

Připomněli si sto let školy

Vranovice – Vranovičtí prožili o víkendu významné výročí. V obci se uskutečnily oslavy sta let fungování tamní měšťanské školy.

„Hosté se mohou těšit na prohlídky školy s průvodcem v dobovém oblečení, na spoustu tvořivých dílen, do nichž se mohou aktivně zapojit,” lákala k účasti jedna z organizátorek Andrea Lastomířská.

Oslavy začaly už v pátek v podvečer, kdy se od šesti hodin uskutečnila beseda s bývalými žáky, kteří školou prošli v minulých desetiletích.

O dvě hodiny později předvedli zase současní žáci divadelní hru Divčí válka, kterou organizátoři setkání doplnili noční prohlídkou školy.

Prohlídky pokračovaly také v sobotu, kdy se procházející zájemci dočkali doprovodu průvodce. V poledne se významní absolventi sešli v obecním úřadu a program zakončily dílny a interaktivní práce žáků a učitelů. (liv)

Minipivovarů na Břeclavsku přibývá

Po mikulovském Mamutu a vranovickém Ervínovi začnou **vlastní pivo** brzy vyrábět také v Moravském Žižkově.

VERONIKA SCHALLENBERGEROVÁ

Břeclavsko – Když v roce 1996 vyrobil breclavský pivovar Podlužan poslední várku piva, zdálo se, že vaření zlatavého moku na Břeclavsku odzvonilo. Po patnácti letech je ale všechno jinak.

Přestože Břeclav na svou varnu piva stále jen nostalgicky vzpomíná, jinde v okrese se pivovary znovu rozmáhají. V malém, jako kdysi. Například v Mikulově od loňského roku funguje minipivovar Mamut.

„Pokud vím, v okrese jsme zatím jediný minipivovar,”

nechal se před rokem slyšet spolumajitel mikulovského Mamuta Libor Ilčík. Ani to už ale dnes neplatí.

Ilčík přičítá rozkvět malých pivovarů zejména otrávenosti lidí uniformním europivem. Proto se v mikulovském pivovaru specializují na ječmenné, spodně kvašené pivo plzeňského typu. Tedy pozitivně, nefiltrované a nepasterizované ležák.

„Chtěli jsme navázat na tradici českého piva. Varna je stejná jako před staletími, otápěná dřevem. Používáme jen kvalitní přírodní suroviny, tedy slad, chmel, vodu a

kvasnice. Žádné konzervanty, stabilizátory ani jiné přídavné látky. Formu pak v závěru ladíme ve skutečném kvelbeném sklepe pod zemí,” popisoval Ilčík.

Mamut se dá koupit pouze čepovaný v několika mikulovských hospodách.

Varna v restauraci

Pivo bez chemických přísad, jen z chmele, sladu a vody vyrábí také nadšenci ve Vranovicích. „První várku piva jsme uvařili v roce 2010,” překvapil vranovický sládek Petr Biedermann.

Dvaadvacetistupňové pivo Ervín z domácího pivovaru Vranovické divočák vaří v asi čtyřicetilitrovém kotli obvykle pro vlastní potřebu. „Speciální várku pak vyrábí-

me na různé akce,” sdělil Biedermann, který vyrábí také pivo s názvem Divočák.

Již brzy přibude k dvojici minipivovarů v breclavském regionu další, a to v Moravském Žižkově. „Pivo plánujeme začít točit už v první polovině července,” oznámil jednatel Pivovaru Moravský Žižkov Ondřej Šraga.

Nová varna zlatého moku se bude nacházet přímo v restauraci U Rybníka v Moravském Žižkově. Podobně, jako například nabízí minipivovar Kunc v Hodoníně tamního Šviháka. „Roční kapacita pivovaru bude až tisíc hektolitřů,” prozradil Šraga.

Návštěvníci Moravského Žižkova tak od poloviny července zaženou žízeň dvěma druhy piv. Desítkou Divočáka a jedenáctkou Žižkovského

ležáku. „Budeme je vařit z žateckého chmele a moravského sladu,” přiblížil jednatel nového minipivovaru.

Na vinicemi posetém Břeclavsku má vaření piva kupodivu dlouholetou tradici. První zmínka, která je věnovaná breclavskému pivovaru, pochází už z roku 1414. V šestnáctém století se pivo vařilo také v Podivíně, Mikulově, Dolních Věstonicích, Drnholci či Vranovicích.

Pivovary existovaly i v Lednici, Kobylí, Poštorné, Pouzdranech a jinde. Soupis majetku z roku 1843 dokládá, že na Břeclavsku se ještě v devatenáctém století nacházelo pět pivovarů – v Břeclavi, Divákách, Dolních Věstonicích, Drnholci a v Kloboukách. A také jedna sladovna ve Velkých Němčicích.

RECESISTÉ Z VRANOVIC LYŽOVALI NA ASFALTU