

# PIVO

Pravna definicija piva varira širom sveta. U zemljama kao što su Norveška i Japan, na primer, ukoliko se piće definiše kao pivo, to će privući veću stopu poreza od drugih alkoholnih pića iste snage. U Francuskoj, važi suprotno, mada je to delom zbog toga što je vino već subvencionisano od strane Evropske unije. Tvorci EU procedura napravili su malu, naizgled bezazlenu, ali neobično važnu razliku između vina i piva. Prvo su proglasili “poljoprivrednim proizvodom”, dok je drugo “proizvod industrije”. Ovo razlikovanje može izgledati kao stvar pedanterije, ali košta pivopije godišnje milijarde eura, jer proizvođači vina imaju koristi od subvencija namenjenih poljoprivrednoj proizvodnji, za šta proizvođači piva ostaju uskraćeni, čak i kad pivo proizvode na farmi.

Pivo je proizvod žitarica, dok je vino proizvod voća (osim jabuke i kruške, od kojih se dobijaju Cider-jabukovača i Perry-kruškovača), a medovina se fermentiše od meda.

Definicija piva: piće umerene količine alkohola, nastalo fermentacijom šećera koji se u najvećoj meri dobija kuvanjem posebno odabranih vrsta žitarica, najčešće ječmenog slada uz dodatak hmelja kao začina.

pića veštrukog karaktera, ono daje toplinu, to je tečnost koja krepí, podstiče druželjubivost i potencijalna je opasnost, izvor je užitka i savršen pratilac sira.

## POREKLO PIVA

Postoji legenda koja govori i o tome **kako su ljudi otkrili pivo**. Naime, jedan pekar je zaboravio testo koje je napravio na suncu i ono se pretvorilo u tečnost. Ukus ove tečnosti, koji je bio kiselogorak se veoma dopao pekaru. Prema mišljenju nekih naučnika, **pivo je uticalo na prekid nomadskog života ljudi**. Otkrićem piva, bilo je potrebno da se gaji žito, što ne bi bilo moguće uz neprekidne seobe. Ovi događaji se vezuju za same početke ljudske vrste.

Pivo je alkoholno piće koje je poznato čovečanstvu kroz milenijume. Prema nekolicini arheoloških istraživanja u iskopinama drevnog Vavilona, 7000. god. pre nove ere, pronađeni su određeni zapisi koji kazuju o pravljenju ove dragocene tečnosti. Pretpostavlja se da su pravili 16 različitih vrsta piva, a za njegovo pravljenje koristili su pšenicu i šećer dobijen od ječma. Razvoj poljoprivrede, označio je početak ere pravljenja piva. Njima je pivo služilo kao osveženje, ali i kao lek. Posle Sumeraca, tradicija pravljenja piva proširila se na Egipat. Egipatski faraoni ovim pićem čašćavali su radnike koji su naporno radili na izgradnji njihovi piramida. Posle egipćana svi ostali narodi su počeli da proizvode pivo. Znamo da su Kelti pravili pivo od ječma i pšenice 2000. godine pre nove ere. Kako je civilizacija napredovala tako je napredovala i tehnologija njegovog pravljenja. Takođe, i sastojci su se vremenom menjali. Tokom srednjeg veka za pravljenje ovog alkohola bili su zaduženi kaluđeri u manastirima. 19. vek doneo je revoluciju u pravljenju piva, otkriven je hmelj, i odmah je postao jedan od glavnih sastojaka u pivu.

Pravljenje piva je bio kućni posao, kojim su se često bavile žene uz pravljenje hleba. Prve gradske pivare su često zapošljavale žene da bi nadgledale recepte kao i samo kuvanje. Prokletstvo starih pivara je bila oksidacija. U kontaktu sa vazduhom alkohol iz slatkog, opojnog ekstrakta žitarica se brzo pretvara u aldehide i organske kiseline, kiselog ukusa koji

izaziva mučninu. Pivari su vekovima pokušavali da odlože ovaj proces koristeći biljne mešavine nazvane Grut, takodje poznate i kao Gruut i Gruit. Neki trgovci biljnim mešavinama, poput onih u srednjovekovnom Buržu, postali su izuzetno bogati, pripisujući čak svojim proizvodima lekovita i afrodizijačka svojstva, iako je od tih preparata bilo malo koristi. Hmelj su vekovima koristili drevni apotekari da bi dali aromatičnu gorčinu svojim lekovima, a korišćen je i u pivarstvu. Hmelj sadrži antioksidante koji usporavaju kiseljenje i antiseptički deluju na gljivične i druge infekcije, tako da je hmelj postao idealan lek za majstore piva i njegova upotreba je počela da se širi Evropom, počevši od Bohemije između 11. i 14. veka. Do 1900. pivske kompanije su preuzele svet, kapacitetom proizvodnje i raznolikošću ponude učinile su ono što nikada ranije nije bilo moguće.

