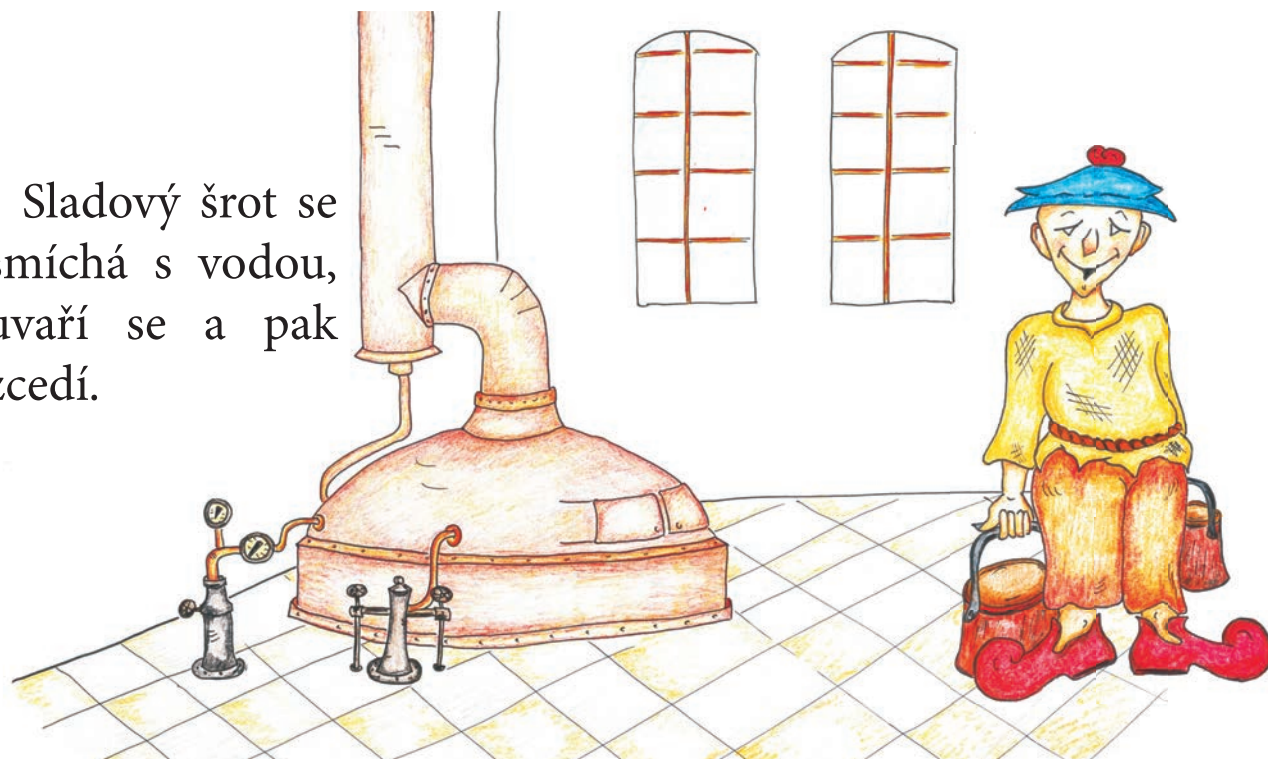
„Kdepak, Kuku, výrobu sladu a vaření piva má odjakživa na starosti sládek pivovaru. Ve dne tu vaří pivo lidé a v noci my – skřítkové. Všichni poslouchají svého sládka, který má mnoho pomocníků. Posledních sto let jsem zdejším sládkem já. Máme to zkrátka v rodině, náš děda byl sládkem v královském pivovaru a praděd Pivník dokonce vařil pivo pro samotného císaře.“

