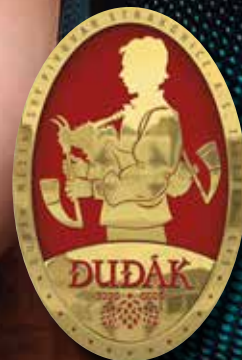


DUDÁCKÉ NOVINY

2/2018

- SVÁTEČNÍ VÍDEŇSKÝ LEŽÁK
- NETRADIČNÍ KALENDÁŘ
- ROSTOUCÍ VÝSTAV
- DUDÁKOVNY



Pivovar oslaví příští rok 370 let od založení

Rok 2019 bude pro strakonický pivovar velice důležitým rokem, bude pro nás znamenat 370 let od založení pivovaru a 370 let, to už je nějaká doba...V jižních Čechách patří k těm nejstarším.

Rok 1649 – představte si, jak v tu dobu vypadala Evropa rok po ukončení Třicetileté války...A od té doby tu stojí náš pivovar. Jaké doby musel překonat, abyste si i v roce 2018, 2019 a já pevně věřím, že i v dalších letech

mohli pochutnávat na našem výborném pivu.

Rádi bychom příští rok lidem ze Strakonice, ale i turistům připravili program, kde se budou dobře bavit a zapomenou tak na každodenní starosti a strasti. Proto kromě tradiční Pivovarské pouti připravujeme speciální akci, kde chceme toto výročí oslavit. Pravděpodobně půjde o poslední srpnový víkend. V hlavách máme ještě nějaké další akce, ale prozatím je to vše ve fázi hrubých příprav.

Každopádně určitě přivítáme jakékoliv podněty od všech občanů Strakonice, protože pivovar Dudák je především jejich pivovar.

Za nás všechny bych chtěl popřát všem čtenářům těchto Dudáckých novin a nejen jim hodně zdraví, spokojenosti a rodinného štěstí v roce 2019... třeba i se skleničkou našeho piva.

Ing. Dušan Krankus, ředitel

DUDÁK – Městanský pivovar Strakonice a.s.

VÁNOCE SE SVÁTEČNÍM VÍDEŇSKÝM LEŽÁKEM

Pro slavnostní chvíle spojené s vánočními svátky a koncem roku jsme pro Vás přichystali



Sváteční vídeňský ležák. Ležák vídeňského typu poprvé uvařil vídeňský pivovarník Anton Dreher již v roce 1841. Veliké obliby dosáhl v Mexiku, kam se díky rakouským sládkům koncem 19. století vídeňský ležák také rozšířil. Jeho dominantou je bronzová až měděná barva, za níž vděčí tento ležák vídeňskému sladu, který jsme v novodobé historii strakonického pivovaru použili poprvé. Hořkost a chmelové aroma by nemělo být příliš výrazné, aby tak mohla vyniknout lehce nasládlá sladová chuť s oříškovými tóny. Od října Sváteční vídeňský ležák dozrával v ležáckém tanku a nyní ho můžete ochutnat Vy.

Vídeňský ležák se prodává od 7.12. ve třetinkových lahvích, které se budou balit i do multipacku po 6 lahvích. V nefiltrované podobě bude i v litrové dárkové lahvi a samozřejmě do hospod a restaurací se bude vozit v sudech.

**Dej Bůh štěstí
Váš pivovar DUDÁK!**



Dudácké noviny číslo 2/2018

Redaktor: Pavel Pechoušek

Redakční rada: Jitka Hanzlovská, Dušan Krankus, Martin Man, Vlastimil Matej, Rudolf Oberfalcer, Josef Štrébl

Fota na obálce: Ivana Řandová

DTP zpracování: Lenka Kotlářová Popelková, grafické studio GRA-M

Náklad: 5000 ks

Přetisk a jakékoliv šíření je povoleno pouze se souhlasem majitele

MK ČR E 19331

JSME HRDÍ, ŽE JE DUDÁK VÝHRADNĚ V ČESKÝCH RUKOU

Od září má strakonický pivovar nového ředitele, nejde o žádnou překvapivou tvář ani nečekaný tah. Prvním mužem pivovaru je Dušan Krankus, který pivovar jako sládek řídil už předtím.

Od září vedle sládkování navíc řídíte pivovar, co se pro vás změnilo?

Nemohu říct, že by se toho zase tolik změnilo. Po odchodu bývalého ředitele na konci března 2017 řídilo firmu představenstvo, kterého jsem byl součástí. Město Strakonice, jako stoprocentní vlastník, se rozhodlo mě od 1. září jmenovat ředitelem.

Pozici sládky přenecháte od nového roku svému kolegovi. Nebude se vám stýskat?

Bude – nebude, sedět dlouhodobě na více židlích není dobré. Ve funkci sládky mě vystřídá Vlastimil Matej, který pro pivovar pracuje více než deset let, momentálně na pozici podsládky. Má všechny předpoklady k tomu, aby tu funkci zvládl. Já mu v tom budu držet palce, protože se jedná o velmi zodpovědnou práci. To, že si jako ředitel z pozice technologa budu moci kdykoliv zkontrolovat výrobu,

považuji naopak za svoji velkou výhodu.

Kolik Dudáků týdně vypije ředitel pivovaru?

Já tomu v práci zase tolik nedám. Samozřejmě k práci technologa patří i ochutnávání, nebo, chcete-li degustace piva. Nejsou to však nijak velká množství, bavíme se o několika deci piva během dne. Po práci je to ale jiná. Zejména po sportu je pro mě pivo ideální iontový nápoj k zahnání žízně. A jaké pivo mi nejvíce chutná? Nikdy jsem netajil náklonost pro hořká piva. A tak za mě je volba jasná... světlý Klostermann nebo Otavský zlatý.

Jak hodnotíte letošní rok v pivovaru?

Letošní rok nám všem, komu na pivovaru záleží, udělal velkou radost. Po dlouhých letech (přesně od roku 2006) máme nejvyšší meziroční nárůst výstavu, a to zhruba o 2000 hektolitru. Samozřejmě, pomohlo nám krásné počasí, daří se nám však získávat i nová odbytiště, zejména na Moravě. Jsme rádi, že se lidem líbí naše nová prodejna, že se líbí naše Dudákovny, jsou to věci, kterých si moc ceníme. A ještě



jedna věc stojí za zmínku. Začali jsme více exportovat a kromě Maďarska, s kterým spolupracujeme již delší dobu, jsme začali pivo vyvážet na Ukrajinu, do Itálie a Portugalska.

Jaké plány máte s pivovarem pro příští rok?

Naším hlavním cílem je pokračovat v růstu prodeje, udržet vysokou kvalitu piva, aby u našich

odběratelů panovala co největší spokojenost. Jsme si vědomi toho, že pivovar Dudák se pohybuje ve vysoce konkurenčním prostředí, a proto chceme našim zákazníkům poskytovat i kvalitní služby. Ještě bych zdůraznil, že na rozdíl od mnoha jiných pivovarů zůstal náš pivovar výhradně v českých rukou a to je devíza, na kterou bychom měli být hrdí.

ŘEDITEL PIVOVARU ODMĚNIL NA BRUSLÍCH NEJLEPŠÍ HRÁČE



Pětilitrový soudek strakonického piva Dudák – to byla, v jeden listopadový pátek, cena pro nejlepší hráče utkání obou mužstev. Na bruslích ji předal Dušan Krankus, sládek a ředitel pivovaru. „Dlouhou dobu podporujeme strakonický hokej, stejně tak jako řadu dalších zdejších sportů, jako je například vodní polo, fotbal, házená, basket nebo florbal. Za ta léta naše pivo ke strakonickému sportu patří. Brzy se na podobné akci znovu objevíme,“ uvedl Krankus.

