



Nápojová kultura a zdroje její dokumentace

KuliDěd - Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace

Jaromír Fiala

Miroslav Dienstbier, František Frantík, Martin Slabý

Milan Starec, Jiřina Zahradníková, Marie Černohorská, Karel Bárta

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.

www.beerresearch.cz, E-mail fiala@beerresearch.cz, 725969808



Program:

1. literatura, periodika
2. zdroje, akce
3. regionální průzkum



ÚKOLY: Dokumentace

Sběr veškerého písemného, ikonografického, orálního materiálu - **všichni**

Bez ohledu na zdroj, který může poskytnout informace o sledované problematice – pokrmech, **nápojích s potenciálem kulturního dědictví** (celistvý nápoj (pokrm), jeho základní nepominutelná složka (koření, chmel, MO) , příkrm, doplňky)

- receptury - **MS**
- popisy nápojů (pokrmů)
- vyobrazení nápojů (pokrmů)
- zmínky o nápojích (pokrmech)
- stravování v regionech/ subregionech/ místech
- historické a kulturní souvislosti

Eventy

Slavnosti (festival požívání ...) – svátek pirožků

Gurmánská turistika – stezky ...

Zážitkové akce

www.strankaprojektu, digitální společné úložiště - **MD**

pivo, víno, pálenky, domácí limonády, minerálky

podklady pro dotazníky, rozhovory – **FF, JF**

významní pivovarníci (Basařová, Šavel, Koutek, Kratochvíle, Starec, Bednář, Palouš...)

VÚPS (zaměstnanci, prezentace)



Empirický výzkum – dotazování, fokusové skupiny, respondenti

Čechy: Podkrkonoší

Morava: Moravské Horácko, Podhorácko

Slezsko: Hlučínsko, Opavsko

VÚPS: nápojová kultura, alko/nealko nápoje

Struktura dokumentace:

- tradiční/lidová/regionální strava – pokrmy (3/4 generace – 60-75 let), speciality (oukrop, kulajda, kyselo, kuba, mrkvance, jabkance, černá mačka)
- historický pokrm/nápoj, lidový, měšťanský (kuchařky)
- tzv. národní pokrmy (způsob konzumace);
- festivally, slavnosti lidové kultury (masopust, pouti, krmáš);
- skanzeny, muzea a jejich prezentace, produkty cestovního ruchu se zaměřením na kulinária (ČR srovnávací zahraničí);
- gastronomická zařízení s nabídkou místních/regionálních/tradičních specialit

Formy:

Literatura, tiskové zprávy a fotodokumentace (web, sbírky, vlastní sběr) – elektronická evidence (Encyklopedie)



KVAS – 1873/6, 1878, 1887/4-10,12-21,24 1899, 1901, 1905, 1918/40, 1924/5,6,8 1925/39,42, 1925/26, 1926/27, 1928-36, 1940-43, 1944/1-18, 1946/1,4-6, 1947/12-13, 1949/14-15,21 jako Gambrinus 1940(I) –1944?

KVAS – ofoceno: 1873-1904, 1906-7, 1911-13, 1921/2 (září-září), 1923-25, 1930, 1937, 1942, 1945-50

Časopis KVAS – ofoceno Vrána: 1882, 1910-11, 1914-17 část, 17-18, 19-23 část

KVAS obsahy ofocené – 1873(I- není),1874-1942,1945-1950 (1-21 konec)

Kalendář pivovarský – vlastníme: 1898,1904-05,1907-09(č),1911,1912(č,n),1913-26(č),1920(č,n),1922(č,n), 1925(č,n),1927(č,n),1928,1929-31(č,n),1932(č),1933(č,n),1934-36(č,n),1937-50(č),1969,1979,1986,1998-2018

Kalendář pivovarský – nafoceno: 1899, 1900, 1901, 1903, 1906, 1908, 1910(č,n), 1911-13(17-18n), 1912(č,n), 1913(n), 1914(č,n), 1915(n), 1916(č,n), 1917, 1918, 1919(n), 1922(n), 1923, 1925(č,n), 1927(n), 1928/29(n), 1934(n), 1895 má Froněk Gambrinus (Wien) – pdf z webu: 1886-1920

Kalendář pivovarský duplicitně na výměnu – 1927(n)1930 (č,n), 1932- 1934, 1938-1940, 1942-1950

Deutscher Brauer und Malzer Kalender – nafoceno: 1887-1888 Böhmisches Bierbrauer obsahy nafoceno: 1882-5

Der Böhmisches Bierbrauer – pdf z webu: 1891-1918, Die Brauereien und M. im Deutschen Reich – 1939/40 pdf

Deutscher Gastgewerbekalender (Jahrbuch des Reichsverbandes der deutschen Gastwirtegenossenschafts) – 1927(II),1930,1934,1936-7 Sladovník – 1934/3 (XI); Kalendář pivovarských zaměstnanců – 1922(I); Wochenschrift für Brauerei – 1903 (XX)

Brautechnische Rundschau – 1893, 1894; Deutscher Brauer-kalender – 1940-1941(47.ročník; 1,2 díl)

Zájmy pivovarského dělnictva – 1933/9, nafoceno – 1923(XVII); Brau Industrie kalender – 19(1), 32(2), 34/35(2)

Allgemeine Zeitschrift für Bierbrauerei und Malzfabrikation – 1876(IV), 1892(XX), 1875-1877

Brauer Kalender – 1905 Brauer Kalender nafoceno – 1905, 1911, 1912, 1913 Allg. Hopfen Zeitung - 1877



Pivovarské listy – vlastníme: 1895, 1899/8,14,23 1900/3,4,8-10,12,15,20-24 1901/1-13,15-24 1904/6,7 15 16 19 PL – nafoceno: 1884-6,1890-2,1894,1899,1901-6,1909 PL obsahy ofocené – 1884(II)-1887, 1890-7, 1899, 1901-18

Pivovarské listy ofocené Vrána částečně – 1884, 1896-7, 1902-8, 1910

Průmyslník – staženo celé 1869-75 Vzorný pivovar– komplet pdf 1876-77

Hostimil – 1885(II)-1886, 1893-1905, 1932-1949, 1910/16, 1930/11, 1934, 1933/15

Kalendář Hostimila – 1909, 1910, 1913, 1921, 1926, 1927, 1929, 1932 - 1935, 1937, 1938(r.41), 1944, 1945, 1948

Ročenka(kalendář) hostinských – 1923, 1931, 1935 (XXXII) – vydávají Hostinské hlasy v Hradci Králové

Taschenbuch für Brau- und Malzindustrie (Wien) – 1910 (1), 1913 (2)

Kalendář zemské jednoty hostinských, kavárníků a zemského svazu českých společenstev hostinských v zemi Moravskoslezské v Brně – 1926, 1936 (XXVII), 1937 (XXVIII) Brennerei Zeitung – 1885

Hostinské listy – 1938/5 (orgán Zemské jednoty hostinských pro Moravu a Slezsko)

Hostinské hlasy – 1918 (ročník 16/číslo7), 1929 (r.28/21), 1930 (r.29/11), 1932 (r.31/9), 1939 (r.35/8) – obrana hostinských (neodvislý list, hájící zájmy organisovaného hostinstva v Čechách, na Moravě a ve Slezsku)

Hotelové a hostinské noviny – hostimil – 1941 (ročník 58/číslo 15) – spojené časopisy Hostimil-Hostinské listy-Hostinské hlasy-Hostinské zájmy-Noviny hotel. Průmyslu-Hotelier

Kalendář Českých sládků – 1878 (fungovalo minimálně do roku 1881), 1880 nafoceno

Pivovarská Revue – nafoceno: 1911, 1912, 1913, 1914 (kompletně to jsou všechny ročníky)

Pivovarský Obzor – 1933 (IX), 1936, 1937, 1938 nafoceno: 1927 (III), 1931

Ječmenářská ročenka – 1999 – 2014, 2016 Chmelařská ročenka – 2014



Kvasný průmysl – 1962, 1969-1973, 1975, 1979-1988, 1993-1997, 1999-2016 50/16,18,19,20 56/1,2,3,4,5,9,12 57/4 58/5, 59/1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12 60/1,2,3,4,6,9,10,11,12 61/1,2,3,4,5,9,12 63/2,5,8 64/1,2,3,4,5,6,7,8,9,10 65/2,4,5,6,7 66/4,5,6,8,10 67/8,9,10,12 68/1,2,3,4,5,6,8,9,10,11,12 74/4,5,6,8,10,11,12 76/1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12 77/1,2,3,4,7,9,10,11,12 78/1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12 88/10 89/1,3,4,5,6,7,8-9,10,11,12 90/3,10-11,12, 91/1 92/12 98/1,2,3,4,6,7-8,9,10,11,12

Kvasný průmysl obsahy nafoceno – 1955(I)-2016 Pod Lipany – I, II, IV-IX

F. Burgmannův kalendář (ročenka) – 1926/XXVII, 1927/XXVIII, 1932/XXXIII, 1937, 1938

Jana Slavičková – odborný závod pro pivovarský, vinařský a ostatní nápojový průmysl kalendář – 1941

Baťovcův almanach – 1893/I-1895, 1897-1899, 1901-1913, 1915, 1918, 1920-1925, 1927-1932, 1936-1939; Baťovcův příruční místopis 1900 Čs. hostinský věstník – 1925(I)/1

Vyšší národ (orgán čs hnutí abst.) – 1924/IV-1930, 1936-8 Compass nafoceno – 1876-9,1881-5,1889,1913-4,1930,1938

Noviny hotelového průmyslu a velkorestauračních podniků v ČSR – 1935 (XIV)/13

Hotelier – XII/7 Kalendář Černého pivovaru – 1939

Ottův slovník naučný – I/1888,II/1889,III/1890,IV/1891,V/1892,VI/1893,VII/1893,VIII/1894,X/1896,XI/1897, XIII/1898, XX/1903, XXI/1904, XXII/1904, XXIII/1905, XXIV/1898,1906, díl5svazek1/1938

Historický místopis Moravy a Slezska – 1, 2, 4, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16

Československý KOMPAS, sborník průmyslu a obchodu – 1921

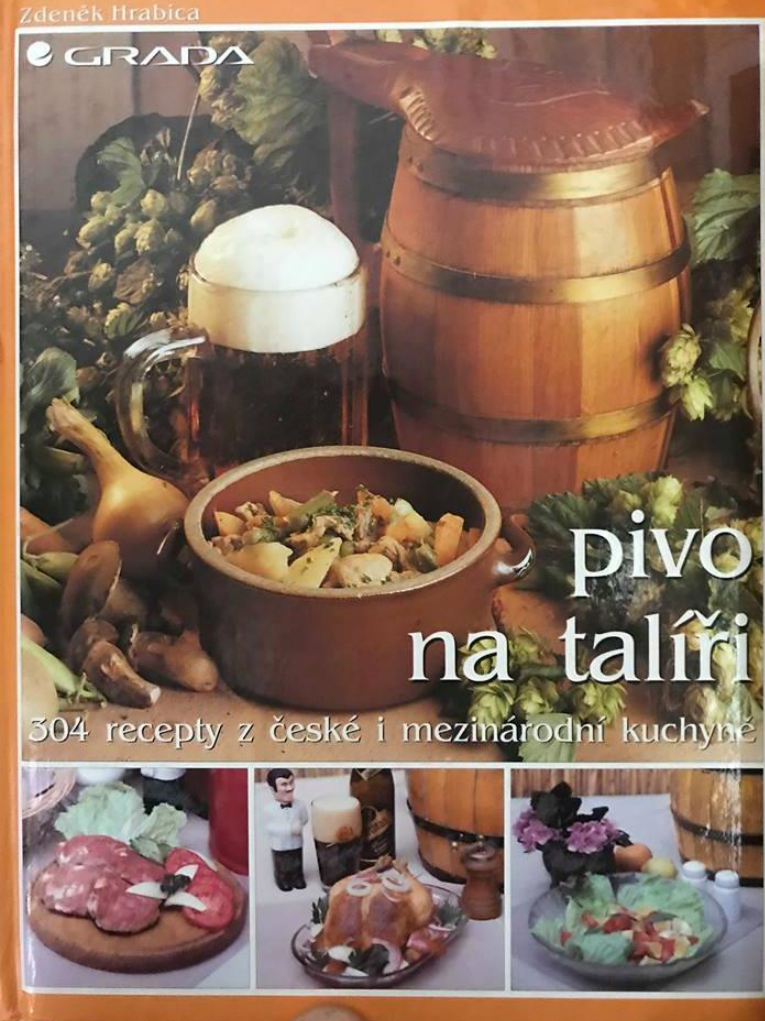
Československé bursovní papíry – 1927/28 (III)-1930/31, 1934/35, 1936/37 (XII) – 1938/39 (XIV)