Sládek Pivník

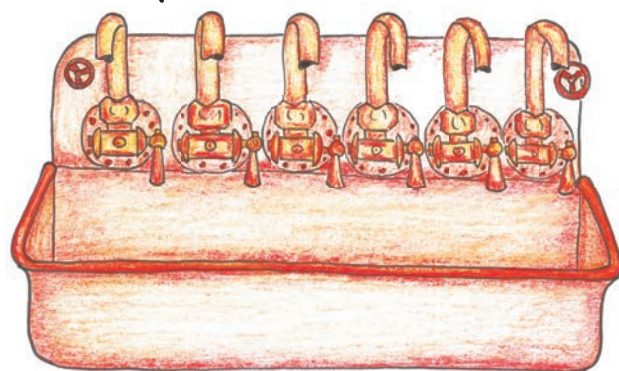
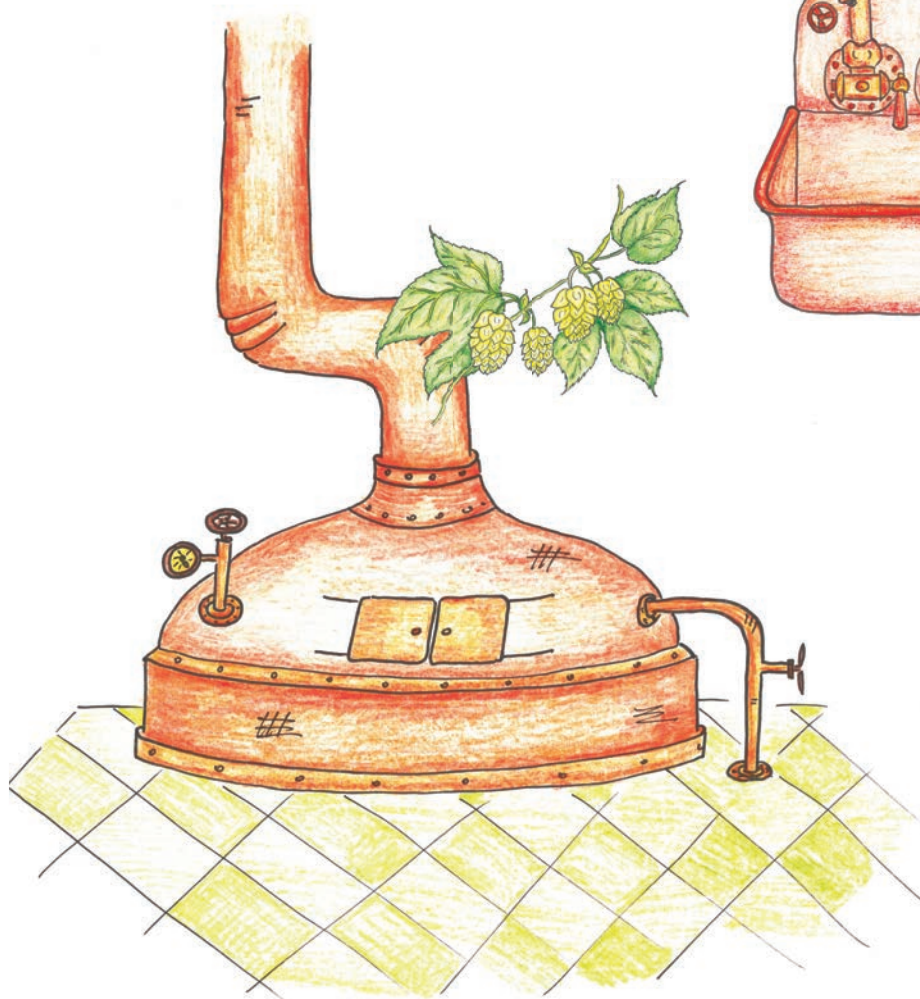


Vaření piva

Sladový šrot se smíchá s vodou, uvaří se a pak zcedí.



