

VYSOKÁ ŠKOLA POLYTECHNICKÁ JIHLAVA

Katedra cestovního ruchu

Putování po pivovarech na Moravě

bakalářská práce

Autor: Gabriela Ficová

Vedoucí práce: ak. mal. Vladimír Netolička

Místo: Jihlava

Rok: 2009

Abstrakt

FICOVÁ, Gabriela: *Putování po pivovarech na Moravě*. Vysoká škola polytechnická v Jihlavě. Katedra cestovního ruchu. Vedoucí práce ak. mal. Vladimír Netolička. Stupeň odborné kvalifikace: bakalář. Jihlava 2009.

Cílem je umožnit zájemcům o zlatavý mok poznat způsob výroby piva, druhy piv a výroby-pivovary na jižní Moravě. Dát možnost porovnat jednotlivou chuť, vůni a barvu piva, která je odlišná pro každý druh piva. Obsah práce je rozdělen na čtyři části. V první části se čtenář seznámí s oblastí Jihomoravského kraje, kde se pivo vaří a s cíly práce. Druhá část je věnována rozboru piva, jeho charakteristika, způsob výroby a jeho původ. Následující část obsahuje tematické zájezdy po pivovarech a také popis jednotlivých navštívených kulturních a společenských míst. Na závěr je znázorněno hodnocení z nabízených tematických zájezdů, situace malých a velkých pivovarů a dosažení jednotlivých cílů.

Klíčová slova:

Pivo. Pivovar. Sládek. Účastník. Zájezd. Cestovní kancelář.

Abstract

The goal is to provide an opportunity to beer lovers to get to know the technology of beer making, different kinds of beer and to discover breweries of South Moravia, and to compare differences in taste, smell and color of beer, that is typical for each kind of beer. The work is divided into four parts. Characteristics of South Moravia and goals of the work is discussed in the first part. The second one contains description of beer characteristics, brewing procedures and its origin. The following part is focused on thematic brewery excursions as well as description of cultural and social destinations. Evaluation of presented brewery excursions, role of small breweries and accomplishments of goals is described in the last chapter.

Key words: Beer. Brewery. Brewer. Tourist. Excursion. Travel Agency.

Poděkování

Chtěla bych poděkovat především mému vedoucímu bakalářské práce panu akademickému malíři Vladimíru Netoličkovi za jeho cenné rady a poskytnuté informace. Dále bych pak chtěla poděkovat paní Silvii Sonsbeekové, vedoucí firmy Pneuservis Sonsbeek s.r.o. a všem cestovním kancelářím a majitelům pivovarů, kteří mi poskytli potřebné informace.

Prohlášení

Prohlašuji, že předložená bakalářská práce je původní a zpracoval/a jsem ji samostatně.

Prohlašuji, že citace použitých pramenů je úplná, že jsem v práci neporušil/a autorská práva (ve smyslu zákona č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů, v platném znění, dále též „AZ“).

Souhlasím s umístěním bakalářské práce v knihovně VŠPJ a s jejím užitím k výuce nebo k vlastní vnitřní potřebě VŠPJ .

Byl/a jsem seznámen/a s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje **AZ**, zejména § 60 (školní dílo).

Beru na vědomí, že VŠPJ má právo na uzavření licenční smlouvy o užití mé bakalářské práce a prohlašuji, že **s o u h l a s í m** s případným užitím mé bakalářské práce (prodej, zapůjčení apod.).

Jsem si vědom/a toho, že užití své bakalářské práce či poskytnout licenci k jejímu využití mohu jen se souhlasem VŠPJ, která má právo ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, vynaložených vysokou školou na vytvoření díla (až do jejich skutečné výše), z výtěžku dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence.

V Jihlavě dne 13. prosince 2009

.....

Podpis

Obsah

1	Teoretická část	7
1.1	Charakteristika piva	7
1.1.1	Druhy piva v České republice.....	8
1.1.2	Výroba piva.....	9
1.2	Pivo a jeho původ	10
1.2.1	Historie vaření piva.....	10
1.2.2	Historie vaření piva v Mezopotámii	10
1.2.3	Historie piva v České republice	11
2	Pivovary na jižní Moravě a jejich historie	14
2.1.1	Pivovar Starobrnno	14
2.1.2	Minipivovar Richard.....	16
2.1.3	Zámecký pivovar Oslavany	16
2.1.4	Pivovar Černá Hora	17
2.1.5	Minipivovar Sentice.....	19
2.1.6	Pivovar Pegas.....	20
2.1.7	Minipivovar Kunc.....	20
2.1.8	Pivovar Vyškov.....	22
2.1.9	Pivovar Pod Kněží horou ve Bzenci	22
2.2	Osobnosti spojené se vznikem piva	23
3	Praktická část	25

3.1.1	Tematické zájezdy po pivovarech.....	25
3.2	Kalkulace zájezdu	46
3.2.1	Nepřímé náklady na celou skupinu.....	46
3.2.2	Přímé náklady na 1 účastníka	48
	Závěr	50
	Citovaná literatura.....	52
	Bibliografie	55
	Seznam příloh	57
	Přílohy.....	58

1 Teoretická část

1.1 Charakteristika piva

Pivo je nejkonzumovanější alkoholický nápoj v Česku a jeden z českých symbolů. Kvašený, slabě alkoholický nápoj se vyrábí v pivovarech z obilného sladu, vody a chmele a pomocí pivovarských kvasinek. Populární nápoj se sice řadí mezi alkoholické nápoje, avšak obsah alkoholu je velmi nízký, kromě alkoholu pivo navíc obsahuje přibližně 2 000 dalších látek. Obsahuje velké množství velmi kvalitní vody, sacharidy, bílkoviny, hořké látky chmele, polyfenolické sloučeniny, oxid uhličitý, vitamíny a minerální látky.

Voda je jednou z nejdůležitějších základních surovin a na výrobu piva se jí spotřebuje značné množství. Proto se pivovary nacházejí většinou na místech s výrazným zdrojem



Obrázek 1: Sklenice piva

Zdroj: [1]

kvalitní vody. Nahořklou chuť piva způsobuje chmel pomocí chmelových pryskyřic a chmelového aroma vlivem silic. Slad se vyrábí ze speciálně vyšlechtěných druhů obilí, zejména ječmene a pšenice. Ty se podílí na výsledné chuti, barvě a aroma piva.

Slad se rozlišuje na tmavý a světlý slad a jeho příprava probíhá ve sladovnách. Pro výrobu kvašeného nápoje se používá ječné zrnko, známé také jako obilka.

Významné zastoupení v pivu mají minerály jako draslík a sodík, chloridy, vápník, fosfor, hořčík a křemík.



Obrázek 1: Chmel

Z vitamínů je to pak především vitamín B - thiamin, riboflavin, pyridoxin, niacin a kyselina listová.

Vitamín B je důležitou složkou pro metabolické procesy, funkci nervového systému a další. Hořké chmelové látky v pivu mají blahodárný vliv na sekreci žluči, která podporuje trávení. Současně podporuje chuť k jídlu, což může vést ke zvýšené konzumaci pokrmů a následnému nárůstu tělesné váhy. Z dalších přísad přidávaných do piva jsou flavonoidy použitých obilnin a obilovin a čím vyšší je jejich obsah, tím se zvyšuje léčebný a preventivní antioxidační účinek piva samotného. Obsah flavonoidů lze zvýšit delší a intenzivnější extrakcí sladu, zvýšením množství sladu nebo výtažku z dalších obilnin a obilovin, u bylinných a ovocných piv rovněž z bylin a ovoce. Barvení tohoto kvašeného nápoje se provádí pomocí karamelu nebo pražením sladu. [1, 2009]

1.1.1 Druhy piva v České republice

Označení 10% neboli „desítka“ značí u piva množství obsaženého zkvasitelného extraktu v mladině v pivu. To znamená, že poměr zkvasitelného extraktu a vody je 9:1, pivo tedy obsahuje 90% vody. V současné době se místo názvu „desetistupňové pivo“ používá termín „extrakt v původní omladině“ (EMP). Podle původní stupňovitosti rozlišujeme piva (Chládek, 2007, str. 174):

- lehká (extrakt do 7,99%),
- výčepní piva (extrakt 8 – 10,99%),
- ležáky (extrakt 11 – 12,99%),
- speciální piva (extrakt nad 13%).

Dále sem patří piva určená pro řidiče, diabetiky a jiné:

- pivo se sníženým obsahem alkoholu,
- pivo nealkoholické,
- pivo se sníženým obsahem cukru,
- pivo kvasnicové – pivo filtrované, do kterého se následovně přidala část ušlechtilých kvasinek,
- pivo nefiltrované,
- pivo bylinné – pivo s přísadou bylinek nebo dřevin, popřípadě jejich extraktu,
- pivo pšeničné – pivo obsahuje více než jednu třetinu extraktu z pšeničného sladu.

Zejména v dřívějších letech se také vařilo pivo tzv. medicínální, u něhož se předpokládaly následující účinky:

- jalovcové (proti ledvinovým kamenům a proti otravě),
- vavříňové (pro vyvolání pocení a při horečkách),
- fenyklové (proti nadýmání),
- rozmarýnové (proti depresi),
- levandulové (proti mrtvici a pakostnici),
- šalvějové (pro upevnění zubů v dásních),
- pelyňkové (proti žloutence a vodnatelnosti),
- bedrníkové (proti TBC),
- višňové (proti močovým kaménkům). (Chládek, 2007, str. 175):

1.1.2 Výroba piva

Jak jsem se již zmínila, hlavními surovinami k výrobě piva jsou voda, chmel a slad. Pro kvašení je potřeba asi 0,5 až 1,0 litru násadních kvasnic a barva piva závisí především na druhu použitého sladu. Obsah alkoholu je dán množstvím extraktu v mladině.



Obrázek 2: Varna piva

Výroba piva se skládá z následujících částí: šrotování, rmutování, scezování sladiny, výroba mladiny, separace

Zdroj: [3]

horkých kalů, chlazení mladiny, provzdušňování mladiny, zakvašování mladiny, hlavní kvašení a ležení piva. Od začátku 20. století se navíc pivo po skončení ležení filtruje.

V současné době se dále pasteruje a stabilizuje. (Chládek, 2007, str. 57-59)

1.2 Pivo a jeho původ

1.2.1 Historie vaření piva

Kvašené nápoje pilo lidstvo odnepaměti. Začátek výroby piva pravděpodobně sahá do historie lidstva mnohem hlouběji, než se předpokládalo. Původně se počátky piva předpokládaly v Egyptě, odkud se nápoj šířil do ostatních zemí. Avšak po archeologických nálezích v Mezopotámii, byla tato domněnka vyvrácena a první, kdo se zabývali výrobou tohoto kvašeného nápoje, byli Sumerové na území tehdejší Mezopotámie. Na tomto objevu se značnou částí podílely práce objevitele a zároveň tlumočnicka chetitského jazyka a maloasijského obrázkového písma českého orientalisty Bedřicha Hrozného (1879-1952). Bylo také zjištěno, že již během let 4000 až 3000 př. n. l. se v Mezopotámii vařilo pivo. Podle současných představ se doba vzniku výroby piva přikládá k období 15000 až 10000 př. n. l., kdy se lidé rozhodli opustit kočovný způsob života, usadit se a pěstovat obilí. Existuje několik teorií vzniku kvašeného nápoje z ječmene nebo pšenice. Jedna z nich tvrdí, že někdo zapomněl nádoby s obilnou kaší mimo obydlí, při dešti se dostala do kaše voda a na horkém sluníčku kaše samovolně vykvasila. Jiná teorie vykládá vznik piva tak, že někdo dal pro chudé kousky chleba do vody, tento pokrm zůstal pak někde v teple a následoval stejný proces kvašení jako u předchozí teorie. (Chládek, 2007, str. 12-13)

1.2.2 Historie vaření piva v Mezopotámii

Mezopotámie ležela mezi dvěma řekami Eufrat a Tigris. První zmínka o pivu se objevuje v „Hymně bohyně Ninkasi“, kde je uveden výrobní postup na vaření piva při použití chleba z ječmene. V pekárně se upečený chleba rozdrolil do vody a připravená směs se pak nechala kvasit několik dní. Občas se do něj přidávala zelená hořčice nebo jiné rostliny. Jelikož tehdejší lidé ještě neznali chmel, pro dosažení hořké chuti se používal slad, který se pražil v popelce. Dalším písemným dokladem o výrobě piva je „Epos o Gilgamešovi“, pocházející z třetího tisíciletí před Kristem. Po pádu vlády v Mezopotámii sumerskou kulturu i vaření piva převzali Babyloňané.

