



# Pivo Rebel s evropským oceněním

Třetí místo v kategorii „Tmavé pivo českého typu“ převzali v polovině listopadu v německém Norimberku zástupci havlíčkobrodského pivovaru za pivo **Rebel Černý**.

Stalo se tak při 11. ročníku soutěže EUROPEAN BEER STAR 2014, do níž bylo letos přihlášeno 1 613 piv ze 42 zemí celého světa.

Ocenění v mezinárodně uznávané soutěži EUROPEAN BE-



ER STAR je dalším důkazem, že v Havlíčkově Brodě se vaří vynikající pivo.

Po roční pauze si tak sládek

Pavel Pilař a podsládek Ing. Jan Vasil znovu vychutnali atmosféru předávání ocenění. „Je příjemné přebírat cenu před tolika sládky a pivovarskými odborníky z celého světa. Jsem rád, že se podařilo potvrdit úspěch z této soutěže z roku 2012, kdy jsme zvítězili s pivem **Rebel Originál Premium**“, ohlíží se za letošním vyhlášením výsledků sládek Pavel Pilař.

Tmavý ležák **Rebel Černý** je dlouhou dobu stálíci v prodeji

brodského pivovaru. Je vařený ze sladu místní sladovny a čtyř dalších speciálních sladů, které dávají pivu charakteristickou vůni a chuť.

Při nedávné mezinárodní soutěži provádělo náročnou degustaci a hodnocení celkem 52 kategorií piv celkem 105 degustátorů z různých zemí. Soutěž patří mezi tři světově nejrespektovanější degustační soutěže piva.

## Ocenění, která brodský Rebel získal v roce 2014:

### Rebel Originál Premium

Pivo České republiky 2014 (České Budějovice)  
2. místo v kategorii světlý ležák premium

Žatecká Dočesná 2014 (Žatec)

1. místo v kategorii světlý ležák premium

Česká chuťovka 2014

- ocenění pro dobrý tuzemský potr. výrobek, udělené pod záštitou předsedy senátu ČR

### Rebel Tudor

Pivo České republiky 2014 (České Budějovice)

2. místo v kategorii světlý ležák

### Rebel Černý

Pivo České republiky 2014 (České Budějovice)

3. místo v kategorii tmavý ležák

EUROPEAN BEER STAR 2014 (Norimberk, Německo)

3. místo v kategorii tmavé pivo českého typu

### Rebel IPA

Žatecká Dočesná 2014 (Žatec)

2. místo v kategorii polotmavý speciál

Cerevisia specialis

- Pivní speciál roku (Znojmo)

2. místo v kategorii neobvyklá piva

### Rebel víceň

Cerevisia specialis

- Pivní speciál roku (Znojmo)

3. místo v kategorii neobvyklá piva

### Rebel Výroční speciál

Cerevisia specialis

- Pivní speciál roku (Znojmo)

2. místo v kategorii polotmavá a tmavá speciální piva

Česká chuťovka 2014 – ocenění pro dobrý tuzemský potr. výrobek, udělené pod záštitou předsedy senátu ČR



S diplomem podsládek pivovaru Rebel Ing. Jan Vasil a sládek pivovaru Pavel Pilař (vlevo uprostřed) při přebírání ceny EUROPEAN BEER STAR.

**Rebel** havlíčkobrodské pivo

... Život v každém doušku

**ZDARMA** originální pivní kuchařka Markěty Hrubéšové

**Multipack** 8x 500ml

**DÁREK uvnitř!**

**199,-** Kč DPH

**Obsah balení multipacku:**

- 1 x kuchařka Rebelka Markěty Hrubéšové
- 2 x 0,5l Rebel Originál Premium – světlý ležák
- 2 x 0,5l Rebel Černý – tmavý ležák
- 2 x 0,5l Rebel Tudor – světlý výčepní
- 2 x 0,5l Rebel Víceň ČR – světlý výčepní

### TIP OD REBELA: Kotlety na pivě Rebel

1,5 kg vepřových kotlet, 5 dl piva Rebel Řezaný nebo Černý ležák, 4 cibule, 2 lžíce vepřového (nebo kachního) sádla, bylinky (tymián, bobkový list, hladká petržel).

Maso osolte a opepřete.

Cibuli nakrájejte na kolečka.

Ve velkém kastrolu rozpustěte lžíci sádla a opečte maso ze všech stran.

Vyjměte ho a do kastrolu nasypete cibuli. Restujte velmi zvolna a stále míchejte.

Cibule by měla jen zeskloupat. Pak do hrnce přidejte maso a cibuli rozdělte i na jeho horní část. Lehce však okořeňte, zalijte pivem a přidejte bylinky.

Zakryjte alobalem nebo poklicí a vložte do horké trouby (180 C).

Pečte asi 1,5 hodiny. Maso občas omáčkou polijte.

Nejlépe chutná s bramborovou kaší nebo vařeným bramborem.

**Tip:** Zkuste si ke kotletům udělat celerové chipsy.

Nakrájejte na tenoučké plátky očištěný celer a osmažte ho zprudka na oleji.

Přebytečný tuk odsajte papírovou utěrkou, trošku osolte a ihned podávejte.

Masem, které jste dusili tak dlouho, až se téměř rozšpát, se zavděčíte úplně všem.

Zarytým masožravcům, příznivcům společného posezení u stolu i velkým jedlíkům.

Navíc se v kastrolu vše dělá skoro samo.

Čas vám zabere vlastně jen příprava a o zbytek se postará trouba.

A taky nezapomeňte nachladit pár dobrých kousků piva Rebel. Netroufám si odhadnout, co zmizí ze stolu dříve.

V každém případě to bude skvělý mač.