## **PROIZVODNJA PIVA**

Pivo nastaje alkoholnih vrenjem ječmenog slada, hmelja, vode i pivskog kvasca. Ječmeni slad je najznačajniji sastojak piva, i on daje osnovne osobine piva: boju, ukus, jačinu i gustinu pivu. Ječam se potapa u vodu i stoji u njoj dok ne proklija. Kada proklija ječam se pretvara u slad, koja sadrži ogromnu količinu šećera. Kada se ječam preprži ima izgled prepržene kafe. Tokom procesa prženja formira se boja i ukus slada. Od dužine prženja slada zavisi da li će pivo imati zlatnu boju ili crnu. Drugi važan sastojak piva je hmelj. Od njega pivo dobija specifičan ukus i miris, a on služi kao i prirodni konzervans. Danas je poznato preko 100 različitih vrsta hmelja. Najbolja piva se prave od hmelja „Noble“ i njegova cena je 20 puta veća, nego cena prosečnog hmelja. Pivski kvasac je treći važan sadržaj ovog alkohola. Njime se određuje vrsta piva. Kvasac je direktno odgovoran za stvaranje alkohola u pivu. On iz piva uzima šećer, potom ga pretvara u alkohol i stvara ugljen-dioksid, to jest stvara prirodno gaziranje piva. Pivski kvasac u sebi sadrži vitamin B. Poslednji važan sastojak u pivu je voda, koja u pivu služi kao rastvarač. Supstance koje se nalaze u vodi utiču na određivanje reakcije tokom vrenja. Voda ima najveći uticaj na miris piva. Danas se vrlo često jedan deo ječmenog slada zamenjuje nekim drugim žitaricama, kao što su kukuruz, pšenica, pirinač i dr. Oni se koriste kako bi se dobilo jeftinije pivo.

## **PODELA PIVA**

Postoje mnogobrojne podele piva, neke od njih su: podela prema polaznim sirovinama, podela prema udelu ekstrakta, prema sadržaju alkohola, prema boji... Generalno, sva piva se mogu podeliti na:

- Lagere i
- Ejlove.

Kod ejlova pivski kvasac deluje na vrhu i vrenje se odigrava na višim temperaturama. Dok kod lagera kvasac deluje na dnu, a vrenje se odigrava na nižim temperaturama. 90% čitave proizvodnje piva u svetu pripada grupi lagera.

*Podela piva prema polaznim sirovinama je na:*

- Kukuruzno pivo,

- Pšenično pivo – takozvana bela piva,
- Raženo pivo.

*Podela piva prema udelu ekstrata u njima je na:*

- Laka piva – sadrže od 6 - 9% ekstrata,
- Standardna piva - sadrže od 10 - 12% ekstrata (stona piva),
- Specijalna piva - sadrže od 12,5 – 14% ekstrata (puna piva),
- Jaka piva - sadrže od 18 - 20% ekstrata,
- Ječmena piva - sadrže od 20 - 26 % ekstrata.

*Prema sadržaju alkohola, piva se mogu podeliti na:*

- Bezalkoholna piva sadrže oko 0,5 % alkohola,
- Laka piva sadrže oko 3,5 % alkohola,
- Standardna piva sadrže od 3,5% do 5% alkohola,
- Jaka piva sadrže oko 5% alkohola,
- Ječmena piva sadrže oko 8% alkohola.

*Prema boji piva se dele na:*

- Svetla piva,
- Tamna piva,
- Crna piva.

### **Temperatura piva**

Različite vrste piva, zahtevaju različite temperature čuvanja i konzumiranja kako bi se očuvao kvalitet. Sama temperatura piva utiče na ukus piva. Ukoliko je pivo hladnije, ima manje izražen ukus i miris. Neke vrste piva se služe na sledećim temperaturama:

- Pilsneri na 0 0 C,
- Lageri na temperaturama od 5 0 C do 9 0 C,
- Ejlovi na temperaturama koje se kreću između 7 0 C i 11 0 C,
- Stouti na temperaturama od 8 0 C do 13 0 C,

- Stari ejlovi se služe na sobnim temperaturama.

Iz predhodnog navedenog možemo da zaključimo da je najbolje da se pivo konzumira dok je hladno. Zbog toga se pivo isključivo servira u čašama koja imaju debelo staklo, to jest u kriglama, jer one sprečavaju da ruke zagrevaju pivo. U zavisnosti od vrste piva koje se konzumira razlikuju se krigele po debljini stakla i po obliku.

## **ISTORIJA PIVA U SRBIJI**

Pivo u Srbiji počelo je da se konzumira za vreme Turske vladavine u 15. veku. Prve male pivare nikle su na Dorćolu, za vreme Austrijske okupacije Beograda, 1718. godine. 19. vek je bio prekretnica razvoja pivarstva, i od tada ova grana prehrambene industrije neprestano se razvija. Za ovaj razvoj industrije u 19. veku zaslužan je bio knez Miloš Obrenović. Dvadeseti vek je započeo pojavom Đorđa Vajferta i njegovim zalaganjem za razvoj najmodernijih pivara u Srbiji. On je bio i osnivač Beogradske industrije piva, BIP. Poslednjih godina proizvodnja piva u našoj zemlji značajno je poboljšana, a kapaciteti pivara zadovoljavaju potrebe potrošača u državi.

### ***Pivo u Srednjovekovnoj Srbiji***

Pivo i pivarstvo imaju dugu tradiciju u Srba i sam proces pravljenja piva bio je poznat još u doba vladavine dinastije Nemanjića o čemu svedoče jedno sačuvano pismo kralja Vladislava, Svetosavska hrisovulja, Dečanska povelja. Termini koji se u njima upotrebljavaju ukazuju da je bilo poznato dobijanje slada iz žita i ohmeljavanje, što daje potvrdu da se pivo trošilo na dvoru, manastirima i privatnim posedima.

### ***Pivare u 18. veku***

Nakon Austro-turskog rata 1716-1718. godine, Beograd i okolina podpadaju pod austrijsku upravu, što je dovelo do planskog naseljavanja Nemaca. Nekolicina njih su bili pivarski majstori, koji ubrzo otvaraju zanatske radionice u kojima se pivo proizvodilo ručnim, manuelnim radom. Tokom sledećih godina pivo se trošilo među stanovništvom, u austrijskoj vojsci, ali i na dvoru beogradskog mitropolita.

