

# Vítěz Žižkovského pivobraní zve na buřty na pivu

30.06.2022

V hodnocení návštěvníků letošního Žižkovského pivobraní na Parukářce převládl kobylišký pivovar Ládví Cobolis. Představuje ho obchodní zástupce Jaroslav Šulc.



Na Žižkově žiji už skoro 20 let a upřímně bych neměnil. I z toho důvodu byl pro mě tento ročník Žižkovského pivobraní speciální, protože jsem mohl prezentovat pivovar z Ládví u nás na Trojce. Největší radost mám pochopitelně z vyhlášení našeho pivovaru nejoblíbenějším ze všech 28 zúčastněných. Pivovar Cobolis vznikl v kulturním domě Ládví na přelomu let 2017 a 2018. Původní restauraci jsme od základů přestavěli na moderní podnik kombinující industriální styl se dřevem. Samotný pivovar je v suterénu budovy. Nabízíme deset vlastních piv, pečivo z naší pekárny a jídla z čerstvých surovin. Pochutnáte si tu třeba na salátu s uzeným kachním prsem, na steaku z hovězí svíčkové nebo na grilovaném candátu. Naším šlágreem jsou buřty na pivu s podmáslovým chlebem. Připravujeme je tak, že vložíme do pekáčku nahrubo nakrájenou cibuli a papriky, přidáme špekáčky překrojené napůl, rajský protlak, černé pivo, pár nakládaných cibulek a beraních rohů. Osolíme, opepříme, dochutíme cukrem a pečeme hodinu a půl při teplotě 160 °C. Buřty se skvěle hodí ke světlému ležáku Praotec 12°, který je naším srdcovým pivem a získal řadu ocenění. V roce 2018 byl vyhlášen nejlepším ležákem v rámci festivalu Slunce ve skle, v roce 2019 obdržel zase v Plzni cenu Král Prahy.

Sládkem našeho pivovaru je neúnavný dřič a věčně usměvavý Pavel Palouš. V oboru patří mezi českou špičku. Pivo tu pod jeho vedením vaříme od května 2018. Ve stálé nabídce máme světlou dvanáctku a desítku, APu Nevadu, pšeničné pivo, stout, IPA a NEIPA. Další piva, jako třeba Summer Ale a ležák ze zeleného chmele, jsou sezónní, jiná experimentální: to platí například pro SaasAle's, na nichž spolupracujeme s Chmelařským institutem. Testovali jsme i piva kyselá stylu Berliner Weisse, Gose, moderní Brut IPA nebo Märzen.