Svět piva – 1999-2004 Rytíř - Průmysl potravin – 1991



Stolečku prostři se	Hana Košková	1947
Domáci kuchařka	M.D.Rettigová	1900
Návody k zavařování	fy INWALD	1927
Ovoce,užití jeho v domácnosti a kuchyni a 586 jídel z vajec	Hanna Dumková	1883
Vaříme zdravě,chutně a hospodárně	kol.autorů	1955
Kniha rozpočtů a kuch.předpisů	M.J.Sandtnerová	1936
Co dnes vařit?		
Česká,vídeňská a francouzská kuchyň	Olga a Božena Hauserovy	1933
Teplá kuchyně	Vilém Vrabec	30.léta
Zátkova kuchařka	bří.Zátkové	1930
Zlatá kuchařka s rozpočty	Anuše Kejřová	30.léta
Česko - moravská kuchyň	Olga z Rothů,baronka Podstatská	20.léta
Kuchařka	Marie Štechové	1925
Česká vegetariánská kuchařka	Anuše Kejřová	30.léta
Praktické a zdravé večeře	Anuše Kejřová	1937
Naše kuchařka	Marie Hrubá	1958
Jak se rychle naučím dobře a úsporně vařit	Joža Bednářová	30.léta
Předkrmy a mezikrmy a různá malá jídla	Jan Kettner	1929
Konzervování potravin v domácnosti	V.Balaštík	1969





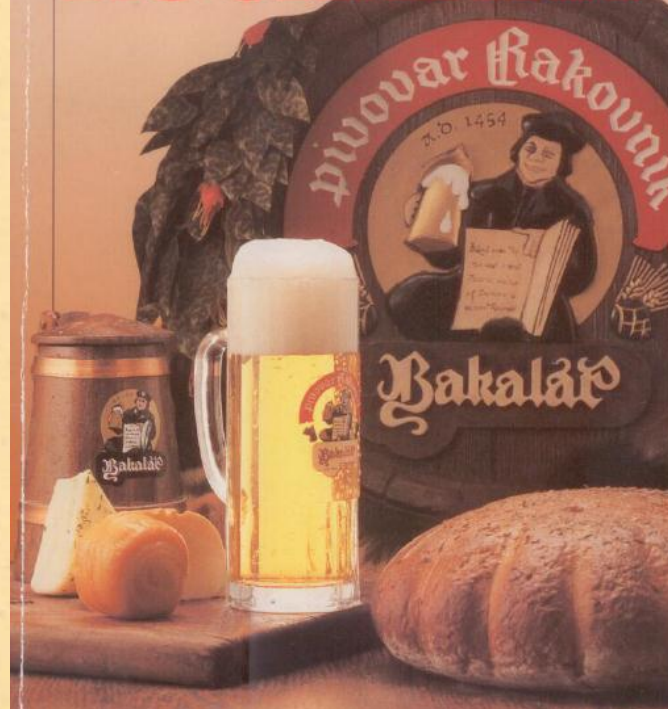
ČENĚK
ZÍBRT
**Z historie
piva**



VYŠEHRAĐ

CHRISTINE HLATKYOVÁ

**PIVNÍ
KUCHAŘKA**



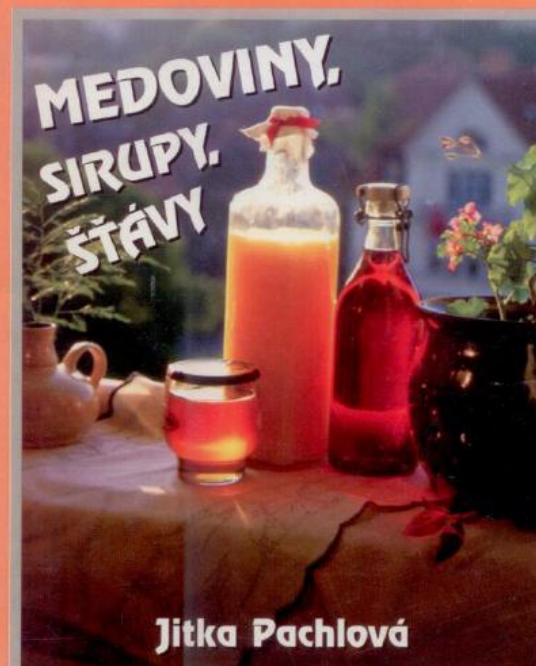
**Oblíbené a osvědčené
návodů a recepty našich
babiček na výrobu medu,
medoviny, sirupů a šťáv.
Publikace dává široký
návod pro jejich využití
v přírodním léčitelství.**

Ordinace



doktora Přírody

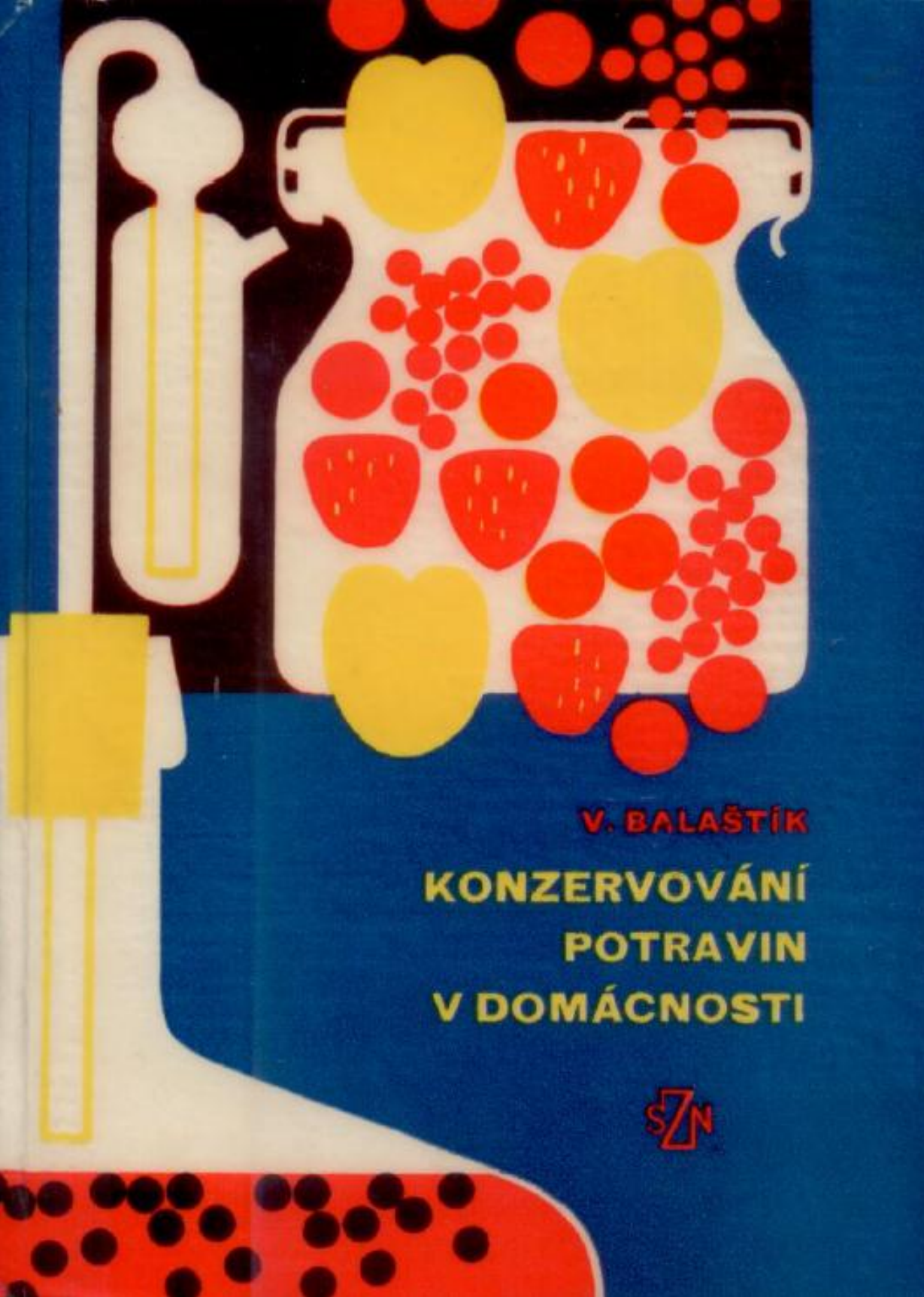
**MEDOVINY,
SIRUPY,
ŠTÁVY**



Jitka Pachlová

sladařský, a.s.





Ovocná a hroznová vína



PŘÍPRAVA VÍNA

Výroba vín v domácnostech, hlavně vín ovocných, se stále rozšiřuje. Avšak mnohdy bývá provázena četnými nedostatky a neúspěchy z neznalosti výrobního postupu a nepřesnými návody. Je třeba poznamenat, že výroba ovocných vín, pokud mají být jakostní a trvanlivá, vyžaduje více vědomostí, pečlivosti a svědomitosti při práci než příprava jiných produktů z ovoce.

OVOCE

Jakostní vína vyrábíme ze zralého a zdravého, pokud možno čerstvého ovoce. Vytříděné ovoce pereme různým způsobem podle druhu ovoce, jeho zralosti a množství. Drcené nebo celé ovoce lisujeme na lisovacích mlýncích, větší množství na košových nebo plátňových lisech. Vylisovanou šťávu lejeme do sudů nebo demižonů a po úpravě zakvašujeme.

NÁDOBY

Veškeré kovové a dřevěné nářadí a přístroje musí být čisté. Ovocná šťáva ani víno nesmějí vůbec přilít do styku s měděnými, zinkovými, olověnými nebo železnými součástmi. Kyseliny ze šťávy tyto kovy rozpouštějí a činí víno vzhledově i chuťově závadné a ve větším množství i zdraví škodlivé. Dobře pocínované měděné nádoby je nezávadné, stejně i hliníkové, nerezavějící nebo smaltované. Železné předměty (lisy apod.) natřeme kyselinovzdorným potravinářským nátěrem (epoxydovou pryskyřicí). Rovněž gumové hadice musí mít potravinářskou vložku a před upotřebením i po něm je vypláchneme čistou vodou.