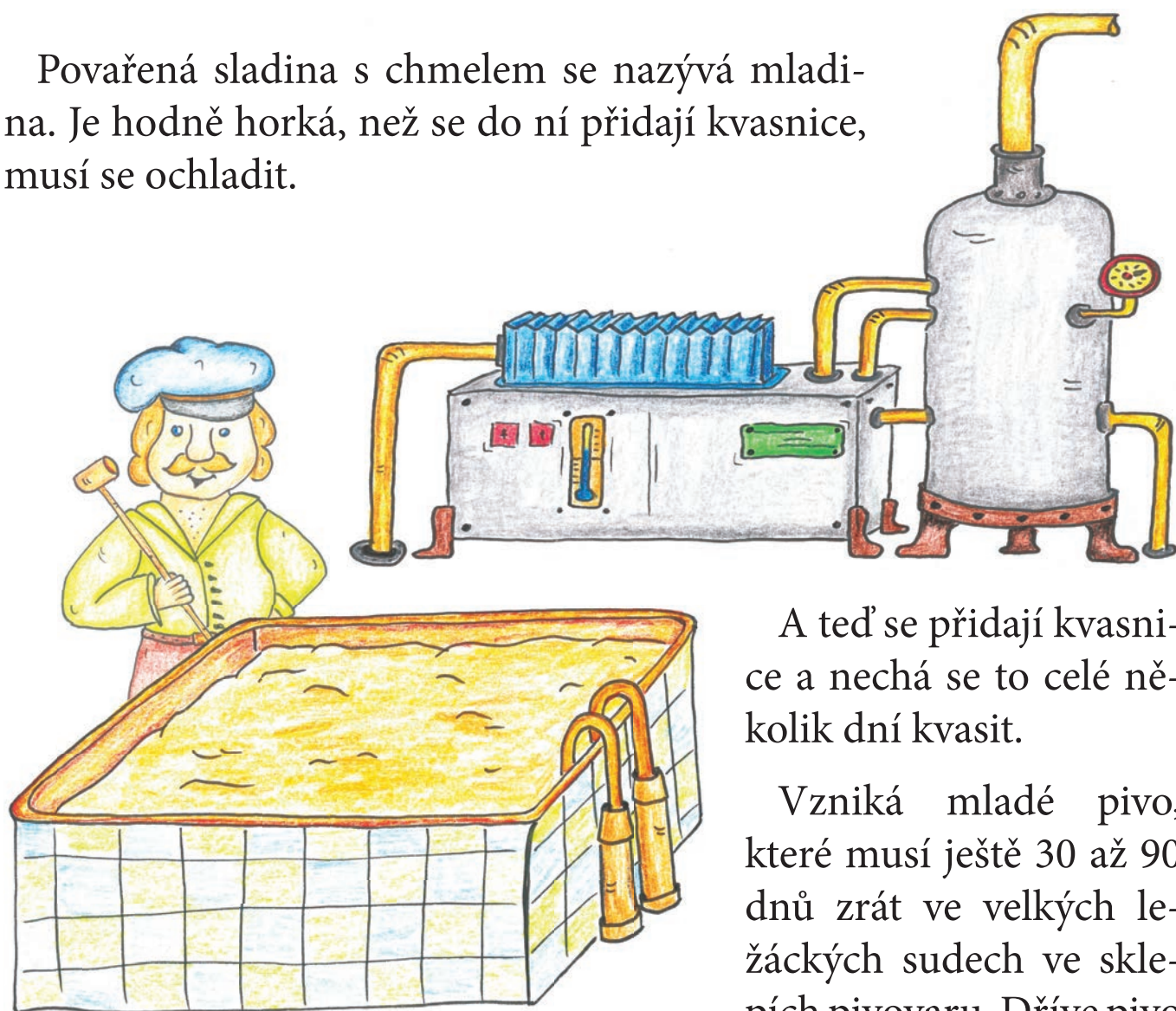
Skřítek Vaříč – dohlíží, aby vytékající sladina byla čirá a dostatečně sladká. Používá k tomu tohle zvláštní korýtko.