Pivovarský ples

8. února 2019
Sokolovna Strakonice

Kapela: GOOD TIMES MINIBAND
Host: Richard Nedvěd

Objednávky vstupenek od 2. ledna 2019
tel.: 383 312 410 nebo 383 312 430

Cena vstupenky: 250 Kč

STRAKONICKÝ PIVOVAR MÁ NEJLEPŠÍ VÝSLEDKY OD ROKU 2006

O čtyři procenta vyšší výstav má v meziročním srovnání strakonický pivovar DUDÁK. Ve srovnání s loňským rokem tu uvařili více piva po dlouhých 12 letech.

Strakonický pivovar DUDÁK má v porovnání se stejným obdobím loňského roku o čtyři procenta vyšší výstav. Dušan Krankus - sládek posledního pivovaru v České republice, který patří městu, uvařil o zhruba 2100 hektolitřů piva více než v roce 2017. „Samozřejmě nám v létě přálo výjimečně hezké počasí, stejně jako všem ostatním pivovarům. Zároveň se nám ale daří i v exportu a mnohem více se naše pivo prodává na Moravě,“ uvádí ředitel pivovaru Dušan Krankus. Z pohledu pivovaru se jedná o výjimečné skóre, protože výstav pivovaru dlouhodobě klesal. „Naposledy měl pivovar

srovnatelný nárůst v roce 2006,“ uvedl ředitel. Ten si pochvaluje, že narostl prodej jak lahvového, tak i sudového piva. Nárůst je u lahvového o cca 9 % a sudového o 1,5 %, celkový poměr prodaného sudového a lahvového piva je 54 % v sudech a 46 % v lahvích.

Všechny dobré zprávy nasvědčují tomu, že pivovar prožije příští rok, kdy slaví významné výročí od svého vzniku, ve výborné pohodě. „Slavíme 370 let od založení pivovaru. Pokud vše půjde, jak má, chystáme se připravit nějaký zajímavý program pro lidi nejen ze Strakonice a okolí. Výročí bychom měli oslavit jako město společně a kde jinde než v pivovaru, který patří celému městu,“ uzavírá Dušan Krankus s tím, že rád přivítá jakékoliv podněty a nápady, které by program obohatily.

Ty lze poslat na mail:

d.krankus@pivovar-strakonice.cz.

Radost vedení strakonického pivovaru dělá především projekt designových restaurací, tzv. Dudákoven. „Mají zajímavý design, vytvořený našim architektem, a lidé oceňují především příjemné prostředí a poctivě nepasterizované pivo. A tak si cestu do našich Dudákoven najdou kromě štamgastů i celé rodiny, ženy, mladí a starší lidé,“ popisuje ředitel Krankus. Obchodní oddělení pivovaru pracuje na tom, aby jejich počet narůstal. „Jsou to naše vlajkové lodě. Není to ale rozhodně levná záležitost, a tak pivovar musí velmi pečlivě zvažovat výběr vhodného partnera. Prozatím spolupráce se všemi Dudákovnami funguje na výbornou,“ shrnuje ředitel.

EXPORT PIVA SE ZVÝŠIL O 120 PROCENT

Po dlouhých letech se zvedá množství piva, které se ze Strakonice exportuje. Celkový vývoz stoupl meziročně o 120 procent, největší podíl na růstu mělo pivo sudové, které narostlo o 66 procent. „Jsme tomu velice rádi, že jsme začali vozit pivo na Ukrajinu, do Portugalska, Španělska. Nyní intenzivně jednáme o dalším vývozu piva do Ruska,“ uvádí obchodní ředitel Martin Man. Již dlouhou dobu se pivo ze Strakonice vozí do Maďarska, na Slovensko, Polsko nebo do Itálie.

V SUPERMARKETECH SE ZVÝŠIL PRODEJ NAŠEHO PIVA

Oproti loňskému roku se strakonické pivo lépe prodává v supermarketech. Objem prodaného lahvového piva se v supermarketech zvedl zhruba o 30 procent. Celkově se v Dudáku prodej lahvového piva zvedl o téměř devět procent. Tradičně silný je prodej v síti prodejen COOP po celém Jihočeském kraji. Dudák se ale prodává i v sítích Tesco, Globus, Kaufland nebo Albert. „Daří se nám zejména v regionálních pobočkách sítě Penny Market, kde nárůst činí více než trojnásobek,“ uvedl obchodní ředitel pivovaru Martin Man.

V NOVÉ PRODEJNĚ JE O 10 PROCENT VYŠŠÍ PRODEJ NEŽ LONI

O více než deset procent vzrostl prodej piva a reklamních předmětů v nově otevřené prodejně, která stojí u vstupu do pivovaru. Byla slavnostně otevřena v červnu tohoto roku, když vystřídala provizorní stánek.

Prodej zde rostl postupně. „Podpořili jsme jej také propagací ve zdejších médiích. Nová prodejna nám dělá velkou radost, protože plní úlohu, kterou jsme si přáli. Především zajišťuje důstojný vstup do pivovaru. Hlavní

nápor zákazníků čekáme o Vánocích,“ uvedl obchodní ředitel Martin Man.

Zvýšil se zde prodej zejména dárkových balení, například kartónů s láhvemi a skleničkou, dobře se prodávají i kartony s pivem Klostermann apod. Pivovarští dále uvažují i o dalších prodejnách, snaží se vytipovat vhodné prostory s možností dobrého zaparkování s ochotným personálem a za přiměřený pronájem.



RÍŠA MACHÁČEK V PIVOVARU BYDLÍ I PRACUJE

Již více než 30 let je spilka strakonického pivovaru spojená se jménem Richarda Macháčka. Stará se tu o správný průběh kvašení. Sympatický chlapík s typickou kudrnatou hřívou a flanelovou košilí vypráví o „svém“ pivu s takovým citem, že každý pochopí, že pivovar Dudák je celý jeho život.

„Starám se o spílání, kvašení a kvasnice. Což je radost pozorovat spilku, otevřené kádě, když tu funguje vše, jak má. Kvasnice jsou stejně jako my živí tvorečkové, kteří mají svoje potřeby. Je třeba je kontrolovat, jestli je jim správně teplo, jestli je vše v pořádku,“ vypráví.

„Problém je, že sem přichází jiná piva odjinud a ta podpora našich lidí, toho co mám doma, se nějak vytrácí. Peníze vozíme jinam, ne jako třeba Němci, kteří se je snaží nechávat doma a nakupují u svých,“ myslí si rodák z Volyně.

Konzervativní milovník starých pořádků je s měšťanským pivovarem spjatý jako málokdo. Nejen, že zde pracuje, ale v pivovaru dokonce bydlí.

„Bavila mě chemie, do kolbenky mě to netáhlo, tak jsem šel do Plzně a stal se ze mě biochemik pro výrobu piva a sladu,“ vypráví Richard Macháček.