Čistota a vhodnost nádob na kvašení a uložení vína často rozhodují o výsledné jakosti vína. Hlavně dřevěné sudy často způsobují částečné nebo úplné znehodnocení vína. Nové sudy nebo nové části sudů musíme před použitím upravit. Pokud máme k dispozici páru, nové sudy uložené zátkou dolů vypařujeme, až kondenzovaná voda odtéká čistá a bezbarvá. Jinak sud naplníme až po zátku vařící vodou a přidáme na 100 l vody 0,2–0,5 l kyseliny sírové.

Vodu s kyselinou ponecháme v sudě 2–3 dny, vylejeme ji a sudy naplníme horkou vodou bez kyseliny. Tuto manipulaci opakuje tak dlouho, až odtékající voda je čistá, bez chuti a bez barvy. Tím jsme vyloučili nežádoucí třísloviny, které by se nepříznivě projevilily v barvě, vůni a hlavně v chuti vína. Rovněž i nové části sudů, např. dno, musíme tímto způsobem upravit. Víno kvašené a uložené v nezávadné sudovině je jakostnější než ze skleněných nebo jiných nádob. Dřevo se však snadno infikuje bakteriemi a plísněmi, proto sudy vyžadují obzvláštní péči a pozornost. Po vyprázdnění je ihned několikrát vymyjeme studenou vodou a potom popřipadé ještě horkou, aby se všechny nečistoty odstranily a odtékající voda byla úplně čirá. Zaschlé nečistoty se těžko uvolňují; často musíme použít přiměřeně dlouhého řetězu zavěšeného na drátě nebo pevném provázku upevněném zátkou. Různými pohyby sudu se řetězem a menším množstvím vody se snadno uvolňují zaschlé nečistoty i plísňové povlaky. Silně znečištěné sudy nebo sudy od barevných vín zalejeme horkou vodou a na 100 l vody přidáme 1–2 kg sody.

Velmi zanedbané sudy, uvnitř plísňivé, zatuchlé a zapáchající (v nichž zhasne svíčka), musíme vypláchnout studenou vodou a pak vypařit nebo umýt horkou vodou. Sudy silně prorostlé plísní je

Ovocné mošty



Mošty jsou osvěžující a zdraví prospěšné lehkoprosté nápoje. Jsou konzervované teplem — sterilací bez jakýchkoli chemických prostředků. Je to tekuté ovoce v nejvlastnějším smyslu slova se všemi výživnými a ochrannými látkami. Hlavně v poslední době se jejich výroba a spotřeba v domácnostech neustále rozšiřuje náhradou za sodovky a umělé neovocné limonády s rozličnými příchutěmi.

PŘÍPRAVA MOŠTŮ

Příprava moštů je jednoduchá a hlavně levná, poněvadž lze použít ovoce vzhledově nebo tvarově méně lákavé, které rychle podléhá zkáze, a proto se nedá skladovat. Z padaného ovoce zužitkujeme jen zralé a zdravé.

OVOCE A JEHO ZPRACOVÁNÍ

Ovoce k výrobě moštů má být zralé, má mít nejvyšší obsah ovocných cukrů a osobitých složek, jako je barva, vůně a chuť. Smícháním šťávy z ovoce různě zralého se rovněž dosáhne žádané jakosti. Po sklizni se má ovoce co nejdříve zpracovat, poněvadž se každým dnem znehodnocuje. Pouze ovoce nezralé snáší delší skladování.

Ovoce opereme a třídíme podle potřeby, stavu a množství. Větší pečlivost je vždy k prospěchu jak trvanlivosti, tak i jakosti výrobků.

Drcení některých druhů ovoce a lisování je obdobné jako při výrobě vín. Rozdíl je však v tom, že rozdrcené ovoce nesmí vůbec nebo jen zcela nepatrně nakvasit, aby mošt neobsahoval alkohol. Proto dří necháme vyluhovat jeden, nejdéle dva dny. Raději lisujeme ovoce čerstvě drcené nebo předeprté.

Ovoce předeprtíme ve vodě tak, že na 1 kg ovoce přidáme ¼ až ½ l vody. Ovoce dáváme celé, ryhíz odzrněný. Obsah zahříváme za občasného míchání na teplotu 70–80 °C tak dlouho, až plody dokonale pustí šťávu. Tu pak přecedíme (obr. 46) a zbytek ovoce, pokud to vyžaduje, ještě jednou zahřejeme s přídatkem vody nebo je vylisujeme v malém množství přes pláchetku nebo na lisovacím



46. Jednoduchý pytlíkový filtr. Plátnový pytlík (a) je asi 1 m dlouhý a 10 cm široký. Leží v dřevěném sladu (b).

47. Hrnc na paření ovoce na šťávy a sirupy. Hrnc je ponořený ve vodu, která vře, a párou se uvolňuje šťáva z ovoce a také do hrnce. Ovoce je na plátně a při výrobě sirupů je přesypeme cukrem.





MAGDALENA
DOBROMILA
RETTIGOVÁ

Joza Břízová

U STOLU S PANÍ M. D. RETTIGOVOU

PRÁCE
PRAHA 1972

CITRÓNOVÁ VODA

Otři kůru o čtvrt libry cukru ze třech citrónů, utluč pak ten cukr, dej ho do čisté nádoby, vyced' na to skrze sejtko šťávu z těch citrónů, nalej pak na to čtyry žejdlíky čerstvé vody, zamíchej, nalij do sklenic a podávej. Kdo se touto čistou citrónovou vodou málo ochladit, ale zahřáti míní, může ještě žejdlík dobrého rakouského vína a dva loty tlučeného cukru přidat.

CITRÓNOVÁ LIMONÁDA

3 kostky cukru, 1 citrón, 3 dl vody

Cukr otřeme na kůře citrónů, dáme do sklenice a zalijeme studenou vodou. Pak do vody procedíme šťávu vytlačenou z citrónu. Místo obyčejné vody můžeme přidat sodovku a několik kostek ledu z chladničky.

OBYČEJNÝ PUNČ

Postav velkou polívkovou mísu do horké vody. Dej do ní libru cukru na dvou citrónech nebo pomerančích otřeného, naced' skrze sejtko, aby se tam žádný jadýrko nedostalo. Ze šesti citrónů a z jednoho pomeranče přidej šťávu, pak žejdlík araku a šest žejdlíků vařící vody, ve které se asi čtvrt lotu čaje spařilo. Nech to v té horké vodě stát, až se všechn punč do sklenic rozdělí, aby zůstal horký.

DOMÁCI PUNČ

500 g kostkového cukru, 6 citrónů, 4 g čaje, 1 pomeranč, 2 l vařící vody, 4 dl araku nebo dobrého rumu

Cukr ostrouháme na kůře dvou citrónů a jednoho pomeranče a dáme do mísy postavené do vodní lázně. Do mísy také procedíme šťávu z citrónů a z pomeranče. Čaj spaříme vařící vodou a horkou tekutinu procedíme na cukr se šťávou. Nakonec přidáme arak nebo dobrý rum. Podáváme horké. Chceme-li tuto punčovinu uchovat několik dní, cukr se šťávou trochu povaříme, pak promícháme s arakem a uchováme v láhvi.

I my někdy přidáváme do takto připravené citrónové limonády pro osvěžení několik kapek alkoholu (například džinu) nebo trochu bílého přírodního vína. Dnes víme, že citrón je nejen osvěžením, ale že dodává hojnost vitamínu C. A protože tohoto vitamínu je více v kůře než ve šťávě citrónu, připravujeme dnes limonády také z kůry citrónů a pomerančů.

J A R O S L A V V A Š Á K

Regionální POKRMY

Domikát
Gramatyka
Chlebovka
Baván
Kapustnica
Skleněnka
Šajtlava
Dudácký špalík
Vodovka
Ondrášova šavla
Trdelnica
Zahýbák
Hanzovní měšec
Kovářův oheň
Slívovačka
Hradecké koule
Šimlena
Lhotecké válečky
Pražský celník
Hlavička
Trnčenica
Šoldra
Kočičák
Šurimajzl



Čír s brynzou
Chábovica
Pejraprout
Drchanice
Trdelníky
Harula
Klouzáky
Praskačka
Šusterka
Dragounský marš
Prnda
Ostravský kotouč
Žahour
Chundelka
Táborský maňas
Vodchlebáč
Polešniki
Pampuch
Zelouka
Kozí brada
Obkázanica
Jahelník
Kontrabáš
Matloch

z Čech, Moravy a Slezska
od A (Adamov) do Ž (Žďár)



ÚPLNÉ
Praktické zbožíznalství
OBCHODNÍ A ŽIVNOSTENSKÉ.

DÍL I.
(POTRAVINY A POCHUTINY).

NAPSAL
ALBERT DONDA.

1930.
NÁKLADEM VLASTNÍM, VYTISKLA KNIHTISKÁRNA J. ŠNAJDRA KLADNO.

NAUKA O POTRAVINÁCH A POŽIVATINÁCH

PRO
ŽIVNOSTENSKÉ ŠKOLY POKRAČOVACÍ
PRO UČNÉ ŽIVNOSTÍ
POTRAVNÍCH.

Napsal
Ing. Jan Brandtner,
státní profesor obchodní akademie.



V PLZNI 1931.

Nákladem výboru pro živnostenské školy pokračovací v Plzni.

dařský, a.s.



ŽIVNOSTENSKÁ KNIHOVNA

ŘÍDÍ VIKTOR ČERVENKA

Svazek 2.

Cena Kč 13.50.

Příručka pro hostinské, výčepníky a kavárníky.



Řád živnostenský, nauka obchodní
a směnečná, daně, dávky a poplatky, odborné
účetnictví, písemnosti, nauka o potravinách,
odborné počty a kalkulace.



Upravil
VIKTOR ČERVENKA
státní ředitel

1924

Nakladatel B. KOČÍ, knihkupec v Praze I.,
Masarykovo nábřeží č. 14.



POHOSTINSTVÍ

FRANTIŠEK DAŠEK

VYŠŠÍ NÁROD

ORGÁN ČESKOSLOVENSKÉHO HNUTÍ ABSTINENTNÍHO.

REDIGUJÍ:

UNIV. PROF. DR. BRĚTISLAV FOUSTKA,
PROF. VÁCLAV ELIÁŠEK A PROF. DR. ANTONÍN PROCHÁZKA.

ROČNÍK X.

1930.

NÁKLadem ČESKOSLOVENSKÉHO ABSTINENTNÍHO SVAZU V PRAZE.

Vino jako lék	16
Význam alkoholu jako živné látky	126
Z ovzduší alkoholního průmyslu	80, 151
Z výpisků a výstřížků čtenáře abstinenta	83, 117, 151

OBSAH ROČNÍKU X.