To, co zbude, je mláto. Než vychladne, tak ho skřítki snědí s medem jako kaši.

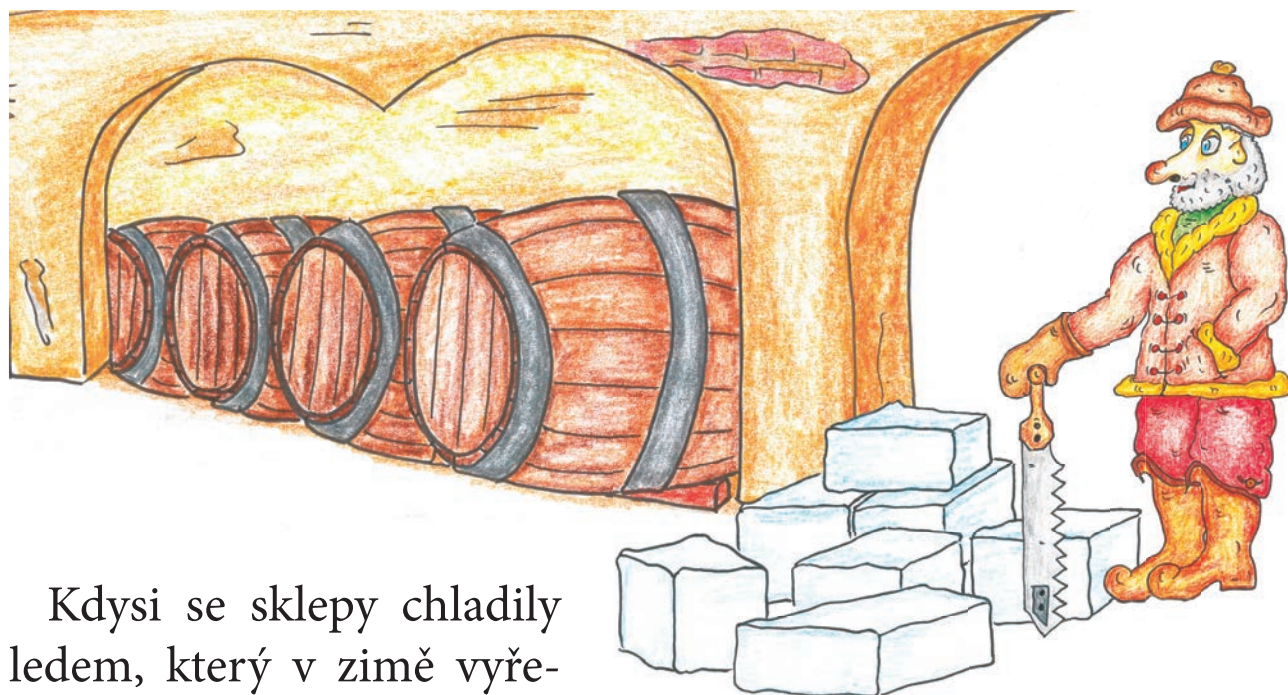
Tady se ke sladice několikrát přidá chmel a vše se společně v chmelovaru uvaří.

Povařená sladina s chmelem se nazývá mladi-
na. Je hodně horká, než se do ní přidají kvasnice,
musí se ochladit.



A teď se přidají kvasni-
ce a nechá se to celé ně-
kolik dní kvasit.

Vzniká mladé pivo,
které musí ještě 30 až 90
dnů zrát ve velkých le-
žáckých sudech ve skle-
pích pivovaru. Dříve pivo
zrálo v dubových sudech, dnes se používají nerezové nádrže – tanky.