Po škole nastoupil rovnou do Strakonice, v Plzni se mu líbilo, ale práce v plzeňském pivovaru mu nevyhovovala. „Plzeň se lišila od zbytku republiky. Dlouhé vlasy i džíska s Viktorou na rukávě měl každý. Jinak se tam dýchalo, ale pivovar je tam fabrika na pivo, to by nebylo pro mě ani náhodou.“

Začínal hned na spilce. V té době sládkoval Oldřich Vlach, jeho zástupce byl Jindřich Vondříčka. Jak sám vzpomíná, byla to tvrdá a solidní škola. Jako nejmladší poslouchal a snažil se vyhovět těm



zkušenějším a stal se tzv. holkou pro všechno – vedle spilky pomáhal ve sklepě, na varně, dělal závozníka, vše, co bylo třeba. Za těch 30 let prošel veškerými provozy mimo chlazení a ředitelny.

Stará se o spílání mladiny, dohlíží na násadní kvasnice a ve spolupráci se sládkem a podsládkem koriguje průběh hlavního kvašení, které je i přes technický pokrok (dálkové řízení teplot) stále nutné kontrolovat i o víkendy a státních svátcích alespoň jednou denně. V tomhle pivovaru na Říšu Macháčka spoléhá.

Sám říká, že má pivo rád, ale s jeho pitím to nepřehání. „Nikdy jsem ho nevypil moc. Dám si drobet, když mám chuť. Ale rád si dám denně malého Klostermanna, to je nejchutnější pivo,“ pochvaluje si oblíbenou polotmavou třinátku.

SPOJENÍ SOKOLOVNA-KÜBELBEK-DUDÁK FUNGUJE NA VÝBORNĚ

Mezi restaurátory, kteří svým hostům nabízejí pivo ze Strakonice, patří mezi ty nejzkušenější a nejschopnější. Čtyřicetiletý Aleš Kübelbek provozuje vedle baru Vagon, který je nedaleko samotného pivovaru, druhým rokem i nově rekonstruovanou restauraci Sokolovna, která je v ulici Na Stráži ústící na strakonické Velké náměstí.

„Mám předchozí zkušenost s jiným pivovarem, který už se o mě přestával starat. Chválím ukázkovou spolupráci s obchodním zástupcem Zdenkou Koubou. Je vidět, že pro pivovar jsem důležitý klient. Cokoliv potřebuju, tak zařídí, tak to má být,“ libuje si Kübelbek.

„Ideální je také pivní pohotovost. Když vidím, že mi může dojít v pátek pivo, tak si pro něj zajedu i v sobotu večer, což u jiných pivovarů tady nepřipadá do úvahy,“ doplňuje další klíčovou výhodu.

Sokolovna je tradiční strakonickou restaurací, jejíž součástí je i velký sál. Jak již název napovídá, patří místním Sokolům.

Restaurace tu má více než 70 míst, další padesátka se v létě vejde na zahrádku, která je na ulici. Přes zimu se zde konají plesy jako například myslivecký, hasičský, pivovarský, sportovní, ale i maturáky a také řada firemních večírků.

Před rekonstrukcí často měnila majitele. Žádnému z nich se ale nepodařilo podnik rozjet tak, aby sem vracel dostatek spokojených zákazníků. Podařilo se to až Aleši Kübelbekovi, který sem po doho-



dě s pivovarskými a Sokolem nastoupil na začátku zimy roku 2015, v době kdy začínala plesová sezóna. Dohoda zněla na pár měsíců, od té doby, kdy ale zůstalo vše při starém.

Spojení Kübelbek a Sokolovna začalo bezvadně fungovat.

Když to pivovarští viděli, neváhali pomoci s rekonstrukcí a ze Sokolovny se stala druhá strakonická Dudákovna – stylová, tzv. konceptová restaurace. Nové je zde úplně všechno, od restaurace po vybavení kuchyně, vše investice v řádech milionů korun, s jejíž úhradou pomohl Aleši Kübelbekovi pivovar.

Otevíralo se v dubnu roku 2017, ještě předtím se zde konal pivovarský ples.

Opravena byla v sokolském stylu, výzdoba odkazuje na bohatou tradici této tělovýchovné restaurace ve Strakoniciích.

„Věřil jsem tomu projektu, a proto jsem do toho šel s Dudákem,“ uvedl Kübelbeck. A to se mu vyplatilo, exkluzivní prostředí láká zdejší i turisty.

Pro srovnání - začínali zde s padesáti obědy, dnes je to více než čtyřnásobek. Kuchaři, kteří jsou výhradně ze Strakonice, na čemž si Aleš Kübelbeck zakládá, se specializují na českou kuchyni, občas se objeví inspirace ze zahraničí. Každý den je na výběr pět hotovek, na kterých si pochutnávají lidé z okolních úřadů, bankovních institucí, ale i chlapi v montérkách. Od 14 hodin se zde již servírují minutky.

Na čepu tu mají desítku, Driveru, prémiovou dvanáctku, které se zde vypije nejvíce, a polotmavého Klostermanna. „Jsem rád, že se můžu spolehnout na stabilní kvalitu. Nepamatuji, že bychom museli

něco reklamovat. U některých lidí má pivo špatné jméno z minula, ale když ochutnají, jsou příjemně překvapeni. Samozřejmě někteří budou zarytě tvrdit opak,“ uzavírá Kübelbeck.



PIVOVAR DUDÁK NOVĚ VAŘÍ SVĚTLÉHO KLOSTERMANNA ZA STUDENA CHMELENÉHO

Sládek strakonického pivovaru Dudák Dušan Krankus začal vařit za studena chmelené pivo. Po prvním úspěchu se Svatováclavským speciálem bude světlý ležák Klostermann vařit pouze touto unikátní metodou. Jedná se o ojedinelý proces výroby, typický pro minipivovary, kdy se chmel také přidává do již uvařeného piva a tam se nechá zrát. Za studena tu chmelí světlého Klostermanna, kterého v pivovaru

vaří od února tohoto roku. Pivo se stupňovitostí 11,80 % hm. a s obsahem alkoholu 4,7 % objemových tak získá zcela novou chuť. „Studené chmelení dokáže z přidaného chmele dostat ty správné chutě přímo ke konzumentovi. Nejen, že se chmel přidává třikrát na varně, ale také přímo do ležáckého tanku, takže se jedná o čtyřikrát chmelené pivo,“ uvádí Krankus. „Po týdenním kvašení v otevřených kádích na spilce dozrává 40 dnů v ležáckém tanku. Prokvašení je záměrně nižší, aby vynikla jeho velmi dobrá pitelnost,“ dopňuje Krankus jeho zástupce Vlastimil Matej.

Poprvé letos strakoničtí pivovarníci uvařili za studena chmelené pivo v září před zdejší poutí. Jednalo se o Svatováclavský ležák, a úspěch tohoto piva je přesvědčil o pokračování v přípravě touto metodou.

Světlý ležák Klostermann je vařený z moravských ječných sladů a žateckého chmele. Za svou nezaměnitelnou vůni a chuť vděčí za studena přidanému hlávkovému chmelu odrůdy Kazbek. Ta patří mezi nově vyšlechtěné odrůdy a je charakteristická svou kořenitou vůní s lehkým nádechem citrusu.

Český chmel pak při nízké teplotě ležák obohací o charakteristickou vůni, a co se chuti týká, i výrazné a příjemné chmelové doznívání, které se neobjevuje jen na kořeni jazyka, ale zaplní s každým douškem celá ústa. Pivo se začalo

distribuovat k jednotlivým zákazníkům zhruba na konci druhé říjnové dekády. Postupně ho bude možné ochutnat ve vybraných restauracích jak ve Strakoniciích, tak v ostatních regionech České republiky, kam v současné době pivovar své výrobky vozí. Pivovar ho také během listopadu začne stáčet do lahví, které jako první budou dostupné v nově vybudované prodejně před pivovarem.



