

## **PROHLÍDKA PLZEŇSKÉHO PRAZDROJE S OCHUTNÁVKOU ZLATAVÉHO MOKU**

**V úterý 7.10. 2025 se někteří členové výboru naší odborové organizace zúčastnili prohlídky Plzeňského Prazdroje s ochutnávkou zlatavého moku, a to na základě pozvání naší bývalé zaměstnankyně – odborářky paní Jiřinky Dolejšové. Ta je v plzeňském pivovaru dlouholetou průvodkyní a každoročně pořádá prohlídky plzeňského prazdroje pro své bývalé spolupracovníky ze Stomatologické kliniky. Letos k těmto bývalým kolegům přizvala i některé členy výboru ZO, se kterými osobně zná. Toto pozvání tak přijali paní Martina Suchá, Jitka Urbánková, Kateřina Moravcová a Jitka Janouškovcová, která zastupovala obě zmíněné skupiny. Je totiž jak členkou výboru, tak bývalou spolupracovnicí paní Jiřiny Dolejšové. V 17 hodin se sešli všichni účastníci v návštěvnickém centru Plzeňského Prazdroje, odkud jsme vyrazili na přibližně dvouhodinovou prohlídku. Nejprve nás naše průvodkyně seznámila s nejstarší historií plzeňského pivovarnictví, které bývalo na nevalné úrovni. Z tohoto důvodu se rozhodli plzeňští měšťané pozvat v roce 1842 zkušeného sládka Josefa Grolla, aby se pokusil špatnou pověst piva vařeného plzeňskými právovarečníky napravit. Ten v novém měšťanském pivovaru uvařil 5. října 1842 první várku nového plzeňského piva, které dobylo celý svět a do dnešní doby je vařeno stejným způsobem, jakým bylo vařeno za doby Josefa Grolla. Celá skupina účastníků se tak vydala po trase prohlídky směrem do historie výroby piva. Nejprve jsme si prohlédli prostory malé varny a poté se přesunuli do prostor stáčírny s kapacitou 120 000 lahví za hodinu. Další cestou směřující k nové pivovarské expozici jsme se zastavili a prohlédli si krásnou plzeňskou vodárenskou věž, která byla navržena jako maják a uvnitř ní jsme viděli nainstalovanou působivou chemickou laboratoř se skvělými světelnými efekty. Poté jsme se přesunuli do nové expozice**

surovin, kde jsme zhlédli video týkající se historie plzeňského pivovarnictví a absolvovali audiovizuální prohlídkou ingrediencí, z nichž se věhlasný Pilsner Urquell vaří a kterými jsou sladovnický ječmen, žatecký chmel, měkká plzeňská voda a původní pivovarské kvasinky. Pak přišla na řadu varna s denní kapacitou okolo 3 000 000 piv, a kde jsme viděli postup vaření celosvětově proslulého moku. Odsud již naše kroky vedly do vyhlášených ležáckých sklepů, kde je celoročně teplota okolo 7°C. Ta pomáhá kvašení a zrání piva v otevřených dubových kádích, čímž dochází dokončení „pivního procesu“ vedoucího k dokonalému výsledku. Tímto pomyslným krokem jsme se dostali až k místu velmi očekávaného okamžiku, kterým byla ochutnávka nefiltrovaného piva Pilsner Urquell přímo z obrovských dubových ležáckých sudů, které vyrábí místní bednáři, a které se pravidelně čistí a smolují velmi zajímavým způsobem, kdy malým otvorem ve víku vleze zaměstnanec dovnitř sudu, důkladně jej vyčistí a poté se provede vysmolení celého sudu dvěma druhy smoly s dalšími přísadami. Pohledem na tyto giganty naplněné nefiltrovaným a nepasterizovaným ležákem již chytali všichni „pivní slinu“ Nutno podotknout, že dychtivost návštěvníků na výsledný produkt a jeho skvělá chuť dobu ochutnávky poněkud protáhla a mnohým jaksi ztěžkly nohy. A protože i vše dobré musí jednou skončit i my jsme se museli pomalu odebrat k odchodu. Poslední, co nás na cestě z historických sklepů čekalo, bylo nainstalované víko onoho obrovského dubového sudu, kde si mohli nejhubenější a nejstatečnější z nás zkusit prolézt oním malým otvorem, kterým je zajišťováno jeho pravidelné důkladné čištění. Našli se dva hubení a jedna statečná, díky nimž se závěrem celá skupina náramně pobavila. Na úplný závěr jsme se rozloučili s naší skvělou, vtipnou a příjemnou průvodkyní Jiřinkou Dolejšovou, které patří naše veliké poděkování a pak jsme se odebrali

**do svých domovů a doufali, že druhý den dorazíme na svá pracoviště s čistou hlavou.**

**Jitka Janouškovcová**

**Foto: Jitka Janouškovcová, Adéla Puchnerová (viz fotogalerie)**