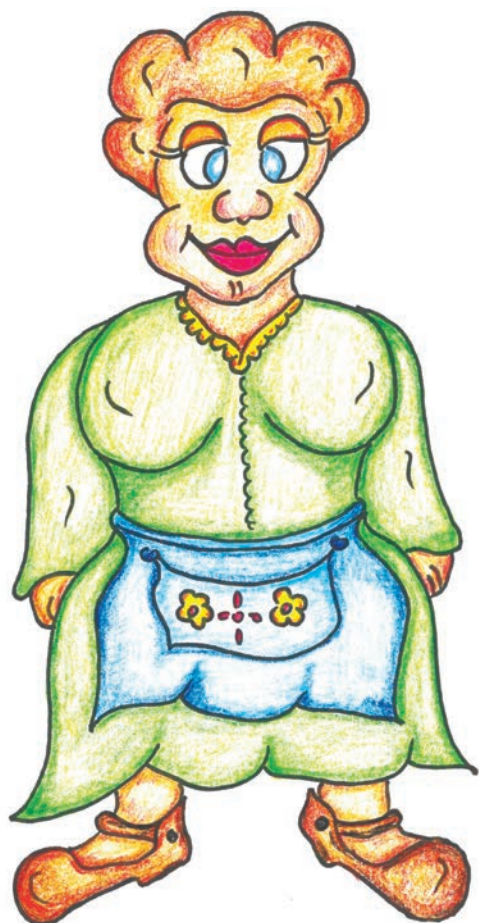
Kdysi se sklepy chladily
ledem, který v zimě vyře-
závali ledaři ze zamrzlých
rybníků.

Skřítek Ledař používá k ře-
zání ledu tuhle podivnou pilu.

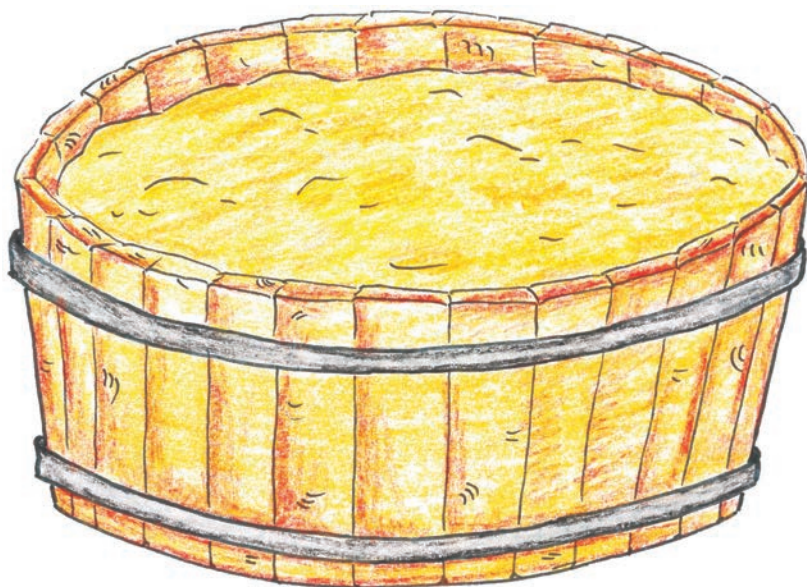


Kuk s Pivníčkem doběhli do sklepa právě včas. Pan Pivník zrovna odněkud vytáhl starý fotoaparát, který v pivovaru kdysi zapomněl věhlasný posázavský fotograf. Byli tu už skřítkci ze všech možných koutů pivovaru a nedočkavě se strkali mezi sebou a dohadovali o nejlepší místo. Když se dolů rozvážně dokolébala i paní Pivníková, všichni rychle utichli. Na její pokynutí pak způsobně zavolali „píííívo“ a zazubili se, jak nejlépe uměli.