NOVÉ ZADNÍ ETIKETY

Na zadní straně všech pivních lahví se během tohoto roku objevily nové etikety s originální grafikou. Jejich námět se pravidelně měnil.

V jeho závěru se ku příležitosti říjnového výročí 100 let vzniku samostatné Československé republiky například na etiketě objevilo několik historických zajímavostí, doplněných o fotky z historie Strakonice a mapou tehdejší republiky včetně Podkarpatské Rusi.

Svou vlastní zadní etiketu má i světlý Klostermann za studena chmelený. Na polotmavém Klostermannovi jsou nyní etikety s prvními řádky nejznámější knihy spisovatele Šumavy Karla Klostermanna s názvem Ze světa lesních samot.

Pivovar na etiketách od prosince připomíná i své Dudákovny, tedy konceptové restaurace. Důvodem umístění je snaha na tento koncept

upozornit, že Dudák se pije i daleko za hranicemi Strakonice.

„Zatím jsme použili osm variant různých etiket. Konzumenti jsou spokojeni a reakce jsou bez výjimky kladné. Samozřejmě je řada lidí, kteří si etiket nevšimají, ale my to bereme jako efektivně využitý prostor. Jsme pravděpodobně první pivovar u nás, který zadní etiketu využívá pro tento účel,“ uvedl ředitel pivovaru Dušan Krankus.



100 let REPUBLIKY 1918 - 2018

Před 100 lety se na území současné České republiky vařilo pivo v 551 pivovarech a na území Slovenska a Podkarpatské Rusi v dalších 15 pivovarech. Celkem se ho vypilo následkem 1. světové války pouze necelé 4 mil. hl. V roce 1989 se na území ČR pivo vařilo pouze v 71 pivovarech. V roce 2017 se v ČR uvařilo 20 mil. hl piva, ale stačilo na to necelých 50 průmyslových pivovarů a zhruba 400 minipivovarů.

Váš pivovar DUDÁK

Minimální trvanlivost do: / Minimální trvanlivost do: / Minőségét megőrzi:



100 let REPUBLIKY 1918 - 2018

Sokolové na fotce pochodují poblíž bývalého pivovaru v domě č. p. 47. Měšťanský pivovar zde sídlil v letech 1649-1874. Až do 70. let minulého století pak v bývalém pivovaru fungovala sladovna. Nápis pivovar je na domě dodnes. Zajímavostí spojenou se 100. výročí založení státu je, že zde v roce 1891 měl proslov budoucí první prezident ČSR T. G. Masaryk.

Váš pivovar DUDÁK

Minimální trvanlivost do: / Minimální trvanlivost do: / Minőségét megőrzi:



100 let REPUBLIKY 1918 - 2018

Strakonický městský strážník Karel Kraus veřejně hlásil bubnováním vznik československého státu již 14. října 1918. Vyzval obyvatelstvo také k vyvěšení praporů. Došlo i na zpěv národní hymny „Kde domov můj“. Za této atmosféry se vydal z náměstí průvod zhruba 3 000 obyvatel. Karel Kraus byl za svůj čin souzen v Písku pro velezradu, ale již 29. října byl opět slavnostně ustanoven do své funkce.

Váš pivovar DUDÁK

Minimální trvanlivost do: / Minimální trvanlivost do: / Minőségét megőrzi:

RESTAURACE DRUŽSTEVNÍ DŮM Č. BUDĚJOVICE



Váš pivovar DUDÁK

Minimální trvanlivost do: / Minimální trvanlivost do: / Minőségét megőrzi:

RESTAURACE JISKA STRAKONICE



Váš pivovar DUDÁK

Minimální trvanlivost do: / Minimální trvanlivost do: / Minőségét megőrzi:

RESTAURACE SOKOLOVNA STRAKONICE



Váš pivovar DUDÁK

Minimální trvanlivost do: / Minimální trvanlivost do: / Minőségét megőrzi:

PIVOVAR BUDE MÍT LETOS NETRADIČNÍ KALENDÁŘ



Efektní kalendář propagující nejpoblárnější strakonické sporty a pivovar Dudák – takový bude v roce 2019 viset ve všech restauracích a hospodách, kde mají na čepu pivo ze Strakonice.

Společně s pivovarskými se na něm rovným dílem podíleli místní basketbalistky, házenkáři, fotbalisté, florbalisté, hokejisté, vodní pólistky a pólisté.

Nejprve se v pivovaru v září uskutečnilo společné setkání, následně ho navštívila jednotlivá mužstva i s trenéry samostatně a ve spojení s výrobou a pivovarskými technologiemi vznikaly další fotky. Všichni sportovci měli na sobě nejen svoje dresy, či plavky, ale také přilby, plavecké čepice, v rukou své míče nebo hokejky. Při focení pivovaru využil i dron, který vše nasnímal z ptáčích perspektiv.

Kalendář nyní využijí při své propagaci jak sportovci, tak i pivovar. „Byl to bezvadný měsíc plný příjemných setkání. Sportovci byli vždy

disciplinovaní a vstřícní. Sami přicházeli s nápady, jak se v pivovaru vyfotit. Cílem bylo na snímku vždy tématicky propojit pivovar a daný sport,“ uvádí Pavel Pechoušek, který se v pivovaru stará o propagaci.

Důvodem vzniku byla vedle propagace města i snaha upevnit spolupráci mezi zdejšími sportovci a pivovarem, který většinu zdejších klubů finančně podporuje.

Ročně formou sponzorských příspěvků investuje pivovar na podporu sportovců stovky tisíc korun. Sportovci vše vrací propagací Dudáku na svých dresech nebo tím, že při zápasech čepují divákům strakonické pivo.

Tím ale spolupráce rozhodně nekončí. Fotografie se využijí na tvorbu podpisových kartiček, na které se budou sportovci v rámci autogramiády v pivovaru podepisovat, v plánu je také tisk kapesních kalendářů a také dalších reklamních předmětů.



DRUŽSTEVNÍ DŮM - VÝTEČNÝ DUDÁK V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

Je to takový strakonický ostrov s výborným pivem uprostřed Českých Budějovic. Restaurace Družstevní dům, kde již třetím rokem čepují piva z pivovaru DUDÁK, patří mezi nejúspěšnější pivovarské podniky, co se nárůstu prodeje piva týká, tak i celkového obrátu. Místní návštěvníci si zdejší novinku nemohou vynachválit a provozovatelé už se proto poohlíží po další restauraci.

Zkusit jiný pivovar, to byl začátek úspěšného projektu restaurace Družstevní dům v Českých Budějovicích. Tu vedou dlouholetí kamarádi Miroslav Beran a David Ondříš a třetím rokem zde čepují pivo ze strakonického pivovaru DUDÁK. Restauraci si pronajímali ve stavu, který neodpovídal jejich představám o prosperujícím podniku. Ve spolupráci se strakonickým pivovarem zde z tohoto důvodu vznikl jednoznačný originál, kde jsou každý den plné stoly. Ve čtvrti Suché Vrbné slouží nově zrekonstruovaná restaurace jako orientační bod, podle kterého se tu místní řídí.