V knize Obilí ve staré Babylonii od Bedřicha Hrozného se předpokládá, že staří Sumerové a Babyloňané znali pouze datlové víno, možná i medovinu. Nový objev nastal v roce 1913 při rozluštění chrámových tabulek v obrázkovém písmu z 25. a 24. století před Kristem. Pochybnosti o znalosti se vyjasnily, když se Hrozný z těchto tabulek dozvěděl, že oba starověké národy výrobu sladu a piva již znaly. Bylo objeveno, že ve starém Babylonu bylo tehdy známo již dvacet druhů piv. Osm piv vyráběli ze špaldy s přídavkem z ječmene, osm piv jen z ječmene a čtyři piva byla z více surovin, ve kterých převažoval ječmen. V době největšího rozkvětu bylo dokonce pivo vyváženo až do Egypta, vzdáleného 1000km. (Chládek, 2009, str. 13-16)

1.2.3 Historie piva v České republice

Do 10. století se pivo u nás vyrábělo podomácku a k jeho zdokonalení přispělo v 10. století zakládání klášterů. Kláštery měly vlastní výrobu piva a vlastní pivovary. Nejstarší klášterní pivovar u nás byl založen v roce 970 na Pražském hradě. Výroba piva v těchto kláštorech byla tehdy zejména ženská záležitost a i v klášteře u Pražského hradu se jím zabýval konvent benediktynek. Druhý nejstaší klášter u nás byl mužský klášter v Břevnově. I zde byl založen pivovar. Později došlo k rozmachu pivovarství nejen v kláštorech, ale i u šlechticů, měšťanů a dalších vrstev obyvatelstva. Nadační listina prvního českého krále Vratislava II. je prvním dokladem, který přímo souvisí s výrobou piva. Rozkvět vaření piva na území Česka nastal ve 12. století, kdy mohl vařit pivo kdokoli. První vaření piva probíhalo velmi jednoduchou formou a na jeho vzniku se podílely jen ženy. Už v této době se z piva připravovala celá řada pokrmů, od polévek, kaší až po omáčky. Pivo tak bylo nedílnou součástí tradičních pokrmů v každé domácnosti.



Obrázek 3: Kvašení piva

Zdroj: [4]

Ve 13. století, kdy nastal řemeslný rozvoj piva, se začala zakládat nová královská města, která dostávala řadu privilegií od panovníka. Důležitou roli hrálo přidělení práva várečného a práva mílového.

Později tato práva získala i poddanská města od příslušné šlechty. Na kvalitu a rozvoj pivovarnictví v Čechách dohlížely sladovnické cechy, které určovaly, kolik piva a z jakého množství sladu smí jeden dům vyrobit, kontrolovaly jeho kvalitu a zda byl výrobce piva v tomto oboru vyučen.

Díky tomu byla piva již ve středověku velmi kvalitní a vyvážela se do okolních zemí i na dvory jiných panovníků. Ve 14. a 15. století byly bohatými měšťany založeny společné městské pivovary, kolem 16. století se rozvíjela výroba piva ve šlechtických pivovarech a klášterních pivovarech. Po roce 1547, kdy se proti nadvládě Habsburků začalo bouřit značné množství měst, městského řemeslného pivovarnictví postupně upadalo. Až v 18. století nastává velká reforma výroby sladu a piva a zasloužil se o ni český sládek František Ondřej Poupě. Přišel s řadou nových zařízení pro výrobu sladu a piva a upravil dávkování chmelu. Na konci svého života založil pivovarskou školu v Brně, která byla první svého druhu v Evropě a absolvovala ji řada českých sládků i pivovarníků ze zahraničí. Významným bodem v historii pivovarnictví byl rok 1842, kdy byl založen Měšťanský pivovar v Plzni. Devatenácté století znamenalo pro Česko zlatý věk českého pivovarnictví, v té době pivovarnictví v Čechách velmi silně ovlivnilo vývoj pivovarnictví po celém světě. Vypukla průmyslová výroba sladu a piva a české pivovarnictví tak dostalo další příležitost pro ještě lepší rozvoj. Ten se opíral o tři základní faktory: optimální podmínky pro pěstování surovin sladovnického ječmene a chmele, orientace rozvíjejícího se strojírenského průmyslu na výrobu sladařských a pivovarských zařízení a zajištění jak vysokoškolské, tak středoškolské výuky pivovarských odborníků. Během této doby bylo postaveno okolo 30 nových měšťanských, akciových a soukromých pivovarů a pivo se tak začalo vyvážet do celého světa. Rok 1918 znamenal úpadek pro české pivovary, byl způsoben převzetím asi 60% výrobního kapacit novou Československou republikou. V katastrofickém stavu byly pivovary během druhé světové války. Řada pivovarů byla uzavřena a velké množství zestátněno a centrálně řízeno. Po válce byly na území České republiky zřízeny pouze dva pivovary, a to Radegast a Most, který byl roku 1998 uzavřen. Rozvoj pivovarů nepodpořil ani komunistický režim, přesto se pivovarský obor udržel na českém trhu a Čechy i zahraničí bylo stále zásobováno tímto oblíbeným nápojem.

Privatizace pivovarů nastala po roce 1989, kdy byl do některých pivovarů vložen zahraniční kapitál. V roce 2003 bylo v České republice 36 sladoven, v roce 2007 bylo možné napočítat 48 činných průmyslových pivovarů.

Mezi sedm největších pivovarů patří Plzeňský Prazdroj, Budějovický Budvar, Staropramen, Královský Pivovar Krušovice, PMS Přerov, Drinks Union a Starobrno. (Chládek, 2009)

2 Pivovary na jižní Moravě a jejich historie

2.1.1 Pivovar Starobrnno

Společnost Starobrnno, a.s. sídlící v Brně, je součástí nizozemské pivovarnické společnosti Heineken. Z českých pivovarů se umísťuje na třetím místě. V regionu jižní Moravy pak společně se značkou Hostan zastává čtvrtinu z celého trhu a v Brně samotném dodává své produkty do více jak poloviny všech gastronomických zařízení. Počátek piva se datuje rokem 1243, kdy Václav I. městu udělil královská privilegia, mezi něž patřilo i právo vaření piva. Vaření piva, při němž vznikaly skupinky měšťanů, dalo vznik pivovarům. V roce 1323 založila osvěcená královna Eliška Rejčka na Starém Brně cisterciácký klášter, jehož součástí se o dva roky později stal pivovar. Stavba nového moderního pivovaru byla zahájena roku 1872 posledními majiteli klášterního pivovaru. Byli jimi Josef Mandel a Herrmann Hayek. Po dokončení se stavbě již říkalo "Starobrněnský pivovar" a pivo, které se zde vařilo, bylo známé jako „starobrněnské“. V roce 1888 byla zřízena akciová společnost „První brněnský akciový pivovar a sladovna v Nennowitz“ (dnešní Ivanovice) s ročním výstavem 50 000 hl. Tato společnost pak koupila pivovar firmy Mandel a Hayek. Společnost dostala nový název „První brněnský akciový pivovar a sladovna v Brně“. V roce 1891 se výroba piva přesunula na Staré Brno a provoz ivanovického pivovaru byl pozastaven. V letech před první světovou válkou produkce dosahovala 248 000 hl a pivovar vařil světlé a černé pivo 10%, ležák 11%, březňák 12%, světlé a černé 14% a pivo Porter 20%. V té době se pivo vyváželo do Polska, tehdejších Uher a do Rakous. Po skončení první světové války vyvrcholil spor mezi starobrněnským pivovarem a pivovarem Moravia. Avšak krize ve 30. letech způsobila úpadek pivovaru Moravia a První brněnský akciový pivovar s největší roční produkcí se tak stal největším pivovarem na Moravě.



Obrázek 4: Logo pivovaru Starobrnno

Zdroj: [5]

Druhou světovou válkou započalo v pivovaru německé velení, které postupně omezovalo výrobu a snížilo kvalitu piva na 4%. Při náletu na Brno 20. 11. 1944 byl pivovar značně poškozen a před boji o Brno produkce zcela ustala. Po válce byl pivovar znárodněn a stal se z něj „Starobrněnský pivovar a sladovna, národní podnik“. Aby mohl pivovar opět fungovat, bylo potřeba doplnit chybějící suroviny, materiál, obstarat vozidla a další prostředky. Poté se pivovar dal znovu do provozu, výroba tradičního piva pokračovala, avšak produkce piva 12% započala opět až v roce 1957. V poválečném období pivovar Starobrnno prošel mnoha etapami modernizace. Roku 1994 došlo ke změnám vlastnické struktury a Starobrnno, a.s. se stalo součástí rakouského koncernu BBAG. O rok později, v roce 1995, dochází k rozsáhlé modernizaci výstavbou oddělení cylindrokónických tanků a postupně jsou modernizovány i ostatní výrobní úseky. Na podzim roku 2001 se součástí společnosti Starobrnno, a.s. stává znojemský pivovar Hostan. V roce 2003 se společnost Heineken získává koncern BBAG a STAROBRNO se tak stává součástí čtvrté největší pivovarnické skupiny na světě. Pivo značky Heineken je nejprodávanější pivo na světě. K dostání je téměř ve všech zemích světa.

V dnešní době je pivovar Starobrnno jedním z nejmodernějších pivovarů v České republice. Jeho produkce činí kolem 600 000 hl za rok, což ho řadí mezi deset největších českých pivovarů v České republice. Celostátní podíl na trhu se pohybuje okolo 4%. Starobrnno se vyváží také na Slovensko, do Německa, Rakouska, Itálie, Švédska a do USA a jiných států.

Díky rozsáhlým inovacím do výrobních technologií se tak můžeme dočkat špičkové kvality a trvanlivé chuti starobrněnského piva. Na jedinečnosti a charakteristické chuti piva Starobrnno se ale největší měrou podílí dodržování originálních receptur a umění zdejších sládků. (Cichá, 2002)

2.1.2 Minipivovar Richard

Pivovar byl zprovozněn roku 2004 v Brně. Dvounádobová varna je umístěna přímo v pivnici. V říjnu v roce 2004 se čepovalo 11% polotmavé nefiltrované a 12% světlé nefiltrované. Na měsíc prosinec si pivovar nachystal pro své návštěvníky světlou a tmavou kvasnicovou dvanáctku a višňovou polotmavou desítku. Silvestr byl obohacen nabídkou o 13% polotmavé nefiltrované pivo pod názvem Karamelové. V lednu 2005 na čepu měli 3 druhy tmavých variant piv – 12% tmavé, 12% polotmavé a 13% polotmavé. Na počátku roku 2006 proběhla výstavba většího pivovaru v prostorách areálu restaurace. Pivo Richard je přírodní kvasnicové nepasterizované pivo a po jeho konzumaci člověk získá pocit pohody ze správně fungujícího systému. V současné době sortiment nabízených piv obsahuje 12% světlý ležák, 12% višňový ležák, 15% medový speciál, 11% pšeničné pivo.

2.1.3 Zámecký pivovar Oslavany

Malý zámecký pivovar je součástí zámku v Oslavanech, konkrétně se nachází v přízemí západního křídla památkového objektu. Jeho dnešní název zní Zámecký pivovar Oslavany s.r.o. První zmínky o zámeckém pivovaru Oslavany jsou datovány z roku 1547, kdy pivovar vařil 645 sudů piva ročně. Zámek byl roku 1621 spravován kardinálem Františkem z Dietrichsteina. Kardinál nechal zámek zabavit Altmanům a tehdy se zjišťuje, že do majetku zámku je zařazen také pivovar. Roku 1782 byl sepsán inventář, kde se mimo jiné zmiňují o bytu sládka, pivovaru, varně a pivním sklepu. Avšak roku 1860 byl pivovar zlikvidován dědici Jana Scharffa. Rekonstrukce se pivovar dočkal až v roce 2004 a výroba piva tak mohla opět začít.



Obrázek 5: Zámek Oslavany

Zdroj: [6]

V současné době se v zámeckém pivovaru vaří tři druhy kvasnicového piva: světlá desítka a dvanáctka a polotmavá třináctka. Pivo obsahuje žatecký chmel, moravský slad a oslavanskou vodu. [2, 2009]

2.1.4 Pivovar Černá Hora



Obrázek 6: Areál pivovaru Černá Hora

Zdroj: [7]

Odnepaměti patřil pivovar Černá Hora k pivovarům vrchnostenským. První zmínka o pivovaru se datuje z roku 1530, kdy panství Černou Horu vlastnili bratři Tas a Jaroslav Černošský z Boskovic. V rámci tohoto panství byl zahrnut i panský pivovar Černá Hora. O 20 let později, tedy roku 1550, kdy byla existence pivovaru více připomenuta veřejnosti, se rozhodly sestry Černošské z Boskovic a v Černé Hoře prodat Černošské panství svému strýci Václavu z Boskovic. Když roku 1597 umírá poslední potomek pánů z Boskovic, celé panství včetně pivovaru připadne rodu Lichtenštejnů. (Cichá, 2002)

V roce 1680 byl zastaralý pivovar Černá Hora důkladně opraven Karlem Eusebiem z Lichtenštejnska. V roce 1712 zemřel Jan Adam Ondřej z Lichtenštejnska a Černá Hora připadla jeho tehdy čtrnáctileté dceři Dominice. Ta se v roce 1719 provdala za knížete z Auerspergu, čímž Černá Hora padla do vlastnictví rodu Auerspergů.

4. května roku 1802 pivovar vyhořel a trvalo velmi dlouhou dobu, než byl opět obnoven. Po smrti vdovy Josefy z Geisleru v roce 1842 připadl celý pozemek i s pivovarem z Nebel - Turkheimu, kterému patřil až do roku 1857. Poté jej koupila Henrietta, svobodná paní Pereira - Arnsteinová.