Projevy a provolání:	Str.		Str.
Prof. T. G. Masaryk meziříčské výstavě (faksimile dopisu)	41	Dr. J. F. Havelka: Boj s alkoholismem v sovětském Rusku	113
Prezident Československé republiky Prvnímu českoslov. sjezdu pro zdravotní a mravní výchovu mládeže v duchu abstinence	51	Prof. Dr. Jan Janáček: Proslov o slavnostní schůzi CSAS. k počtu 80. narozenin T. G. Masaryka	61, 115
Prezident Masaryk Moravskému zemskému ústředí CSAS.	51	Prezident Masaryk o duševní a tělesné práci	3
T. G. Masaryk o odalkoholizování Slovenska	55	O duševní aristokracii	105
Prezident Masaryk dětem	57	Odb. uč. Karel Kolman: Do boje proti otravě!	136
Masarykova slova o alkoholismu propadla konfiskaci	158	Reditel Bedřich Konařík: Výsledky léčení alkoholismu	25
		Abstinentní pensionát-sanatorium v Tuchlově	72
Výnos ministerstva školství a národní osvěty o abstinentní výchově na středních školách	164	Protialkoholní sněmování ve Gdansku	121
Nariadení zemské vlády v Užhorodě o abstinentních výkladech na školách	164	Univ. prof. Dr. Karol Lányi: Prečo sa majú abstinenti organizovať?	72
Výnos zemského úřadu v Praze o zachovávaní zákona Holitscherova	133	T. G. Masaryk: O etice a alkoholismu	42
Interpelace senátora Dr. Holitschera a soudruhů na p. ministra pošt stran Radio-journalu	157	O alkoholismu	50
Všeodborový sjezd proti alkoholismu	168	Alkoholismus a náboženství	56
		Jak jsem se stal abstinentem?	57
Do další organizační práce (V. Rubeš)	4	Jan Novotný: »Zdravotní« pivo	120
Učitel-příklad (V. E.)	138	JUC. F. Potužil: Sociální pojištění a alkoholism	17
Pro zlevnění minerálních vod (—á—)	71	Aventinský literát o alkoholu	131
Hospoda pod hrobem Neznámého vojína (—á—)	71	Dr. T. P.: Protialkoholní snahy v zákonodárných sborech republiky Československé v uplynulém desetiletí	65
		Prof. Dr. Antonín Procházka: Masarykovo číslo »Vyššího Národa« před šesti lety	74
Články:		Abstinentní výchova besídkami školními	130
—á—:		Alkohol jako motiv literární	77, 119
Vino jako lék	16	Amerika před prohibicí v zrcadle Marka Twaina	111
Význam alkoholu jako živné látky	126	Protialkoholní práce v lidových kalendářích	143
Z ovzduší alkoholního průmyslu	80, 151	Za přítelem prof. Stan. Stejskalem	26
Z výpisků a výstřížků čtenáře abstinenta	83, 117, 151	Za říd. uč. Ant. Košťálem	116
O protialkoholní činnosti na Podkarpatské Rusi	99	Za přítelem prof. V. Eliáškem	153, 155
Pokrok a úspěchy protialkoholní práce za hranicemi	19, 84, 138	Taj. Václav Rubeš: Do další organizační práce. (K dějinám abstinentního hnutí československého.)	4
Alkoholismus v jižní Africe a v jižní Americe	141	Fedor Ruppeld: Státní sviatok a veselice	13
Čínský mandarin o alkoholismu v Evropě	146	Prof. Dr. Rudolf Schams: Masaryk a počátky studentského hnutí abstinentního	58
Směs	83	R. U.: Mezinárodní sjezd abstinentních železničářů v Londýně	167
Uč. Frant. Bezpalec: Učitelstvo a abstinence	115	PhDr. Zdeněk Ullrich: Dnešní společenská situace vzhledem k abstinenci (Část II.)	7
Uč. J. Čáp: Z Jugoslaviie	73, 112	Odb. uč. J. Zídka: Abstinentní hnutí ve Stroužném v první polovici XIX. století	128
Prof. Václav Eliášek: Slavnostní schůze CSAS. na počest 80. narozenin presidenta T. G. Masaryka	60	Marie Ebnerová-Eschenbachová: Tragedie dítěte. (Přel. Jindř. Wurmová)	30
Karel Kálal sedmdesátníkem	3	K. K. Nežárecký: Alkohol-zabiják	30
Učitel - příklad	138	— Pověst o vzniku alkoholu	32
Univ. prof. Dr. Brětislav Foustka: Před dvacíti lety (T. G. Masaryk a abstinence)	34	Jihočeský sedlák v Holečkových »Naších« o alkoholu (V. E.)	172
Americká prohibice. (K desátému výročí jejího trvání.)	1		
Nad rakví prof. V. Eliáška	154	Drobné články.	
JUDr. Ladislav Hanuš: Přehled protialkoholního zákonodárství u nás a v cizině	14, 75	Z jubilejních dní presidenta T. G. Masaryka	73. —
Opilství a osnova nového trestního zákona československého	123, 159	Masaryk na pivovarsko-sladařské výstavě v Brně	57. —
Reklamy alkoholního průmyslu v biografiích	114	Mezinárodní korespondence protialkoholní o presidentu Masarykovi	73.
Zas jeden vědec obhájcem mírného pití alkoholu	21	Skon prof. V. Eliáška	156
Rozumnou životou správou k lepšímu životu	108	Hospoda pod hrobem Neznámého (—á—)	71. —
Sport a alkohol	150	Z diskuse o vináru na Staroměstské radnici	151. —
		Zlehčování našeho Sokolstva (á)	113. —
		Abstinentismus v Sokolstvu	88. —
		Směs (—á—)	83. —
		Útok na Sokolstvo	162.
		Kolik alkoholu se vypije v SHS.?	22. —
		Prof. Tandler o americké prohibici a o nebezpečí pro evropské dělnictvo	22.

*
*
+ **LIDOVÉ POKRMY Z RŮZNÝCH KRAJŮ REPUBLIKY*).**

Kyselo

(česká polévka).

1 litr kyselého mléka
nebo podmáslí,
3 dkg másla,
2 lžice mouky,
sůl, kmín.

Upražíme bledou jíšku, zalejeme rozklok-
taným mlékem a stále mícháme, aby se
nesrazilo. Osolíme, okmínujeme, povaří-
me. Podáváme v zimě s brambory, které
se zvlášť ve slupce uvaří. V létě rozbíjí-
me do polévky celá vejce, která v ní na
hniličko uvaříme.

Chlupaté knedlíky (kluzáky)

(Českomoravská vysočina).

$\frac{3}{4}$ kg brambor,
asi $\frac{1}{4}$ kg mouky,
1 vejce, sůl.

Oškrabané brambory se rozstrouhají, tro-
chu vody se sleje, do brambor se zamíchá
sůl, vejce (lepší je jen žloutek) a tolik
mouky, aby bylo těsto husté jako na no-
ky. Lžicí v horké vodě namočenou se vy-
krajují kousky těsta, ponořují do vařící
vody a opatrně vaří 10 až 15 minut. Pře-
vařené ztrácejí na chuti i vzhledu. Uva-
řené se lžicí překrojí, omastí rozpáleným
máslem, slaninou nebo na sádle usmaže-
nou cibulkou.

Také se podávají se zelím. **Kvašené zeli**
se uvaří se solí a kmínem. Uvařené se
dobře scedí, dobře omastí a s knedlíky
promíchá. Totéž těsto se také smažívá na
způsob lívanců.

*) Probíráme příležitostně podle kraje a poměrů.



Bramburáčky

(Čechy).

$\frac{3}{4}$ kg brambor,
15—20 dkg mouky,
sůl.

Vařené, rozstrouhané brambory se propracují s žitnou nebo tmavou pšeničnou moukou a osolí se. Menší kousky těsta se rozválejí na placky asi $\frac{1}{2}$ cm silné, které se po obou stranách na mírně teplé plotně upekou. Upečené se pomastí a posypou mletým mákem smíchaným s cukrem nebo strouhaným tvarohem.

Bramborový kuba

(Plzeňsko).

$\frac{3}{4}$ kg brambor,
pepř, česnek,
majorán, zázvor,
3 dkg másla,
 $\frac{1}{4}$ l mléka,
2 dkg sušen. hub,
sůl.

Oloupané brambory se uvaří, osolí, dobře rozmíchají, přidá se pepř, majorán, zázvor, kousek čerstvého másla, povařené, jemně usekané sušené houby, utřený česnek. Vše se promíchá, rozředí mlékem, vleje na vymaštěný pekáč a upeče. Chutná dobře s hlávkovým salátem.

Černý kuba s kapustou

(jižní Čechy).

$\frac{1}{4}$ kg trhaných
krupek,
3 dkg sádla,
2 dkg sušených
hub,
1 velká kapusta,
10 dkg slaniny,
sůl.

Kroupy se uvaří do měkka, s kouskem sádla, aby se nepřipálily. Zvlášť se uvaří sušené houby a zvlášť kapusta. Povařená a rozsekaná kapusta se podusí na rozpálené slanině, smíchá s krupkami, rozsekanými houbami, rozředí odvarem z hub i kapusty. Vše se dohromady promíchá, vleje do vymaštěného pekáče a dá péci. Zapečené se povrchu pomastí a dopeče.

Strouhanec

(Čechy).

$\frac{1}{2}$ kg brambor,
asi 20 dkg mouky,
sůl, česnek,
pepř, kvasnice,
mléko.

Syrové, rozstrouhané brambory se nechají v cedníku okapat. Vykapaná a ustálá voda se sleje, škrob se přidá k bramborám. Brambory se rozředí mlékem (tolik mléka, kolik odkapalo vody), přidají se kvasnice, utřený česnek, sůl, pepř a tolik mouky, aby bylo těsto o něco hustší než na lívance. Těsto se dobře propracuje a nechá vykynouti. Vykynuté se vleje na pomaštěný pekáč, nechá opět vykynouti a dá péci. Zapečený strouhanec se pomastí, dopeče a teplý pojídá. Je chutnější, když se upečený vidličkou roztrhá a pomastí.

Zelné nebo jablečné hnětinky

(západní Čechy).

50 dkg černé pšeničné mouky,
 $\frac{1}{4}$ l vody, sůl,
 $\frac{1}{2}$ kg zelí nebo
 $\frac{1}{2}$ kg jablek.

Z mouky a vody nebo mléka se vypracuje těsto o něco řidší než na nudle. Z těsta se rozvalují placky, posypou kvašeným zelím nebo pokrájenými jableky, přikryjí se druhou plackou, okraje se přitlačí a na plotně upekou.

Zelníky

(Čechy).

50 dkg mouky,
 $\frac{1}{4}$ až $\frac{3}{8}$ l mléka,
2 dkg kvasnic, sůl.

Z tmavší pšeničné mouky se zadělá obyčejné kynuté těsto. Z vykynutého těsta se vykrajují kousky těsta, plní upraveným zelím, zabalí, válečkem poněkud rozválejí, kladou na vymaštěný plech, vykynuté upekou.



Zelí: $\frac{1}{2}$ kg hlávků, 3 dkg sádla, sůl, pepř.
Drobně rozsekané zelí se spaří a dusí na sádle. Podle chuti se osolí a opepří.
Podobně se upravují **mrkvance**. Těsto se plní rozstrouhanou podušenou mrkví.

Polévka z červené řepy

(Těšínsko).

$\frac{1}{2}$ kg červené řepy, 3 dkg másla, 3 dkg mouky, $\frac{1}{2}$ l kyselého mléka, 2 dkg mouky.	Oloupaná řepa se pokrájí, zaleje studenou vodou, osolí, dobře povaří. Uvařená se scedí, odvar se zahustí jíškou, podle chuti osladí, povaří. Pak se přidá mléko s moukou rozkvedlané, polévka se nechá přejítí varem. Podává se s chlebem.
---	--

Ječmenné kroupy s mlékem

(moravské Slovácko).

$\frac{1}{4}$ kg krup, 1 litr mléka, sůl.	Ječmenné kroupy se uvaří ve slané vodě. Uvařené se vyberou na misku, polejí syrovým mlékem a hned pojídají.
---	---

Zahýbance

(Horácko — Velké Meziříčí).

$\frac{3}{4}$ kg brambor, 15 dkg mouky, sůl, $\frac{1}{2}$ kg jablek.	Z mouky a uvařených brambor se vypracuje osolené těsto, ze kterého se rozválí placka. Polovina placky se posype rozkrájenými jablky nebo rozstrouhanou mrkví, smíchanou s mákem, přes ně se překlopí druhá polovina, okraje se přitlačí placka se v troubě upeče. Po upečení se po obou stranách pomastí.
---	---

Pohanková kaše

(Valašsko).

