

ZÁPIS Z NOHEJBALOVÉHO VÍKENDU

V KOSTELCI NAD Č. LESY

26. - 28. 3. 2010

Prohlídka pivovaru

havlíči se jechen na humnech, 2 dny se to mačí, 7 dní kličí v odkličovači se zruo zbaví kličů, které jsou odpad a prodávají se dál jako krmivo. zruo se dále suší horkým vzduchem.

Pak prohlídka závodků a pak hupky dupky do varny.

zruo se rozdrtí a přidá se do "baněk" ^(20 minut) varny s vodou, 2 hodiny varíme pak to jde nahoru do jiné "banky" tam si sedne zruo (to už je zas odpad a pak se prodá na krmivo) zbytek jde zpět do varny a zruo zase nahoru a po chvíli zpět do varny. V ní se dále varí a přidá se chmel 1 hodinu před ukončením vařby (cca 18 kg chmelle). Také a vznikla mladina. * Dále jde mladina do mělkých van, kde se chladí, tam je také filtr jemný, pak do spilky (hluboké vany). Ve spilce se do mladiny přidají pivní kvasnice (na 3000 hl 0,5 kg kvasnic). Kvasíme a chladíme (teplota max 10,5 °C) a to asi 3 dny, pak se na hladině udělá ošlechva pění a "dela" ta se sbírá. Pak se pivo stáčí do sudů. V sudech je pivo 3 týdny až měsíc a půl. A máme hotovo.

Pak taky dole u sudů byly lednice, do kterých se z rybnička házeli led. Ten pak ochlazenel vše, co bylo třeba.

A taky jsme přes den hráli nohejbal a volejbal.

A kdo tu všechno byl? Verča, Václav, Jiřík, Kamil, Kája, Hisho, Janek, Roman, Linda, Hroš, Monika, Petr, Klárka, Jirka, Petřa, Ondro, Adélka, Vítka, Zuzanka, a host z trasy 17. A'la Zemanová. CELKEM KRÁSNÝCH 20 LIDÍ!

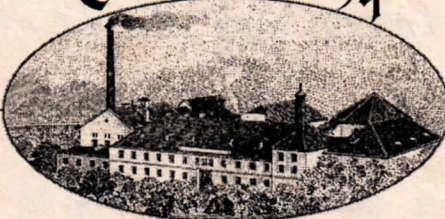
Zapsala Monika

* V této fázi procesu se určuje podle stupně cukrnatosti, co to bude za pivo (10°, 12°, ...) čím víc stupňů, tím dle varíme. ^{→ měřeno sacharometrem}

"Europiva" jsou v této fázi všechna stejná a na konci procesu se ředí sodovkou. Od toho piva sodovkova.

Černokostelecký

Ing. Břich staří, spol. s r.o.



www.pivovarchestbo.cz

pivovar

Čestobudecký 17

281 63 Kestobek nad Černými hory

MEZI SÝRY 26. – 28. března 2010

Polévky

- * Česnečka s paprikovou klobásou, tvarůžkem, opečeným chlebem, vejcem a majoránkou, pečivo 28,-
- * Červená fazolačka s uzeným masem sypaná strouhaným sýrem, pečivo 24,-

Studené z vitríny...

- * Hermelínový dort s vlašskými ořechy, pečivo 75,-
- * Sýrové prkénko z hermelínu, eidamu, moravského bochníku, nivy a uzeného sýru, zdobené hroznovým vínem, pečivo 75,-

Teplé se sýry ...

- * Drůbeží rizoto se zeleninkou přiložené kyselou okurkou, sypané strouhaným eidamem 69,-
 - * Vepřový sekaný řízek se sýrem, šťouchané brambory se slaninou a osmahlou cibulkou 79,-
 - * Smažený eidam a sýr z balkánu napíchnutý na špejli, vařené brambory ma..má., tatarka 89,-
 - * Krutí kousky přelitá smetanovo nivovou omáčkou s brokolicí, podávané s těstovinovými trubkami v zednické fance 95,-
 - * Losťické tvargle ve slanině smažené v pivním těstíčku doplněné hořčicí a jemně nasekanou cibulkou, vařené brambory ma...má.. 75,-
 - * Šlovácké halušky s osmaženou slaninou a brynzou 85,-
 - * Pikantní směs z mletého masa s paprikou, cibulí a pórkem přeložená v bramborákem a zasypaná nivou 79,-
 - * Smažené pařenicové šneky zamotané se slaninou a s pikantní brusinkovou omáčkou, vařené brambory ma.. má.. 95,-
 - * Smažené žampionové klobouky plněné nivovou směsí, bramborová kaše s máselnými jezírky 79,-
 - * Plátek vepřové krkovic s jižanským opečeným sýrem, vařené brambory ma..má., špenát zahuštěný vejcem 95,-
 - * Smažák z obaleného sejra s tatarkou doprovázený tepkým bramborem 85,-
 - * Zapečená kotleta s cibulkou a plátkem sýra zalitá smetanou, pečený brambor 95,-
 - * Řízek z mletého vepřového a hovězího masa prohozený kozím sýrem, bramborová kaše s máselnými jezírky 79,-
 - * Bramboráková pyramida s vepřovou panenkou a moravským bochníkem, kyselé pochutiny 115,-
- ### A naše klasika, sýru prostá
- * Hovězí guláš dělanej na základu do tmava se zeleninovým posypem, domácí houskové knedlíky 79,-
 - * Pivovarský nářesk z pečeného a uzeného vepřoka, opečené klobásky, bílého a červeného zelí a dvěma druhy domácích knedlíků 79,-
 - * Vepřové pečené koleno z kořeněného vývaru se strouhaným křenem, kozím rohem, podávané v pekáčku s lihovým překvapením a pečivem 155,-
 - * Prasečí žebírka na Kolalokově limonádě zapečená v šípkách s hořčicí, křenem, kyselými doplňkami, pečivo 125
 - * Namíchaný tataráček obložený česnekem a šesti topinkama 130,-
 - * Zmrzlina s oříškovým šrotem a višňovo-vaječnou lihovinou 65,-
 - * Buchtičky jak od babičky s rumovo-vanilkovým „šodó“ 69,-

UCTIVĚ VÁS PROSÍME O SHOVÍVAVOST. ČEKÁNÍ NA VYBRANOU POCHOUTKU VÁM ZPŘÍJEMNÍ DOUŠEK DOBRÉHO PIVKA. DOPORUČUJEME VYZKOUŠET OSTRAVSKÉHO QÁSKA, JEŽ MÁME NA ČEPU!!!