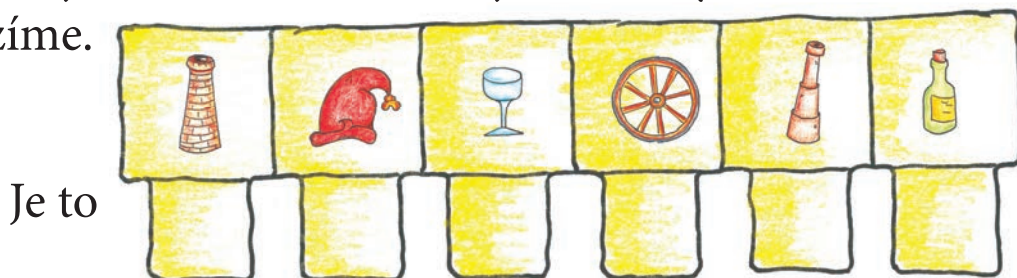
Kvašení a zrání piva



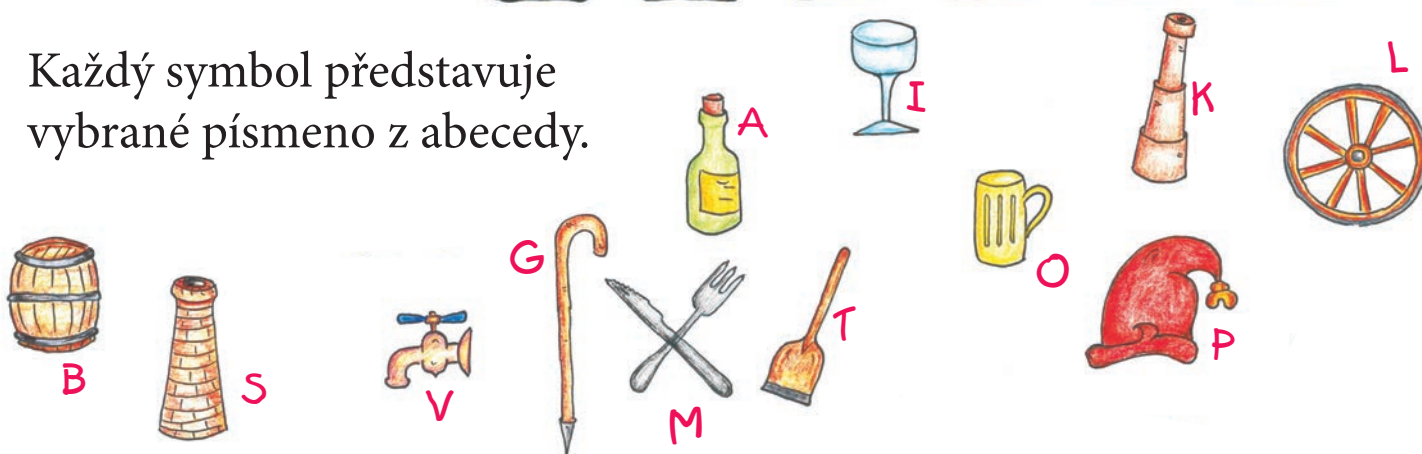
Když Ledaři uvařenou mladinu ochladí, musí se do ní přidat pivovarské kvasnice. Mamka Pivníková je Kvasničkárka. Dohlíží, aby se na hladině kádě začaly tvořit kopečky bílé pěny. V pivu díky tomu vznikne alkohol a bublinky.



Když rozluštíš tajnou šifru, dozvíš se, jak se nazývá místnost, kde se právě nacházíme.



Každý symbol představuje vybrané písmeno z abecedy.



Každou noc peče paní Pivníková z mouky a kvasnic úžasné lívan-
ce, které skřítkům moc chutnají.

Pivovarské lívance

V kuchyňských kamnech to příjemně praská, plotna se pomalu rozpáluje a mamka Pivníková zadělává těsto na pravé pivovarské lívance. Všichni skřítkci se na ně už moc těší, není čemu se divit, tyhle lívance jsou náramná dobrota.

Recept na skřítkovské lívance je velmi starý a složitý. Takový skřítek se dožije i tří set let a paní Pivníková ho po dědila po své prabábě a ta zase po své. Možná si ani nedovedete představit, kolik lívanců se podle tohoto receptu už upeklo, jedno je však jisté – jsou tak dobré, že nikdy ani jediný nezbude do rána.