$\frac{1}{4}$ kg pohanky,
5 dkg omastku,
 $\frac{1}{8}$ kg brynzy nebo
slaniny,
1 cibule.

Pohanka se spaří vřelou vodou, aby pozbyla nahořklé chuti. Pak se opere, vloží na omastek, zaleje vodou a v troubě dusí. Nemíchá se s ní, aby zůstala celá. Podává se s rozpuštěnou slaninou, na Slovensku s brynzou.

Podlesníky

(Valašsko).

Syrové nebo vařené
brambory,
mouka, vejce,
kyselé mléko,
sůl.

Syrové nebo vařené brambory se postrouhají, smíchají s moukou, vejcem, solí a přidá se tolik kyselého mléka nebo smetany, aby bylo těsto hustší než na lívance. Připraví se čisté zelné listy, těsto se na ně rozetře na 1 cm silně a v troubě nebo v pekárně upeče. Upečené se omastí a listy se s ním odstraní.

Syrnica

(Hanácko).

$\frac{1}{4}$ l vody,
 $\frac{3}{4}$ l mléka,
3 dkg másla,
2 olomoucké
tvarůžky,
 $\frac{1}{4}$ kg staršího
tvarohu,
sůl, kmín.

Povaří se mléko s vodou, solí, kmínem a pokrájenými tvarůžky. Do mísy se rozdrobí tvaroh, na něj se naleje vařící mléko, přikryje se a nechá státi, za chvíli se podává s brambory, které se zvlášť ve slupce uvaří.



gastroakce

www.krokonose.eu/cs/gastronomie (obsahuje i pár receptů)

Podkrkonoší

Tradiční pálení čarodějnic - 30. 4.2018 Čermná

Pivní slavnosti v Miletíně - 9. 5.2018 Pivovarská zahrada v Miletíne

Pivofest Trutnov - 9. 6.2018 Krakonošovo nám. Trutnov

Harrachovské pivní slavnosti - 28. 7.2018 Harrachov

Pivní slavnosti Holice - 18. 8.2018 Holice

Královodvorský den piva - 25.8.2018 Dvůr Králové, náměstí TGM

Slavnosti holovouských malináčů - 6.10.2018 Holovousy

Rohozecké loučení s létem - 22. 9.18 Turnov

Krkonošské pivní slavnosti 2019 – Jilemnice (místa konání se každým rokem mění) 1.6.2019 Jilemnice

BERNARTICE: Minipivovar Berko Bernartice

Bernartice 96, 542 04 Bernartice u Trutnova, Královéhradecký kraj, r.z. 2014 (v provozu od 1.6. 2015)

BROUMOV: Pivovar Broumov, s.r.o.

tř. Osvobození 55, 550 01 Broumov, Královéhradecký kraj, r. z. 1348

DOBRUŠKA: Staročeský pivovárek, s.r.o., Rodinný pivovar se sladovnou v Dobrušce

Křovická 267, 518 01 Dobruška, Královéhradecký kraj, r.z.1870

DVŮR KRÁLOVÉ: Pivovar TAMBOR

Raisova 699, 544 01 Dvůr Králové nad Labem, Královéhradecký kraj, r. z. 2008 (v provozu od 2009)

DVŮR KRÁLOVÉ: Safari pivovar

Štefánkova 3213, 544 01 Dvůr Králové nad Labem, Královéhradecký kraj, r. z. 2018 (v provozu od 30. 6. 2018)

HARRACHOV: SKLÁRNA A MINIPIVOVAR NOVOSAD & SYN HARRACHOV s. r. o. CZECH REPUBLIC - Minipivovar Harrachov

512 46 Harrachov 95, Liberecký kraj, r. z. 2001

HOŘICE: Hořický pivovar JungBerg

Riegrova 619, 508 01 Hořice v Podkrkonoší, Královéhradecký kraj, r. z. 2016 (v provozu od 05/2017)

MALÁ ÚPA: Pivovar Trautenberk, a.s.

Horní Malá Úpa 87, 542 27 Malá Úpa, Královéhradecký kraj, r. z. 2015 (v provozu od 12/2015)

NÁCHOD: PRIMÁTOR a.s.

Dobrošovská 130, 547 40 Náchod, Královéhradecký kraj, r. z. 1872 (a.s. 1992),

NOVÁ PAKA: Pivovar Nová Paka a.s.

Pivovarská 400, 509 01 Nová Paka, Královéhradecký kraj, r. z. 1872

PEC pod SNĚŽKOU: Minipivovar LUČNÍ BOUDA

Hotel Luční bouda, Pec pod Sněžkou 203, 542 21 Pec pod Sněžkou, Královéhradecký kraj, r. z. 2012 (v provozu od 10. 8. 2012)

PEC pod Sněžkou: Pecký pivovar

Pec pod Sněžkou 124, 542 21 Pec pod Sněžkou, Královéhradecký kraj, r. z. 2017 (v provozu od 11/2017)

STRÁŽNÉ: Friesovy boudy - penzion Andula

Strážné 96, 543 52 Strážné, Královéhradecký kraj, r. z. 2013 (v provozu od 1. 8. 2013)

TRUTNOV: KRAKONOŠ spol. s r.o.

Křížíkova 486, 541 01 Trutnov, Královéhradecký kraj, r. z. 1582



Slovácko

Gastro den obcí Východního Slovácka - 22.7.2018 Vlčnov, amfiteátr v Jame

Pivní slavnosti Syrovar - 27.-28.7.2018 Syrovín

Slovácký festival vůní a chutí - 22.9.2018 Uherské Hradiště, park Rochus

Svatováclavské hody Dolní Bojanovice - 30.9.-2.10 Dolní Bojanovice

Jarošovský Oktoberfest – 6. 10.2018 Uherské Hradiště – Jarošov

Košť Ořechovky - 13.10.2018 Ořechov

Hornácký košť piva - 13.10.2018 | Lipov | druh akce: Pivní slavnosti

Zvěřinové hody v Kyjovském pivovaru - 1.-31.10 Kyjov

Svatomartinský Mikulov - 9.-11.11.2018 Svatomartinský Mikulov

Slavnosti Břeclavského piva - 8.6.2019 zámek Břeclav



BRUMOV – BYLNICE: PIVOVAR Bylnice

Mýto 44, Bylnice, 763 31 Brumov - Bylnice, Zlínský kraj, , r. z. 2014 (v provozu od 2. 2. 2015),

BŘECLAV: Pivovary Koruny české s.r.o. - Provozovna Zámecký pivovar Břeclav

Pod zámkem 625/8, 690 02 Břeclav, Jihomoravský kraj, r. z. 2012 (v provozu od 05/2013),

BŘECLAV: Pivovar Frankies

Jana Palacha 121/8, 690 02 Břeclav 2, Jihomoravský kraj, r. z. 2014 (v provozu od 09/2014),

BZENEC: Pivovar pod Kněží horou ve Bzenci

Partyzánská 1012, 696 81 Bzenec, Jihomoravský kraj, r. z. 2007,

DOLNÍ BOJANOVICE: Pivovar Mazák

Hodonínská 1110, 696 17 Dolní Bojanovice, Jihomoravský kraj, r. z. 2011 (v provozu od 03/2011),

DUBŇANY: Řemeslný minipivovar DUBŇÁK

Nádražní 7, 696 03 Dubňany, okr. Hodonín, Jihomoravský kraj, r. z. 2018 (v provozu od cca přelomu roku 2018/2019)

HODONÍN: Minipivovar KUNC, spol. s r.o.

Národní tř. 10, 695 01 Hodonín, Jihomoravský kraj, r. z. 1994 (v provozu od 24. 9. 1994)

HODONÍN: Domácí minipivovar Křikloun s.r.o. I.

Velkomoravská 2209/69, 695 01 Hodonín, Jihomoravský kraj, r. z. 2016 (v provozu od 02/2017),

HODONÍN: Domácí minipivovar Křikloun s.r.o. II.

Bratislavská 1/6, 695 01 Hodonín, Jihomoravský kraj, tel. r. z. 2016 (v provozu od 03/2018),

JAROŠOV: Jarošovský pivovar

Pivovarská 303, 686 01 Uherské Hradiště-Jarošov, Jihomoravský kraj, r. z. 2016 (v provozu od 02/2016)

KELČ: Minipivovar Kelč

Kelč 112, 756 43 Kelč, Zlínský kraj, r. z. 2015 (v provozu od 05/2015)

KROMĚŘÍŽ: Pivovar, restaurace, penzion & hotel, čokoládovna & pivní lázně ČERNÝ OREL

Velké náměstí 24/9, 767 01 Kroměříž, Zlínský kraj, r. z. 2009 (v provozu od 1. 12. 2009)

KROMĚŘÍŽ: Pivovar Kroměříž s.r.o. -Pivovar Maxmilian

Na Sádkách 2798/9, 767 01 Kroměříž, Zlínský kraj, r. z. 2012 (v provozu od 15. 8. 2012)

KROMĚŘÍŽ: 1. selský pivovárek, s.r.o.

Jiráskova 946/28, 767 01 Kroměříž (adresa pivovaru: Statek Nový Dvůr, Havlíčkova 2787, 767 01 Kroměříž),

KYJOV: Kyjovský pivovar

Komenského třída 596/64, 697 01 Kyjov, Jihomoravský kraj, r. z. 2014 (v provozu od 12/2014),

MIKULOV: Pivovar Mamut

Provozovna Venušina ul., 692 01 Mikulov, Jihomoravský kraj, sídlo firmy Žižkova 1148/4, 692 01 Mikulov, r. z. 2011 (v provozu od 20. 7. 2011),

MIKULOV: Mikulovský pivovar Galant

Mlýnská 2, 692 01 Mikulov, Jihomoravský kraj, r. z. 2015

MORAVSKÁ NOVÁ VES: Minipivovar Na Vyhliďce

Na kopci 575, 691 55 Moravská Nová Ves, Jihomoravský kraj, r. z. 2015 (v provozu od 1. 1. 2017)

MORAVSKÝ ŽIŽKOV: Pivovar Moravský Žižkov, s.r.o.

Chaloupky 485, 691 01 Moravský Žižkov, Jihomoravský kraj, r. z. 2012 (v provozu od 07/2012),



NAPAJEDLA: Pivovar Chmelnice

Palackého 115, 763 61 Napajedla, Zlínský kraj, r. z. 2017 (v provozu od 11/2017)

OTROKOVICE: Pivovar - Restaurace - Muzeum Harley Pub

Dr. E. Beneše 512, Otrokovice, Zlínský kraj, r.z. 2015 (v provozu od 10/2015),

RAJHRAD: Minipivovar Beerserker

Stará pošta 750, 664 61 Rajhrad, Jihomoravský kraj, r. z. 2015 (v provozu od 02/2016),

RATÍŠKOVICE: Pivovar Na Mlýně

Restaurace Na Mlýně, 696 02 Ratíškovice, Jihomoravský kraj, r. z. 2010,

SYROVÍN: Rodinný minipivovar u Kolajů - Syrovar

Syrovín č.p. 31, 696 84 Syrovín, (okr. Hodonín), Jihomoravský kraj, r. z. 2012 (v provozu od 28. 7. 2012),

ŠARDICE: Slováký pivovar, s.r.o

Šardice 1, 696 13 Šardice, Jihomoravský kraj, r. z. 2016 (v provozu cca během r. 2018),

TOPOLNÁ: Topolský pivovar

Topolná 224, 687 11 Topolná, okr. Uh. Hradiště, Zlínský kraj, r. založení 2017 (v provozu od 17. 3. 2018)

UHERSKÝ BROD: Pivovar Uherský Brod, a.s.

