

Máte chuť na Švihadlo?

31.03.2021

Rodinný pivovar Švihov založila advokátka se softwarovým inženýrem. Jejich holandské pivo snad už zase brzo ochutnáte na trzích na Jiřáku.



Pivo bylo vždycky manželův koníček, ale ne profese. Pochází z Nizozemska a původní profesí je softwarový inženýr. Tady se chtěl ale žít něčím jiným a naučit se řeč — a jak lépe se seznámit s Čechy než se stát sládkem a prodávat pivo? Já však svou původní práci zatím úplně neopustila, a tak během dne měním sako za zástěru a výčep. Zrenovali jsme statek v Němčicích a udělali z něj rodinný pivovar s ubytováním. V Praze prodáváme své výrobky na farmářských trzích. Jakmile to zase půjde, potkáte nás i na náměstí Jiřího z Poděbrad. Mezitím nás můžete navštívit v nově otevřeném obchodě v Korunní ulici, který sídlí těsně na hranici s Trojkou. Koupit u nás můžete belgické či holandské pivo, holandské vafle i chmelovou limonádu. Mláto manžel používá na pěstování hub, které začerstva rozvezeme do restaurací. Koncepce našeho podnikání je založená na udržitelnosti, neplýtvání a domácí výrobě. Mně samotné pivo nikdy nechutnalo. Proto jsme kromě neochucených piv přišli také se dvěma ovocnými. Můžete tak u nás ochutnat Švihovský grep a Višeň ale [:ejl:]. Ale je typ svrchně kvašeného piva, které je v porovnání s českým chuťově lehčí a jemnější. Kromě nich vaříme i unikátní ale Švihadlo podle holandské receptury z 19. století. Na závěr mám pro vás kuchařský tip. Ať už jde o pivní marinády, chleba či pomazánky, zkuste použít belgický dubbel ale, což je polotmavé, chuťově plné pivo. Seženete ho i u nás.