Pivo vaří v panelovém bytě

Obrázky z obyčejného života Jakuba Veselého ze Žatce

Před třemi roky začal s pivními etiketami a tácky, ve sbírce jich má tisíce. Prvního prosince 2005 si založil domácí pivovar, 15. ledna vyrobil první várku. Teď má za sebou čtvrtou, uvařil na osmdesát litrů piva. Nejslabší mok měl třináct stupňů, nejsilnější byla dvacítka. Posledně v pivařské soutěži s přehledem vyhrál basu Platanu z Protivína. Takové počty má na kontě Žatečák Jakub Veselý. Přidáme-li, že se narodil 9. dubna 1993, máme tu čest s nejmladším sládkem široko daleko.

Pivo vaří v panelovém bytě. Nádobí, láhve, vše musí být sterilizované, absolutně čisté. Do zabijačkového kotle nalije vodu a začne. „Většinou vařím, když jsem sám. Rozžhavím sporák. Je to záležitost 7 až 12 hodin," říká Jakub. Postupně přidá kanditní slad, výrobek speciální sladovny. Díky tomu nepotřebuje nádobu, v níž se slad mele. Potom přijde druhé vaření – tam přidává chmel. Nápoj se stočí do připravené nádoby, v ní kvasí 14 dní. Pak se stočí do lahví, zazátkuje, dokvašuje a dál už jenom leží. Z jedné várky zazátkuje 40 piv. Takový je ve stručnosti proces. Pivo dává jenom do hnědého skla. „Není pravda, že pet-láhev kazí pivo, ale raději používám tradiční hnědé láhve. Pořídil jsem si i klasický zátkovač," zasvěcuje sládek do pivní alchymie, do které jej zasvětil pan Radovan Folk, jenž má domácí pivovar.

„Někdy jsou šachy narvat to pivo do ledničky. Jednou jsem nezměřil nádobu a byl problém, aby se to tam vešlo. Víte, jak máte doma v lednici ještě věci, tak něco muselo stranou, honem sníst nebo vyhodit. Zrovna bylo horko. Nakonec se to tam nacpalo. V lednici se musí dodržovat stálá teplota. Ve velkých pivovarech do 2 stupňů, já mám tak do 8 stupňů. Nesmí být vyšší, aby se kvasnice usadily na dně lahve, vytvořily sedlinu a pivo se vyčistilo."

Na vaření používá Jakub směs žateckého poloraného červeňáku a odrůdy Sládek, občas přimíchá Premiant. Chmel musí být perfektně suchý. Vydrží rok – od sezóny do sezóny, nesmí zhnědnout. "Mám na chmel speciální krabici. Starší sestra Pavlína se odstěhovala, takže mám pokoj pro sebe, víc místa na svůj minipivovar. Dostal jsem ho k narozeninám od rodičů. Táta je finanční poradce, mamka prodavačka. Oba si po várce svorně stěžují na ten bordel," směje se.

Táta se o pivo nezajímá, je spíš na vino. Ale rád pivo vyhrává. „Poslední dobou hodně cestujeme po slavnostech a tradičně vyhrajeme 20 piv. Například v Českých Budějovicích na slavnostech piva soutěž v držení tupláku piva na čas (litrový korbel piva nataženou rukou) – táta vyhrál, strejda byl druhý. Já zase vyhrál v testu o pivě," vypráví Kuba. Čte časopisy o sběratelství, Pivní kurýr...

„Určitě ho v tom budeme podporovat, protože to je perspektivní," podotýká sestra Pavlína. Taky ten zabijačkový kotel Jakub má díky jí. „Přestěhovali jsme se s přítelem do bytu po jeho dědovi, a zůstaly tam velikánské hrnce, jeden jsem vypůjčila bratrovi, a už u něj zůstal."

Jakub studuje na žateckém gymnáziu, přešel do tercie, již má vyhlídnutou školu - střední průmyslovou školu potravinářských technologií v Praze, obor kvasná technologie. Chce být sládek, ředitel pivovarů. Na dočesné obíhá pivovary, doplní tácky, etikety. „Letos hlavně nabírám kontakty. Už mám i kontakt na praxi. V jedné vesnici u Ostrova nad Ohří je pivovárek na 2 až 3 hektolitry, má ho mistr sládek, který pracoval v již zavřeném karlovarském pivovaru. Nabídl mi spolupráci, abych se naučil na větším pivovaru. Půjdu tam v zimě, kdy se dělá tmavé pivo. V létě dělají světlé, slabší. Tmavé je silnější, v horku by byli všichni ožralí a padali by."