Neradice 369, 688 16 Uherský Brod, Zlínský kraj, r. z. 1894

VALTICE: Pivovar a restaurace FELDSBERG

Zámecká 1222, 691 42 Valtice, Jihomoravský kraj, r. z. 2017 (v provozu od 2. 5. 2018)

VELKÁ nad VELIČKOU: Velický Bombardák

Velká nad Veličkou 111, 696 74 Velká nad Veličkou, Jihomoravský kraj, r. z. 2014 (v provozu od 6.3.2015)



Slezsko

Týden Slezské kuchyně - 13-22.4 Opava

Pivní slavnosti ve Slavkově - 29-30.6.2018 Slavkov

Kravaře – Pivní slavnosti - 14.7.2018 Zámek Kravaře

Gastrofestival Karlova Studánka - 11.8.2018 Karlova Studánka, Hotel Kamzík

Hájecké pivní slavnosti - 1.9.2018 Háj ve Slezsku, Hotel pod Hůrkou

Pivní slavnosti Dolní Benešov - 3.9.2018 Dolní Benešov, Zámecký park

Štítinské pivní slavnosti - 7.9.2018 Štítina

Pivní slavnosti ve Strahovicích - 22.9.2018 Strahovice

Karolina Oktoberfest 2018 - 13.10.2018 | Ostrava | druh akce: Pivní slavnosti

Pivobraní Nový Jičín - 22.6.2019 Nový Jičín



ALBRECHTICE: Albrechtický pivovar

Osvobození 43, 735 43 Albrechtice, okres Karviná, Moravskoslezský kraj, , r. z. 2013 (v provozu od 15. 9. 2014)

BÍLOVEC: Pivovar Zobak

Restaurace u Holubů, Ostravská 483/5, 743 01 Bílovec, Moravskoslezský kraj, r. z. 2012 (v provozu od 08/2012),

BOHUMÍN - SKŘEČOŇ: Minipivovar Skřečoňský žabák

Blatná 554, 735 31 Bohumín-Skrečoň, Moravskoslezský kraj, r. z. 2011 (v provozu od 30.11.2011)

BRUNTÁL: Minipivovar Hasič

Ruská 1, 792 01 Bruntál, Moravskoslezský kraj, r. z. 2015 (v provozu od 11/2015)

FRÝDEK-MÍSTEK: Pivovárek Morava s.r.o.

Jiřího Trnky 82, 738 01 Frýdek-Místek, Moravskoslezský kraj, r. z. 2013 (v provozu od 12/2013)

HAVÍŘOV: Pivovar Venuše - Pivovar Královského řádu Moravských rytířů

Jílová 1580/2, 736 01 Havířov - Podlesí, Moravskoslezský kraj, r. z. 2013 (v provozu od 8. 3. 2014)

HAVÍŘOV: SLEZSKÝ PIVOVAR s.r.o.

Selská 1329/43, 736 01 Havířov - Město, Moravskoslezský kraj, r. z. 2014 (v provozu od 08/2014)

HAVÍŘOV: PHM První havířovský minipivovar

Selská 1589/8a, 736 01 Havířov - Město, Moravskoslezský kraj, r. z. 2012 (v provozu od 24. 6. 2015)

HLUČÍN: AVAR PLUS, s.r.o. - Pivovar AVAR

Pode zdí 148, 748 01 Hlučín, Moravskoslezský kraj, r. z. 1993 (pův. r. z. 1526)

HORNÍ LOMNÁ: Hotelový minipivovar ve Wellness hotelu Pod Kyčmolem

Horní Lomná 140, 739 91 Horní Lomná, Moravskoslezský kraj, . r. z. 2011

HUKVALDY: Minipivovar a hospoda U štamgastů

Dolní Sklenov 19, 739 46 Hukvaldy, Moravskoslezský kraj, r.z. 2004

KARVINÁ: Karvinský pivovar Larische

Polská 117/8, 734 01 Karviná, Moravskoslezský kraj, r. z. 2013 (v provozu od 09/2013)

KARVINÁ-FRYŠTÁT: Městský Karvinský pivovar

Pivovarská 17/13, 733 01 Karviná - Fryštát, Moravskoslezský kraj, r. z. 2013 (v provozu od 07/2014)

KOZLOVICE: Valašský minipivovar v Kozlovicích

Fojtství č.p. 1, 739 47 Kozlovice, okr. Frýdek-Místek, Moravskoslezský kraj, r. z. 2007 (v provozu od 12/2008),

KRMELÍN: Minipivovar Krmelín

Brušperská 22, 739 24 Krmelín, Moravskoslezský kraj, r. z. 2011 (v provozu od 1. 9. 2011)

KRNOV: Pivovar Nachmelená Opice s.r.o.

Textilní 1154/1, 794 01 Krnov - Pod Cvilínem, Moravskoslezský kraj, r. z. 2015 (v provozu od 4. 12. 2015)

KUNČICE pod ONDŘEJNÍKEM: Kunčický pivovar

Kunčice pod Ondřejníkem 315, 739 13 Kunčice pod Ondřejníkem, Moravskoslezský kraj, r. z. 2016 (v provozu od 07/2017)

LESKOVEC: Minipivovar Slezan

Leskovec - kasárna, 747 44 Leskovec u Březové, okr. Opava, Moravskoslezský kraj, r. z. 2006

OPAVA: Pivovar Nová sladovna

U Fortny 49/10, 746 01 Opava (vjezd Pivovarská 6), r. z. 2013 (v provozu od 11/2013)



OPAVAL-KYLEŠOVICE: Minipivovar a restaurace Panský mlýn

U Panského mlýna 267/28, 747 06 Opava-Kylešovice, Moravskoslezský kraj, r. z. 2014 (v provozu od 11. 7. 2015)

OSTRAVA: Pivovary Staropramen s.r.o. - Pivovar Ostravar

Hornopolská 57, 728 25 Ostrava 1, Moravskoslezský kraj, r. z. 1897

OSTRAVA: Pivovarský dům Ostrava

Přívoská 367/34, 702 00 Ostrava, Moravskoslezský kraj, r. z. 2007 (v provozu od 06/2007)

OSTRAVA - HRABŮVKA: Pivovar Žíznivý dromedár

Albrechta Kučery 1274/14, 700 30 Ostrava-Hrabůvka, Moravskoslezský kraj, r. z. 2018 (v provozu od cca od konce r. 2018).

OSTRAVA-ZÁBŘEH: Zámecký minipivovar Zábřeh

U Zámku 42/1, 700 30 Ostrava - Zábřeh, Moravskoslezský kraj, r. z. 2007 (původní r. z. 1613)

OSTRAVA - MARTINOV: Minipivovar Garage

Rock & Roll Garage Restaurant & music club, Martinovská 3262/50, r. z. 2012 (v provozu od 16. 3. 2013)

OSTRAVA - STARÁ BĚLÁ: STAROBĚLSKÝ PIVOVAR, a.s.

Proskovická 1169/215, 724 00 Ostrava-Stará Bělá, Moravskoslezský kraj r.z. 2014 (v provozu cca od 09/2014)

OSTRAVA-VÍTKOVICE: Pivovar HoppyDog

Kutuzovova 603/27, 703 00 Ostrava - Vítkovice, Moravskoslezský kraj, r. z. 2016 (v provozu od 10/2016)

OSTRAVA-HEŘMANICE: Minipivovar Heřmanice

Vrbická 614/131, 713 00, Ostrava - Heřmanice, Slezská Ostrava, 713 00 Ostrava, Moravskoslezský kraj, r. z. 2016 (v provozu od 2. 9. 2017)

OSTRAVA - HRABŮVKA: Pivovar Aero

Edisonova 795/88, 700 30 Ostrava - Hrabůvka, Moravskoslezský kraj, r. z. 2018 (v provozu od 03/2018)

ROHOV: Pivovar Rohan s.r.o.

Slezská 86, 747 25 Rohov, Moravskoslezský kraj, r. z. 2010

STŘÍTEŽ: Pivovar Radas

Střítež 98, 739 59 Střítež, Moravskoslezský kraj, r. z. 2012 (v provozu od 05/2013)

ŠTRAMBERK: Městský pivovar Štramberk

Náměstí 5, 742 66 Štramberk, okr. Nový Jičín, Moravskoslezský kraj,r.z. 2005

TŘINEC: Minipivovar Karpentná

Karpentná 152, 739 61 Třinec, Moravskoslezský kraj, r.z. 2009

VOJKOVICE: Pivovar Koníček s.r.o.

Vojkovice 10, 739 51 pošta Dobrá, Moravskoslezský kraj, r. z. 2006 (v provozu od 07/2006)

VOJKOVICE: Koníčkův dvůr s.r.o. MINIPIVOVÁREK KOŇOVÁREK

Vojkovice 49, 739 51 pošta Dobrá, Moravskoslezský kraj, r. z. 2018 (v provozu od 05/2018)

VRATIMOV: Minipivovar ve Dvoře Vratimov

K Sokolovně 135/1, 739 32 Vratimov, Moravskoslezský kraj, r. z. 2012

VYŠNÍ LHOTY: Restaurace a pivovar Kohutka

Vyšní Lhoty 197, 739 51 Vyšní Lhoty, Moravskoslezský kraj, r. z. 2012 (v provozu od 03/2013)



Velectěné Paní, paní

ANUŠI KEJŘOVÉ,

majitelce soukromé školy kuchařské, učitelce vaření a vedení
domácnosti na škole měšťanské

v Hradci Králové.

Již druhým rokem používají naše žákyně ve školní kuchyni
»Úsporné kuchařky« jako pomocné knihy při vaření.
Praktická tato kniha, založená na bohatých zkušenostech Vašich,
koná při vašem vyučování velmi dobré služby, nahrazuje dlouhé
psaní poznámek, vede dívky k přemýšlení a k samostatné práci,
a může být proto dobře doporučena k potřebě školy i domácnosti.

Z ředitelství měšťanské školy dívčí v Hradci Králové,
dne 24. listopadu 1913.

Boh. Ryba,
ředitel.

Dne 23. listopadu 1913.

P. T.

paní ANNĚ KEJŘOVÉ,
majitelce koncesované kuchařské školy

v Hradci Králové.

Podepsané ředitelství potvrzuje, že paní Anna Kejřová vy-
učovala ve školním roce 1912—1913 domácímu hospodářství
(hlavně vaření) chovanky VI. třídy městského dívčího lycea.

Svémi bohatými zkušenostmi praktickými a vhodným postu-
pem vyučovacím podařilo se jí v krátké době získati živý zájem
žákyn pro svůj předmět a dosíci tak velmi pěkných výsledků
vyučovacích.

Ke zdaru vyučování přispěla »Úsporná kuchařka«, paní
Annou Kejřovou sepsaná, již se užívalo jako učebnice.

Al. Vaňura,
ředitel.

VYDÁNÍ 36

Tak se to nodaří!



Nové předpisy s obrázky
od
Dr. A. Veselera
Brno
Věnováno hospodyňkám

KNIHA ROZPOČTŮ A KUCHARSKÝCH PŘEDPISŮ

VŠEM HOSPODYNÍM K BEZPEČNÉ PŘÍPRAVĚ
DOBRÝCH, CHUTNÝCH I LEVNÝCH

POKRMŮ

NAPSALA

MARIE JANKŮ-SANDTNEROVÁ,

STÁTNÍ ODBORNÁ UČITELKA VAŘENÍ A DOMÁCIHO HOSPODÁŘSTVÍ PŘI MĚSTSKÉ
DÍVČÍ RODINNÉ ŠKOLE V PRAZE-IL

S 27 OBRÁZKY V TEXTU A 4 TABULKAMI

VYDÁNÍ ČTVRTÉ, DOPLNĚNÉ

V PRAZE

NÁKLADEM ČESKÉ GRAFICKÉ UNIE A. S.