### ***Prve beogradske pivare u 19. veku***

Počeci ozbiljnije proizvodnje piva u Beogradu vezuju se za mlinarskog stručnjaka Jovana Vajnhapala iz Sremske Mitrovice, koji je 1839. godine otvorio malu radionicu za varenje piva na Zapadnom Vračaru. Kapacitet ove pivare je bio mali, a ceo postupak proizvodnje zasnovan na ručnom radu. Sledeće 1840. godine u beogradskom predgrađu Sava-mahala otvorena je nova "Velika ili Kneževa pivara", koja je nominalno bila u vlasništvu kneginje Ljubice Obrenović. Beogradski mehandžija Filip Đorđević oko 1850. godine otvara novu pivaru na uglu Cetinske i Skadarske ulice. Proizvodnja u Đorđevićevoj pivari bila je takođe ručna, a zbog malog kapaciteta prozvana je "Malom pivarom". Ona će 1871. godine ući u sastav novoformiranog "Prvog srpskog pivarskog društva."



Vajfertova pivara



Bajfert u svojoj kancelariji



BIP - Slučajna slika 1970.

### ***Vajfertova pivara***

Začetak pivarske industrijske u Beogradu vezuje se za 1872. godinu kada pančevački industrijalac Ignjat Vajfert započinje gradnju prve parne pivare na tadašnjem "Smutekovcu", današnjem "Mostaru". Ona zvanično započinje sa proizvodnjom sledeće 1873. godine pod imenom "Prva srpska parna pivara Đorđa Vajferta", koji od te godine preuzima upravu nad njom. Tokom prvih godina rada pivara je mogla da proizvede 50.000 hl godišnje, što je u to vreme bila značajna količina. Nakon završetka rata Vajfert najvećim delom koristi ratnu odštetu da obnovi, dodatno modernizuje i transformiše pivaru u akcionarsko društvo pod nazivom "Prva srpska parna pivara Đorđe Vajfert A.D." Pivara je u međuratnom periodu mogla da proizvede godišnje i do 180.000 hl piva. Od 1947. godine do 13. januara 1963. godine pivara nastavlja rad kao javno preduzeće pod imenom "7. juli".

### ***Bajlonijeva pivara***

Dorđeviću "Malu pivaru" od "Prvog srpskog pivarskog društva" u potpunosti 1888. godine preuzima firma "Ignjat Bajlioni i sinovi" i do kraja 19. veka je modernizuje i prebacuje na parni pogon. Pivara je uspešno poslovala početkom 20. veka i jedno vreme bila lider u prodaji piva u Beogradu i Srbiji. Uspešno je radila i tokom međuratnog perioda, a od 1947. do 1963. godine radi pod imenom "Pivara Beograd".

### ***Beogradska industrija piva - BIP***

Najznačajniji datum u novijoj istoriji BIP-a je januar 1963. godine, kada je održana zajednička sednica radničkih saveta "Industrije piva 7. Juli" (Vajfertova pivara), "Pivare Beograd" (Bajlonijeva pivara) i preduzeća "Bezalko" na kojoj je došlo do udruživanja u **Beogradsku industriju piva i bezalkoholnih pića – BIP**. Tokom narednih godina u BIP-ovu porodicu između ostalih ulaze i Preduzeće za proizvodnju piva i slada "Ovčar" - Čačak, pivara "20. oktobar" - Sremska Mitrovica i pivara "Toma Kostić" iz Leskovca. Nakon

integracije BIP beleži nagli razvoj koji se kretao u dva osnovna pravca: povećavanje produktivnosti postojećih i novih industrijskih kapaciteta uz odgovarajuće proizvodne integracije i tehnološko-tehnički razvoj i širenje proizvodnog i uslužnog programa i tržišta. U decembru 1971. godine proizveden je milioniti hektolitar piva, čime je obeleženo dostignuće koje je u to vreme BIP uvrstilo u sam vrh evropskih proizvođača piva. BIP je prvi u SFRJ započeo sa točenjem piva u limenci i proizvodnjom čuvenog napitka ruski kvas. Krajem 1998. godine u skladu sa odredbama novog Zakona o klasifikaciji delatnosti, posluje kao Akcionarsko društvo "Beogradska industrija piva, slada i bezalkoholnih pića" i vrlo brzo vrši svojinsku transformaciju.

Naša zemlja (a i bivša Yu) imala je povoljne klimatske i pedološke karakteristike za gajenje ječma i hmelja, čija je proizvodnja od sredine XX veka do 90-tih godina prošlog veka, podmirivala višestruko naše potrebe. Višak se izvezio, npr. hmelj u celu Evropu, Ameriku, Indiju, Singapur, Japan. Najbolji hmelj se proizvodio u Bačkoj, naročito u Bačkom Petrovcu

Nekada je veliki broj gradova u Srbiji imao svoju fabriku piva. U Vojvodini su pored Apatina i Čelareva, pivo proizvodili i u Bečeju, Zrenjaninu, Pančevu i Vršcu, dok je ispod Save i Dunava (centralna Srbija) to rađeno i u Beogradu, Zaječaru, Valjevu, Jagodini, Nišu... I danas neke od ovih pivara rade, ali se može reći da su uspešne samo one koje pripadaju multinacionalnim kompanijama (Apatinska, čelarevski „Karlsberg” i novosadsko-zaječarske „Ujedinjene srpske pivare”). Računa se da te tri najveće domaće pivare zauzimaju oko 95 % srpskog tržišta. Od ostalih pivara, kakvu-takvu proizvodnju i prodaju imaju još i Jagodina, Valjevo i BIP-Beogradska industrija piva (koji je već godinama u procesu restrukturiranja). Veći deo ostalih „gradskih” pivara je ugašen a neke, poput Zrenjaninske, ne mogu da nađu kupca ni za imovinu u stečajnom postupku.