Jakub to zkouší. Vaří každou chvíli jiné pivo. Teď většinou světlé. „Na tmavé musí být bavorský a karamelový slad, je ale drahý. Tmavá piva jsem dělal ještě z koncentrátů, což je tzv. pivo v prášku, chuťově totéž, ale mnohem jednodušší, protože se nevaří," prozrazuje.

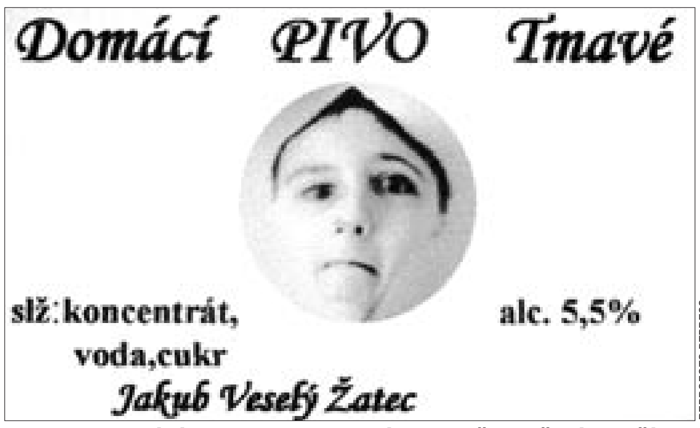
„Chtěl bych ve větším pivovaře uvařit čokoládové pivo. Je to novinka. Přemýšlel jsem nad receptem. Chce to asi použít karamelový slad...to ale nebudu rozebírat, někdo ještě přebere!" – včas se zarazí Jakub.

Jeho pivo pak pije rodina, přátelé, i on sám ochutná. „Nemáš problémy, že neplnoletý?" – „Tohle v zákoníku nestojí. Nesmí se pít, ale že se nesmí vařit, to nikdo neřekl. A pak každý kuchař musí ochutnat to co uvaří," usmívá se.

„Jsem zastáncem piva klasického, ale určitě je dobré, že se škála piv rozrůstá. Jsou například ovocná piva, Uherský Brod dělá pivo s colou, Krušovický pivovar citropivo, ve Vrchlabí višňové, třešňové. Existuje i pivo s marihuanou, nic moc. U domácího piva nejde o zisk za každou cenu, tam je hlavní poctivost. Tam víte, že desítka je opravdu desítka. Ve velkých pivovarech přidávají různé antioxidanty, kyselinu mléčnou pro zvětšení pěnivosti. Lepši ale přidat kukuřici, ta zahustí pěnu."

Vlastně má ještě jeden koníček - cestování vlakem. „Když cestuji za pivem, tak jedině vlakem. Autobusy nesnáším. Kolo nemám, už nám ukradli tři. Plánuji, že na podzim vysadím na zahradě chmel, domácí je nejlepší, má hlávky třikrát takové!" – chystá se pokořit proslulou nejmenší chmelničku ze žateckého náměstí ještě menší, tou svojí.

Alla Balkovska



REPROFOTO DTPRESS

Etiketa z pivní láhve Jakuba Veselého, když s vařením začínal.