Roku 1859 se panství dostává do rukou rodu Friesů. V šedesátých letech 19. století si pivovar jako první najímá Maxmilián Polák. Dne 15. května 1868 vypukl v pivovaru požár, ale naštěstí byl rychle zlikvidován. V letech 1871 - 1873 byl hrabětem Augustem Friesem postaven nový pivovar na místě vedle starého pivovaru a hospody směrem k rybníku, kde dříve bývala zahrada a louka. Starý pivovar byl tehdy upraven na sladovnu tak, že ze starého humna, hvozdu, varny, spilky a sklepa byla vytvořena humna a z hořejších míst sýpky. Opětovný neefektivní provoz podniku po čtyřech letech způsobil, že byl podnik pronajat černoorskému obchodníkovi Šimonu Lövovi. Roku 1894 byl podnik přenechán dosavadnímu Lövově společníku Vilému Umgelterovi z Brna. Jelikož se neefektivnost podniku táhla dál, na svět přichází myšlenka na založení rolnické akciové společnosti za účelem jejich převzetí do nájmu. Realizace se ujímají především P. Vincenc Ševčík, farář a poslanec z Vísek u Letovic, František Tesař, statkář z Milonic, František Kanýs, starosta v Černé Hoře, Josef Odehnal, rolník z Bořitova, Josef Marek, rolník z Lysic a Ludvík Pilnáček, nájemce dvora v Jestřebí. V roce 1896 tedy vzniká Rolnická akciová společnost pivovarní a sladovní v Černé Hoře, která uzavírá na 20 let nájemní smlouvu na pivovar s jeho majitelem hrabětem Augustem Friesem. Založení společnosti mělo úspěch, vzrůstal počet odběratelů a tím i výroba a odbyt. V roce 1901 převzala rolnická společnost na 16 let do nájmu panský pivovar a sladovnu v Letovicích a v roce 1907 též pivovar a sladovnu v Předklášteří u Tišnova od zdejšího kláštera. Roku 1923 se pivovar a sladovna stali vlastnictvím Rolnické akciové společnosti, když je společnosti nabídl majitel Mořic Fries. Znárodnění se Českohorský pivovaru a.s. dočkal dne 3. 7. 1949, kdy jej vyhlásila ministryně výživy a kdy byl začleněn do Středomoravských pivovarů n. o. v Brně. 1. 1. 1953 byl zřízen národní podnik Moravské pivovary se sídlem v Černé Hoře a Černá Hora se tak stala sídlem poměrně velkého podniku se značnou regionální působností. Avšak na tomto místě nezůstal podnik dlouho. Hned 1. 4. 1954 se černoorský pivovar opět přesunul do Středomoravských pivovarů n. p. se sídlem v Brně.

Zhruba šest let poté, 1. července 1960, vznikly Jihomoravské pivovary n. p. Brno, do kterého se zařadil i černoohorský pivovar, jako závod 04, společně s pivovarem Rájec, sladovnou Boskovice a sodovkárny v Tišnově, Olešnici a Jedovnicích. Od té doby změnil pivovar ještě několikrát název: v roce 1988 Pivovar Brno s.p., v roce 1991 Pivovary a sodovkárny Brno a.s., v roce 1994 Jihomoravské pivovary a.s. Brno. Svého současného názvu se černoohorský pivovar dočkal až 11. září 1996, kdy se stal akciovou společností a je znám pod názvem Pivovar Černá Hora a.s. [3, 2008]

2.1.5 Minipivovar Senticice

Jedná se o malý rodinný pivovar v Senticích, jehož majitelem je pan Jiří Jelínek, který zde vaří pivo se svým synem. Medové kvasnicové pivo Kvasar vzniklo opravdu neobvyklým způsobem, když jeho syna zajímalo, zda umí vařit pivo. Jiří Jelínek tuto dovednost uměl a uvařené pivo dle vlastní receptury dal ochutnat známým a kolegům v práci. Po úrazu a následném přechodu do invalidního důchodu se pan Jelínek rozhodl u vaření piva zůstat. Z finančních důvodů zřídil pouze malý pivovar, kde si většinu zařízení vyrobil sám nebo s pomocí přátel. Minipivovar obsahuje všechna zařízení potřebná pro správnou výrobu piva, tedy varna, spilka i ležácký sklep. První várka piva byla vyrobena na Vánoce 1991. Jelínkův minipivovar zaujal i pivovar Černá Hora a v roce 1998 byla uzavřena licenční smlouva. Na základě této smlouvy Černá Hora vyrábí 14°medový speciál pod stejným názvem Kvasar. V roce 2001 na mezinárodní výstavě piva PIVEX se poprvé uskutečnila soutěž v kategorii speciálních piv, kde právě Kvasar získal první místo. (Cichá, 2002)



Obrázek 7: Vchod do minipivovaru v Senticích

Zdroj: [8]

2.1.6 Pivovar Pegas

Logo První moravský domácí pivovar získal minipivovar Pegas roku 1992, kdy byl uveden do provozu. Současně byly zprovozněny i restaurační a hotelová část. Minipivovar byl vybudován v roce 1989 v Brně na místě budovy, jejíž základy



Obrázek 8: Sud piva Pegas

Zdroj: [9]

pocházejí podle historických vykopávek ze 14. století. Avšak až o tři roky později

byl zprovozněn. Dnes se jedná o komplex hotelu, pivnice a pivovaru Pegas. Zařízení minipivovaru bylo poskytnuto německou firmou Caspary-Schulz-Ziemann, jehož zajímavostí je dvounádobná varna, složená z kotle a kádi. Kolem varny stojí dlouhý barový pult. V roce 2003 přichází na trh novinkové pivo Krystal, filtrovaný polotmavý ležák. Čtyři druhy piva se čepovaly o rok později, jednalo se o nefiltrovaný světlý a tmavý ležák Pegas, filtrovaný ležák Krystal a nefiltrovaný pšeničný ležák. Od bylinných či jinak ochucených piv se ustoupilo. Od 1. září 2005 pivnice Pegas nalévala pivo do nových sklenic 0,6litrů. Velikonoční ležák se točil v roce 2006, v říjnu téhož roku mohli zákazníci ochutnat novinku Pegas Gold, 16% polotmavé nefiltrované pivo.

[4, 1999-2009]

2.1.7 Minipivovar Kunc

Hodonínský panský pivovar se nacházel mezi řekou Moravou a v místech dnešního kulturního domu na Bratislavské ulici. První zmínky o pivovaru pochází z roku 1228, konkrétně z opisu zakládací listiny, kterou vydala druhá manželka českého krále Přemysla Otakara I. Konstancie Uherská. Když bylo hodonínské panství koupeno manželským párem Marií Terezií a Františkem I. Lotrinským, přešel pivovar do soukromého vlastnictví Habsburků. Po létech jej odkoupila firma S. Felber a synové, která ho roku 1891 prodala zkušeným vídeňským pivovarníkům V. a A. Mautnerům z Markhofu.

Ti se zasloužili o rozšíření sladovny před nádražím a vybavili pivovar špičkovým varným zařízením. Varné zařízení od pražské strojírný způsobilo, že pivo nabývalo větší kvality než v jiných pivovarech. A tak vznikly speciality Hodonínský granát a Pivo Markovo, které neslo pojmenování po soše sv. Marka stojící na průčelí Mautnerovy sladovny. Počátkem 1. světové války hodonínský pivovar ukončil svou činnost. Zhruba po sedmdesáti letech navázal na hodonínský pivovar minipivovar Kunc, jehož stavba začala v roce 1994 a v roce 1997 byl dokončen. Minipivovar leží v centru města na hlavní hodonínské třídě a díky němu se do Hodonína opět navrátila pivovarská tradice. Již ve dnech 24. - 27. srpna 1994 byl minipivovar Kunc pro veřejnost otevřen a 24. 9. 1994 otevřena restaurace, kde se začalo čepovat světlé nefiltrované pivo Švihák 12. Technologickou část minipivovaru, což jsou varné kotle, kvasné a ležácké tanky, vybavil strojírenský podnik ZVU, a.s. Hradec Králové. Dvounádobná varna je umístěna přímo v restauraci, kde mohou hosté sledovat sládku přímo při práci. Na vánoční svátky roku 2001 minipivovar připravil pro své hosty speciální pivo světlý ležák Dacan 16%. O roku později, v roce 2002 bylo na vánoční svátky připraveno pivo o stupeň vyšší než letošní rok, a o další rok později tento světlý speciál se svými 18% dostal název Pacholíček. Pro výrobu piva byl v roce 2004 použit granulovaný žatecký Červeňák, slad z Rajhradu a kvasinky z pivovaru v Pardubicích nebo Starobrno. Od listopadu 2005 krom světlého ležáka Švihák 12 pivovar také vyrábí tmavou třináctku Černý Švihák. Během druhé poloviny prosince 2005 sládek chystal výrobu světlé šestnáctky Dacan a uvažoval o zázvorovém pivu. Na počátku roku 2006 pivovar rozšiřuje svůj sortiment piva a na trh se dostává višňová třináctka a zázvorová dvanáctka a dále malinové a citrónové pivo. Dnes je majitelem minipivovaru Kunc pan Mgr. Petr Žižlavský, sládkem je Jaroslav Škrabal. [5, 1999-2009]

2.1.8 Pivovar Vyškov

Vaření piva ve Vyškově má dlouholetou tradici. V roce 1460 obnovil biskup Tas z Boskovic várečné právo zaniklé v husitských válkách, avšak písemně bylo potvrzeno až v letech 1498 až 1588. Roku 1680 byl podle nařízení biskupa Karla z Lichtenštejna dostavěn dnešní pivovar a do roku 1855 vedlo pivovar Olomoucké biskupství. Poté byl pivovar pronajímán různým nájemcům až do roku 1945. První plnicí aparát byl nainstalován již roku 1908. Pivovar zažil několik požárů, naštěstí byl vždy zrekonstruován a výroba piva byla opět obnovena. V roce 1945 se pak dostal pivovar pod národní správu a v roce 1948 byl znárodněn. Nyní je součástí akciové společnosti Jihomoravské pivovary. V nedávné době byl pivovar zmodernizován. Vyrábí se klasickým způsobem a převážná část piva je dodávána do obchodních sítí po celé Moravě. (Cichá, 2002)

2.1.9 Pivovar Pod Kněží horou ve Bzenci

Počátky bzeneckého piva byly poněkud neobvyklé. Panu Radomilu Patákovi, který podstoupil operaci nádorového onemocnění ledvin, bylo primářem doporučeno jako léčbu pít pivo. Od té chvíle se začal zajímat o tento kvašený mok z různých zdrojů a shromažďoval všechny dostupné informace, ačkoliv pocházel z vinařského kraje a pivo dříve nepil. Zjistil, že filtrované a pasterizované pivo zažene žízeň, avšak pro zdraví není zas až tak prospěšné. Rozhodl se tedy vyrábět své vlastní pivo. Zpočátku vyzkoušel fermentaci z koncentrátů, ovšem velké nadšení to v něm nevyvolalo. Neúspěch v něm posílil ještě větší touhu po výrobě vlastního piva. Štěstí se na něj usmálo, když zcela náhodně oslovil diskutujícího na svetpiva.cz a poprosil ho o zaslání sladu, chmele a kvasinek. Onen oslovený byl sládek Josef Balounek z Bělče. Z celé této náhody se nakonec stalo dobré pivovarnické přátelství a pan Radomil Paták konečně vyráběl svůj vlastní mok. Výroba piva pana Patáka spočívala v tom, že pivo zrál na klasické minispilce a dozrávalo v KEG sudech. Doba ležení 10% byla minimálně 3 týdny. Jeho pivovar se nachází pod Kněží Horou a jeho slavnostní otevření proběhlo 30. 6. 2007. Pivo se čepuje v restauraci Myslivna, nacházející se hned v sousedství.

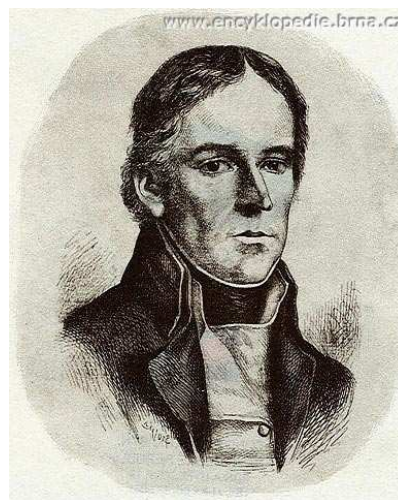
V restauraci se podává Kněžihorské pivo, světlá a tmavá desítka. Strojní zařízení se nalézá přímo na dvoře rodinného domku sládků a zahrnuje nerezový elektrický varný kotol, který slouží jako varna. Jako scezovací kád' slouží kotlina z dalšího kotle, dále pak nerezová spilka a ležácký tank umístěný v ležáckém sklepě. Jelikož na konci roku 2007 se v pivovaru rozšiřoval chladicí prostor, speciální pivo na vánoce se nevařilo. Od srpna 2007 se naskytla příležitost ochutnat také 10% světlé nefiltrované Kněžihorské pivo a 10% světlé zázvorové, tmavé, polotmavé a i silnější piva. Díky odběratelům získaných přes přátele se mu podařilo rozšířit výrobu a zvýšit kapacitu a rozvinout si tak svůj sen. V červnu v roce 2008 se pak na trhu objevilo pivo 12% a to světlé, polotmavé, tmavé, zázvorové a medové. Na počátku roku 2009 se Kněžihorské pivo nabízelo pouze v Hospůdce u Lokálky, která stojí přímo naproti bzeneckému vlakovému nádraží. Mimo Kněžihorského piva zde čepovali i kvasnicovou dvanáctku. [6, 1999-2009]

2.2 Osobnosti spojené se vznikem piva

Některé osobnosti, které ovlivnily historii nejen v pivovarnictví.

