

FAKULTA VAŘÍ VLASTNÍ PIVO

Zemědělská fakulta JU udělala další krok k soběstačnosti při výzkumu a výuce. Díky nově otevřenému minipivovaru bude produkovat vlastní pivo Čtyrák. V objektu našly zázemí také zpracovny mléka a masa.

ROČNĚ 250 HEKTOLITRŮ

Pivo Čtyrák na červnovém slavnostním otevření minipivovaru vzbudilo svoji chuť pozitivní ohlasy. Vždyť jej také vaří sládek Miroslav Smutek s dvacetiletou praxí v plzeňském pivovaru. Základním sortimentem je výroba desítky a dvanáctky, v nabídce ale budou i pivní speciály, cidery a v budoucnu dokonce i sladové víno. „Pro pivo českého typu používáme český chmel a český slad v kombinaci s bavorským. Kvašení trvá osm až devět dní, pak pivo zraje v ležáckém tanku, to trvá u desítky 21 dní, u dvanáctky kolem dvou měsíců.“ dává sládek proniknout do lajů výroby. Minipivovar má roční kapacitu 250 hektolitřů piva. Více ani není potřeba, zákazkový prodej je jen doplňkovou činností. Primárně má plnit roli výzkumnou a výukovou. Podle děkana Zemědělské fakulty profesora Miloslava Šocha je jedním z cílů do budoucna vychovávat na fakultě kvalitní sládky. „Původně se mělo jednat pouze o minipivovar pro výuku studentů, ale Budějovický Budvar nás přesvědčil, abychom šli cestou výzkumného minipivovaru. Finanční náklady sice vzrostly, ale díky unikátní technologii, která umožňuje simulovat procesy ve velkých varnách, očekáváme zájem podniků, které u nás budou testovat vlastní várky.“ vysvětluje děkan Miloslav Šoch. Konkurenční výhodou je olejový ohřev varných kádí, který výrazně šetří náklady. Mezi ostatními malými pivovary je tato technologie ojedinělá.

JOGURTY JAKO Z FARMY

Minipivovar našel zázemí ve staré stodole, která je součástí areálu školního statku. Prostor, jenž dosud sloužil jako sklad, se musel od základu přebudovat. „Byly ale zachovány krásné sloupky postavené z komínových cihel a nahoře je odkrytý původní trámový krov, který dodává degustační místnosti příjemnou atmosféru,“ říká tajemník fakulty Michal Marušák. Náklady na rekonstrukci se vyšplhaly na 16,5 milionu korun, z toho 10,5 milionů přispělo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy. V objektu kromě minipivovaru sídlí také minimlékárna a zpracovna masa, které slouží pro praktickou výuku studentů. „Minimlékárna je vybavena zařízením pro výrobu všech běžných mléčných produktů jako na farmě, to znamená jogurtů, tvarohů



i čerstvých sýrů,“ vyjmenovává Pavel Smetana, vedoucí Katedry kvality zemědělských produktů Zemědělské fakulty JU. Kvalitní vybavení umožňuje vše potřebné od odstředění mléka přes pasteraci a fermentaci až k lisování hotových výrobků. „Tady vidíte obyčejný dřevěný pákový lis na lisování sýrů, ten už známe lisic let a jen tak jej něco nepřekoná,“ ukazuje Pavel Smetana na předmet, který stále úspěšně odolává nerezové revoluci. Mléko budou studenti získávat od školních krav plemene česká červinka, která je genovým zdrojem a Zemědělská fakulta je jedním z mála pracovišť, kde se stále chová. Ve zpracovně masa jsou zase všechny potřebné přístroje, které dokážou zpracovat maso z přeštických prasat, jež fakulta rovněž chová jako genové zdroje. Ve výbavě je například konvektomat s udrinnou,

POSEZENÍ U ETIKET

Minipivovar, minimlékárna i zpracovna masa budou využívat studenti v rámci svých praktických cvičení a akademičtí pracovníci pro vědecký výzkum. Přestavbou budovy vznikly v podkrovi ještě další prostory, které mohou fakultě posloužit k přednáškám a seminářům. Degustační část s kapacitou pro třicet lidí nabízí tematickou výstavku nejrůznějších typu lahví a etiket. „Mohla by sloužit studentům jako inspirace v rámci studia zemědělského marketingu,“ nastiňuje plány Pavel Smetana. Výstavku doplňuje i několik předmětů zapůjčených ze zemědělského muzea, jako je kád na kvasnice, palice na rozbijení ledu nebo ruční zátkovačka. ●

Text: Miroslav Vlasák

Foto: Petr Zikmund

◀ Děkan Zemědělské fakulty Miloslav Šoch (vlevo) a sládek Miroslav Smutek při slavnostním otevření minipivovaru.