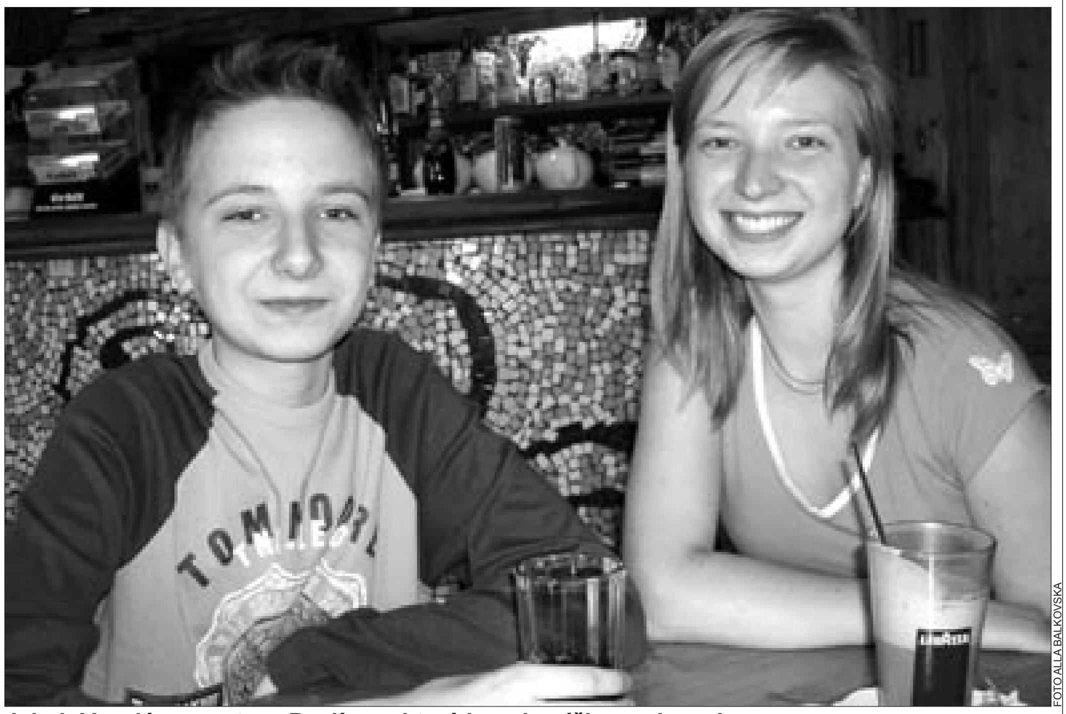


FOTO ALLA BALKOVSKA

Jakub Veselý se sestrou Pavlínou, která ho v koníčku podporuje.

FOTO ZDROJ DIVADLO PŘÍBRAM

Do divadla dorazí Irena i Bára... Všichni lounští fanoušci herečky Barbory Hrzánové by měli zbystřit. V úterý 19. září totiž přijede do Vrchlického divadla s komediálním hitem Hrdý Budžes. Ale nejen oni. „Hrdý Budžes se řadí k těm dílům české a světové literatury, v níž dětská výpověď svou intenzivní autentičností slouží jako nástroj k odhalení a k obžalobě nedokonalé skutečnosti světa dospělých. Intenzita svědectví devítileté dívky i její jazyk je zároveň dojemná i komická. To, co ta dívka říká, vypovídá mnoho nejen o našich kořenech, o mezilidských vztazích a o světě jako takovém," napsal o knize a divadelní adaptaci novinář Jan Čulík. Divadlo Příbram uvede divadelní adaptaci bestselleru Ireny Douskové s Bárou Hrzánovou v hlavní roli uvede v Lounech již podruhé (na snímku Bára Hrzánová s Jarmilou Vlčkovou). A ještě neméně důležité sdělení pro všechny ctitele autorky: Irena Dousková představení osobně navštíví. Při této příležitosti proběhne od 18 hodin v divadle autogramiáda jejích knih. Vedle známého bestselleru bude podepisovat také jeho volné pokračování, které nazvala Oněgin byl Rusák! Hlavní hrdinka Helenka Součková v něm již dospívá a studuje gymnázium. Přijďte se seznámit se spisovatelkou, která na začátku 90. let působila jako novinářka i v Lounech v Hlasu. ***(jvn)***

rok na zahradě

Připravuje Specializovaná prodejna Zahrádkář v České ulici 167 Louny

Rzivost hrušní

Stále více zahrádkářů přichází s listy hrušní, na kterých jsou ze svrchní strany oranžové až červené skvrny, narubu s hnědými „bradavicemi". To jsou typické příznaky rzi hrušňové. Jejím původcem je mikroskopická houba, dvoubytná rez, která ke svému vývoji potřebuje dva byty - dvě hostitelské rostliny – jalovec a hrušeň.

Jak probíhá vývoj této choroby?