František Ondřej Poupě

Tento nestor pocházející z Českého Šternberka, je synem kováře a sládkem se vyučil u svého bratra v Třebíči, kde po vyučení ještě jeden rok pracoval. Dalších šest let strávil na vandru. Prošel řadu českých, německých, rakouských, polských a dalších pivovarů. Z této cesty začal rozlišovat český způsob vaření piva v Čechách a na Moravě, „švábský“ v Rakousku a Uhrách a „fušérský“ v Dánsku a Švédsku. Těž definoval, jak by mělo dobré pivo chutnat. Mělo by hasit žízeň, dodat vodu, sytit žaludek, podporovat stolici, avšak ne nadýmat nebo způsobovat zácpu.



Obrázek 9: Podobizna F. O. Poupěte
Zdroj: [10]

Poupě byl jeden z největších reformátorů českého pivovarnictví, zaváděl kvalitativní metody pro stanovení jakosti chmele a sladu. Také navrhoval plány pivovarů tak, aby docházelo k optimálnímu toku materiálu. Poupě byl první, kdo zavedl teploměr do procesu výroby sladu i vaření piva, sestrojil pivní váhu a vytvořil pivní tabulky, jenž byli předchůdci dnešních varných listů. Zasloužil se také o založení sladovnické školy.

Tadeáš Hájek z Hájku

Hájek byl pražským rodákem a studoval astronomii a medicínu ve Vídni. Dále se pak věnoval studiu matematice v Boloni a Milánu, z čehož matematiku později přednášel na Karlově univerzitě v Čechách. Stal se osobním lékařem císařů Maxmiliána II. a Rudolfa II. Vydal známý Mattioliho herbář, který obsahuje rozšířenou část věnovanou chmelu. Díky kontaktům se sládky použil získané zkušenosti v latinské publikaci, v českém překladu: „O pivu, způsobech jeho přípravy, jeho podstatě, silách a účincích. V knize se zmiňuje o technologii výroby sladu a piva, dokonce zde uvádí i problémy se zpracováním pivovarských odpadů a zdravotními účinky piva. Tato latinská publikace je bezesporu první publikací o pivu vydaná v Čechách, ale pravděpodobně též první publikací svého druhu na světě.

Louis Pasteur

Roku 1847 se stal doktorem přírodních věd a o dalších deset let později, při práci s mikroskopem, jako první na světě objevil existenci kvasinek a jiných mikroorganismů. Na základě tohoto poznání dokázal objasnit původ a mechanismus kvašení a hnití. Také vyřešil problém s nemocemi bource morušového. Roku 1867 se stal profesorem na Sorbonně a roku 1873 se stává členem Francouzské lékařské akademie. Díky jeho bádání se do nemocnic doslala dezinfekce a antiseptika, kterou lékaři do té doby neznali. V letech 1880-1885 vyřešil problémy s drůbeží cholerou a snětí slezinnou a objevil mimo jiné i vakcínu proti vzteklině. V roce 1888 vystupuje jako ředitel Ústavu pro studium infekčních chorob v Paříži, dnes známém jako Pasteurův ústav.
(Chládek, 2009, str. 170-173)

3 Praktická část

3.1.1 Tématické zájezdy po pivovarech

Okruhy:

1. Okruh Minipivovar Richard (Brno) – Pivovar Starobrnno (Brno) – Zámecký pivovar Oslavany (Oslavany)
2. Pivovar Černá hora (Černá hora) – Pivovar Sentice (Sentice)
3. Pivovar Pegas (Brno) – Minipivovar Kunc (Hodonín)
4. Pivovar Vyškov (Vyškov) – Pivovar Pod Kněží horou ve Bzenci

1. okruh: Minipivovar Richard – Pivovar Starobrnno – Zámecký pivovar Oslavany

Termín: 9. - 11. dubna 2010

Trasa zájezdu: Brno – Vysoké Popovice - Oslavany (délka trasy 2 x 42km)

Cena zájezdu: 2 725 Kč/os

Cena zahrnuje: 2x ubytování v hotelu se snídaní, dopravu, služby průvodce, exkurze pivovaru, vstupy do historických památek, večeře ve středověké krčmě (v hodnotě 200 Kč/os).

Cena nezahrnuje: stravování (2 obědy, 1 večeře).

Itinerář

- 1. den (pá): 13.30 hod. - nástup v Brně
14.00 hod. - návštěva pivovaru Starobrnno, prohlídka města Brno, katedrála sv. Petra a Pavla, Špilberk
18.00 hod. - ubytování v hotelu, večer volný
- 2. den (so): 8.30 hod. - nástup v Brně
9.00 hod. - odjezd do místního minipivovaru Richard
12.00 hod. - oběd v areálu pivovaru Richard, restaurace U Richarda

- 13.30 hod. - odjezd z ulice Veselá směr Vysoké Popovice, návštěva
firmy ZELPo-K, zde ochutnávka pařených sýrů
- 16 - 17.00 hod. - odjezd do Brna.
- 18.30 hod. - večeře ve středověké krčmě v Brně, ubytování v Brně
- 3. den (ne): 8.30 hod. - nástup v Brně
- 9.00 hod. - odjezd směr Oslavany, kde proběhne návštěva Zámeckého
pivovaru Oslavany
- 12.00 hod. - oběd a předání piv
- 13.00 hod. - odjezd do Brna

Ubytování

CITY Hotel

Vídeňská 183/124

619 00 Brno – Přízřenice

www.city-hotel.cz

Pro účastníky zájezdu jsem na přenocování vybrala hotel CITY hotel na webových stránkách. Hotel je umístěn v centru města Brna a řadí se mezi levnější ubytování, pokoje jsou skromné, čisté a útulné. K vybavení hotelu dále patří restaurace, bistro, herna, a také internetový koutek se čtyřmi počítači. K areálu hotelu patří také prostorné parkoviště zabezpečené kamerovým systémem.

Celková kapacita hotelu činí 306 lůžek a umožňuje pobyt i pro větší skupiny turistů. Z celkového počtu pokojů je 35 vybaveno kompletním sociálním zázemím včetně televizorů a minibarů. Hotel nabízí apartmány s velkoplošným televizorem, minibarem a velkou koupelnou. Pokoje bez sociálního zázemí mají pro ubytované hosty na každém patře společnou koupelnu s toaletou samostatně oddělené pro muže a pro ženy.

[7, 2009]

Tabulka 1: Ceny pokojů

Zdroj: [7]

Typ pokoje	Platba za 1 noc pokoj / noc vč. 9% DPH	Platba za 1 noc lůžko / noc vč. 9% DPH	Platba za 1 noc / BVV pokoj / noc vč. 9% DPH	BVV lůžko / noc vč. 9% DPH
1/1 lůžko	350 Kč	350 Kč	350 Kč	350 Kč
2/2 lůžka	590 Kč	295 Kč	590 Kč	295 Kč
1/2 lůžka s koupelnou	690 Kč	690 Kč	X	X
2/2 lůžka s koupelnou	890 Kč	445 Kč	1.990 Kč	995 Kč
3/3 lůžka	790 Kč	264 Kč	790 Kč	264 Kč
2/3 lůžka s koupelnou	890 Kč	445 Kč	2.490 Kč	1.245 Kč
3/3 lůžka s koupelnou	1.090 Kč	364 Kč	2.490 Kč	830 Kč
4/4 Apartmán	1.690 Kč	423 Kč	2.990 Kč	748 Kč

Tabulka 2: Typ pokoje

Zdroj: [7]

Typ pokoje	Moto Grand Prix Brno 14. 8. - 16. 8. 2009 pokoj/noc vč. 9% DPH
jednolůžkový standard	700 Kč
dvoulůžkový standard	885 Kč
třílůžkový standard	1.185 Kč
dvoulůžkový s koupelnou	1.680 Kč
třílůžkový s koupelnou	2.380 Kč
čtyřlůžkový/apartmán/ s koupelnou	3.300 Kč

Sleva pro skupiny nad 25 osob

Dlouhodobé pobyty 10-12 měsíců 4.000,- Kč/osoba

Cena za lůžko od 264,- Kč včetně DPH

Cena za snídani 85,- Kč včetně DPH, BVV 150,- Kč včetně DPH

Stravování

Páteční večer proběhne v Brně, zde doporučuji zajít na večeři do restaurace Potrefená husa na Moravském náměstí 8, která je známá svou dlouholetou gastronomickou tradicí. Restaurace nabízí posezení v příjemném prostředí, české pivo a skvělou kuchyni za přijatelné ceny. [8, 2008]

Po návštěvě minipivovaru Richard se zde nabízí možnost poobědvat přímo vedle minipivovaru v restauraci U Richarda. Můžete si vybrat z širokého výběru pokrmů a vychutnat si příjemné posezení v pěkné, moderní restauraci. [9, 2007]

Večeře je naplánována ve středověké krčmě v ulici Česká v Brně. S příjemně vytvořeným prostředím středověku se vrátíte do doby, kde se servírují jídla dle starých a dobových receptů, potkáte se se zbojníky a to vše budete moci plně vychutnat za doprovodu živé hudby s medovinou v ruce. [10, 2009]

Poslední den zájezdu je oběd po exkurzi Zámeckého pivovaru Templář přímo v Zámecké restauraci Oslavany. Restaurace nabízí stylové posezení v kuřáckých a nekuřáckých saloncích. Objednat je možné některou ze zámeckých specialit a k tomu popíjet místní kvasnicové pivo. [11, 2008].

Doprava

Ohledně dopravy jsem se informovala na webových stránkách www.sonsbeek.cz. Po celou dobu zájezdu bude k dispozici autobus s jedním řidičem od společnosti Pneuservis Sonsbeek s.r.o. [12, 2009]

Pneuservis Sonsbeek s.r.o.

Černovičky 5

627 00

Slatina

Navštívená místa

Brno

Statutární město Brno zastává druhé největší město v České republice a je hlavním a historickým městem Moravy. Město se rozprostírá na soutoku Svitavy a Svratky mezi Dyjskosvrateckým úvalem, Drahanskou a Českomoravskou vrchovinou, nejvyšším bodem je Kopeček. Původní Město Brno, které leží



Obrázek 10: Brno v noci

Zdroj: [11]

severovýchodně od centra Brna, je vyhlášeno městskou památkovou rezervací. Brno je významným administrativním střediskem, centrem české justice a sídlem orgánů s celostátní kontrolní působností. Rovněž zde můžeme najít jedenáct univerzit a vysokých škol, studio Českého rozhlasu a České televize.

Brno je vyhledávaným místem kultury, z nejznámějších divadel Janáčkov a Mahennovo divadlo, řada galerií a muzeí. Každoročně se v Brně konají Ignis Brunensis, mezinárodní soutěžní přehlídka ohňostrojů, a hudební a kulturní festivaly a výstavy na brněnském výstavišti. Mezi místní dominanty patří hrad Špilberk, katedrála sv. Petra a Pavla a Hrad Veveří, tyčící se nad brněnskou přehradou. Z dalších historických památek v Brně můžeme zhlédnout řadu renesančních a barokních dómů a paláců, pozdně gotickou radnici, Novou radnici, gotickou Měnínskou bránu, řadu kostelů a klášterů, mariánský sloup a kašnu Parnas. K turistickým lákadlům města patří chráněná krajinná oblast Moravský kras. V roce 2002 byla do seznamu Světového dědictví UNESCO zapsána vila Tugendhat, známá stavba moderního světového umění.

(Malátková, 2004, str. 255)

Katedrála sv. Petra a Pavla

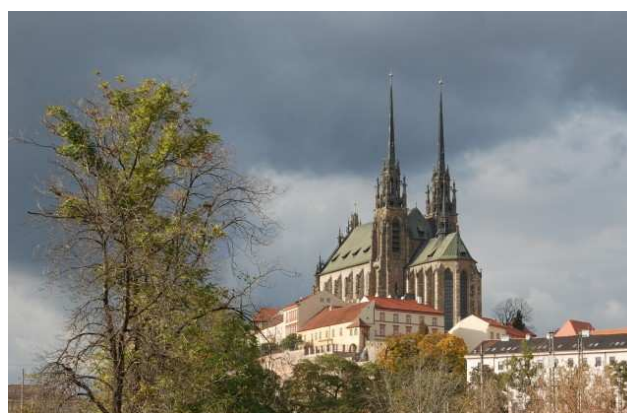
Nejstarší kostel na Petrově se datuje ze 12. a 13. století. Raně gotické dvojvěží kostela se stalo důležitým prvkem městského panoramatu. Kolem kostela se kdysi nacházel městský hřbitov. Petrská škola byla postavena kolem 14. století a nacházela se pod schody nad domy v dnešní

Biskupské ulici. Při požáru v 17. století byly některé části kostela zničeny a při švédském obléhání zdevastován, avšak v průběhu let byl neustále opravován. V letech 1889-1908 proběhla úplná regotizace kostela. Bylo

vybudováno nové dvojvěží, snížena věž nad severním vstupem, a nahrazeno barokní

západní průčelí novogotickým. Za biskupa dr. Františka Bauera v letech 1886-88 byla postavena kaple sv. Kříže a Panny Marie, která navazovala na biskupskou rezidenci.