Že jste na ně taky dostali chuť? Tak tady je recept, ale dávejte na něj pozor, je tuze vzácný. A kdybyste si nevěděli rady, poproste svou maminku, ta vám jistě s lívanci paní Pivníkové ráda pomůže. A když budete přesto s rozumem v koncích, vydejte se přesně za pět minut půl třetí ráno do pivovaru a poproste skřítky o radu.

Lívance mamky Pivníkové

recept pro 42 skřítků a 2 obry Sudouny

Vezmi velkou bílou mísu po prabábě Pivníkové. Nalij do ní mléko od stračeny, pivovarským mlátem krmené a o půlnoci dojené. Rozbij kopu vajec a přidej k mléku, skořápky nevadí. Přisyp i sůl drcenou, kolik se za obří nehet vejde.

V krajáci připrav sobě z pivovarských kvasnic, teplého mléka a bílého cukru voňavý kvásek. Kvásek přelij do mísy a vše zasyp hladkou moukou z roztrženého pytle. Celé dílo musíš pak metlou míchat, až vznikne husté těsto.

Poté kostkovaným plátýnkem mísu přikryj a nech vše nějaký čas kynout.

Mezitím roztop v kamnech a rozpal plotnu, na kterou polož dobře vymaštěný lívanečník. Nalij těsto a peč lívance po obou stranách.

Hotové je pomaz medem nebo sladovým sirupem. Pro skřítky Čmoudy nezapomeň lívance trochu připálit a pro Ležáky podlít tmavým pivem.

Chmel

Chmel roste na chmelnicích. Když chmelové šišky dozrají, usuší se a pošlou do pivovaru.

Každý pivovar si pečlivě vybírá jen ten nejlepší chmel. V tajence se dozvíš, kde tenhle vypěstovali.

Dokresli a vybarvi chmelovou saze-
nici tak, jak poroste kolem natažené-
ho drátu.

Čtyřsměrka

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

Najdi a vyškrtej následující slova:

Bednáři, buk, dub, hvozd, chlad, chuť,
ječmen, klíčení, kolo, kvasnice, mla-
dina, mláto, pivo, pivovar, rok, slad, sládek, sladina, skřítci, Sudo-
mylky, šrotování, šenkýřka, ucho, várka, vařečka, Vaříč, voda.

Zbylá písmenka tvoří tajenku:



Bednáři a Sudomylky

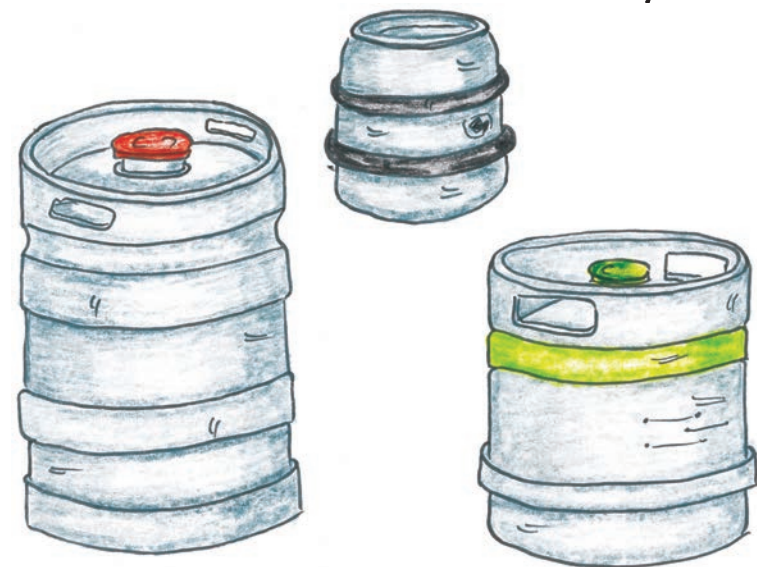
Pivo se stáčí do sudů. Dříve se používaly sudy z dubového dřeva, které vyráběli skřítci Bednáři.