Na větvích infikovaného jalovce se koncem dubna vytváří až několikacentimetrové sloupce zimních výtrusů, za vlhka rosolovité, za sucha prášivé. Výtrusy přecházejí na hrušně v době jejich květu, hlavně za teplejšího a vlhčího počasí. Na listech hrušní se počátkem léta objeví oranžové skvrny, které později červenají a uprostřed tmavnou. Na rubu (výjimečně na letorostech a plodech) se tvoří žlutohnědé „pohárky" - ložiska letních výtrusů. Koncem léta se rzivost vrací zpět na jalovce, kde přezimuje, a odkud jsou následující rok hrušně nanovo infikovány. Ve spadaném hrušňovém listí rez nepřežívá, jeho ničení je bezpředmětné.

Škodlivost spočívá ve snížení asimilační plochy listů (hlavního zdroje výživy stromů). Napadené letorosty hůře rostou, mají méně poupat, plody zhoršenou kvalitu. Je-li hrušeň silně napadána více let, přestává plodit a odumírá.

Rzivost hrušní je často příčinou zbytečných sporů a nevraživostí mezi sousedy. I když zákon o rostlinolékařské péči ukládá povinnost „omezovat výskyt a šíření škodlivých organismů ...", musíme problém řešit především s ohledem cyklus vývoje choroby. Jako můžeme vinit souseda, že jeho jalovec infikoval naši hrušeň, může soused stejně vinit naší hrušeň, že je důvodem rzivosti jeho jalovce. Nejlepší je v klidu se domluvit, najít na jalovci ložiska zimních spor a ty mechanicky odstranit, případně provést postřik jak na jalovcích tak na hrušních, aby se přerušilo další šíření rzi a zamezilo přenosu mezi hostiteli.

Dostatečná izolační vzdálenost hrušní a jalovců je 150 – 200 m, podle některých autorů dokonce 500 m. Do budoucna upřednostňujme při výsadbě okrasných zahrad s ohledem na ostatní ty druhy jalovců, které nejsou rzivostí napadány. K náchylným patří jalovec klášterský (Juniperus sabina) a jalovec čínský (Juniperus chinensis). Zajímavé je, že v pokusech některé odrůdy jalovce čínského nebyly napadány („Blue Alps", „Blaauw", „Kalzuka", „Obelisk", „Plumosa Aurea", „San Jose", „Mint Julep", „Pfitzeriana Glauca"). Často bývá napadán jalovec skalní (Juniperus scopulorum) varieta „Blue Haven". Jalovec obecný vyskytující se volně v přírodě není rzí prakticky napadán vůbec. Také jehličnany jiných rodů, které jsou často s jalovci zaměňovány (thuje, cypřišky a jiné) rez hrušňová nenapadá. Z chemických přípravků lze použít postřiky proti strupovitosti hrušní: Delan, Dithane, Novozir, Syllit a další. Využíváme je především tehdy, pokud se nám nepodaří odhalit jalovce, a chráníme hrušně před jarní infekcí. S postřiky musíme začít včas na jaře - v době před květem a ještě je opakujeme krátce po odkvětu tak, abychom přerušili vývojový cyklus choroby.

S přáním mnoha pěstitelských úspěchů *Otakar Parma ml.*

Louny spoutají Rodinná pouta naruby

Kdo má rád televizní seriál Rodinná pouta, přijde si ve čtvrtek 14. září ve Vrchlického divadle Louny určitě na své. Bude totiž moci shlédnout část hereckého ansámblu této televizní „mýdlové opery". V představení Postel plná cizinců aneb Rodinná pouta na cestách se však představí v opačných charakterových rolích, než jak je diváci znají z obrazovky. Režisér Roman Štolpa, který se objeví v jedné z alternací, obsadil do sedmi rolí dalších šestnáct svých kolegů. Alternují v nich například Dana Morávková, Miloslav Mejzlík, René Přibil, Zbyněk Fric, Jan Révai, Martin Zounar, Petra Špindlerová a další. Ztřeštěná situační veselohra vypráví o tom, co se všechno může stát, když si manželé vyjedou na dovolenou někam, kde si nezajistili ubytování. O tom, když chce milující manželka potěšit svého chotě tím, že za ním nečekaně přijede na místo jeho „služebního" pobytu. ***(jv)***

Pro všechny příznivce buddhismu

LOUNY ***(r)*** - V lounské čajovně se v září koná výstava fotografií na téma: „Buddhismus u nás".