(Kuča, 1996, str. 255)



Obrázek 11: Katedrála sv. Petra a Pavla

Zdroj: [12]

Špilberk

Původně královský hrad byl založen kolem poloviny 13. století českým králem Přemyslem Otakarem II. Stavba tyčící se nad historickým centrem města Brna se postupně stala mohutnou barokní pevností, která sloužila jako sídlo vládců Moravy. Avšak panovníci navštěvovali sídlo pouze příležitostně. Hrad je známý především okupací švédskými vojsky během třicetileté války. Pod velením plukovníka Raduita de Souches. Špilberk odolal tříměsíčnímu dobývání a plukovník se pak zasloužil o přebudování hradu na nejvýznamnější barokní pevnost na Moravě. Součástí špilberské pevnosti bylo také pevnostní vězení. Roku 1783 se rozhodl císař Josef II. proměnit pevnostní vězení na civilní věznici, kde byli drženi vězni za nejtěžší zločiny. Později zde byli vězněni i političtí vězni a francouzští revolucionáři. Díky tomu se Špilberk postupně stal velkou civilní věznicí. V roce 1855 byla funkce věznice zrušena císařem Františkem Josefem I. a po třech letech se prostory proměnily na vojenské kasárny.



Obrázek 12: Hrad Špilberk

Tím však vězeňská funkce

Zdroj: [13]

Špilberku zcela nekončila. Během první světové války zde byli vězněni vojáci i civilní odpůrci rakouského režimu. V letech druhé světové války německá armáda provedla rozsáhlé úpravy, aby zde vytvořila vzorová kasárna. Roku 1960 se Špilberk stává sídlem muzea města Brna. Většina dnešních budov – jižní, západní a severní křídlo i střední trakt, rozdělující dřívější velké nádvoří na dvě části – vznikla až rozsáhlou přestavbou pevnosti na věznici ve třicátých letech 19. století.

V létě se hradní nádvoří a další prostory hradu využívají na různá kulturní vystoupení, koncerty divadelní přestavení, i historické výjevy, nechybí ani sportovní soutěže.

Z vyhlídkového ochozu nárožní věžice se návštěvníkům nabízí i ojedinělý pohled na město Brno a jeho okolí. Dnes je Špilberk Muzeem města Brna a roku 1962 byl prohlášen národní kulturní památkou. [13, 2005-2009]

Vysoké Popovice

Obec Vysoké Popovice leží na západní hranici okresu Brno-venkov, 30km od Brna. Tato malá vesnice s méně než 700 obyvateli nabízí svým občanům obchod se smíšeným zbožím, mateřskou a základní školu a nachází se zde také Česká pošta. Z památek ve Vysokých Popovicích je možno navštívit kostel sv. Jana Křtitele, který obklopuje místní hřbitov s lipovou alejí a Zájezdní hostinec - Panská hospoda z roku 1755. Každoročně jsou obcí pořádány různé kulturní akce jako například ostatky, pouť koncem června, obecní ples, hody, dětský den a dětský karneval. [14, 2009]

Výrobna sýrů

Roku 1995 vzniká ve Vysokých Popovicích firma ZELPo spol. s.r.o, která se specializuje na výrobu pařených sýrů. Nejprve výrobce zakoupil výrobní prostory, později svou obchodní aktivitu rozšířil po celé republice. Nejznámějším výrobkem jsou „korbačiky“, jež se postupným rozvojem začaly vyrábět korbačiky slané, uzené nebo dochucené kořením. Sortiment se postupně rozšířil od deseti po třicet druhů chutí sýru. Pařené sýry jsou vyrobeny z mlékárensky ošetřeného kravského sýru, bez přidání chemických přísad a stabilizátoru, což je řadí mezi přírodní výrobky. [15, 2006]

Středověká krčma

Zážitková restaurace středověká krčma se nachází v ulici Česká v Brně. Obsluha probíhá zábavnou formou, obsluhující jsou oděni ve středověkých kostýmech a interiér restaurace je vytvořen ve středověkém stylu. V restauraci se používají pro pokrmy kameninové nádoby a pokrmy se vaří podle starých a dobových receptů.



Obrázek 13: Interiér krčmy

Zdroj: [14]

- 18.00 hod. - ubytování v Tišnově
- 2. den (ne): 9.00 hod. - odjezd do Sentic, prohlídka minipivovaru Sentic
- 12.00 hod. - oběd
- 13.30 hod. - odjezd směr Brno

Ubytování

Jelikož se zde jedná o dvoudenní zájezd, přespání jsem naplánovala v Tišnově. Ze tří vhodných ubytovacích zařízení jsem zvolila hotel Květnice***. Hotel je situován na tišnovském náměstí. V areálu hotelu je také zahrnuta hotelová restaurace s širokým sortimentem pokrmů, mimo restauraci také salónek a vinárna. Z doplňkových služeb je možné využít služeb maséra, zapůjčení cyklistických kol, společenské hry a jiné.

Celková kapacita představuje 54 míst. Vybavení pokojů zahrnuje TV, SAT, telefon, WC, sprchu a bezbariérový přístup k pokojům. [17, 2007]

Tabulka 3: Ceník služeb

Zdroj: [17]

POKOJ - 1/1	CENA
1- lůžkový pokoj číslo: 101, 102, 103, 104, 105, 107, 108, 109, 111, 201, 203, 205	550,- Kč
1-lůžkový pokoj s vanou: 106, 110, 206	800,- Kč
POKOJ - 1/2	CENA
1/2 lůžkový pokoj číslo: 102, 103, 104, 105, 107, 108, 109	1000,- Kč
1/2 lůžkový pokoj číslo: 111, 203, 205	900,- Kč
1/2 lůžkový pokoj s vanou číslo: 106, 110, 206	1200,- Kč
Ceny jsou uvedeny bez snídaně s DPH	
Cena snídaně	+100,- Kč
Doplňkové služby	
Postýlka	+300,- Kč
Pes/noc	+100,- Kč

Stravování

V sobotu dopoledne se vyjíždí z Brna směrem do Černé Hory, kde proběhne prohlídka a degustace piva. Poté je oběd přímo v areálu pivovaru. V Centru sladovny najdete restauraci s kapacitou 80 míst, kde je také možnost sezení v odděleném kuřáckém salónku. V teplých měsících je možné posedět v zahradní restauraci a strávit večer venkovním grilováním. Navečer budou připraveny tradiční venkovské zabijačkové hody. Tyto hody v minulosti v Tišnově již probíhaly, jejich uskutečnění je možné zajistit objednááním u firem, které se tímto zabývají.[3, 2008]

Na druhý den se můžete těšit na návštěvu minipivovaru Sentice. Jeho majitel pan Jiří Jelínek podá výklad o historii jeho pivovaru a nabídne ochutnávku kvasnicového piva Kvasar. Po prohlídce minipivovaru je plánován oběd v pohostinství U Růženky.

Doprava

Ohledně dopravy jsem se informovala na webových stránkách www.sonsbeek.cz. Po celou dobu zájezdu bude k dispozici autobus s jedním řidičem od společnosti

Pneuservis Sonsbeek s.r.o.

Pneuservis Sonsbeek s.r.o.

Černovičky 5

627 00

Slatina

Navštívená místa

Černá Hora

Město Černá Hora leží v okrese Blansko v Jihomoravském kraji. Vyvýšeným terénem město získalo chráněnou polohu, kde na západní straně vznikl černo-horský hrad. Ten byl založen zřejmě před rokem 1279. Jeho původní podoba dodnes není známa.

Z dalších památek zde můžeme najít pohřební kapli sv. Josefa, centrální stavba s arkádovými ochozy po stranách. Kaple se datuje z roku 1720. Z kostelů je nejvýznamnější kostel sv. Vavřince, postaven v letech 1707-10.

Tišnov

Město Tišnov se nachází v okrese Brno-venkov v Jihomoravském kraji, asi 25 km od centra Brna. První zmínka o městě se datuje z roku 1233 a souvisí se založením kláštera Porta coeli. Porta coeli, se nachází v obci Předklášteří.

Patří k nejvýznamnějším stavebním památkám v České republice. Dále kostel sv. Václava, radnice, nesoucí ráz z 18. století, barokní domy, jako jsou Humpolka, Panský dům, U Jana, Perštýn, Peklo a U Bílé růže.



Obrázek 14: Porta coeli

Zdroj: [15]

Sentice

Malá obec Sentice je situována v Boskovické brázdě, asi 20km severozápadně od Brna. Je součástí mikroregionu Čebínka, která kromě Sentice sdružuje ještě dalších 6 obcí. Nejbližším městem je Tišnov, vzdálený zhruba 5km od Sentic. Z památek bychom se měli zmínit o kapli zasvěcené sv. Janu z Nepomuku, barokní sochy stojící před kaplí představují sv. Jana z Nepomuku a sv. Floriána. Obě sochy jsou památkově chráněny. Uprostřed náměstí se nalézá památník věnovaný obětem I. a II. světové války. Centrem kulturního a sportovního dění je místní sokolovna. [18, 2008]

3. okruh: Pivovar Pegas (Brno) – Minipivovar Kunc (Hodonín)

Termín: 12. - 13. června 2010

Trasa zájezdu: Brno – Šošůvka – Hodonín (délka trasy 2x 128km)

Cena zájezdu: 2 135 Kč/os

Cena zahrnuje: 1x ubytování v hotelu se snídaní, dopravu, služby průvodce, exkurze pivovaru, prohlídku kozí farmy.

Cena nezahrnuje: stravování (2 obědy, 1 večeře)

Itinerář

- 1. den (so): 8.30 hod. - nástup v Brně, následuje prohlídka pivovaru a pivnice Pegas v Brně
 - 12.00 hod. - oběd
 - 13.30 hod. - odjezd z Brna směrem do obce Šošůvka, zde prohlídka kozí farmy, možnost nákupu kozích sýrů
 - 17.00 hod. - návrat do Brna, ubytování v hotelu
 - 19.00 hod. - večeře v hospodě Brněnský šenk
- 2. den (so): 8.30 hod. - nástup v Brně, přesun do Hodonína, návštěva minipivovaru Kunc
 - 12.00 hod. - oběd
 - 13.30 hod. - přesun do Brna

Ubytování

Stejně jako pro účastníky 1. zájezdu, jsem na přenocování vybrala hotel CITY hotel, který je umístěn v centru města Brna, konkrétně na Vídeňské ulici č. 183/124. Tento hotel se řadí mezi levnější ubytování, pokoje jsou skromné, čisté a útulné. K vybavení hotelu dále patří restaurace, bistro, herna, a také internetový koutek se čtyřmi počítači. K areálu hotelu patří také prostorné parkoviště zabezpečené kamerovým systémem. Nedaleko CITY hotelu se nachází supermarket Futurum s širokým sortimentem zboží a služeb.

Celková kapacita hotelu činí 306 lůžek a umožňuje pobyt i pro větší skupiny turistů. Z celkového počtu pokojů je 35 vybaveno kompletním sociálním zázemím včetně televizorů a minibarů. Na každém patře je umístěna zařízená kuchyně, která je hostům k dispozici. Hotel nabízí apartmány s velkoplošným televizorem, minibarem a velkou koupelnou. Pokoje bez sociálního zázemí mají pro ubytované hosty na každém patře společnou koupelnu s toaletou samostatně oddělené pro muže a pro ženy. [7, 2009]

Tabulka 4: Ceny pokojů

Zdroj: [7]

Typ pokoje	Platba za 1 noc pokoj / noc vč. 9% DPH	Platba za 1 noc lůžko / noc vč. 9% DPH	Platba za 1 noc / BVV pokoj / noc vč. 9% DPH	BVV lůžko / noc vč. 9% DPH
1/1 lůžko	350 Kč	350 Kč	350 Kč	350 Kč
2/2 lůžka	590 Kč	295 Kč	590 Kč	295 Kč
1/2 lůžka s koupelnou	690 Kč	690 Kč	X	X
2/2 lůžka s koupelnou	890 Kč	445 Kč	1.990 Kč	995 Kč
3/3 lůžka	790 Kč	264 Kč	790 Kč	264 Kč
2/3 lůžka s koupelnou	890 Kč	445 Kč	2.490 Kč	1.245 Kč
3/3 lůžka s koupelnou	1.090 Kč	364 Kč	2.490 Kč	830 Kč
4/4 Apartmán	1.690 Kč	423 Kč	2.990 Kč	748 Kč

Tabulka 5: Typ pokoje

Zdroj: [7]

Typ pokoje	Moto Grand Prix Brno 14. 8. - 16. 8. 2009 pokoj/noc vč. 9% DPH
jednolůžkový standard	700 Kč
dvoulůžkový standard	885 Kč
třílůžkový standard	1.185 Kč
dvoulůžkový s koupelnou	1.680 Kč
třílůžkový s koupelnou	2.380 Kč
čtyřlůžkový/apartmán/ s koupelnou	3.300 Kč

Sleva pro skupiny nad 25 osob

Dlouhodobé pobyty 10-12 měsíců 4.000,- Kč/osoba

Cena za lůžko od 264,- Kč včetně DPH

Cena za snídani 85,- Kč včetně DPH, BVV 150,- Kč včetně DPH

Stravování

Při návštěvě pivovaru a pivnice Pegas v Brně je možnost poobědvat přímo v hospodě.