Male i mikro pivare u Srbiji praktično ne postoje. U Srbiji trenutno rade dve male privatne pivare i obe su na teritoriji Vojvodine (mala pivara „Kamelot” iz Novog Sada i Kruger i Brent nedaleko od Vršca). Malih pivara u zemljama sa velikom tradicijom pijenja piva, kakve su Holandija, Belgija i Nemačka, ima na stotine, pa čak i hiljade, praktično svako selo ima svoje lokalno pivo. U Mađarskoj je pre početka krize bilo čak 400, ali danas ih je manje od 100 i opstale su samo one koje su zaokružile ciklus i proizvodnju i prodaju u svojim objektima (<http://vesti.krstarica.com/ekonomija/potopljene-skoro-sve-male-pivare-u-vojvodini-i-srbiji/>).

U Srbiji postoji viševjekovna tradicija proizvodnje piva. Prva pivara u Srbiji nastala je 1722. godine u **Pančevu** (Vojvodina) i predstavljala je najstariju pivnicu na Balkanu. Njen vlasnik bio je Abraham Kepiš, Jevrejin iz Požuna. Sredinom 19. veka pivaru je kupila porodica Vajfert. Ova porodica ostaje većinski vlasnik pivare sve do kraja Drugog svetskog rata. Zgrada stare pivare, koja je od 1948. godine proglašena za spomenik kulture, a 1991. za kulturno dobro velikog značaja a potom je stradala u požaru (<http://www.blic.rs/Vesti/Reportaza/195553/Pancevci-prvi-na-Balkanu-pravili-pivo>). Godine 2003. pivara je privatizovana i prodana je turskom "Efes pilsenu" (proizvodilo pivo Efes Vajfert) a od 2008. je u vlasništvu kompanije "Hajneken". Tada su pogoni pančevačke pivare prestali sa radom (a pivo "vajfert" se sada proizvodi u zaječarskoj pivari koja je takođe vlasništvo "Hajnekena"). Tako je Pančevo ostalo bez najstarije pivare na Balkanu i prvog industrijskog pogona u istoriji grada (<http://www.pressonline.rs/info/politika/49317/pancevačka-pivara-prestala-da-radi.html>).

Ostale pivare u Vojvodini su:

Prva pivara u **Vršcu** osnovana je u prvom polovni XVIII veka pristizanjem grupe nemačkih doseljenika iz krajeva u kojima se proizvodilo pivo. Isprva je bila pod kontrolom

države, a 1859. Jovan Cofman (Zoffman) počinje sa proizvodnjom piva, u privatnom vlasništvu. Godine 1861. Cofman otvara svoju veliku pivnicu i izletišta i daje mu ime po poznatom germanskom kralju i božanstvu piva "Gambrinus". (<http://istorijazasve.wordpress.com/2012/04/03>). Proizvodnja Zoffmann svetlog i crnog piva zasniva se na bogatom iskustvu starih majstora pivarstva ukombinovano sa najnovijim savremenim rešenjima u proizvodnji piva (<http://slpivara.wordpress.com/>). U sklopu Pivare nalazi se i pivnica – najveća pivnica na Balkanu. Pivnicu čine sale Monde Selection, Ulica Šampion piva, Zoffmann separe i Pivnica Jutro. Pivnica je dobitnik najvećih priznanja i posluje u okviru Koncerna [Swisslion Takovo](#), a od 2008. pripada Ujedinjenim srpskim pivarama.

Daleke 1745.godine se počelo sa proizvodnjom piva u **Zrenjaninu**. Pivarski majstor Sebastijan Krajcezen je tada u Velikom Bečkereku otvorio prvu radionicu za proizvodnju piva. Zakupci pivare su se često menjali sve do 1878. godine, kada pivaru kupuje jedan od najpoznatijih vojvođanskih veleposednika Lazar Dunderski. U periodu od 1945.godine do 2000. godine pivara se stalno razvijala i rekonstrukcijama povećavala svoj kapacitet. Vrhunac kvaliteta dostigla je sedamdesetih godina (i bila vodeća pivara u Srbiji ) da bi osamdesetih godina dostigla svoj tehnički maksimum. Danas je pivara pod stečajem. Od 1986. u Zrenjaninu se, krajem avgusta i početkom septembra, održava turistička manifestacija „Dani piva“.

Pivara iz **Bečeja** je akcionarsko društvo, 60% akcija pripada manjim akcionarima, a ostatak državnim fondovima. Pivara iz Bečeja je osnovana je daleke 1754. Industrijska proizvodnja piva u ovom gradu započela je daleke 1806. godine. Pokretač industrijske proizvodnje piva bio je gospodin Nandor Gerber. U tu čast su u ovoj pivari pokrenuli novi brend piva pod nazivom „gerbers old gold“, više poznato kao gerberovo zlatno pivo ([http://www.vibilia.rs/srpski/izvestaj/0403/old-gold\\_pregled\\_161204.pdf](http://www.vibilia.rs/srpski/izvestaj/0403/old-gold_pregled_161204.pdf)). Danas je pivara pod stečajem.