Cesta k úspěchu ale nebyla tak jednoznačná. „Ochutnávali jsme různá piva, mluvili s lidmi z pivovarů. Chtěli jsme nutně jihočeské pivo, které ale není v Budějovicích tak známé. Dohodli jsme se se strakonickým pivovarem a jsme moc spokojeni,“ uvádí jeden z provozovatelů David Ondříš s tím, že v rozhodování pomohlo i doporučení jeho táty, který je původem ze Strakonice a věděl o kvalitách pivovaru.

„Lidé z pivovaru nás vzali do Prahy, do Dudákovny Hamburk, kde



jsme zjistili, jak chutná Dudák, když je dobře načepovaný, a prohlédli jsme si restauraci. Byli jsme několikrát i v pivovaru, kde jsme ochutnali produkt v ryzí podobě. Byli jsme nadšení z piva i z přístupu pivovaru a pláclí jsme si,“ doplňuje jeho parťák Miroslav Beran.

Dvojice restaurátorů, kterou před dvanácti lety svedlo dohromady kuchařské řemeslo, zrekonstruovala zanedbanou restauraci Družstevní dům před třemi lety. Tehdy šlo o podnik té nejnižší kategorie. Výrazně pomohl strakonický pivovar a z Družstevního domu se stala tzv. Dudákovna, tedy konceptová restaurace DUDÁK– Měšťanského pivovaru Strakonice, jinými slovy pivovarská výkladní skříň. Od té doby tu mají plno.

„Pivo je vynikající a lidi si ho chválí. Často si ho nosí i domů ve džbánu. Je třeba se o něj starat, což možná leckde zanedbávají,“ krčí rameny David Ondříš.

Na čepu tu mají několik druhů piv. Vedle obou Klostermannů – polotmavé třináctky a světlé za studena chmelené dvanáctky tu je v nabídce Král Šumavy, Otavský zlatý a speciál této hospody, kterým je Suchovrbenká jedenáctka.

„Jedenáctka je výborné a velmi kavalitní pivo. Také se u nás pije nejvíc, oblíbená je také polotmavá třináctka Klostermann,“ uvádí David Ondříš.

Nezapomínají tu na zásady správné péče o pivo. „Každý týden se o čistotu pivních trubek stará sanitární technik, jehož hlavním úkolem je stoprocentní čistota veškerého zařízení, přes které se zde pivo čepuje. Nachlazují tu i půl litry. Kluci opravdu dělají vše pro to, aby pivo lidem chutnalo. Jedná se o jednu z našich nejúspěšnějších restaurací,“ hodnotí obchodní zástupce pivovaru Jan Vondráček.

Týdně se zde vyčepuje okolo 20 sudů piva a servíruje až 250 obědů denně. Varí se zde téměř striktně česká kuchyně. K obědu je v nabídce šest jídel a samozřejmě polévka. Tři jídla jsou klasická, dvě jsou náročnější a tím i dražší, jedno je bezmasé a každý den je jedno z jídel bezlepkové. K večeri nabízí vlastní paštiky a konfitované, například kachní maso, které je zavařené ve skleněných konzervách.

„Naše specialita je kachní hamburger, kdy spolupracujeme s pekárnou, kde nám dělají na zakázku cibulový chleba,“ uzavírá Miroslav Beran.



HEJTMANKA A MINISTR KULTURY SI POCHUTNALI NA KLOSTERMANNOVI

Hejtmanka Jihočeského kraje Ivana Stráská a ministr kultury Antonín Staněk navštívili v rámci 23. mezinárodního dudáckého festivalu Strakonice i pivovar DUDÁK. Plni dojmů z výjimečného kulturního zážitku v centru města a v letním kině si v pivovarské degustovně odpočinuli a hlavně ochutnali zdejší pivo. „Jsem spíše vinař, déle se u něj vydrží, pivo mě většinou rychle uspí. Ale zdejší Klostermann mi velice chutnal,“ uvedl ministr Staněk. Ještě víc se mu ale líbilo prostředí stylové pivovarské degustovny. „To místo má ducha a je vidět, že nad tím někdo přemýšlel. Přeji si, aby takové hospody ocenili i lidé a bylo zde stále plno,“ uvedl ministr.

I hejtmance Ivaně Stráská přišlo strakonické pivo k duhu. „Už několik let jsem ho tolik nevypila. Jinak ho ale téměř nepiji. Mám ráda dobře vychlazené v parném létě,“ usmívala se v pivovarské degustovně. Předtím prý měla sklenici v letním kině. Hejtmanka Staněk se dudáckých slavností zúčastnil poprvé. „Byl zážitek vidět hudbu, která je naprosto specifická. Radost mi udělalo i to, že jsem zde viděl mnoho mladých lidí v krojích. Mluvíme o tom, že se máme vrátit k národní identitě a ke kořenům, což je přesně to, kam směřuje



tento strakonický festival. I proto se mi ve Strakonici velice líbilo,“ uvedl ministr Staněk. Sám na žádný hudební nástroj nehraje, jako chlapec podle svých slov navštěvoval dětský pěvecký sbor. „Před rokem jsem pro jednu charitativní akci nazpíval vánoční koledu. Producentovi jsem hned řekl, že neumím zpívat, ale on mě pak informoval, že to nebylo tak dramatické a těch úprav nedělal mnoho,“ vyprávěl ministr. Ani hejtmanka nemá prý hudební nadání. „Jako dítě se mě snažili učit

hrát na klavír, ale nebylo to ono,“ doplnila.

Do dalších let fungování přeje jedinému pivovaru v ČR, který patří výhradně městu, mnoho patriotů ze Strakonice a okolí. „Je důležité, aby si svého piva vážili a měli radost z toho, že pijí svoje pivo ze Strakonice. Samozřejmě také pivovaru přeji osvědčené zastupitele a radní. Tehdy to byl od města riskantní tah, že si pivovar koupilo, ale jak je vidět, tak se zdejšími jejich snahy daří,“ uzavřela Ivana Stráská.

SKOTŠTÍ DUDÁCI U DUDÁKA

Tradiční skotská píseň Scotland the Brave se v době konání 23. mezinárodního dudáckého festivalu nesla i pivovarským nádvořím. Zavítal sem světoznámý skotský dudácký soubor Neilston & District Pipe Band.

Tento soubor je už ve Strakonici legendou, vždyť sem jezdí téměř dvacet let. Při jejich vystoupení v rámci festivalu se jen těžko hledá volné místo, protože je chce vidět zkrátka každý.

Byli jsme moc rádi, že soubor

přijal pozvání do pivovaru. Navštěva začala rychlou ochutnávkou našeho piva, protože Skotové měli po krásném vystoupení opravdu velkou žízeň. Poté opět vzali do ruky nástroje a na dvoře pivovaru nám zahráli svoje mistrovské kousky. Tohle se zkrátka neomrzí nikdy!

Když Skotové dodudali a my jsme si dostatečně vychutnali tu nádheru, nic nebránilo exkurzi samotným srdcem pivovaru. Skotové na chvíli odložili nástroje, chopili se půllitrů a vyrazili hluboko pod zem, do ležáckých sklepů. Že jsou zvědaví a znalí věci, dokazovali na výsost odbornými dotazy. „Jsou vaše piva svrchně, nebo spodně kvašená? Nebo jak dlouho odpočívá pivo v ležáckých

tancích?“ Co nás ale opravdu potěšilo, byla otázka, zda je možné naše pivo koupit i ve Skotsku...

Celkově panovala dobrá nálada a tak to má být. A proč by také ne, když skotští dudáci pili našeho strakonického Dudáka!

