



Jak se Bohouš učil vařit pivo



V pátek ráno si bernardýn Bohouš jako obvykle pochutnával na plné míse těch nejlepších granulí značky Brit. Jak si tak pomlaskává, jde okolo pan Josef, o němž Bohouš ví, že je tady na Luční boudě sládkem. Už zjistil, že má na práci vaření piva, ale právě ho napadlo, že vlastně vůbec neví, jak celá ta výroba probíhá. A tak neváhal, udělal psí oči a zaškemral: „*Pane*

Josefe, mohl bych se s Vámi podívat, jak se to naše pivo vlastně vaří?

Pan sládek byl v dobré náladě, a navíc, kdo by odolal upřenému psímu pohledu, takže si pro dnešek vzal Bohouše do učení a začal vysvětlovat:

„Pivo se u nás v Čechách tradičně vaří ze sladu a chmelu. Na to tady používáme dvě veliké varny, vidíš, to jsou tyhle dva obrovské měděné hrnce. Naše pivo se jmenuje Paroháč a svoje jméno dostalo podle jelenů, kteří tady v Krkonoších žijí a které na podzim vždycky posloucháš na verandě u boudy. A já ti teď, milý Bohouši, prozradím, jak se takový dvánáctistupňový ležák Paroháč vyrábí.

Nadrtíme 85 kilogramů žateckého sladu, zalijeme ho 400 litry vody a budeme

to deset hodin vařit. Teď se přiučíš i něco z předmětu, kterému se ve škole říká fyzika, protože se v něm děti učí, že voda se běžně – třeba v Praze – vaří při 100°C, ale to tady u nás neplatí. Bydlíš totiž na dost vysokém kopci, Bohouši, dokonce 1 410 metrů nad mořem a máme tady v té výšce nižší tlak vzduchu, takže u nás se voda vaří už při 94°C.

Ze sladu, což je naklíčený pražený ječmen, se vařením uvolní cukry a pak to celé ještě dochutíme kvalitním chmelem.“
„Mňam, cukry,“ skočil mu do vyprávění Bohouš a zamlaskal, i když jak víme, psi by se cukru měli spíš vyhýbat, chutnal mu, jako většina zakázaných věcí. „Jenže to pivo mi nikdy moc sladké nepřipadá.“

„Kdybys mě to, Bohouši, nechal dopovídat,“ čertil se trochu pan sládek, “dozvěděl by ses, že to ještě zdaleka není hotovo. Uvařené pivo dáme do spilky a přidáme naše velké kamarádky kvasnice. Ty začnou ten cukr jíst, jim totiž chutná ještě o moc víc než tobě, Bohouši. A jak ho jí, tak z něj vyrábějí alkohol. Čím je v pivu více cukru, tím silnější nakonec bude, až kvasnice svou práci po pěti dnech dokončí. Pak si pivo musí odpočinout, poleží si v tancích, to jsou takové ty velké nerezové nádoby ve sklepě, třeba měsíc nebo i dva. Jak tam tak leží, stává se z něj tenhle náš výborný ležák,“ dovyprávěl pan Josef a zálibně pozvedl půllitr s čerstvě natočeným pivem. Bohouš se olizoval a slintal jako pravý bernardýn, a tak se ho

pan sládek zeptal, jestli už vůbec může pít pivo, protože jak známo, u lidí se tohle smí až od osmnácti let. Bohouš se hrdě postavil a ohlásil: „Mně brzy budou tři roky, a to je myslím jako u vás lidí dvacet let, takže jsem dospělý a hrozně rád bych to naše pivo ochutnal.“

A tak spolu tedy opatrně ochutnávali. Pan sládek mu vysvětloval, že pivo se pije hlavně k jídlu a každý že by na sebe měl dávat pozor a pít s rozumem, aby se neopil. Pak musel pan Josef na chvíli odejít a Bohouš zůstal sám. Jak se tak po pivovaru procházel, uviděl tam roztočená piva, pro která si za chvíli měl přijít kuchař, aby je použil do guláše.



Neodolal pokušení a pil jedno za druhým tak dlouho, dokud se mu nezamotaly tlapky a on se natáhl jak dlouhý tak široký na podlahu, kde v mžiku usnul. Spal tam až do rána, takže neslyšel, jak se kuchař smál, když si pro piva přišel a jak se pan sládek zlobil nad neposlušností svého chlupatého učedníka.

Ani ho za tu lotrovinu nemusel nikdo trestat, vytrestal se totiž sám. Ráno se Bohouš vzbudil s příšernou bolestí hlavy. Paničce ho bylo líto, a tak mu dala studený obklad na hlavu a šla s ním na zdravotní procházku kolem Luční boudy. Protože byl zrovna podzim, jeleni se z dálky ozývali a Bohouš si slavnost-

ně slíbil, že příště bude toho Paroháče pít vždycky jen k jídlu a hodně opatrně. Nakonec, je přece pes, a tomu dělá úplně nejlépe čistá krkonošská voda. Zhluboka se napil z pramene před Luční boudou a bylo zase dobře.