Na fotografiích jsou zachyceny některé akce a osobnosti, které navštěvují Čechy a přibližují východní nauky a filozofii. Jedná se o fotografie jeho svatosti Dalajlamy, Chambalamy Dembereliin Cojdzamce (opata kláštera Gandančenling v Ulanbátaru a prezidenta Asijské buddhistické mírové konference), Gešeho Enkhbata (mongolského státního věštce), lamy Oleho Nydahla, učitele školy Karma Kagjü u nás známé Diamantová cesta, snímky ostatků Buddhy Šakjamuniho. Výstavu připravil Libor Šebek z Loun.

Za panem inženýrem Bořivojem Dubským...

Génius, který žil jen ve svém vlastním světě

Když jsem 31. srpna procházela Úlovicemi, potkala jsem zarmoucenou paní Hanu Dubskou. Oznámila mi, že její těžce nemocný manžel právě zemřel. Do Úlovic se manželé Dubští přestěhovali koncem 80. let z Prahy. Pan inženýr byl tichý nenápadný a uzavřený. Málokdo tušil, že jde o špičkového odborníka a uznávaného vynálezce v letectví a kosmonautice.

Bořivoj Dubský se narodil 8. července 1924 v Ostravě. Po vysokoškolských studiích se věnoval výzkumu v oblasti hutnictví železa a využití ušlechtilé oceli v řadě odvětví. „S kosmonautem Vladimírem Remkem vedli odborné semináře a konference o letectví a kosmonautice. Zajímal se i o hvězdy. Svého času jsme měli doma hvězdářský dalekohled," vzpomíná na tatínka Milena Liptáková. S předními japonskými odborníky spolupracoval na zdokonalování průmyslových robotů v automobilovém průmyslu. Byl člen Rady RVHP, jezdil na vědecké kongresy po celém světě. Dlouhá léta věnoval výzkumu ušlechtilé oceli pro zdravotnické účely. Spolu s prof. J. Polanským zdokonalovali výrobu endoprotéz. „Měli jsme endoprotézy i doma. Tatínek byl docela hodný, ale jednou nás přistihl, jak se se sestrou Hanou těmi endoprotézami šermujeme. Panečku, to byl mazec, to jsme tenkrát dostaly nařezáno..." Ohledně endoprotéz byl Bořivoj Dubský například i odborným poradcem filmového štábu při natáčení seriálu Nemocnice na kraji města. Po léta spolupracoval při výrobě vědeckých pořadů ČT1, ČT2, v některých osobně vystupoval a populárně vědeckou formou se snažil poznání zprostředkovat veřejnosti. „Když jsem ho viděla poprvé na televizní obrazovce, nemohla jsem pochopit, že to je skutečně on. Jak je to možné, že se náš mlčenlivý tatínek dokáže tak rozhovořit. Vždyť on dokonce i vtipkoval," vzpomíná dcera.

Hodně četl vědeckofantastickou literaturu. Byl blízkým přítelem Ludvíka Součka, který s ním konzultoval vše o raketách, diskutovali o budoucí podobě světa, předpovídali věk počítačů.

„Když rovnám pozůstalost, jsou tu samé vizitky vědců, převážně z Japonska. Spousty článků. Také plno fotografií. Tatínek rád fotil krajiny a nás, děti. Mám kupu fotek, na kterých trůním na nočníku nebo žmoulám rohlík," přibližuje dcera. „A když jsme ještě bydleli na Letné, naše nedělní procházky pravidelně končily v technickém muzeu, kde měl přátele, a dlouhými vědeckými diskusemi. Moc jsme si ho neužili. Buď někde jezdil anebo něco soustředěně psal. Za život popsal neuvěřitelné štosy papíru, také odborné výkresy se vrstvily všude. Táta byl zvláštní. Skutečný vědec, v běžném životě poněkud nepraktický. Roztopit kamna nebo zatlouct hřebík byl pro něj těžký oříšek. Ale na obrovské, ostatním nepochopitelné záležitosti, byl skutečný génius. Ponejvíce však žil ve svém vlastním světě, kam kromě vědců a odborníků přizval jen málokoho," vzpomíná Milena Liptáková. Poslední léta prožil Ing. Dubský v Úlovicích se svými nejbližšími, navštěvován několika věrnými přáteli.

Květa Tošnerová