Na cestu do autobusu jsme našim hostům ještě přibalili nějaké pivo, aby dodržovali i nadále správný pitný režim.

Těšíme se zase za dva roky!



JIŘÍ KLOSTERMANN PIJE RÁD KLOSTERMANNA

Před deseti lety se František Sáček, vášnivý znalec díla spisovatele Šumavy Karla Klostermanna, seznámil s Jiřím Klostermannem, který je příbuzným známého spisovatele. Teď už je důchodce a bydlí v Hostivících u Prahy. Příští rok mu bude 70 let a celý život se živil jako elektro revizní technik, působil i jako soudní znalec v oblasti silnoproudu. Je ženatý a má dvě děti. Ani jeden syn není spisovatel. Zajímavostí je, že v republice aktuálně žije dvacet lidí s tímto příjmením.

Jak je to s tou vaší Klostermannovskou linií?

Klostermannův bratr Josef byl můj pradědeček. Musím ale přiznat, že jsem po této historii začal pátrat, až když jsem se seznámil s vašim badatelem Františkem Sáčkem. Ten mě vyložně nakazil. Probíral jsem různé doklady a dokumenty, rozvíjel úvahy, ty jsem sděloval Františkovi a nakonec jsem mu celou věc stejně přenechal, protože to bylo dost složité. Už jen ta spousta dat narození různých příbuzných. Je to diagram, který musíte rozluštit, aby do sebe jednotlivé dílky navazovaly.

Našel si vás František Sáček sám?

Kdepak, i když vím, že se František opravdu vzorně věnuje památce Karla Klostermanna, tentokrát jsem vyhledal já jeho. Bylo to v době, kdy moje firma opravovala tady ve vašem regionu jeden rekreační objekt u Vodňan poničený povodní.

Podivují se lidé, když se jim představíte?

Snad jen to, že mě i na úřadech píší s jedním „n“. O tom příbuzenství vím od raného dětství. Ale když jsme jezdili s rodinou na dovolenou na Šumavu, kam mě to mimochodem neustále táhne a je mou srdeční záležitostí, občas se stalo, že se lidé při vyslovení mého příjmení začali usmívat. Vybavuji si, to jsem ještě chodil do školy, že jsme jednou přijeli do Černé v Pošumaví a nebylo se kde ubytovat. Táta tehdy toto příjmení použil, nebo vlastně zneužil. Já jsem Klostermann, řekl a najednou jsme ubytováni měli.

Říká se, že geny se dědí ob generaci. Máte tedy v rodině nějakého spisovatele?

Můj táta byl číšník. Když se tomuto řemeslu za první republiky učil, jezdil po velkých hotelích. Vyučil se, jak se tehdy říkalo, jídlonosičem. Musel mít i zkoušky z řeči a složil je z angličtiny, francouzštiny a němčiny. Je známo, že Karel Klostermann byl na jazyky nadaný (pozn. red. - uměl francouzsky, italsky, rusky, španělsky, srbochorvatsky, anglicky, rumunsky a polsky). Takže je možná fakt, že se určité geny ob generaci dědí. Mě to bohužel minulo, umím říct jen Guten Tag.

Jak vám chutná strakonické pivo Klostermann?

No, je výborné. Už ho piju od toho roku 2008. František mi poslal video, když se toto pivo křtí-

lo. Jedna z prvních restaurací, kde se pil Klostermann, byla v Praze na Žižkově. Tam jsme si nechali Klostermanna posílat a v dárkovém balení jsme ho před Vánocemi rozdávali našim firemním zákazníkům a spolupracovníkům.

František Sáček je vášnivý sběratel veškerých informací o Karlu Klostermannovi. Pečlivě se stará o jeho odkaz a dělá tomuto spisovateli Šumavy obrovskou reklamu. A to nejen tím, že všude, kde se dá, propaguje strakonické pivo pojmenované po této osobnosti, ale i tím, že stojí za založením Institutu Karla Klostermanna ve Štěkni. Právě ve Štěkni prožil Klostermann své mládí, na stáří se sem vrátil a na zámku 16. července 1923 zemřel. Institut letos slaví deset let od svého vzniku.



NOVÁ FILTRACE NA VODU

Na konci srpna jsme naši úpravnu vody dovybavili filtrem obsahujícím aktivní uhlí, který zajistí ještě vyšší kvalitu naší vlastní vody a stabilizuje ji.

Naše vodárna musí být schopna upravit 15 m³ pitné vody za hodinu, i tak v létě v době vaření a spílání mladiny z rezervoáru odtéká více vody, než stíháme vyrobit. Běžně se používají jako druhý stupeň filtrace, dokáží zachytit i částice, které projdou přes běžný pískový filtr.



POZOR, VEZU DUDÁKA!



Od září vozíme Dudáka, Klostermanna, Otavského zlatého a Krále Šumavy novým nákladním automobilem. Ne, že by to byla zásadní informace těchto Dudáckých novin, ale dle nepotvrzených průzkumů po jeho zhlédnutí roste chuť na pivo. Přesvědčit se o tom musíte asi sami, určitě nám dejte vědět, jestli to platí, a my přejeme dobrou chuť!

STRAKONICKÉ PIVO CHUTNÁ LIDEM PO CELÉ ČESKÉ REPUBLICE



VLADISLAV HOŠEK, Fotograf Šumavy, 64 let

Pivo Dudák mám rád, jsem na něj zvyklý a tenhle zvyk jsem si oblíbil. Je to prostě dobré pivo z mojí milované Šumavy. Dávám si ho vždy raději než třeba pivo Gambrinus. Mám raději piva silnější, u mě boduje třeba Otavský zlatý, výborný byl i Svatováclavský ležák. Dudák se mnou procestoval řadu míst v Evropě, vozím si ho například do Julských Alp, italských Dolomit, byl na Korsice, Sardinii, ve Skotsku, Norsku. Nejsem žádný velký znalec piva, ale dobré pivo jako správný Čech poznám a dobré pivo se teď vaří právě ve Strakonicih!

PETR KLINGER, Optometrista, Litoměřice 54 let

Šumavské podhůří, pobolívající nohy po celodenním focení, posezení s přáteli a dobré jídlo. Co si za ty dlouhé roky pamatuji ještě, je Nektar, bylo to někdy malé dobrodružství, co to s námi udělá, ale v posledních letech se dobrodružstvo vytratilo a nastoupilo příjemné překvapení z potivého piva příjemné chutě. Přiznám se, že nejvíc se chuťově znám s Dudákem Švandou. Pro mě je to dobré „letní“ pivo příjemně „obilné“ chuti s překvapivě milým nahořklým ocáskem. Pivo lehké, kterým si nezkazíte pověst při cestě z hospody. Nesmím pak zapomenout na polotmavého Klostermánnka, na kterého se vždy těším na Turnerově chatě. Po tom čvachtání kolem Vydry je to ta nejlepší odměna. Příjemně nasládla chuť s hořkým dovětkem Vám dá pocítit sílu a zahřeje jak na těle, tak na duši.