Davne 1756. osnovana je **Apatinska pivara**. Od 1878. godine pivara je vlasništvo Akcionarskog društva, ali registrovana na ime Josipa Amana, najkrupnijeg akcionara. U periodu posle Drugog svetskog rata pivara je doživela snažan razvoj, koji se nastavio do današnjih dana. Apatinska pivara je lider na domaćem tržištu u proizvodnji piva. Apatinska pivara je pokrovitelj mnogobrojnih kulturnih, muzičkih i sportskih dešavanja, na nacionalnom i regionalnom nivou, muzičkih događaja - Jelen Live, Beck'sperience, Sabor trubača u Guči, Beogradski festival piva i dr. Zahvaljujući aktivnostima u domenu uslova rada, zadovoljstva zaposlenih, programa edukacije, mogućnosti napredovanja, kao i jedinstvenog programa zapošljavanja mladih, obrazovanih ljudi bez radnog iskustva, Trainee Program. U junu 2012. Apatinska pivara je postala članica Molson Coors Centralna Evropa koja posluje na tržištima Srbije, BiH, Bugarske, Hrvatske, Češke, Mađarske, Crne Gore, Rumunije i Slovačke ([http://www.jelenpivo.com/vest/17/O\\_Apatinskoj\\_pivari.html](http://www.jelenpivo.com/vest/17/O_Apatinskoj_pivari.html)).

Pivaru **Čelarevo** osnovao je 1892. godine Lazar Dunderski, u to vreme, jedan od najistaknutijih srpskih veleposednika, u Čelarevu, na poljoprivrednom imanju svoje porodice. Nakon završetka II Svetskog rata u postupku nacionalizacije, pivara je od privatnog, postala državno i društveno vlasništvo. Po okončanju saradnje sa nemačkom kompanijom za proizvodnju piva Löwenbrau i isteka licence, na tadašnjem jugoslovenskom tržištu Pivara Čelarevo plasira pivo sa danas prepoznatljivim znakom „Lav“. Vrednim radom i zalaganjem svih zaposlenih, pivara je zadovoljila standarde i kvalitet i tako novembra 2005. ponela prestižno ime Carlsberg Srbija D. O. O. i postala deo međunarodnog koncerna za proizvodnju piva Carlsberg Breweries A/S. Carlsberg Srbija d.o.o. nalazi se u stalnom usponu na tržištu. ([http://www.carlsbergsrbija.rs/okompaniji/Istorijat/\\_Pages/IstorijatCarlsbergSrbija.aspx](http://www.carlsbergsrbija.rs/okompaniji/Istorijat/_Pages/IstorijatCarlsbergSrbija.aspx)).

Ova pivara se, osim čuvenim brendovima, može pohvaliti i muzejskom postavkom, na kojoj je prikazan njen istorijat i razvojni put. Muzej piva „ Carlsberg Srbija“ otvoren je 2008.

u krugu pivare. Posetioci se mogu upoznati sa tradicionalnim, starinskim načinima pravljenja, skladištenja i distribucije piva. Muzej je posvećen osnivaču pivare – Lazaru Dunderskom. Osnivači su uspjeli da prikupe brojne i vredne predmete (fotografije, reklamni materijal, burad, flaše, krigle, ugostiteljski inventar). (<http://www.carlsbergsrbija.rs/okompaniji/Drustvenoodgovornoposlovanje/kulturnonasledje/Pages/MuzejCarlsbergSrbijadoo.aspx>). U Čelarevu se u čast piva održava i manifestacija Dani piva (sredinom septembra).

**Pivara MB** je najmlađa i najmodernija pivara u Vojvodini i Srbiji. Osnovana je 2003. u Novom Sadu. Sa pravom nosi epitet "Pivara 21. veka". Kao potpuno automatizovana fabrika, Pivara MB je projektovana u Nemačkoj sa opremom najpoznatijih svetskih proizvođača Kronos i Štajneker (Steinecker) (<http://www.portal-srbija.com/pivara-mb>). U pivaru se ulazi direktno iz pivnice, prelepog prostora sa oko 500 mesta za sedenje, opremljenog teškim drvenim nameštajem u duborezu. Odatle mermerni pod vodi direktno u ogromnu halu sa tankovima za kuvanje i odležavanje piva. Ceo kompleks upisan je i na turističku kartu Srbije. Naime, neki tur-operateri su tražili i dobili dozvolu da svoje aranžmane nazovu "Vojvodina – svetska, a naša", pa turistička putovanja završavaju u Pivari. Ova najmlađa kompanija u Holdingu Rodić MB poznata je destinacija za školske ekskurzije i za posete stručnjaka (<http://www.vreme.rs/cms/view.php?id=460511>). Godine 2007. multinacionalna kompanija „Hajneken“ je kupila srpsku pivaru „Rodić MB“.

Privatna pivara „**Kruger i Brent**“ Livijusa Laoja nastala je 1991. godine i od tada je zaštitni znak sela Ritiševo, nedaleko od Vršca. Priča porodice Laoj je primer uspešnog biznisa. Osnovana je kao prva privatna pivara na prostoru tadašnje SFRJ. Po veličini spada u male pivare i za sada su kapaciteti ograničeni. Za unapređenje tehnologije pivara "Krugher i Brent" dobila je u Briselu 2000. godine zlatnu medalju "EUREKA 2000". Godinama su prisutni na manifestaciji „Belgrade Beer Fest“ (<http://srbija.aladin.info/hrana-i-pice/pivo,-pivare/3432-krugher-i-brent-ritisevo>).

