



**Budějovice DNES**  
Najdete nás i na Facebooku  
facebook.com/BudejoviceDnes

## Minipivovar studenti využijí k experimentům

**ČESKÉ BUDEJOVICE** Studenti Zemědělské fakulty Jihočeské univerzity si vyzkoušejí i práci sládků a farmářů. Od příštího semestru budou mít nově zázemí pro zpracování a výrobu sýrů, masných výrobků i minipivovar.

V budově v ulici Na Zlaté stoe v Českých Budějovicích dělníci právě dokončují poslední stavební práce. Kdysi starou fakultní stodolu proměnili v moderní laboratoř. „Budou sem mít přístup prakticky všichni, co se zabývají zpracováním zemědělských produktů. Ať už studují obory zootechnika, nebo zemědělské inženýrství, které v rámci specializace rozšiřuje svůj zájem právě na oblast řešení piva,“ říká tajemník fakulty Michal Marušák.

Minipivovar je na celém projektu tou nejatraktivnější částí, protože studenti se zapojí do celého procesu vaření piva. „Náš minipivovar bude sloužit převážně pro vědecké účely, takže nebudeme chtít konkurovat žádnému komerčnímu pivovaru. O to víc tu bude platit hestlo, co si uvážíš, to si taky sníš, v tomto případě spíš vyplješ,“ upřesňuje vedoucí katedry kvality zemědělských produktů Pavel Smetana.

### Roční výstav bude 50 hektolitrů

Na výrobu piva, jehož název je dosud tajemstvím, bude dohlížet zkušený sládek Miroslav Smutek, který má dvacetiletou praxi v plzeňském pivovaru. „Celý projekt zahrnuje také spolupráci s Budějovickým Budvarem, se kterým snad v blízké době podepíšeme smlouvu. Chmel a slad bychom nejspíš měli od nich. Vzhledem k tomu, že ale chceme v pivovaru opravdu experimentovat a vařit všechny možné druhy piv včetně ciderů, tak budeme využívat i jiné technologie,“ doplňuje Marušák.

Budova stojí díky podpoře ministerstva školství, které na ni uvolnilo částku 10,5 milionu korun. Zbylých šest milionů šlo z fakultních peněz. Také finance na provoz si fakulta bude shánět sama, a tak není vyloučeno, že v budoucnu by náklady mohl kompenzovat pronájem či částečný prodej některých produktů.



**Ve varně** Univerzitní minipivovar představili tajemník fakulty Michal Marušák (vlevo) a vedoucí katedry kvality zemědělských produktů Pavel Smetana.



**Ofiv to byla stodola** Čistě vybiřené zdi doplňují v učebně původní sto let staré trámy. Budova v ulici Na Zlaté stoe v Českých Budějovicích, jejíž součástí je i minipivovar, vznikla přestavbou staré fakultní stodoly. 3x foto: Petr Lundák, MAFRA



Čistě vybiřené zdi doplněné původními sto let starými trámy navozují příjemnou a útulnou atmosféru. Vedle minipivovaru, který by měl mít roční výstav kolem 50 hektolitrů, budou mít studenti v nové budově k dispozici laboratoř na

analýzu a zpracování masa vybavenou chladicími boxy, konvektorem či zpracovna masa.

„Zpracovna mléka, která je hned vedle masny, je vybavená pro výrobu všech produktů jako na farmě, jogurtů, tvarohů i čerstvých sýrů,“

vyjmenovává Smetana a dodává, že studenti budou mít kromě chmele a sladu k dispozici pouze produkty z vlastní univerzitní farmy.

V podkrovní budově budou prezentace a přednášky. „Nejvíce se tu bude předvádět asi pivo, takže dou-

fáme, že se nám podaří ještě sehnat nějaké exponáty třeba ze zemědělského muzea, aby to bylo pestřejší a mohli bychom studenti seznámit také s historií pivovarnictví v našem kraji,“ upřesnil Marušák.

— Veronika Kratochvílová