Večeře proběhne v restauraci Brněnský šenk na Dominikánské ulici. V teplých měsících je možno posedět na zahrádce.

Následující den se po snídani přesuneme do Hodonína na prohlídku minipivovaru Kunce, kde současně poobědváte.

Doprava

Ohledně dopravy jsem se informovala na webových stránkách www.sonsbeek.cz. Po celou dobu zájezdu bude k dispozici autobus s jedním řidičem od společnosti

Pneuservis Sonsbeek s.r.o.

Pneuservis Sonsbeek s.r.o.

Černovičky 5

627 00

Slatina

Navštívená místa

Šošůvka

Obec se rozprostírá v okrese Blansko, u severního okraje chráněné krajinné oblasti Moravský kras a severně od města Brna. Obcí protéká říčka Punkva. Sousední obcí je obec Sloup. Na východní straně obce se vyvyšuje vrchol Helišova skála, na jehož jižním úbočí je zatopený lom s jezírkem. V podzemí v prostoru mezi Šošůvkou a



Obrázek 15: Sloupsko-šošůvské jeskyně

Zdroj: [16]

Sloupem se nachází labyrint chodeb Sloupalo - šošůvské jeskyně. Zajímavostí obce jsou kaple svatého Václava a Anežky České postavená v roce 2002, litinové kříže,

šachtová vápenná pec, selská usedlost se zachovanou výrobou kozího sýra, roubená stodola a sklep. Pokud bychom se vydali po cyklostezce ke vchodu Sloupsko - šošůvské jeskyni, dostaneme se až k propasti Macocha. [19, 2007-2009]

Farma dojných a kašmírských koz v obci Šošůvka

Od roku 1990 se rozhodli manželé Sedlákoví navázat na starou tradici svých předků. Vedle chovu 150 koz, dále ještě obhospodařují ornou půdu, kde pěstují ječmen, oves, tritikale a vojtěškotrávu pro výrobu senáže. Krmná dávka se doplňuje vlastním senem a nákupem sóji, lizu a krmné soli.

Kozy se dojí dvakrát za den a mléko se denně zpracovává na sýry a tvaroh. Sýry chovatelé dodávají do tržní sítě Zdravá výživa po celé České republice. Jelikož majitel je současně veterinárním lékařem, zvířata jsou pod stálým veterinárním dohledem.

[20, 2006]

Hodonín

Průmyslové a lázeňské město Hodonín leží na hranici se Slovenskem. Leží v jihovýchodní části Moravy a dotýká se horních výběžků chráněné krajinné oblasti Bílé Karpaty. Městem protéká řeka Morava. Je rodištěm prvního československého prezidenta Tomáše Garrigue Masaryka. Na území města Hodonína se vyskytuje řada památek vedených v Ústředním seznamu památek ČR. Mezi zdejší památky patří Masarykovo náměstí, dějiště mnoha společenských akcí, radnice ve stylu norimberské recese, barokní kostel sv. Vavřince, Mariánský sloup, kaple sv. Kříže. Z kultury můžeme navštívit Naftařské muzeum, jediné svého druhu u nás, Masarykovo muzeum nebo Galerii výtvarného umění. V Hodoníně se rovněž konají festivaly a různé slavnosti, z nejznámějších je Svatovavřínecká slavnost.

(David, Soukup, 2006, str. 250-251)

4. okruh: Pivovar Vyškov (Vyškov) – Pivovar Pod Kněží horou ve Bzenci

Termín: 6. - 7. listopadu 2010

Trasa zájezdu: Vyškov – Kyjov – Bzenec (délka trasy 2 x 70km)

Cena zájezdu: 2 235 Kč/os

Cena zahrnuje: 1x ubytování v hotelu se snídaní, dopravu, služby průvodce, vstup do sklárny a návštěvu zámku.

Cena nezahrnuje: stravování (2x oběd, 1x večeře)

Itinerář

-1. den (so): 8.30 hod. - sraz ve Vyškově, následuje prohlídka pivovaru Vyškov

12.00 hod. - oběd

13.30 hod. - přesun do Slavkova u Brna, prohlídka města

- 15.30 hod. - odjezd do Kyjova, zde prohlídka skláren a možnost zakoupení sklářských výrobků
- 18.00 hod. - ubytování v Kyjově
- 2. den (ne): 9.00 hod. - odjezd do Milotic, návštěva zámku Milotice
- 10.30 hod. - odjezd do Bzence, následuje prohlídka pivovaru v Bzenci
- 12.30 hod. - oběd
- 14.00 hod. - odjezd do Vyškova

Ubytování

TRIFIN PLUS s.r.o.

Kyjov, ul. Komenského 606, PSČ 697 01

tel.: 518 611 517, 518 611 516, fax: 518 611 515

mobil: 606 888 135

www.trifin.cz, e-mail: ubytovani@trifin.cz

V sobotu vás po návštěvě Slavkova u Brna autobus odveze do města Kyjov, kde se ubytujete. Pro ubytování na jednu noc jsem zvolila Ubytování, penzion a hotel Trifin. Ubytovací objekty se nacházejí přímo v centru města Kyjov v klidném prostředí s možností celé řady kulturního a společenského vyžití. Mimo restaurací a barů je zde možnost posedět ve stylových vinných sklípcích, ze sportovního vyžití bowling, squash a jiné.

Celková kapacita lůžek je 110, všechny pokoje mají své vlastní sociální zařízení, některé pokoje jsou vybaveny vlastní kuchyňkou, popřípadě vařiči, TV a chladničkami. Ceník ubytování se pohybuje od 90,-Kč do 280,-Kč na osobu na noc. [21, 2008]

Stravování

V sobotu, po prohlídce pivovaru ve Vyškově bude následovat oběd v pivnici situované vedle pivovaru Vyškov. Večeře bude domluvena v restauraci sídlící nedaleko ubytování v hotelu Trifin, kam vás autobus přepraví po prohlídce sklárny v Kyjově.

Neděle začne snídaní v hotelu Trifin, po návštěvě pivovaru v Bzenci poobědváte v blízké restauraci Myslivna.

Doprava

Ohledně dopravy jsem se informovala na webových stránkách www.sonsbeek.cz. Po celou dobu zájezdu bude k dispozici autobus s jedním řidičem od společnosti

Pneuservis Sonsbeek s.r.o.

Pneuservis Sonsbeek s.r.o.

Černovičky 5

627 00

Slatina

Navštívená místa

Vyškov

Okresní město se rozprostírá 27km východně od Brna a leží téměř uprostřed Moravy. Starobylé biskupské město je situováno ve Vyškovské bráně na horním toku řeky Hané. Jeho historické je městskou památkovou rezervací. Z historických památek sem patří zámek - původně gotický hrad z 15. století, na zámek je napojena zámecká zahrada, kostel Nanebevzetí Panny Marie z období pozdní gotiky, renesanční radnice, Morový sloup na náměstí, barokní kašna, studna, hradby a kaple sv. Anny. Ve Vyškově je situováno velké množství objektů prohlášených za kulturní památku. Mezi místní atrakce patří ZOO park a aquapark. [22, 2008]

Slavkov u Brna

Obec leží v okrese Vyškov na Jižní Moravě. Slavkov u Brna je proslaven především svou bitvou „tří císařů“ rakouskou-francouzské války. Právě zde 2. 12. 1805 Napoleonovo vojsko porazilo spojenou rusko-rakouskou armádu vedenou M. I. Kutuzovem. Na základě Napoleonova vítězství Rakousko podepsalo na slavkovském zámku dohodu o bratislavském míru. V obci se nacházejí archeologické nálezy z doby bronzové a laténské pohřebiště. Svým návštěvníkům historické město rovněž nabízí barokní zámek s muzeem, galerií a rozsáhlou zahradou. Dále pak renesanční radnici, klasicistní kostel z roku 1789, synagogu, či židovský hřbitov. Historické jádro města je od roku 1990 městskou památkovou zónou.

(Diderot, 2002, str. 165)

Kyjov

Město s historickým jádrem leží v okrese Hodonín v oblasti jihovýchodní Moravy. Centrum města se řadí do městských památkových zón. Kyjov patří do skupiny měst se zaměřením na vinařství, ovocnářství a zelinářství. Každoročně se zde konají koncerty vážné hudby, divadlo, jazzové koncerty a folklórní koncerty lidových prvků. Z památek zde může návštěvník zhlédnout renesanční zámek z roku 1548, který je od roku 1911 vyzdoben sgrafity Jano Kohlera. Dále renesanční radnici na náměstí postavenou italskými staviteli, Mariánský sloup před radnicí, novorenesanční budova Klvaňova gymnázia, kostel Nanebevzetí Panny Marie, kaple sv. Martina nad zámekem a kaple sv. Rocha z roku 1716, postavena na nejvyšším bodě katastru a znamená poděkování za ochranu před morem. Mezi rarity patří Chudobinec Dominka Jurkovského, jenž sloužil jako útulek pro 12 chudých měšťanů a na jehož místě dnes stojí Základní umělecká škola. [23, 2009]

Zámek Milotice

Malební barokní zámek je situován v obci Milotice, v jihovýchodní části Moravy. Státní zámek, nazýván též perla jihovýchodní Moravy, tvoří



Obrázek 16: Zámek Milotice

Zdroj: [17]

komplex barokních staveb a zahradní architektury. Do

zámeckého areálu nás uvádí vstupní brána se sochařskou výzdobou, jenž se tyčí na začátku mostu vedoucího k zámku. Na zámek navazuje okrasná zahrada ve francouzském stylu. Z široké škály místností jistě stojí za povšimnutí freskový sál. Ten byl používán jako letní jídelna. Celá freska v sále má přednět oslavu habsburského rodu. Čínský pokoj upoutá pozornost nejhonosnějším mobiliářem s belgickými gobelíny či postelí s nebesy. Existuje zde domněnka, že právě v čínském pokoji strávil císařský pár Marie Terezie s Františkem Štěpánem Lotrinským několik nocí.

Každý rok se na zámku konají koncerty, folklórní akce, koncerty folklórové, vážné a dobové hudby a spousta dalších kulturních a společenských akcí. [24, 2007-2008]

Bzenec

Město Bzenec se nachází mezi Kyjovem a Veselím nad Moravou, 24km od Hodonína na jižní Moravě. Městem protéká řeka Morava a sousedícím městem je město Strážnice, známé svým Mezinárodním folklórním festivalem. Během návštěvy Bzence by návštěvník jistě neměl opomenout prohlídku Starého hradu, barokního kostela sv. Jana Křtitele, židovskou čtvrť a bzenecký zámek. Původně renesanční, později barokní a dnes pseudogotický zámek je doprovázen anglickým parkem z poloviny 19. století. V areálu parku můžeme zhlédnout místní zajímavost 900 let starou Bzeneckou lípu. Starý hrad tvořil dominantu města a na bzeneckém kopci stával ve 12. století. Podle dochovaných záznamů zde měli čeští králové své vinice a ve sklepích hradu dobrá vína. [25, 2008]

3.2 Kalkulace zájezdu

Zájezd je určen pro 25 – 30 osob, s doprovodem 1 průvodce a 1 řidiče.

Všechny tématické zájezdy budou uskutečněny dopravcem Pneuservis Sonsbeek s.r.o.

Podle získaných informací od dopravce, je cenová nabídka následující:

Základní sazba za 1 ujetý km (do 200km).....23 Kč

1 hodina čekání (6 – 18hod).....120 Kč

Ceny jsou bez DPH.

Služby průvodce: 300Kč/hod.....celkem 20 hodin během 3-denního zájezdu

3.2.1 Nepřímé náklady na celou skupinu

Kalkulace cen dopravy

1. náhrada za ujeté km

Počet celkových ujetých km = 84km

Sazba za 1 ujetý km = 23 Kč

Výpočet: $84 + 5\% * 23 = 2\ 030\ Kč$

2. náhrada za čekání

Počet předpokládaných hodin za čekání = 9 hodin

1 hodina čekání = 120 Kč

Výpočet: $9 * 120 = 1\ 080\ Kč$

3. náklady za druhého řidiče

V průběhu celého zájezdu bude potřeba pouze 1 řidiče, jedná se o tuzemský zájezd.

Náklady na 2. řidiče = 0 Kč

4. stravné řidičů

Dle vyhlášky č.451/2008 Sb. Je sazba stravného 144 – 172 Kč na 1 řidiče.

Výpočet: $2\ (\text{celé dny}) * 144 = 288\ Kč$

5. rozdíl v ceně nafty

Jedná se o tuzemský zájezd, tudíž zde není rozdíl v ceně nafty.

0 Kč

6. ostatní náklady

Dopravce se nezmínil o žádných ostatních nákladech.

=> 0 Kč

7. silniční poplatky

autobus typ **MERCEDES BENZ 340** – počet náprav 2, emisní třída Euro III

celkem km po dálnicích a rychlostních silnicích – 17 km.