Ing. LUDĚK PFEIFER CsC., Partner poradenské společnosti MC TRITON, Praha, 54 let

Co je dobré, má duši. Mám rád lidi velkého ducha. Mám rád věci s duší. Mám rád místa s geniem loci. Z nich pak nejraději hory a jejich vrcholy - tam taky na Ducha hor narazíte nejspolehlivěji. Znáte, že na cestách za Duchem hor vyprahne - a nejlepším jontákem je pivo! S chutí si tak dávám pivo vařené tam, kde právě jsem. Po pravdě, většina takových piv jinde už ani nechutná. Pro mne je zářnou výjimkou pivo Klostermann. Chutná mi kdekoli, kde na něj narazím, nebo kam si ho dovezu. Na Modravě jako v Zermattu. Je to totiž pivo s duší. Duši Karla Klostermanna. Jak jinak by mohlo mít v sobě ráznost Světa lesních samot, hořkosladké kouzlo Ráje šumavského a pohlazení sametu Mlh na blatech?
Karle, díky!

Mgr. TOMÁŠ ZBOŘIL akademický pracovník Univerzita Obrany, Brno, 49 let

O strakonickém pivu jsem toho donedávna moc nevěděl. V loňském roce jsem ale v Brně, nedaleko od mé práce a fitcentra, kam často chodím, objevil hospůdku, kde čepují strakonické pivo. Já mám rád spíše světlá piva, takže oceňuji Dudáka jedenáctku, ale moje žena má raději sladší chuť, tak ta je nadšená z polotmavého ležáku Klostermann. V Brně totiž většinou dělají tzv. řezané pivo tak, že do načepovaného světlého dolijí z lahve tmavé pivo. Klostermanna by si brněnští pivaři (či pivařky) určitě oblíbili. Pokud by Strakonice hrály hokej tak dobře, jak vaří v pivovaru pivo, tak by Kometa měla velký problém obhájit titul!!

ZUŠTÁK: JEDNO PIVO DENNĚ JE PRO FOTBALISTU IDEÁLNÍ

Před začátkem fotbalové sezóny zavítala do pivovaru vzácná návštěva. S mužstvem strakonického Junioru přišla i jeho hlavní hvězda Honza Zušťák, který odkopal několik sezón v nejvyšší soutěži a je stále hrající legendou jihočeského fotbalu.

Honzo, ochutnal jste dnes světlý ležák Klostermann, nové pivo ze strakonického pivovaru. Co jste na něj říkal?

Je výborný. Měl jsem jedno malé. Pivo doporučuji každému sportovci, každému fotbalistovi. Jedno pivo denně je ideální než si dávat nějaké kreatiny a různé jontové nápoje. Je v něm mnoho vitaminů, obzvláště běčka. Pivo pomáhá z těla vybourit adrenalin a hlavně je zdravé.

Malé pivo?

Já alkoholu neholduju. Jsem spíš na presu

a na cigáro, ale dát si malé pivo ničemu nevádí.

Vy jste hrál několik let nejvyšší soutěž. Co tehdy vy a pivo?

Když jsem byl v Příbrami, tak nám po každém zápase dávali jednu dvanáctku, kterou jsme museli vypít. Měli jsme tam super partu. Se Sieglem, Kuličem a Otěpkou jsem tam strávil nádherné chvíle. Vlastně i po každém tréninku jsme si všichni sedli i s Jadou Starkou a jedno pivo jsme si dali. Trenéři Kotrba a Csaplár nám vždycky říkali, že je lepší si dát jednu dvanáctku než tři Coca-Coly. Měli jsme tam hlavně prima partu a o tom to bylo.

Co strakonický Dudák?

Mám ho rád. Zrovna nedávno jsme měli sraz ze základní školy ve Štěkni v kempu. Dal jsem si jedno a moc jsem si pochutnal.



ZAMĚSTNANCI DUDÁKU BĚŽELI MĚSTEM

Již po dvaadvacáté se 21. srpna konal Běh městem Strakonice. V barvách Dudáku se ho poprvé zúčastnili i zdejší zaměstnanci, kteří se rozhodli prověřit svou vytrvalost, sílu a běžecké schopnosti. Na trať dlouhou 3,3 km se postupně vydalo sedm zaměstnanců z různých oddělení. Vlevo je obchodní ředitel Martin Man, vedle něj Zuzana Veselková z účtárny, Pavlína Koubová, která brigádníčí v pivovarské prodejně, ekonomka pivovaru Jitka Hanzlovská, vpravo je obchodní zástupce Jaroslav Zborník. Dole je David Chvosta, který se stará o servis výčepních zařízení, a další obchodní zástupce Jan Vondráček.



TŘI OČI, KTERÝMI SE DÍVÁME NA SVĚT

Autor tradičních vtipů v Dudáckých novinách, jinak strakonický architekt Jan Zákostelecký pro toto vydání vybral ze svého archivu kresleného humoru jeden ze tříobrázkových komiksů a jak sám říká: „Někdy je nutné oči pořádně protřít a na svět okolo sebe se znovu s nadhledem podívat... pokud to jednou nestačí, pomůžou určité protření tři!“

Pokud se toho vypije moc, tak ani tři oči nepomohou.



ORIENTAČNÍ BĚH S DUDÁKEM

Měšťanský pivovar Dudák byl partnerem Mistrovství a vetereniády ČR, štafet klubů a oblastních výběrů žactva, které se konalo v obci Krajníčko u Strakonice.

Závod byl součástí Mistrovství České republiky v orientačním běhu.

Každý den se závodů účastnilo zhruba 1800 lidí a 80 pořadatelů. Během víkendu se zde vypilo 930 litrů piva Dudák, 150 litrů nealko piva a 540 litrů limonády.



DUDÁK REPREZENTOVAL I V ZÁVODU DRAČÍCH LODÍ

Součástí oslav uspořádaných ve Strakonicih ku příležitosti oslav 100 let od vzniku samostatné Československé republiky byly závody dračích lodí. Ten se tu jel vůbec poprvé a nechyběl u toho ani pivovar Dudák, který se klání účastnil s vlastní lodí. Závod se konal v neděli 9. 9. 2018 za krásného počasí a parádní atmosféry.

První místo obsadila loď, kterou tvořilo mužstvo strakonických házenkářů, druhé dva týmy byly složené ze strakonických vojáků, čtvrté místo obsadili úředníci ze strakonického městského úřadu.

Historie závodů dračích lodí začíná asi před 2200 lety v Číně, odkud se dochovaly první záznamy. Lodě se vyznačují typickými dračími hlavami na špičce lodě. Tento sport vznikl v roce 1976, od roku 1995 je už založena Mezinárodní federace dračích lodí a od té doby se pořádají světové i evropské šampionáty.



PF 2019

SVÁTEČNÍ
VIDĚNSKÝ
LEŽÁK

DEJ BŮH ŠTĚSTÍ
@Kvasarovane
pivo

Krásné prožití
vánočních svátků
a vše dobré
v novém roce
přeje Váš pivovar DUDÁK



KAM A JAKÝ CHMEL PŘIDÁVÁME PŘI STUDENÉM CHMELENÍ SVĚTLÉHO KLOSTERMANNA?

