

Toto třetí číslo bude věnováno speciálnímu sortimentu obchodu a to konkrétně belgickým klášterním a trapistickým pivům.

OD HISTORIE PIVA AŽ PO PIVO TRAPISTICKÉ



„Vím co je přece pivo“, prohlásí starší pán a ještě dodá, že toho vypil dost, aby to dobře věděl... Ano, není nad zkušenost, ale pravda je taková, že výraz pivo zahrnuje z globálního hlediska mnoho druhů tohoto originálního nápoje. Jsou různé technologie, způsoby výroby, chutě, receptury a mnohdy zajímavá historie i způsoby zpracování výchozí suroviny.

Za kolébku piva lze považovat Mezopotámii, kde se pěstovalo ve velkém množství obilí a z něj se vyráběly první kvašené nápoje. Hořká chuť chmele byla nahrazována praženým chlebem v popelu, zelenou hořčicí a nebo sezamovým semínkem. Další záznamy o pivu jsou z Egypta, kde se k výrobě používal ječmen a pšenice. Doba antiky odsunula pivo na okraj zájmu, protože v oblasti Středomoří dominovalo víno a v oblastech Evropy medovina. V místech výskytu germánských kmenů a v oblastech severní Evropy pod nadvládou Vikingů se pivo stále preferovalo a konzumovalo. V českých zemích nastal rozkvět vaření piva ve 12. století a věnovaly se mu ženy skoro v každé domácnosti. Nesloužilo jenom jako nápoj, ale připravovaly se z něj různé pokrmy jako polévky, kaše a omáčky. Ve 14. až 15. století zbohatlí měšťané sdružovali své finanční prostředky a zakládali společné městské pivovary. Ke konci středověku a kolem poloviny 16. století se rozvíjela výroba piva ve šlechtických pivovarech, stabilně se udržovala či rozšiřovala v klášterních pivovarech, které



méně podléhaly politickým vlivům. Značného rozšíření doznalo pivo v 19. století. Louis Pasteur vydává v roce 1876 dokument o výrobě a technologii zpracování piva, včetně filtrace a pasterizace. Objevily se první velké pivovary, které sloužily k masové produkci piva a tento trend byl ale v polovině dvacátého století mírně utlumen a začaly se preferovat malé pivovary, které buď obnovily výrobu nebo byly nově zakládány.

V českých podmínkách známe vlastně jen velmi omezený sortiment piv a to především ležák. Je výborný a už od 19. století byl velmi kvalitním artiklem, ale vytlačil z trhu jiné druhy piv, především využívající starší technologii kvašení tj. svrchně kvašená piva. Tato svrchně kvašená piva kvasí na rozdíl od klasických spodně kvašených např. Pilsner při vyšších teplotách, tj. mezi 15-20°C. A právě mezi svrchně kvašená piva patří i mnohá klášterní belgická piva a především trapistická piva Trappist, původem



z Belgie a Nizozemí. Při přípravě se využívá kvašení několika druhů sladů, někdy i bylinných přísad, praženého sladu nebo vícenásobného množství sladu a piva tak procházejí opakovanou fermentací a dokvašováním v láhvích. Proto mívají tato

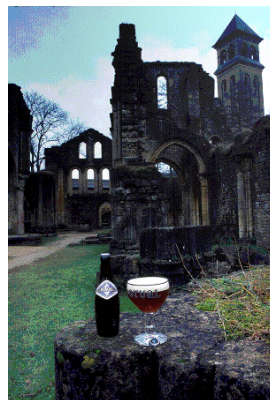
silná piva rozmanité tóny chutí a vůní. Tato klášterní piva jsou svrchně kvašená, zpravidla s vyšším obsahem alkoholu, jejichž výroba trvá dva až tři měsíce a sekundární kvašení probíhá povětšinou v lahvích. Charakterem se blíží belgickým pivům typu Ale či ječným vínům. Některá vybraná piva jsou ročníková a jsou vhodná i pro archivaci a jejich aroma se při dozrávání vyvíjí. Belgická piva mají často i vlastní sklenici, zajímavou historii, originální recepturu i výrobu. Existuje velké množství druhů piv vyráběných většinou v menších pivovarech a konkrétně u trapistických, klášterních nebo opatských piv se jedná o původní receptury nebo receptury vaření, které na ty původní úzce navazují..

Trapistická piva jsou jedinečné nápoje, jejichž produkce má své přesné regule. Pivo musí být uvařeno přímo v komplexu kláštera samotnými řádovými bratry a nebo pod jejich přímým dohledem. Trapistický pivovar nemá za cíl vytvářet zisk. Část z výnosů je věnována na podporu soběstačnosti opatství a na údržbu kláštera. Zbytek je věnován na charitu a potřebným. Většina zisku

je věnována na dobročinné účely. Trapistický řád odvozuje svůj původ od cisterciáckého kláštera La Trappe ve Francii. Oficiálně se jmenují Řád cisterciáků přísné observance (Ordo Cisterciensis Strictioris Observantiae, O.C.S.O.). Cisterciáci byli mniši, žijící podle přísných zásad klášterního života hlásaných Benediktem z Nursie a navazující na benediktinskou tradici. Mniši a sestry tohoto řádu žijí podle hesla „modlit se a pracovat“, jsou zcela soběstační v zabezpečování svých životních nákladů a ještě navíc shromažďují prostředky na pomoc potřebným a charitu.