Godine 2011. u Novom Sadu je osnovan Gastro Pub "**Camelot**". Osim ugostiteljske ponude, vlasnici su u okolini Novog Sada započeli sopstvenu proizvodnju piva, koje se može probati samo u ovom Gastro Pub-u. Ovo je druga mala privatna pivara u Vojvodini. U ponudi je svetlo, crveno i tamno camelot pivo (<http://www.thecamелot.rs/showpage/pivnica>).

## NEKI OD NAJBOLJIH PIVSKIH FESTIVALA

**PINT Bokbier Festival, Amsterdam.** Ukoliko želite da uživate u jakom pivu i živoj muzici na severu Evrope, posetite amsterdamski pivski festival. Tzv. Bokbier nešto je tamnija i teža vrsta piva sa šest do devet posto alkohola, slična aromatičnim belgijskim i nemačkim penušavim napicima. Većina holandskih pivnica poput Heinekena ili Amstela za ovo dešavanje napravi bar po jednu vrstu 'bokbiera'.

**Pivski festival Blumenau, Brazil.** Da li možete da zamislite da slušate nemačku muziku uz pratnju harmonike dok pijuckate pivo iz tradicionalnih keramičkih krigli u srcu Južne Amerike? Ta slika nije ništa neuobičajeno u brazilskom gradu Blumenau u pokrajini Santa Catarina, gde se mešaju nemačka i brazilska kultura na tradicionalnom pivskom festivalu. Od 1983. kada je prvi put održan kako bi se prikupio novac za stradale u poplavi festival u Blumenau postao je najveće pivsko okupljanje na svetu nakon minhenskog Oktoberfesta. Uz pivo, kobasice i nemačku nošnju ovde je ipak nezaobilazna i samba.

**Great American Beer Festival, Denver.** Veliki američki pivski festival u Denveru okuplja predstavnike više od 500 pivnica iz cele Amerike. Istovremeno preko 50 hiljada posetilaca



ima vrlo težak zadatak da izabere koje im najbolje paše među gotovo dve hiljade vrsta piva. Osim degustacija suci moraju da se bace na ozbiljan posao kako bi nagradili najbolja piva. Uz predstavnike pivnica iz svih delova Amerike na festivalu se predstavljaju i tzv. kućni proizvođači, odnosno entuzijasti koji s pivskim ukusima i aromama eksperimentišu u sopstvenom domu.

**Kitchener-Waterloo Oktoberfest, Kanada.** Zadovoljite svoju znatiželju za Kanadom i njenim običajima i krenite na devetodnevnu proslavu piva u Ontariju koja se održava nedelju dana pre najvećeg nacionalnog praznika krajem oktobra. Uz degustacije raznih vrsta piva posetioци Kitchener-Waterloo Oktoberfesta umesto kobasica jedu sočne palačinke. Festival se održava neprestano od 1969, a s godinama je, po tvrdnjama organizatora, postao najveći bavarski festival u Severnoj Americi.

**Freimarkt, Bremen.** Kako se prvi Freimarkt u Bremenu održao daleke 1035. godine, ovaj je događaj bez premca najstariji festival u Nemačkoj. Iako stariji od hiljadu godina, Freimarkt pruža veselu i opuštenu atmosferu, a ceo se obalni grad gde se održava pretvori u veliku uličnu zabavu ili zabavni park. Festival svake godine poseti oko četiri miliona posetilaca, a slavi se 17 dana poslednje dve nedelje u oktobru.

**Bitter and Twisted Boutique Beer Festival, Australija.** Maitland Gaol nekada je bio najstrože čuvan zatvor i dom brojnih kriminalaca. Ovih dana ljubitelji piva okupljaju se u najstarijem zatvoru u Australiji kako bi uronili u Bitter and Twisted Beer Festival. Organizatori festivala, uz obilazak zatvora za najhrabrije, pružaju i kurseve izrade piva i mnogo muzike i hrane iz svih delova sveta. Samo budite sigurni da znate kako ćete ponovo izaći 'na slobodu'.

**Essen Kerstbierfestival, Belgija.** Ako u zimskim trenucima želite da izbegnete opijanje kuvanim vinom, pivski festival u Essenu, nedaleko od Antwerpena u Belgiji, može biti baš ono što tražite. Nedelju dana pre Božića organizatori – pivopije regije Essen – za posetioce pripremaju izbor biranih piva koja će vas 'lansirati' u praznično raspoloženje. Ipak, sve je vrlo civilizovano pošto se pivo degustira iz čaša od 1,5 decilitara.

## **TEMATSKE RUTE**

### **Bamberg tematska ruta piva**

-za ljubitelje domaće pravljenog piva. Okrug Bamberg ima 70 pivara i verovatno je region sa najvećom gustinom pivara u svetu. Ova ruta može da traje 3 ili 4 dana gde se upoznajete sa proizvođačima piva i pivom, ruta je zamišljena kao kružna ruta, dužine 220 km.

### **Kraljevski put piva**

Najbolji način kako da se zaista upoznati Prag i život u ovom gradu, je obilazak od jednog paba do drugog. U svakom pabu se proba druga vrsta piva. U isto vreme, videćete vrlo lepe delove Praga i slušati zanimljivu, duhovitu i ponekad čudnu priču. Poslednja stanica i poslednje pivo je u najstarijem podzemnom pabu najbližem Lesser Town Square. Ova šetnja je kombinacija obilazaka pivara, degustacije piva i večernja šetnja.