1930.

Koblihy.

Dej na misu 1st množství,
Iť lohu masla velky 2 ydla,
smie tan, 7 zlozku, 12 dth,
hustoty Masla, do brat
vejsielku, Květ, ab. Murov,
vypracuj mekky Murov, Moly,
je dobre z Murov, tak hustoty
na pust Murov, pak vykladaj
s klenici, dej do pastried do bet
za Murov, stien ducky plat,
Nem po Murov a zas lohu sklenici
vykladaj, Pak prestri na prahu
serot po syp Murov, a kladi
by Koblihy na nej veck zase
Murov, dej masla rozpalit
a by Koblihy do nej kladi.
Maly po Murov, vypracuj
je na misu Murov.

HYGIENICKÁ A DIETNÍ KUCHYNĚ

Napsal

JAN KETTNER

za spolupráce

MUDra MAXE POPPERA



1927

Ústřední dělnické knihkupectví a nakladatelství

(Ant. Svěcený), Praha II., Hybernská 7

PRÁKTICKÁ
KUCHAŘKA.

NAPSALA M. RETÍKOVÁ

František Květoslavský časník

CENA 70 HALÉŘŮ.

TISKEM I. HORÁKA V MLADÉ BOLESLAVI.
NÁKLADEM JOSEFA L. ŠVÍKALA V MLADÉ BOLESLAVI.

RODINNÁ
KUCHAŘKA.

Sbírka úsporných, prakticky
vyzkoušených předpisů a návodů,
jak vařiti v malé domácnosti.



Napsala

KVĚTOSLAVA JÍROVÁ.

Souborné vydání.



„RODINA“,

Nakladatelská společnost s r. o.
PRAHA I., Liliová ul. 7.



Magdalena Dobromila Rettigová.

Úvod (Důležité předběžné poučení.)

Čistota, pořádek a dobré vyhovění každé i maličké věci v kuchyni jest základ celého umění kuchařského; pročež přáti jest, aby si nastávající kuchařky následujícího poučení bedlivě všimly.

Předně musí se k tomu hledět, aby všechno kuchyňské nádobí, v němto jídla se vaří, bylo úplně čisté. Všecky hrnky a rendlíky nechat se chováti čisté umyty a poklopeny v přiměřených příhradách, a když některého upotřebeno býti má, musí se ještě čistým šatem náležitě vytřít.

Železné nádobí, jehož se v novějším čase zhusta užívá, nemá se, když je prázdné, nechávati stát, na horkém místě, protože v takovémto případě vnitřní bílý nátěr snadno odpryskuje; stane-li se to však přece, tedy se nesmí v takovéto odpryskané nádobě nic kyselého vařit, protože by tím způsobená plíseň mohla býti zdraví škodlivá.

Měděné nádobí se musí buď popelem nebo červenou hlinou tak dlouho drhnout, až se leskne jako zlato. Uvnitř, kde je cínované, meje se louhem a přesličkou, načež se hodně opláckne ve studené vodě a v létě na slunci, v zimě pak u tepkých kamen osušit nechá. Při tomto nádobí má se vůbec pozorovati, aby vždy, nežli se ho upotřebí, dobře bylo vyčištěno, taktéž aby se v něm pokrmy, zvláště kyselé státi nenechávaly, hlavně v takovém, které není dobře vyčínované, protože to jest zdraví nanejvýš škodlivé, ano i nebezpečné.

Zlatá kniha hospodyňky „Vitello“

3. díl Kuchařské předpisy

„Marga“
pokrmové tuky a margarín, spol. s r. o.
Střekov



Zlatá
kniha hospodyňky
»Vitello«

□

3. díl
Kuchařské předpisy

»Marga«
pokrmové tuky a margarín, spol. s r. o.,
Střekov.



H. TROPSCHUHOVÁ:
Kuchařská knížka
jednoduché občanské kuchyně

Cena Kč 15.-

Nákladem vlastním.

mýšlenka není tak neproveditelná a je důležitou národohospodářskou naší otázkou. Jsem přesvědčena, že spotřeba zeleniny by ve městech stoupla o tisíce procent, kdyby zlevnila.

Smějí se nám v cizině, že jsme národ jedlíků, knedlíkářů atd. Ovšem, také my bychom více zeleniny požívali, kdyby nebyla předražena. Dělnická rodina je u nás z konsumu zeleniny proto úplně vyřazena, vždyť zelenina přijde stejně draho jako maso, a to vzhledem k výživnosti musí být jistě hlavním faktorem v rozpočtu dělnické domácnosti.

Každé hospodyňce připomínám ještě, že i nejprostší jídlo může být chutné; vyžaduje to jen trochu pečlivosti, která je velmi levná a netřeba s ní proto skrbliti.

Nakonec upozorňuji na jídelníčky a kalendářiky, které doporučuji, aby hospodyňky za součinnosti celé rodiny si na týden předem zvykly vyplňovati a jež jsem na konec knihy zařadila. Bude to vždy milá chvíle, každý člen poradí, co rád jídá, a tak doufám, bude také uspokojen. Kuchařinky to zbaví odpovídání na stesky, které často mrzívají...

Staša Š.

*Sledujte sdělení na 3. straně
obálky tohoto sešitu!*

Pro Vás zvláště důležité!

KNIHOVNA ČESKÉ RODINY
Svazek 1:

IVA ŠMAKALOVÁ

*Jak dnes hospodařit
úsporně
a vařit zdravě*

Rozhovory s hospodyněmi z podzimu 1940

Nákladem a tiskem Pokroku v Praze



Zavařování, nakládání a zužitkování veškerého ovoce, zeleniny, hub a bylin v domácnosti.

Praktické, snadno pochopitelné poučení jak lze ovoce v cukru neb octě zavařovati, zapařovati, v líhu nakládati a kompoty, povidla, huspeniny, marmelády, zmrzliny a pasty z něho připravovati.

Spolehlivý rádce při všech způsobech konservování ovoce při přípravě ovocných šťáv a vín, essencí, extraktů, likérů, studených nápojů ovocných a j.

Osvědčené předpisy o nakládání, zapařování a sušení zelenin, bylin i hub. - **Přidáno** mnoho jiných potřebných rad a pokynů pro každou domácnost.

Na základě nejnovějších praktických zkušeností
sepsal

ČENĚK VORLÍČEK,

cukrář a spol. firmy Vorlíček a Jerie, tovární výroba cukrovinek
na Král. Vinohradech.

Čtvrté přehlednuté a rozmnožené vydání.



(Veškerá práva vyhrazena).

V PRAZE.
Knihkupectví A. REINWART nakladatelství.



ÚSPORNÁ KUCHAŘKA

ZLATÁ KNIHA
MALÉ DOMÁCNOSTI.

Z vlastních zkušeností napsala a sestavila

ANUŠE KEJŘOVÁ,
majitelka koncesované kuchařské školy
a odborná učitelka
Hradec Králové—Pouchov.

**Deváté, podle zápisků a poznámek
napsaných zesnulou paní A. Kejřovou,
opravené a doplněné vydání.**

V PRAZE 1928.

Tiskem a nákladem Pražské akciové tiskárny

Magdaleny Dobromily Rettigové

DOMÁCÍ KUCHAŘKA,

čili:

Snadno pochopitelné a prozkoumané poučení,

kterak se

masité i postní pokrmy všeho druhu

nejchutnějším způsobem

vaří, pekou a zadělávají;

kterak se

rozmanité moučné a ovocné lahůdky, zavařeniny a t. d.

připravují;

kterak se

tabule nejnovějším způsobem pokrývají;

kromě mnohých jiných užitečných a v domácnosti
nevyhnutelně potřebných věcí.

Dle poměrů nynější doby a se vzhledem k novým mírám a váhám
bedlivě upravila

Antonie Dušánková.

Dvacáté čtvrté rozmnožené vydání.

(S vyobrazením spisovatelky.)

V Praze 1907.

Nákladem Jaroslava Pospíšila.

ANASTASIE B. SEIDLOVÁ:

KUCHAŘKA „JITŘENKY.“

SBÍRKA VYZKOUŠENÝCH JÍDELNÍCH PŘEDPISŮ
PRO MALOU NEB VĚTŠÍ DOMÁCNOST.

VI. OPRAVENÉ VYDÁNÍ.



1925
TISKEM DRUŽSTEVNÍ KNIHTISKÁRNY V HRADCI KRÁLOVÉ. — NÁKLADEM
TISKOVÉHO DRUŽSTVA V HRADCI KRÁLOVÉ.

Marie Janků - Sandtnerová

Lahůdková kuchyně

Příprava studených lahůdkových pokrmů v domácnosti

Vydání první



Nákladem České grafické Unie a. p. v Praze

Úsporná kuchařka.

Zlatá kniha malé domácnosti.

Sestavila

~ ANUŠE REJŘOVÁ rozn. PÁPRYVPIROVÁ. ~

Se 3 obrázky.

Hradec Králové.

Nakladatel ~ BOŘDAN MELICHAR ~ Knihupec.

KNIHA

ROZPOČTŮ A KUCHARSKÝCH PŘEDPISŮ

VŠEM HOSPODYNÍM K BEZPEČNÉ PŘÍPRAVĚ

DOBÝCH, CHUTNÝCH I LEVNÝCH

POKRMŮ

NAPSALA

MARIE SANDTNEROVÁ-JANKŮ,

STÁTNÍ ODBORNÁ UČITELKA VAŘENÍ A DOMÁČÍHO HOSPODÁŘSTVÍ PŘI MĚSTSKÉ

DÍVČÍ RODINNÉ ŠKOLE V PRAZE-II.

VYDÁNÍ TŘETÍ, OPRAVENÉ

(LIDOVÉ)

V PRAZE

NÁKLADEM ČESKÉ GRAFICKÉ UNIE A. S.

1928.

MARIE JANKŮ-SANDTNEROVÁ

A FRANTIŠEK JANKŮ

KNIHA ROZPOČTŮ A KUCHARSKÝCH PŘEDPISŮ

A

vy-
e il.
v níž
ospo-
ávné.
krmy
stva.
noha-
zku-

NAKLADATELSTVÍ VYŠEHRAD V PRAZE 1950

SUĎTE, AŽ OKUSÍTE

VÝBĚR RECEPTŮ Z VĚTŠÍ
ČÁSTI U NÁS NEZNÁMÝCH, LÉKAŘSKY
SCHVÁLENÝCH.



SESTAVILA BOŽ. MAŠÍNOVÁ.

II. ROZMNOŽENÉ VYDÁNÍ.

1928

TISKEM A NÁKLADEM KNIHTISKÁRNY K. MAŠÍN V KLDNĚ.



KUCHAŘKA MARIE ŠTECHOVÉ



Vydáno péčí

Národohospodářského Odboru
Ústředního spolku českých žen

II. vydání.

1925.

NAKLADATELSKÉ DRUŽSTVO MÁJE,
ČES. AKCIOVÁ SPOLEČNOST V PRAZE

Polívky masité.