Tabulka 6: Sazby mýtného pro dálnice a rychlostní komunikace

Zdroj: [33]

Sazby mýtného pro dálnice a rychlostní komunikace						
emisní třída	EURO II a nižší			EURO III a vyšší		
počet náprav	2	3	4 <	2	3	4 <
sazba Kč/km	2,30	3,70	5,40	1,70	2,90	4,20

Tabulka 7: Sazby mýtného pro silnice I. Třídy

Zdroj: [33]

Sazby mýtného pro silnice I. třídy						
emisní třída	EURO II a nižší			EURO III a vyšší		
počet náprav	2	3	4 <	2	3	4 <
sazba Kč/km	1,10	1,80	2,60	0,80	1,40	2,00

Výpočet: 17 km * 1,70 = 28,9 Kč

Celkem: 28,9 Kč

8. Parkovné

Brno – ulice Veselá, 40 Kč/hod.....4hod

Výpočet: 40 * 4 = 160 Kč

9. Zdanění položek 1.- 6.

2 030 Kč + 1 080 Kč = 3 110 Kč + 19% = 3 701 Kč

DPH = 591 Kč

Celkem náklady na dopravu

Výpočet: $2\,030 + 1\,080 + 28,9 + 160 + 591 = 3\,918,8 \text{ Kč}$

Kalkulace nákladů na průvodce

Smluvená odměna pro průvodce činí 300Kč/hod

Ubytování pro průvodce zajištěno zdarma (nad 20 účastníků – jedno místo zdarma)

Stravování – v ceně zájezdu je zajištěna 2x snídaně a 1x večeře

Výpočet: $300 \text{ Kč} * 20 = 6\,000 \text{ Kč}$

Akce za pevné ceny

0 Kč

Nepřímé náklady celkem

Výpočet: $3\,918,8 + 6\,000 = 9\,918,8 \text{ Kč}$

3.2.2 Přímé náklady na 1 účastníka

- **Ubytování a stravování**

2 noci, CITY hotel, Brno

Cena: 760 Kč/2 lůžkový pokoj, v ceně je zahrnuta snídaně

Příplatek: 200 Kč/večeře

Výpočet: $760 * 3 * 13 + 200 * 26 = 29\,640 + 5\,200 = 34\,840 \text{ Kč}$

Celkem: 34 840 Kč

Ceny jsou uvedeny s DPH.

- **Pojištění**

Pojištění je zahrnuto v celkové ceně zájezdu.

- **Kurzové riziko**

Jedná se o tuzemský zájezd, kurzové riziko je tedy nulové.

0 Kč

- **Realizace CK**

Marže ve výši 30% k ceně zájezdu

Celkem: $3\,918,8 + 6\,000 + 34\,840 = 44\,758,8 \text{ Kč}$

Marže 30% = 13 427,64 Kč

Přímé náklady celkem:

44 758,8 + 13 427,64 = 58 186,44 Kč

CELKOVÁ CENA ZÁJEZDU

Výpočet: 9 918,8 + 58 186,44 = **68 105,24**

CENA ZÁJEZDU NA 1 ÚČASTNÍKA

Výpočet: **68 105,24 / 25 = 2 725 Kč**

Závěr

Výroba piva a jeho význam je velice zajímavý. Stejně tak historie pivovarů a jejich porovnání. Jsou to informace málo známé a pro milovníky piva jistě zajímavé.

V první části mé práce seznamuji s významem piva a s vývoji jednotlivých pivovarů. Historii pivovarů uvádím proto, aby byl návštěvník informován o navštíveném pivovaru, a především z důvodu možného porovnání rozdílů malých a velkých pivovarů. Každý pivovar má svůj specifický původ a i rozvoj pivovaru v dalších letech se značně liší. Menší pivovary jsou výjimečné tím, jaký druh piva vaří, velké pivovary nabízí široký sortiment piv, včetně různorodosti stupňů a příchutí piva. Během studií vývoje jednotlivých pivovarů jsem se dočetla, že sládci pivovarů zkoušeli nabízet svým zákazníkům také ochucená piva, ale velký úspěch nesklidili.

Co se týče procesu výroby piva, je opravdu dlouhý a pivo prochází mnoha etapami, než se dostane ke svým zákazníkům.

Praktická část je tvořena čtyřmi tematickými zájezdy, kde má mimo návštěv pivovarů účastník možnost poznat také kulturní památky v blízkosti trasy a strávit relaxační večery zábavnou formou. Ubytování jsem zvolila v Brně, Tišnově a Kyjově. V Brně se jedná o CITY hotel, v Tišnově o hotel Květnice*** a v Kyjově o penzion a hotel Trifin. Volila jsem levnější ubytování, avšak umístěné co nejbližší centru.

Při výběru dopravce pro zájezdy jsem oslovila čtyři firmy, z nichž jediná - Pneuservis Sonsbeek s.r.o., zareagovala na mou žádost.

Strava je u zájezdů na vlastní náklady, pouze při ubytování jsou v ceně zahrnuty snídaně a u některých zájezdů s večerními akcemi, jsou zahrnuty i večeře. Obědy proběhnou převážně v areálech pivovarů či jejich blízkosti.

Při plánování zájezdů mne také zajímalo, zda by měly cestovní kanceláře a jiné společnosti zájem o tento druh zájezdu. Oslovila jsem 10 subjektů. Pouze společnost ČEBUS Brno zareagovala na můj dotaz. Tato cestovní kancelář se mimo jiné specializuje také na enoturistiku a gastroturistiku a tyto tematické zájezdy jsou pro ni lákavou nabídkou.

Také jsem se obrátila na již zveřejněné pivovary, konkrétně na majitele pivovarů. Zajímalo mne, zda by měli zájem spolupracovat s cestovními kanceláři či jinými společnostmi. Pivovar Pegas se na můj dotaz vyjádřil s tím, že s cestovní kanceláři již spolupracuje, avšak rád svou nabídku ještě rozšíří. O výsledky dotazníků by z jeho strany zájem byl. Společnost AYLA, s.r.o. kdysi zkoušela nabízet tento typ zájezdu, ovšem z důvodu nevysoké poptávky od nabídky brzy upustila. V současné době tyto zájezdy nenabízí a ani se po nich nepoptává.

Dle mého mínění zde proběhla spíše nabídka akcí, kde se návštěvníci zúčastnili exkurze pouze do jednoho pivovaru, a nejednalo se o ucelené zájezdy. Zájezdy, které jsem vytvořila, tvoří určitý „balíček služeb“ s poznávací a zábavní formou. Víkendové zájezdy obsahují návštěvu více pivovarů, kde mezi jednotlivými exkurzemi pivovarů jsou také prohlídky kulturních památek a nechybí ani společenské vyžití. Na webových stránkách jsem narazila též na jednodenní soukromé akce pořádané malými skupinami lidí pro jejich nejbližší přátele. Ovšem zde se opět jednalo pouze o exkurzi do některých z pivovarů. Proto si myslím, že tento typ zájezdů na našem trhu stále schází.

Citovaná literatura

CHLÁDEK L., *Pivovarnictví*. Praha: Grada Publishing, a.s., 2007. ISBN 978-80-247-1616-9.

CICHÁ, I., *Pivovary Moravy a Slezska*. Český Těšín: Region Silesia, 2002. 109 s. ISBN 80-238-9776-4.

MALÁTKOVÁ, J., *Ottova encyklopedie*. Praha: Ottovo nakladatelství, 2004. 1144 s. ISBN 80-7360-014-5.

KUČA, K., *Města a městečka v Čechách, na Moravě a ve Slezsku*. Praha: Nakladatelství Libri, 1996. 873 s. ISBN 80-85983-12-5.

DAVID, P., SOUKUP, V., *Cestovní kniha*. Praha: Nakladatelství S&D, 2006. 319 s. ISBN 80-86899-13-6.

Encyklopedie Diderot. Praha: Diderot, 2002. 428 s. ISBN 80-86613-07-0.

[1] *Wikipedie. Pivo* [online]. ©2009 [cit. 2009-9-28]. Dostupný z WWW:

<<http://cs.wikipedia.org/wiki/Pivo>>.

[2] *Zámecký pivovar Oslavany* [online]. ©2009 [cit. 2009-10-02]. Dostupný z WWW:

<<http://pivovar.oslavany.info/historie-oslavanskeho-pivovaru.php>>.

[3] *Pivovar Černá Hora* [online]. ©2008 [cit. 2009-10-02]. Dostupný z WWW:

<<http://www.pivovarcernahora.cz/Article.asp?nDepartmentID=35&nArticleID=5&nLanguageID=1>>.

[4] *Pivovar Pegas* [online]. ©1999-2009 [cit. 2009-10-03]. Dostupný z WWW:

<<http://www.pivovary.info/prehled/pegas/pegas.htm>>.

[5] *Minipivovar Kunc* [online]. ©1999-2009 [cit. 2009-10-05]. Dostupný z WWW:

<<http://www.pivovary.info/prehled/kunc/kunc.htm>>.

[6] *Minipivovar Bzenec* [online]. ©1999-2009 [cit. 2009-10-06]. Dostupný z WWW:

<<http://www.pivovary.info/prehled/bzenec/bzenec.htm>>.

[7] *Brno* [online]. ©2005-2009 [cit. 2009-10-06]. Dostupný z WWW: <<http://brno.cz/>>.

[8] *Ubytování. CITY hotel* [online]. 2009 [cit. 2009-10-09]. Dostupný z WWW:

<<http://www.city-hotel.cz/>>.

- [9] *Restaurace Potrefená husa* [online]. ©2008 [cit. 2009-10-09]. Dostupný z WWW: <<http://www.potrefenahusa.cz/pp/jnp/cz/ph>>.
- [10] *Restaurace U Richarda* [online]. ©2007 [cit. 2009-10-12]. Dostupný z WWW: <<http://www.uricharda.eu/>>.
- [11] *Středověká krčma* [online]. © 2009 [cit. 2009-10-12]. Dostupný z WWW: <<http://www.stredovekakrcma.com/predstaveni.php>>.
- [12] *Zámecká restaurace Oslavany* [online]. ©2008 [cit. 2009-10-13]. Dostupný z WWW: <<http://www.zameckarestaurace-oslavany.cz/>>.
- [13] *Autobusová doprava* [online]. ©2009 [cit. 2009-10-14]. Dostupný z WWW: <<http://www.sonsbeek.cz/index.php?a=cat.14/>>.
- [14] *Špilberk* [online]. ©2005-2009 [cit. 2009-10-17]. Dostupný z WWW: <<http://www.spilberk.cz/?pg=zobraz&co=historie-hradu>>.
- [15] *Vysoké Popovice* [online]. ©2009 [cit. 2009-10-17]. Dostupný z WWW: <<http://vysoke-popovice.cz/>>.
- [16] *Výrobce pařených sýrů* [online]. ©2006 [cit. 2009-10-20]. Dostupný z WWW: <<http://www.zelpo-k.cz/>>.
- [17] *Oslavany* [online]. ©2007 [cit. 2009-10-22]. Dostupný z WWW: <http://www.oslavany-mesto.cz/vismo/dokumenty2.asp?id_org=11318&id=79057&p1=1476>.
- [18] *Hotel Květnice* [online]. ©2007 [cit. 2009-10-23]. Dostupný z WWW: <<http://hotel.tisnov.cz/>>.
- [19] *Sentice* [online]. ©2008 [cit. 2009-10-24]. Dostupný z WWW: <<http://sentice.cz/>>.
- [20] *Šošůvka* [online]. ©2007-2009 [cit. 2009-10-28]. Dostupný z WWW: <<http://www.turistika.cz/turisticke-cile/detail/sosuvka>>.
- [21] *Farma dojných a kašmírských koz* [online]. ©2006 [cit. 2009-11-02]. Dostupný z WWW: <<http://www.sedlakkozy.cz/index.php?clanek=kontakt>>.
- [22] *Hotel Trifin* [online]. ©2008 [cit. 2009-11-02]. Dostupný z WWW: <<http://www.trifin.cz/ubytovani/default.htm>>.

- [23] *Vyškov* [online]. ©2008 [cit. 2009-11-03]. Dostupný z WWW: <http://www.vyskov-mesto.cz/vismo/dokumenty2.asp?id_org=18857&id=1067582&p1=67938>.
- [24] *Kyjov* [online]. ©2009 [cit. 2009-11-08]. Dostupný z WWW: <<http://www.mestokyjov.cz/cms/obecne/vseobecne>>.
- [25] *Zámek Milotice* [online]. ©2007-2008 [cit. 2009-11-09]. Dostupný z WWW: <<http://www.zamekmilotice.cz/aktualne.php>>.
- [26] *Bzenec* [online]. ©2008 [cit. 2009-11-11]. Dostupný z WWW: <<http://www.bzenec.cz/>>.
- [27] *Občanský zákoník* [online]. ©1998-2009 [cit. 2009-11-14]. Dostupný z WWW: <<http://business.center.cz/business/pravo/zakony/obcanzak/>>.
- [28] *Dálniční známky* [online]. ©2005 [cit. 2009-11-16]. Dostupný z WWW: <<http://www.prodopravce.cz/sluzby-29-1.php>>.
- [29] *Mapa Brno-Vysoké Popovice-Oslavany* [online]. 2005-2009 [cit. 2009-12-05]. Dostupný z WWW: <<http://mapy.cz>>.
- [30] *Mapa Brno-Černá Hora-Sentice* [online]. 2005-2009 [cit. 2009-12-05]. Dostupný z WWW: <<http://mapy.cz>>.
- [31] *Mapa Brno-Šošůvka-Hodonín* [online]. 2005-2009 [cit. 2009-12-05]. Dostupný z WWW: <<http://mapy.cz>>.
- [32] *Mapa Vyškov-Kyjov-Bzenec* [online]. 2005-2009 [cit. 2009-12-05]. Dostupný z WWW: <<http://mapy.cz>>.
- [33] *Sazby mýtného* [online]. 2000-2009 [cit. 2009-12-01]. Dostupný z WWW: <<http://www.estav.cz/zpravy/clanky/mytne/mytne-sazby-premid-mapa.html>>.