POMŮCKA: AOM, BRA, ESET, KRONA MALA, NT, TAL, UAZ	STARÝ ANGLICKY	DÁMSKÝ KABÁTEK	1. DÍL TAJENKY	HUDEBNÍ STYL	DĚLNICKÁ TĚLOVÍČKA JEDNOTA ZKR.	CHEM, ZN. CESIA	OZVĚNA	CHEM, ZN. PLUTONIA	HORSKÝ SKŘÍTEK	CÍRKUS ZASTAR.	CVIČNÁ SKLADBA	O CO	PŘEDPONA PRO DESETINU	DRÍV ZASTAR.	ČESKÝ SPISOVATEL MIROSLAV ???	LEŽÍCÍ V CHILE
SMĚNA ZA PENIZE					INICIÁLY HERCE EASTWOODA		ZAVODNÍ KROK KONĚ PORODIT KOTATA				VYPOUSTĚNÍ VYSOKÉ PECE					
DĚLIT					STULIT CITOSLOVCE VRČENÍ						PONRAVY HEJNO HOVOR.					
POOLE TOHO				JIHOVÝCHOD ZKR. ASUSKÉ MUŽ, Jméno		V POŘÁDKU HOVOR. BYV. JEDN. JASU	PÁS HODNOTA ZASTAR.					BĚH KONĚ BÝT VE VZPRÁMENÉ POLOZE				
ELIŠKA DOMÁCKY ZNAČKA KILOPONDU				MPZ NIGERU SPZ PRAHY		INIC. HERCE VLACHA AGRONOM, FAKULTA	NĚKDO VĚŽ U MEŠITY						IN. LYŽÁRKY SUDOVÉ 2. DÍL TAJENKY			
ISLANDSKÁ KORUNA ANGLICKY					ZMIZELÁ PRYČ ZÁZRAKY					ZÁMEZÍ TROPICKÝ OVOČNÝ STROM			OPRAVNA LODI OPĚT HOVOR.			
KLAMÁNÍ					JEDEN Z APOŠTOLŮ ŽIVOČIŠNÁ POŽIVATINA					TÝKAJÍCÍ SE FÁZE CHAPLINŮV FILM						
ZKRATKA PRO TOTÉŽ	JM. HUDEB. HLADKA INIC. FILOL. MOURKA					ČESKÝ VÝROBCE KLOBOUKŮ SLÁVA					SACHOVÝ VELMISTR DÍVČÍ JMÉNO				??? VIDI VICI	TROUGH- NIVĚT
MÍSTO U DOMU				HRADBA LÉPE HOVOR.			TYP VOZU ŠKODA TUHÝ KOMU- NÁL. ODPAD						YDVAATEL TISKOPISU PRACOVAT S PLUHEM			
TADEÁŠ DOMÁCKY				ZTRACET VLASY KRAVA			ROZHLASOVÝ PŘIJÍMAČ CHEM. ZN. LUTECIA						SLŮVKO POLITOVÁNÍ POROST NA HLAVĚ			
OPRANÍ					KAPROVITÁ RYBA KONEC MODLITBY						PRŮBĚH DĚJE					
SMĚR SLOVENSKY	HROMADA CÍL PŘI SPORTOVNÍ STŘELBĚ				AROMATICKÁ BYLINA TÝKAJÍCÍ SE PRIMATŮ						UHLIČITAN VÁPENATÝ					
POPULÁRNÍ FILMOVÁ HVEZDA				MIN. OBRANY ZKR. MLADÉ KOČ. SELMY							ÚTOK				HAZARD	JMÉNO FENKY
HRANICE				LEPIDLO OSOBNÍ ZÁJEMO								ŠPATNOSTI	OČKOVACÍ LÁTKY SEV. MUŽ. JMÉNO			
TÝKAJÍCÍ SE RODOV. ZNAKU											INICIÁLY HEREČKY JANDOVÉ			JEHO ANGLICKY VYKLENEK		
POŘEKADLO					OBYVATEL- STVO	STARO- EGYPTSKÁ BOHYNĚ					POHODL- NOST MĚŘIC HLOUBKY					
KÓD BYV. SLOVENSKÉ KORUNY	LIDSKÉ KLOUBY TĚŽKÝ						RENOMÉ PODNIKU	NOČNÍ PTÁK		TÍŠÍCÍ OTO- SLOVCE	NEMOCNČNÍ AUTO ZVRATNÉ ZÁJEMO					
SLOVENSKÉ NÁRODNÍ POVSTÁNÍ ZKR.			2X ZVÝŠENÝ TÓN E JM. ZPĚV. DESTINNOVÉ						PRAŽSKÁ STAVEBNÍ OBNOVA ZKR.			JAMAJSKÝ HUD. STYL OTÁZKA 3. PADU			DRUH KOŘENÍ	JEDEN ZE SMYSLŮ
BEZKEMNÉ DŘEVINY				PŘEDVÁDĚNÍ HOVOR. SMRTELNÁ NEMOC					VÝČEP JMÉNO SKLADATELE HURNÍKA				NILSKÝ KŘÍŽ ZAST. TVAR ANATOM.			
ČESKÝ PUBLICISTA JOSEF ???					ROZPOUŠTĚT TEPLEM SEVERSKÁ ZVÍŘATA					BYV. FRANČ. LETECKÁ SPOL. LETADLO			OTÁZKA NA MÍSTO MORAVSKÝ ZÁMEK			
GLAZURA ŽLUTO- HNĚDÉ BARVIVO					KELT GRAFICKÉ ZNAČKY FIREM				OCELOVÁ VÝZTUŽ KLÁVESY NA POČÍTAČI							
CITO- SLOVCE OHRAZENÍ				V NIŽŠÍCH VRSTVÁCH IN. KOSMON. ALDRINA				ÚKAZ HALOVÝ PRVEK			ZBAVIT SE TÍŽE BARVA V KARTÁCH					
INICIÁLY SPISOVATE- LE KLOS- TERMANNA			SÍŤ ČERPA- CÍCH STANCÍ CITOSLOVCE ZUCHNUTÍ				LIKVIDOVAT POŽÁR VÝCHODO- EVROPAN					AVŠAK CIZÍ ŽENSKÉ JMÉNO			SVINOUT	VESLAŘSKÉ ZÁVODY
TROPICKÁ OBILNINA				ZNAČKA ČESKÝCH HRAČEK PRAMEN			ZNAČKA APERITIVU POLODRA- HOKAM					BYV. ZKR. NAŠÍ REPUB. VOL. LESY A STATKY				
LIDOVÉ OSLOVENÍ PAPEŽE	ZN. RUSKÉ- HO AUTA MALÍŘSKÁ POMŮCKA			ŠKOLNÍ HALA SOLMIZAČNÍ SLABIKA				ČNA ÚTOČISTĚ					SPZ KROMĚŘÍŽE NÁDOBA U STUDNY			
ZÁPACH				ZNAČKA DECILITRU PODPŘESN- KA ANGL.		UMĚLECKÉ DÍLO VŘENÍ				JAZYKO- VĚDEC ASUSKÉ MUŽ. JMÉNO						
ZNAČKA AMPER- HODINY			DROBNÝ DOBYTEK ZNAČKA DECITUNY			MUL CHEM. ZN. MEDI					ODŘIKAVÝ ČLOVĚK INIC. SPIS. PETISKY					
BÝVALÁ ZNAČKA ŽVÝKAČEK					SVÁŘECÍ PLYN								PŘEDSTA- VENÝ KLÁŠTERA			
ASUSKÉ POHOŘÍ					BĚŽET ANGLICKY			SLOVANSKÝ STROM				ČÁST TEXTU				

Tajenku mohou úspěšní luštitelé zaslat do konce února 2019 na adresu DUDÁK – Měšťanský pivovar Strakonice a.s., Podskalská 324, 386 01 Strakonice, k rukám Jitky Hanzlovské.

Ze zaslaných odpovědí vylosujeme tři výherce, kteří budou mít v pivovaru připravenou výhru v podobě multipacku s celým portfoliem strakonických piv. Prosíme soutěžící, aby na sebe vždy uvedli telefonní číslo nebo zpáteční adresu.