<b>Start</b>	6:00 pm (daily from 01.04.-31.10.)
<b>Duration</b>	5-6 hours
<b>Includes</b>	brewery excursion with two beer tastings, dinner, beer speciality, 4 drinks ( beer or wine or soft drinks ), live music, honest beer diploma, ticket for funicular train
<b>Price per person</b>	CZK 1500   EUR 55 *
<b>Meeting point</b>	Křížovnické náměstí - in front of the Oldtown Bridge Tower. The guide will hold an open orange umbrella
<b>Note</b>	min. 8 persons

### Haineken iskustvo- [Heineken Experience](#)

Heineken Iskustvo se nalazi na jednom od najimpresivnijih lokacija industrijskog nasleđa u Holandiji: originalne Heineken pivare u Amsterdamu stare gotovo dva veka (1867. i 1930.). Pivara je bila radna do 1988. godine.

Upoznajte istoriju, proces pravljenja piva, igraju interaktivne igre, napravite bocu svog ličnog Heineken piva i okusi pivo sa drugim Heineken fanova iz celog sveta. Gosti će doživeti interaktivno putovanje kroz proces kuvanja i imaće priliku da stvaraju i nose kući svoju personalizovanu bocu Heinekena. Sedeći na pokretnoj platformi, pratite proizvodnju piva. Posle obilaska, gosti se mogu opustiti uz čašu osvežavajućeg Heinekena. Bivša Heineken pivara je nacionalni spomenik i navedena je kao osnovna tačka duž Evropske Rute industrijskog nasleđa. Heineken Ekperience je otvorio svoja vrata 2001. godine, i od tada je jedna od najpopularnijih turističkih atrakcija u holandskom gradu.

#### Price

€18		(adults)
€12.50	(12-17	years)
free	(0-11	years)

2 drinks included.

## 5 NAJVEĆIH PIVARA U SVETU

### 5. *China Resource Snow Breweries Ltd.*

Kina, Proizvodi 106.2 miliona hektolitara godišnje, 5.4% svetske proizvodnje piva

Poznata kao CR snow je najveća fabrika piva u Kini. Sedište joj je u Pekingu. Počela sa radom 1993. i već dominira sa 22% učešća na tržištu u Kini. Predstavlja spoj dve firme SAB Miller (49%) i China Resources Enterprise (51%). Od 1993. do 2014. Uzeo je pod svoje 80 pivara u Kini, čineći na taj način najbrže rastući pivski brend u Kini i petu najveću pivaru u svetu.

### 4. *Carlsberg Group*

Sedište u Danskoj, proizvodi 120.4 miliona hektolitara godišnje, 6.2% svetske proizvodnje piva

Karlsberg je danska pivarska kompanija osnovana 1847. od strane JC Jacobsen. Jacobsen je bio industrijalac, filantrop, i strastveni kolekcionar umetničkih dela. On je tražio da pivo bude pravljeno industrijskom aktivnošću zasnovano na zdravim naučnim principima. On je osnovao Carlsberg laboratorije, organizacije poznate za unapređenje biohemijskog znanja, posebno u oblasti nauke proteina. Carlsberg Grupa spojila se sa Orkla ASA 2001. Godine i postaje jedan od najvećih pivara u svetu. Pored Carlsberg pivskog brenda, grupa takođe pravi pivo Tuborg.

### ***3. Heineken International***

Sedište u Belgiji, proizvodi 171,7 miliona hektolitara godišnje, 8.8% svetske proizvodnje piva

Heineken International je holandska pivarska kompanija osnovana 1864. godine. Osnivač je Gerard Adriaan Heineken. Džerard Adriaan kupio pivaru poznata kao De Hooiberg (plast sena) i počeo proizvodnju svetlog piva. Druga pivara je otvorena u Rotterdamu 1874., a od 2014. godine Heineken International poseduje preko 190 pivara u više od 70 zemalja. Originalna Amsterdam lokacija prve pivare je sačuvana kao muzej poznat kao Heineken Experience.

Hajneken je poznat već godinama kao porodični biznis. Gerard Adriaanov sin Henri Pjer Hajneken upravlja preduzeće od 1917. do 1940. godine, a zatim i unuk Alfred Henri Hajneken. Zanimljivost, Alfred Henri "Fred" Hajneken, otet 1983. i pušten uz otkup od oko 21 miliona američkih dolara. Priča je snimljena na filmu kao "De Heineken Ontvoering" sa Rutger Hauer-om koji glumi Fredia. Fredi je bio pokretačka snaga iza globalne ekspanzije Heineken. U 1978. Heinkeken je spojio sa svojim najvećim konkurentom Amstelom. Heineken International piva prodaje preko 170 različitih piva.

### ***2. SABMiller***

Sedište u Velikoj Britaniji, proizvodi 190 miliona hektolitara godišnje, 9.7% svetske proizvodnja piva

SABMiller je multinacionalna kompanija piva i pića sa sedištem u Londonu, Velika Britanija. Zlato je otkriveno u blizini Johannesburgu 1886. godine, što je izazvalo zlatnu groznicu i priliv stranih radnika. SAB je osnovan kao Castle Pivara u 1895. za potrebe regrutovanje rudara i kopača u Johannesburgu u Južnoj Africi. U 2002. godini, SAB je kupio, Miller Breving Compani sa sedištem u Severnoj Americi iz Altria Group, i od tada je poznat kao SABMiller. SABMiller sada posluje u 75 zemalja širom sveta. Portfolio SABMiller sadrži preko 150 brendova, pića kao što su Karling Black Label, Milvoki je najbolje, Castle, i Grolsch. SAB je takođe jedan od najvećih punionica Coca-Cole u svetu. Oni su posvećeni "zelenoj praksi" za odnosno društveno su odgovorni. Oni koriste lake boce, koje sadrže 30% manje stakla, dizajnirane tako da smanje otpad i energiju tokom proizvodnje.