Bibliografie

- [1] *Sklenice piva* [online]. ©2009 [cit. 2009-11-29]. Dostupný z WWW: <<http://tn.nova.cz/magazin/zena/zdravi-a-zivotni-styl/chmel-pro-zdravi-nemusi-znamenat-jen-sklenici-piva.html>>.
- [2] *Chmel* [online]. ©2009 [cit. 2009-11-29]. Dostupný z WWW: <<http://tn.nova.cz/magazin/zena/zdravi-a-zivotni-styl/chmel-pro-zdravi-nemusi-znamenat-jen-sklenici-piva.html>>.
- [3] *Varna piva* [online]. ©2009 [cit. 2009-11-29]. Dostupný z WWW: <<http://www.pivovarsvijany.cz/czvyro.aspx>>.
- [4] *Kvašení piva* [online]. ©2009 [cit. 2009-11-29]. Dostupný z WWW: <<http://www.pivovarsvijany.cz/czvyro.aspx>>.
- [5] *Logo pivovaru Starobrno* [online]. ©2009 [cit. 2009-12-04]. Dostupný z WWW: <<http://www.starobrno.cz/cs-CZ/starobrno.html>>.
- [6] *Zámek Oslavany* [online]. ©2009 [cit. 2009-12-04]. Dostupný z WWW: <<http://zamek.oslavany-cz.eu/photo/zamek/promotion/index.html>>.
- [7] *Areál pivovaru Černá Hora* [online]. ©2008 [cit. 2009-12-04]. Dostupný z WWW: <<http://www.pivovarcernahora.cz/Article.asp?nDepartmentID=27&nArticleID=2&nLanguageID=1>>.
- [8] *Vchod do minipivovaru v Senticích* [online]. ©2007 [cit. 2009-12-04]. Dostupný z WWW: <<http://www.pivnidenik.cz/clanek/436-Pivovar-SENTICE-medove-pivo-Kvasar/index.htm>>.
- [9] *Sud piva Pegas* [online]. ©2009 [cit. 2009-12-04]. Dostupný z WWW: <<http://brnopivovar.hotelpegas.cz/sudy-a-kegy/>>.
- [10] *Podobizna F. O. Poupěte* [online]. ©2009 [cit. 2009-12-04]. Dostupný z WWW: <http://encyklopedie.brna.cz/home-mmb/?acc=profil_osobnosti&load=2315>.
- [11] *Brno v noci* [online]. ©2008 [cit. 2009-12-04]. Dostupný z WWW: <<http://brno.cz/index.php?nav01=2222&nav02=2038&nav03=85>>.
- [12] *Katedrála sv. Petra a Pavla* [online]. ©2008 [cit. 2009-12-04]. Dostupný z WWW: <<http://brno.cz/index.php?nav01=2222&nav02=2038&nav03=85>>.

- [13] *Hrad Špilberk* [online]. ©2009 [cit. 2009-12-04]. Dostupný z WWW:
<<http://cs.wikipedia.org/wiki/%C5%A0pilberk>>.
- [14] *Interiér krčmy* [online]. ©2009 [cit. 2009-12-04]. Dostupný z WWW:
<<http://www.stredovekakrcma.com/index.php>>.
- [15] *Porta coeli* [online]. ©2009 [cit. 2009-12-04]. Dostupný z WWW:
<http://www.tisnov.cz/index.php?page=porta_coeli>.
- [16] *Sloupsko-šošůvské jeskyně* [online]. ©2007 [cit. 2009-12-04]. Dostupný z WWW:
<<http://www.cavemk.cz/fotogalerie-sloupsko-sosuvske-jeskyne/>>.
- [17] *Z bitvy U Slavkova* [online]. ©2009 [cit. 2009-12-04]. Dostupný z WWW:
<<http://www.slavkov.cz/cz/fotogalerie/?id=4>>.
- [18] *Zámek Milotice* [online]. ©2008 [cit. 2009-12-04]. Dostupný z WWW:
<<http://zamekmilotice.cz/aktualne.php>>.

Seznam příloh

Mapa 1: Trasa Brno – Vysoké Popovice – Oslavany.....	59
Mapa 2: Trasa Brno – Černá Hora – Sentice.....	60
Mapa 3: Trasa Brno – Šošůvka – Hodonín.....	61
Mapa 4: Trasa Vyškov – Kyjov – Bzenec.....	62
Tabulka 1: Staré pivovarské míry a váhy.....	63
Pivovarské pověry, zalkínadla a přísloví.....	65

Přílohy

Mapa 5: Trasa Brno – Vysoké Popovice – Oslavany

Zdroj: [29]



Mapa 6: Trasa Brno – Černá Hora – Sentice

Zdroj: [30]



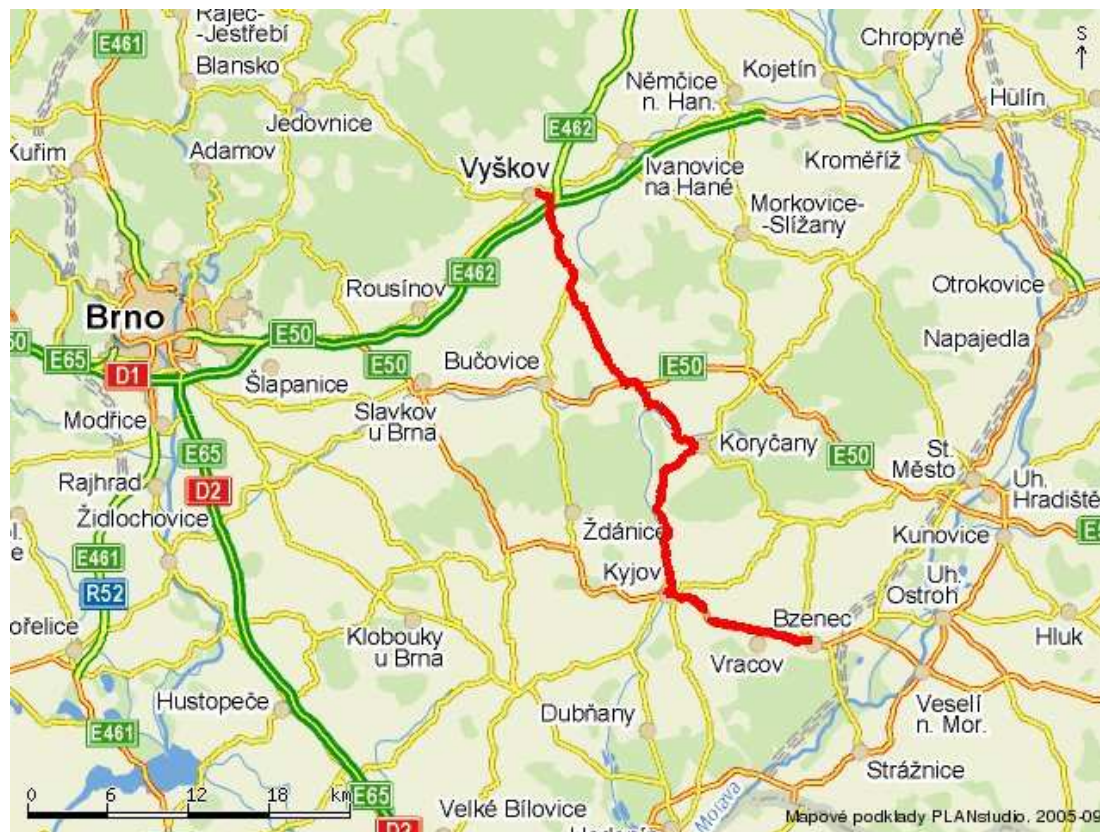
Mapa 7: Trasa Brno – Šošůvka – Hodonín

Zdroj: [31]



Mapa 8: Trasa Vyškov – Kyjov – Bzenec

Zdroj: [32]



Tabulka 2: Staré pivovarské míry a váhy

Zdroj: Chládek, 2007, str. 191-193

barel (pivo)	anglický	164 l	4 firkiny, 32 gallonů
bushel (pivo)	anglický	36,3 l	1/8 quarteru
firkin (pivo)	anglický	41 l	
gallon (pivo)	anglický	4,5 l	1/32 barrelu
holba	vídeňská	0,704 l	
	malá	0,53 l	
kinderkin	anglický	82 l	2 firkiny
korbelík		0,28 l	
kufe	pruská	458 l	
	saská	785 l	
kvart	berlínský	1,2 l	
	moravský	0,84 l	
	pruský	1,145 l	
	vratislavský	0,7 l	1/2 mázu vídeňského
kvarta	česká	0,12 l	1 čtvrtlík, 1/4 žejdlíku
	polská královská	0,954 l	
máz	český	1,4 l	
	moravský	1,1 l	
	velký	1,9 l	
	vídeňský	1,4 l	
láhvice		5,8 l	1/4 věřtele, 3 pinty, 12 žejdlíků
pinta	česká	1,95 l	4 žejdlíky, 1/128 českého sudu
	olomoucká	0,99 l	
	anglická	0,57 l	
půlka		0,242 l	1/2 žejdlíku, 2 kvarty
quart	anglický	1,14 l	2 pinty anglické
quarter	anglický	290 l	8 bushlů
soudek		11,6 l	
sud	český	244 l	4 čtvrtníky, 128 pint
	věderní	86 l	45 velkých mázů
	dvouvěderní	173 l	90 velkých mázů
	čtyřvěderní	347 l	180 velkých mázů
	osmivěderní	692 l	360 velkých mázů
	desetivěderní	865 l	450 velkých mázů
	litoměřický	428 l	
	lounský	429 l	
	moravský	171 l	4 moravská vědra
	rakouský (pivo)	241 l	
	rakouský (víno)	581 l	

	slezský	354 l	
	svídnický	489 l	
	mělnický (pivo)	226 l	
vědro	české	61 l	
	moravské	42,8 l	
	pruské	69 l	
	slezské	59 l	
	vídeňské	57 l	shodné jako vratislavské
věrtel	český	23 l	
	opavský	38 l	
	pruský	14 l	
	slezský	35 l	
	vídeňský	15 l	
	vratislavský	19 l	
žejdlík	český	0,48 l	4 české kvarty
	moravský	0,33 l	
	vídeňský	0,35 l	
	malý český (Chodsko)	0,21 l	
	malý český (Hradec Králové)	0,26 l	
	dačický	0,64 l	
	rakouský	0,53 l	
	velký (Radnice)	1,9 l	

Pivovarské pověry, zalkínadla a přísloví

„Ledna a února měsíce jsou vody tvrdší a studené. Dubna a března jsou vody měkčejší, a toho času největší pozor sluší míti na pivo, tvrdou vodou jest lépeji než měkkou vařiti.“

„Vezmi popel z hrušky, dej mezi břečky (tj. do piva), přidej trochu bobku a květu muškátového, tak bude dobré chuti.“

„Vezmi mechu z kosti s člověčí hlavy a maličko potrus do kádě mlátní! Jest skušeno proti uškození a překážce.“

[...] dejž mi, Pane Bože, šťastně začítí, dejž mi, Pane Bože, šťastně dokonati. Toho mi dopomáhej Bůh Otec, Bůh Syn, Bůh Duch Svatý, Amen [...] Čtení neb evangelium svatého Jana vždycky měj při sobě ve verštatě, jakož i v humně, v hvozdě, spilce a všudy měj, neb jest velice mocný prostředek proti všem čárům, kouzlám, a proti všemu nebezpečenstvím těla i duše.

„Item jestli překážku na pivo vydání, vezmi z křtitedlnice vody a svěcené soli, rozděluj, vlí do sudu; bude kysati.“

[...] a k tomu tato slova na lístku napsati a zavrtati: Xacios, o theos, Iseliros al kanatos aleg lonumas.”

„Vezmi slunečnou rosu, dej ji do první vody, když máš pivo vařiti...“

„V novou neděli, než slunce vyjde, na trojím panství utrhni trojího obilí, totiž žita, pšenice a ječmene, nemůžeš-li to učiniti v tu neděli, tehdy to učíň tu sobotu přes Svatým Duchem, natři tím ostudu, a všechna pomine a dosti díla bude.“

„Dej v létě do vody dva loty dřeva ebenového, šafránu a do rmutu bobkového oleje 15 kapek a jeleního jazyka lupeny, potom dej rmuty dobře do června svařiti, do chladícího stoku můžeš dáti kus olova nepotřebovaného nebo křemenný kameny, aby páry vyšla, tak letinu (stařinu) nepřipustí, aniž se zvrhne.“ (Chládek, 2007)