Jedno z trapistických piv Westvleteren na prodejně ani nemáme, protože je vzhledem k výstavu a tedy nízké produkci nedostupné a dokonce velmi drahé. Je hodnoceno ale odborníky jako nejlepší pivo na světě. Na webové stránce <http://www.ratebeer.com> se hodnocení zúčastnilo 2.5 mil lidí a hodnotilo se 110 000 piv a z takřka 10 000 pivovarů. Toto trapistické pivo se opakovaně umístilo jako nejlepší, na osmém místě Rochefort Trappistes 10, který už v nabídce máme, stejně jako ostatní „trapisty“. V žebříčku belgickém se objevily na předních místech z trapistických a klášterních piv co nabízíme Rochefort Trappistes 10, Rochefort Trappistes 8, Chimay Blue, Achel Bruin, Orval, Tripel Karmeliet ...Je z čeho vybírat :-)



Když se konzumuje pivo, které je odlišné, než na které je zvyklý místní český konzument je vhodné se seznámit předem s druhem piva, co od něj očekávat, jakou má škálu chutí, jaký je to druh, při jaké teplotě konzumovat, jaký má obsah alkoholu, pivovar... V prodejně nabízíme krátké informativní letáčky ke každému druhu piva a také na webových stránkách jsou tyto informace dostupné.

Magazín MF Dnes č.20 přinesl v polovině minulého roku 2011 podrobný rozhovor o pivu s různými osobnostmi. Vyjadřovaly se mnohé osobnosti ale také člověk pro některé trochu kontroverzní,

Ladislav Jakl, tajemníka prezidenta Václava Klause. Měl docela zajímavé názory a bylo zajímavé naslouchat, protože pivo je jeho vášeň a sám patří do pivařské znalecké extraligy, jak bylo uvedeno. V rozhovoru sděluje, že naše pivo je výjimečné tím, že je nejlevnější na světě a potom je významné tím, že v roce 1842 uvažil bavorský sládek první klasický ležák v Plzni a toto pivo pak zvalcovalo svět. Pak už začíná se svými výhradami. Pochválil český ležák, že je sice slušný a nadprůměrný, ale naprosto vytlačil další zajímavá piva, která se u nás vařila po staletí. Sděluje: „*Náš pivař zná bohužel jenom jeden typ piva, což je ležák českého typu, a jiné typy nezná nebo jimi pohrdá. Na světové výstavě v Denveru nabízejí 92 kategorií piv, ale my známe jen jednu, takže jsme asi nejnudnější trh na světě.*“ Pokračuje, že dalším unikátem je, kolik se v Česku vypije desítky, ani to nemá jinde obdoby, protože pivo, které má pod čtyři procenta alkoholu ve světě nevidíme. Pivním rájem je podle prezidentova tajemníka Belgie, kde jsou stovky malých pivovarů. Uvádí doslova „Úžasný, pestrý výběr. Jedno pivo se nepodobá druhému.“ Tím bychom informace o světě belgických piv uzavřeli a popřáli jedině – Proost!, což vlámsky znamená „Na zdraví!“ ;-)

V obchodě **Angelos** je možné obdržet především knihy s křesťanskou tematikou z různých nakladatelství, devocionálie, náboženské potřeby, tematické pohlednice, přání, dárkové publikace. U knih pro farní úřady, mládežnické organizace a nebo nákupu nad 1000Kč je sleva 5%. Dále nabízíme klášterní produkty jako piva, hořčici, marmelády, želé, potravinové doplňky, bylinné sirupy a kapky, bonbony, svíce, medové produkty. V nabídce jsou různá mešní vína, vína izraelská i exkluzivní víno pro Vatikán Cormons. Nabízíme přírodní kosmetiku Tea Tree, Manuku a především kosmetiku Mrtvého moře a



Konopnou kosmetiku. V této poslední oblasti má prodejna nejenom Certifikát, ale je také Akreditovanou konopnou poradnou. V nabídce jsou také různé čaje i čaje pro sběratele, sušené ovoce, zdravá výživa, produkty Mrtvého moře a výborná izraelská chalva. Pro mlsné jazyčky je připravena výborná belgická čokoláda Dolfín, Frolíkova káva nebo babičinny pečené čaje. Přeji Vám šťastný výběr a na osobní setkání se s Vámi těším
Jana Kuťáková

Strážní 18 Lanškroun 563 01 Tel: 607 565 758 angelos@wo.cz
www.angelos.estranky.cz E-shop: www.angelos.707.cz