

# Rohozecké Pivo

W Rohozci :  
W nowinárně Pivní ambulance.  
Vycházejí občas o 10 hod. ráno  
Vyjma soboty a neděle

**ROHOZECKÁ PIVNÍ POHOTOVOST**  
**OTEVŘENO KAŽDÝ DEN**  
Malý Rohozec 29, 511 01 Turnov

Ydavatel a nakladatel  
**Mr. Rohozec**  
[www.pivniambulance.cz](http://www.pivniambulance.cz)

## AKCE 20.6.2015 XVIII. Slavnosti piva Rohozec

**Z**ajišťujeme  
prodej  
kompletního  
sortimentu piva a  
limonád pivovaru  
Rohozec. V nabídce  
najdete dárkové a  
reklamní předměty  
pivovaru, výborné  
mošty z Lažan, skvělá  
sudová vína, domácí  
uzené maso, špek a další  
produkty.



Pondělí	15 - 18
Úterý	10 - 19
Středa	10 - 19
Čtvrtek	10 - 19
Pátek	10 - 19
Sobota	10 - 19
Neděle	10 - 19

## NA JEDEN LOK

Dlouhodobé požívání  
rozumného množství piva  
může snížit obsah tělesného  
tuku.

Němky vypijí tolik piva jako  
muži.

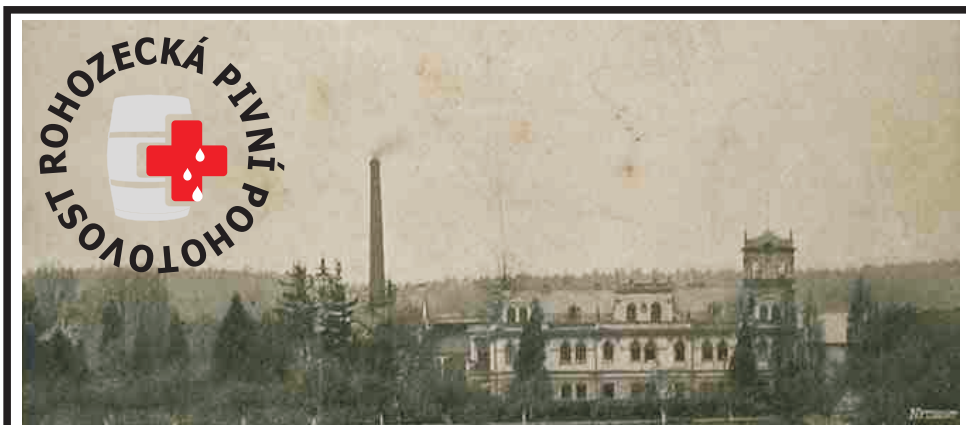
Jeden Čech vypije ročně  
průměrně 320 piv.

Pivo se vařilo o 2000 let dřív,  
než se pekl z obilí chleba.

Staří Čechové pohlíželi na pivo nejen jako na  
osvěžující nápoj, ale také jako výživný, chutný a  
levný „tekutý chléb“. v pivu viděli také lék na  
celou řadu nemocí. Současný trh jim dává za  
pravdu. Český národ je první ve světové  
spotřebě piva a pivo je velmi oblíbeným

Surovinou pro výrobu piva  
byla na konci 18.stol. nikoli  
pšenice, ale především  
ječmen a český chmel.  
Významným počinem je  
pak v roce 1842 otevření  
nového Měšťanského  
pivovaru v Plzni, ve kterém  
bavorský sládek Groll  
vytvořil prototyp dnešního  
světlého ležáku, který se stal  
dominantním typem nejen u  
nás, ale později i v celém  
světě. Na úspěchu se  
podílely i české suroviny –  
chmel a slad, které se  
postupem času staly vedle  
piva významnými  
exportními komoditami.  
Bouřlivý vývoj českého  
pivovarství zastavily dvě  
světové války a následně  
období plánovaného  
hospodářství

## „Teprve s naším pivem je žízeň krásná“



My šenkýři v „Českém ráji“ máme již svůj pivovar,  
granáty kde české zrají, pivečku našemu zdar!

LETNÍ PROVOZ