1. Obyčejná dobrá hovězí polívka.

Naklepej a pak omej kus hovězího masa, mnoho-li ho potřebuješ, v čisté studené vodě, nenech však maso v ní ležet, poněvadž by pozbylo dobré chuti; dej pak vyprané maso do hrnce naplněného čistou čerstvou vodou, a nech to pozvolna vařit. Když se maso počne vařit, pěnu pilně sbírej, aby se nezavařila a když voda přestane se pění, osol a přidej, je-li masa libra neb dvě, kus celeru, celerové nati, kořínek petružele, kousek petruželové nati, kousek cibule, por, půl kapusty, kousek mrkve, malou hrstku hrachu a chceš-li kousek brukve neb karfiolu. Všechnu zeleninu ovšem dříve čistě ober a vyper. K zlepšení polívky přispívá též kousek na loji a cibuli usmažených hovězích jater, jež k masu můžeš připojit, avšak nechceš-li je smažit, můžeš je i surové přidati. Když zelenina je přidána, nech maso pozvolna as půl třetí neb tři hodiny vařit, avšak ne prudce, poněvadž prudkým vařením polívka nechutnou se stává. Pak polívku sceď a můžeš do ní zavařit, cokoli chceš.

2. Hnědá silná polívka.

Polívku tuto, jež po několik dní nesolenou uložití můžeš, měj vždy v zásobě, poněvadž jí každá polívka hovězí se dá obarvit a chutnou se stává, a polívka tato také k rozličným omáčkám a jiným přípravám nevyhnutelně zapotřebí jest.

Připravuje se tímto způsobem:

Dej do kuthanu kus sádla aneb čerstvou na drobno rozkrájenou slaninu, přidej k tomu dvě velké na koláčky

KNIHOVNA KUCHARSKÉHO PŘEHLEDU ČÍS. 5.

PŘEDKRMY MEZIKRMY A RŮZNÁ MALÁ JÍDLA

SESTAVIL

JAN KETTNER, CHÉF KUCHYNĚ.



V PRAZE 1929.

NÁKLADEM ČESKOSL. SVAZU KUCHARŮ V PRAZE II.,
ŠTĚPÁNSKÁ 40. — TISKL MELANTRICH V PRAZE.

M. Jermářová - DOMÁCI KUCHARKA

Výzkum literatury a pramenů, sběr dat a rešeršování informačních zdrojů interdisciplinárního charakteru s cílem identifikace **typických nápojů** a stratifikace regionů s ohledem na podíl a roli typických nápojů, **zvl. piva** v kontextu

vývoje stravování,
lokálních a regionálních pokrmů,
využívání v dobových recepturách,
zařazení do každodenního a svátečního jídelníčku ad.;

experimentální **ověření** dobových receptur pro přípravu pokrmů s podílem tradičních alkoholických i nealkoholických nápojů, jejich **senzorické hodnocení**;

experimentální **ověření** a porovnání **analytických i senzorických vlastností** vybraných nápojů (piva) **připravených dle starých a současných receptur** a technologického zpracování;

analytické porovnání **výskytu vybraných procesních kontaminantů** v pokrmech dle dobových a současných receptur.

JAK SE DŘÍVE ČEPOVALO

Výstava předmětů spojených s pivovarnictvím z období první republiky ve foyeru Prachatického muzea u příležitosti Festivalu piva Prachatice

6. srpna - 2. září 2018

Prachatické muzeum, Vítečská 13, Prachatice; tel.: 386311 419 - www.prachatickemuzeum.cz; otevírací doba: pondělí 10-17 hodin, úterý-čtvrtek 9-17 hodin

Posečeno, sklizeno...

18. 8. 2018 / 10 - 17 hodin

PROGRAM:

- 10.00 začátek akce
- 11.00 Roštovanka
- 12.00 komentovaná prohlídka (sraz před mlýnem)
- 13.00 Roštovanka
- 14.00 komentovaná prohlídka (sraz před mlýnem)
- 15.00 předání věnce panu Otcí
- 15.30 Roštovanka
- 17.00 konec akce

Během dne řemeslný jarmark, pouštění mlýnského kola, pečení chleba s ochutnávkou, tvořivé dílničky pro děti - **Poznáš druhy obilí?**, ukázky mlácení obilí, vázání snopů a povísel.



Pilsner Fest
6.10.2018
NA PIVO,
— KTERÉ ZNÁ —
CELÝ SVĚT

Festival pořádá Městské kulturní středisko Strakonice za podpory Ministerstva kultury ČR a Jihočeského kraje pod záštitou ministra kultury PhDr. Ilji Šmída, hejtmanky Jihočeského kraje Mgr. Ivo Stráské a města Strakonice.



Jihočeský kraj



MINISTERSTVO KULTURY

STRAKONICE 23.-26. 8. 2018



23. MEZINÁRODNÍ
DUDÁCKÝ FESTIVAL

INTERNATIONAL BAGPIPE FESTIVAL

Folklorní soubor PÍSEČAN, spolek

pořádá pod záštitou starostky města Písku Mgr. Evy Vanžurové a za finanční podpory města Písku, Jihočeského kraje a Ministerstva kultury

XXIV. Mezinárodní folklorní festival Písek 16. – 19. 8. 2018

Program v Písku

Čtvrtek 16. srpna, Palackého sady

18:00 „Vítejte přátelé“
vystoupení všech zahraničních souborů

Pátek 17. srpna, Palackého sady

15:30 „Festival dětských souborů“
18:00 „U nás v Písku“ – večer českých souborů

Sobota 18. srpna, Velké náměstí Písek

10:10 „Roztanečná ulice“ – průvod městem
10:45 Zdravice patronů festivalu

Sobota 18. srpna, Palackého sady

15:30 „Písek tančí a zpívá nad Otavou“
hlavní festivalový pořad

20:30 „...aneb program ještě nekončí“
česká i zahraniční muzika hraje k tanci a poslechu

Neděle 19. srpna, Městský ostrov

14:00 „Loučení s festivalem“
rozloučení se zahraničními hosty

Program v satelitních místech

DPS Světlo Písek, pátek 17. srpna

10:30 Vystoupení zahraničního souboru Čína – Beijing Golden Sail Art Ensemble

AGRO, družstvo Záhoří, pátek 17. srpna

16:30 Vystoupení zahraničního souboru Moldávie – Mártišor

Tvrz Kestřany, pátek 17. srpna

16:30 Vystoupení zahraničních souborů Panama – Gran Ballet Folklórico
Panamá Fuerte Raza
Itálie – Picciotti Di Mataro

Kozlovna U Plechandy, sobota 18. srpna

20:30 Vystoupení chodského souboru Mrákov – Chodský soubor Mrákov

Lázně Vráž, neděle 19. srpna

10:30 Vystoupení zahraničního souboru Moldávie – Mártišor

MĚSTO PÍSEK

Akce je podporována městem Písek.

www.pisecan.cz

Vstup na všechny akce je zdarma

GASTRONOMIE V PROMĚNÁCH ČASU

Výstava kuchyňských potřeb a všeho, co ke kuchyni patří, pochází ze soukromé sbírky Čestmíra Kulíška, který provozuje Centrum Gastronomie v Sušici.

T.G.Masaryka 516, 342 01 Sušice II • tel.: 376 524 230

PEKAŘSTVÍ
Karel Rendl, Sušice.

fax: 376 522 957 • e-mail: pekarstvi.rendl@worldonline.cz

Hody s plody podzimu



6. října 2018 / BORO VANY / klášterní zahrada

- 13:00 **cimbalmEN Zdeňka Valáška**
mladá cimbálová kapela z Lednice / Stodola v zahradě
- 13:30 **Vernisáž Včelařské výstavy**
slavnostní zahájení výstavy / soutěž o nejlepší medovinu / choďba prelaty kláštera
- 13:45 **Po starých odrůdách jabloní a štěpování**
procházka s ochutnávkou i výkladem / zámecký park
- 14:00 **FINE FOOD ACADEMY**
kuchařská show Honzy Kroba / Stodola v zahradě
- 14:30 **cimbalmEN Zdeňka Valáška**
trochu jiná cimbálovka z Lednice / Stodola v zahradě
- 15:15 **Folklorní soubor Borovánek**
vystoupení dětí z folklorního souboru / Stodola v zahradě
- 15:30 **Domácí medová kuchařka Petry Rubášové**
slavnostní křest knihy / Stodola v zahradě
- 15:45 **Jak včely dokážou léčit**
přednáška lékaře o léčení včelími produkty / Stodola v zahradě
- 16:15 **Petr Lüftner**
koncert písničkáře, zpěváka a muzikanta / Stodola v zahradě
- 17:00 **Loutkářský soubor Jiskra Borovany**
Kašpárek sluhou u čaroděje / Divadelní klub

Celé odpoledne
řemeslný jarmark / dobroty z jablek, hrušek, švestek, dýní, brambor, zvěřiny i hub
ochutnávky moravských vín a burčáku / otevřené Středoevropské vinné sklepy
pečení v peci Růženka / opékání jablíček a buřtu / pečení brambor
podzimní tvořivé dílničky / stezka „bosé nohy nejen v trávě“
mykologická poradna a výstava hub / Včelařská výstava / soutěž o nejlepší medovinu

vstup zdarma

dařský, a.s.



1918
1918
2018

61. Žatecké
slavnosti chmele 2018

DOČESNÁ
největší slavnosti chmele v Evropské unii

31. 8. - 1. 9. 2018
VSTUP ZDARMA

Generální partner slavností
NEXEN TIRE

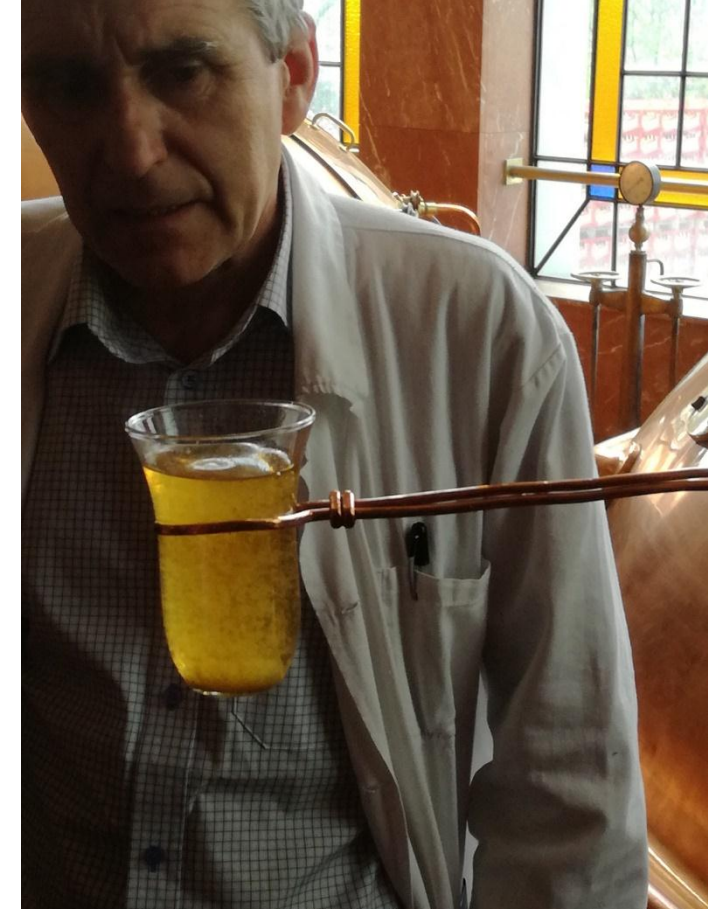
www.docesna.cz www.divadlozatec.cz



MAGAZÍN
REGIONÁLNÍ ZNAČKY 2018



Vychutnejte si
Dolní Poohří



**MIKROREGION
HUSTOPEČSKO**
SRDCE JIŽNÍ MORAVY

KALENDÁŘ AKCÍ
srpen 2018