### ***1. Anheuser-Busch InBev***

Sedište u Belgiji, proizvodi 352.9 miliona hektolitara godišnje, 18.1% svetske proizvodnja piva

Anheuser-Busch InBev, skraćeno AB InBev, je vodeća svetska pivara. Kompanija ima preko 200 brendova piva, kao što su Budveiser, Beck, Skol, Bud Light, Aleksandar Keith ... Kompanija je nastala spajanjem.

Rođeni Nemač, prodavac sapuna Eberhard Anheuser, kupio pivaru u centru Sent Luisu 1860. Svoju ćerku je udao za Adolphus Busch 1861. godine i tako je nastala Anheuser-Busch skraćenica. Adolphus Buš je bio industrijalac. U kasnim 1800-ih, Buš promovise svoje proizvode sa poklonima i takmičenjima. Anheuser-Busch kompanija je uspela da preživi zabranu (prohibiciju) preko svojih zaliha proizvoda i sladoleda. U 2008. godini, posle mnogo pregovora, InBev (Belgija- Interbrev i brazilski Ambev spajanje) kupio Anheuser-Busch za skoro 52 milijardi US. Kompanija Anheuser-Busch InBev je najveća pivara u svetu. Nakon sticanja, Anheuser Busch je pod znatnim restrukturiranjem i smanjenjem troškova. Od InBev preuzimanja, naknade zaposlenima su smanjene, a argumenti su da je potrošnja piva smanjena, a profit nikada nije bio bolji.

## ZANIMLJIVOSTI

**Najjače pivo na svetu** je škotsko pivo “Snake Venom” (zmijski otrov) i sadrži neverovatnih 67,5 odsto alkohola, što je više čak i od votke ili viskija!

“Pivo je dokaz da nas Bog voli”, izjavio je **Bendžamin Frenklin**.

**Zitologija** je nauka o pivu i proizvodnji piva, uključujući i ulogu koju pojedini sastojci imaju u proizvodnji.

**Najstariji pisani zapis o proizvodnji piva** star je oko 5.000 godina, a napisan je na kamenoj ploči u obliku pesme.

**Najstarija reklama za pivo** ima velike sličnosti s današnjim. Iako je nastala 4000 godina pre nove ere, prikazuje ženu velikih grudi koja drži dva pehara i tvrdi: “Pijte Ebla pivo – pivo sa srcem lava”.

Prvi **profesionalni pivari** bile su – **žene**.

Biljka **hmelj** koja se nalazi u pivu je **iz iste porodice kao i marihuana**.

**Prvi pijani vozač** zabeležen je još u staroegipatskoj mitologiji. Legenda govori o kočijašu koji je pijan pregazio sluškinju boginje Hator pa je nakon toga bio prikovan za vrata pivare gde se opio. Njegovo telo je tamo ostavljeno dok ga nisu dovršili lešinari.

Postoji **više od 400 vrsta piva**, a najviše registrovanih marki ima Belgija.

Cenosillicaphobia (**Kenosilikafobija**) je strah od prazne pivske čaše.

**Najskuplje pivo** je “Vielle Bon Secours”. Boca košta oko 1000 dolara a prodaje se samo u Birdromeu u Londonu.

Plug, točak i navodnjavanje navodno su izumljeni su kako bi porasla proizvodnja piva.

Devojčice od 8 do 10 godina za vreme starih Inka žvakale su kukuruz i pljuvale ga u velike kotlove pune tople vode, od čega bi nakon par nedelja nastalo pivo.

**Najstarija pivara** je “Bayerische Staatsbrauere Weihenstephan” kraj Minhena, osnovana 1040. godine.

**Pivo sadrži sve minerale koji su nam potrebni za preživljavanje.** U srednjem veku čak su i deca pila pivo kako bi preživela glad.

Studija objavljena u časopisu “New England Journal of Medicine” otkrila da je **umerene količine piva** podižu dobar (HDL) holesterol, **snižavaju rizik od srčanih bolesti** i poboljšavaju funkcionisanje mozga.

Isto tako, svaka flaša piva smanjuje mogućnost nastanka bubrežnog kamenca za četrdeset posto.

Pivo štiti kosti i poboljšava apsorpciju kalcijuma.

Proizvodnja piva je nekada smatrana izuzetno važnim i časnim poslom za žene, a u Peruu, samo su najlepše i najuticajnije žene mogle biti izabrane za tu poziciju.

U 19. veku do jilje su morale dnevno da popiju barem sedam krigli piva jer se smatralo kako je dobro za mleko.

U antičkom Egiptu postojao **zakon koji je muškarcima branio proizvodnju** i prodaju piva.

Isto tako, vavilonske žene mogle su da budu utopljene ako bi poslužile loše pivo.

Najviše piva po stanovniku popije se u Češkoj, a slede Kina i SAD.

**Prve limenke proizvedene su 1935.** godine a izrađivale su ih pivare kao “pivo za poneti”.

**Zabluda je da je crno pivo obavezno jače od svetlog** – boja piva nema nikakve veze sa količinom alkohola već isključivo sa načinom vrenja slada.

Takođe, netačno je da su boljeg ukusa piva iz zelenih flaša – naprotiv, tamnije staklo bolje štiti pivo od svetlog.

I na kraju, **ključ uživanja** u svemu, naročito u alkoholu, jer pivo je ipak alkohol je – **umerenost.**

Maksimalna preporučena količina za pivopije je tri čaše za muškarce a dve za žene

Energetska vrednost jedne litre standardnog piva odgovara energetske vrednosti jedne litre punomasnog mleka.