Sudomylky se zase staraly, aby byly sudy vždycky čistě vymyté a připravené pro další várku piva. Plné dubové sudy byly ale velmi těžké, v některých pivovarech kdysi žili dokonce obři Sudouni, kteří dokázali unést i velké ležácké sudy.



Dneska se pivní sudy vyrábí z nerezové oceli a některé se dokážou i samy chladit. Skřítci



Bednáři jsou proto velmi

vzácní, ale Sudomylky nikam nezmizely, najdete je v každé kuchyni, kde pomáhají s mytím püllitrů.

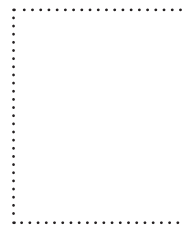


Sudomylka

Jak to nakonec dopadlo

V pivovaru se to Kukovi náramně líbilo, ale když se s Pivníčkem ráno vrátil k věšáku na kabáty, rád se zpátky zavrtil do teplé kapsy. Než se mu samou únavou zavřely oči, ještě si prohlížel obrázek, který dostal na rozloučenou. Byla to fotografie, ze které se na něj usmívali pivovarští skřítci. Pak už se mu jen zdálo, jak se prohání

Kukovy zážitky z pivovaru



Jméno autora obrázku:

.....

Věk:

Adresa:

.....

Posázaví o.p.s.

budova piaristické koleje

Masarykovo náměstí 1

256 01 Benešov



sladovnou a ve sklepích přeskakuje sudy piva. Venku mezitím nastal den a skřítky v pivovaru vystřídali lidé. I pan kreslíř se vrátil pro svůj zapomenutý kabát.

Kuka vzbudilo až hlasité štěkání psa. Vyskočil z kapsy a bác – přistál rovnou na rohožce. Byl zase doma a samou radostí objímal prsty pana kreslíře, který ho vzal do dlaně: „Kuku, kde jsi byl? Já tě od včerejška všude hledám. Už jsem si myslel, že tě odnesla kukačka.“ A tak mu Kuk vyprávěl celé své dobrodružství. Pan kreslíř ho pozorně poslouchal, pak se začal usmívat a nakonec vesele zahlaholil: „To je ono! O tom se přece musí dozvědět také děti.“ A hned se pustil do kreslení. Kuk se mu vyškrábal na rameno a neslezl dolů, dokud nebylo celé Kukátko hotové.

Milé děti, tentokrát nám nakreslete na pohlednici Kukovy zážitky z pivovaru. Každý, kdo nám zašle obrázek, bude odměněn.

Pozdrav z pivovaru



POSÁZAVÍ



Rakovnicko

Projekt „Pivo, chmel, slad – to mám rád“ vznikl ve spolupráci dvou Místních akčních skupin – Rakovnicka a Posázaví. Pod výše uvedeným názvem je ve spolupráci Posázaví o.p.s. a Rakovnicko o.p.s. realizován projekt národní spolupráce z Programu rozvoje venkova ČR, opatření IV.2.1. V tomto projektu plní funkci koordinační místní akční skupiny Rakovnicko o.p.s. a Posázaví o.p.s. je partnerskou místní akční skupinou. V rámci tohoto projektu byl pro děti vytvořen tento pracovní sešit s názvem „Posázavské Kukátko aneb Jak se vaří pivo“.

Vydala Posázaví o.p.s., Zámek Jemniště 1, 257 01 Postupice v roce 2012 nákladem 5 000 ks • Autor obrázků: Petr Abbe Hroš • Grafická úprava: Václav Pošmurný • Tisk: Pavel Fuksa – GraTypoPrint • Autorka textů a redakční úprava: Kateřina Pavličová • Projekt „Pivo, chmel, slad – to mám rád“.

ISBN 978-80-904655-5-8



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí.