Marcela Titzlová

# První dáma českého pivovarství
# Gabriela Basařová: Kdo chce v pivovaru obstát, musí se snažit a umět

**Činorodost paní profesorky Gabriely Basařové je v jejích jednaosmdesáti letech neuvěřitelná. Nedávno se zúčastnila křtu publikace Sladařství, kterou pod jejím vedením připravil během jednoho roku do tisku jedenáctičlenný tým expertů, a zmínila se i o tom, že na přání svých pivovarských kolegů, především z Prazdroje, se možná odhodlá „dát na papír" humorné zážitky z doby studia, práce v praxi pivovarů, na Výzkumném ústavu pivovarském a jako kantorka na pivovarské alma mater – VŠCHT.**

**Ovlivnila vaši kariéru skutečnost, že jste se narodila právě v Plzni?**
Myslím, že ne. U nás doma se pivo moc nepilo, jako dítě jsem sice chodila otci do hospody se džbánem, ale to bych chodila kdekoli. Pocházím z čistě kantorské rodiny, takže jsem se ještě na základce spolu s ostatními příbuznými mého věku zapřisáhla, že učit nikdy nebudu. Máme tedy v rodině architekta, stavařku a bratr šel na medicínu. Rodiče si přáli, abych ho následovala, mohl by mi radit a dostala bych po něm učebnice… Ale já měla na gymnáziu perfektního kantora na chemii, který mě pro ten obor nadchl. Když jsem pak v létě chodila na brigády, strávila jsem nejdřív kvůli lepší gáži měsíc u zedníků, a druhý potom v nějaké laborce, ty jsem střídala. Škodovka mě nezaujala, vodárna byla stereotypní, lihovar – taky nezájem. Ale nakonec se mi velmi zalíbilo v pivovaru. Už pro pečlivé dodržování tradic a zvyklostí, které tam platilo. Ten starý rituál, kdy byli brzy ráno nastoupení sklepáci a spiláci v bílých lněných kabátech, rajtkách a vysokých botách, čepici v ruce, svíčku v ruce a čekali na pány (ředitele a sládky), až přijdou na prohlídku… A když se pouštěla várka, tak jedině „s pánembohem". Všichni tam byli na svou práci hrdí a to mě nadchlo. Zato rodiče, ti se děsili: Co tam budeš dělat mezi těmi opilci?

**To jste jim tedy zřejmě vymluvila?**
A nejen jim! I prezidentu Havlovi, když navštívil naši VŠCHT, na které v mládí krátce pracoval, jsem o mnoho let později vytkla, že má ve hře Audience nesmysl. Že by měli předělat ten výstup, kde herec Landovský hraje opilého sládka a hodí rozpitou lahev mezi jiné, které jsou ještě zavřené. Já viděla jen jednou jedinkrát v životě podobně opilého sládka v pracovní době, tak to prostě nechodí. On na to ale nic neřekl, tak měl možná jinou zkušenost.

**Jak se vám podařilo nastoupit po škole do našeho nejslavnějšího pivovaru?**
Byla to doba umístěnek a já tu svoji dostala do Olomouce. Jenže mě v druhém ročníku studia umřela maminka a k tatínkovi, který byl nemocný, se nastěhovala teta, aby se o něj starala. Byla to puritánka a trvala na tom, že se musím vrátit domů, aby tam spolu nebydleli sami. Ministerský kádrovák se ovšem vyjádřil, že do tak věhlasného pivovaru půjde ženská jen přes jeho mrtvolu, a brzy se mi ten jeho výrok donesl.
Mí spolužáci byli ale tak dobří, že se nikdo z nich do Plzně nepřihlásil, takže jsem zůstala jediný adept já a šlo jen o rozhodnutí komise. Objevila se i možnost, že odejdu z oboru, už jsem dostala nabídku do chemických závodů v Plzni, ale to se nelíbilo mému panu profesoru Dyrovi, který začal situaci řešit. Den po státnicích se za účasti celé fakulty četly ve velké posluchárně školy umístěnky, kde padl definitivní ortel, kdo kam půjde. A když četl ten kádrovák, že „Herlíková – Plzeňský Prazdroj" (jmenovala jsem se tak za svobodna), nedalo mi to a přihlásila jsem se: „Prosím vás, můžete to zopakovat, protože jste nedávno prohlásil, že do Prazdroje půjde ženská jen přes vaši mrtvolu a jste zde zcela zdráv a živý?"

**Byla jste tam tehdy jediná žena?**
V roce 1957, kdy jsem nastoupila, pracovala v laboratoři jen jedna žena uklízečka a pak v provozu byly ženy jako pomocné síly a další pracovaly v kancelářích. Ten začátek opravdu nebyl jednoduchý, ale považovali mne za odhodlanou a to mi pomohlo. Tehdy tam zažívalo své poslední měsíce působení velmi noblesní prvorepublikové vedení pivovaru. Staří páni usoudili, že přece jen není vhodné, aby tak mladá dívka chodila sama po fabrice mezi sládky a spilečnými, tak si mne pan starý, vrchní sládek, posadil do kanceláře, abych mu kreslila grafy rmutování a kvašení. Celé dny jsem jen kreslila. I když jsem si jich vážila, byla jsem proto ráda, když za rok přišlo nové mladé vedení, především ze Západočeských pivovarů, které byly včleněny do Plzeňského Prazdroje, protože s tím skončily i předsudky. Mezi novými zaměstnanci byla pivovarská významná osobnost ing

*V laboratoři Ústavu kvasné chemie a bioinženýrství (dnes biotechnologie) v roce 2012*

**Prof. ing. Gabriela Basařová, DrSc.,** se narodila v učitelské rodině roku 1934 v Plzni. Po gymnáziu vystudovala na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze obor sladařství a pivovarství na katedře kvasné chemie a technologie. Po absolutoriu v roce 1957 nastoupila do Plzeňských pivovarů, kde vedla kontrolní a výzkumné laboratoře. V roce 1967 přešla do Prahy na Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, kde založila biochemické oddělení a později byla ředitelkou ústavu. V letech 1981–1998 byla vedoucí Ústavu kvasné chemie a bioinženýrství VŠCHT Praha, přednášela předměty sladařství, pivovarství, vinařství, moderní biotechnologie a bioekologie. V současnosti stále působí jako externí profesorka VŠCHT Praha a věnuje se publikační činnosti. Nejnovější vydanou knihou, na níž se hlavní měrou podílela, je Sladařství (vydavatel Havlíček Brain Team). V přípravě je anglická verze knihy Pivovarství, která v češtině vyšla v roce 2010 (vydavatel VŠCHT Praha). V tomto roce bude vydána v angličtině německým vydavatelstvím Fachverlag Hans Carl v Norimberku.

*Maturitní fotografie*

Ivo Hlaváček, CSc. S panem ing. Ivo Hlaváčkem jsem pak spolupracovala více než padesát let až do jeho smrti v roce 2008. Velmi zajímavou práci jsme prožívali při přípravě knihy o historii českého pivovarství s názvem České pivo, která již vyšla třikrát. Bohužel třetí, rozšířené vydání se připravovalo až po smrti ing. Ivo Hlaváčka, a tak jsem do kolektivu autorů vzala jeho syna Jana a svého syna Petra.
Je ovšem pravda, že jsem jako žena musela v pivovaru ukázat víc snahy a nechtít žádné úlevy. A tak jsem byla v práci již od půl šesté ráno, protože sklepáci byli zvyklí mi nosit stáčky piva pro laboratoř už ve tři čtvrtě na šest. Kolegové v laboratoři měli denní rozvrh také jasný. Ráno udělali rozbory stáček, dvě lahve poslali na inspekci, do každé přidali trochu alkoholu, aby to odpovídalo normám, a jeden z nich přinesl ze sklepa skleněnou desetilitrovou báň piva. Pak tam v klidu seděli ti čtyři, vlčáci se jim říkalo, byli to všichni průmyslováci, až do konce pracovní doby. Vedoucího laboratoře povýšili na ředitele pivovaru v Plasích a mě po roce působení v Plzeňském Prazdroji na šéfovou těch vlčáků. Neměla jsem nikoho, kdo by se za mne postavil, ze začátku mi nezbývalo nic jiného než dělat rozbory za ně. Až jsem jednou přikráčela na to jejich sezení, oni na mne hned: „Pani inženýrko, pojďte se s námi napít, když jste spadla ze své výše až k nám…“ tak jsem vzala tu báň s pivem a pěkně z výšky ji pustila na kanál. Vzpomínají na to dodnes ti dva, kteří ještě žijí. A nezlobí se.

**Jak vzpomínáte na těch deset let v plzeňském pivovaru?**

Byla to pro mě úžasná škola života. Brzy jsme začali běžně nabírat i děvčata jako laborantky a vznikla perfektní parta. Nadřeli jsme se sice jako mezci, od rána do noci, někdy až do rána, ale nevadilo nám to. Byli jsme svobodní a pivovar znamenal celý náš život. Pustili jsme se i do podrobného výzkumu, např. hledání, co lze v technologii zdejšího piva modernizovat bez újmy na jeho kvalitě, a zkoušeli a zaváděli nové postupy a moderní zařízení. Měli jsme se rádi, ale aby člověk obstál, musel se zároveň snažit a ukázat, že něco umí. To, že jsme pracovali právě v Plzeňském Prazdroji, bylo pro nás důležité. Plzeňské bylo přece základem celého našeho typického českého piva. Až do založení Plzeňského Prazdroje v roce 1842, tehdy nazývaného Měšťanský pivovar v Plzni, převládala v Čechách a na Moravě výroba svrchně kvašeného piva. Pak přišla památná výborná várka spodně kvašeného piva sládka Josefa Grolla v novém plzeňském měšťanském pivovaru a jeho orientace pouze na výrobu tohoto druhu piva a už v roce 1848 se vařila poslední várka svrchně kvašeného piva v Čechách v pivovaru Krupka! To šlo velmi rychle. A my na to všechno navazovali úžeji, než by člověk řekl. Tehdy za socialismu se ještě běžně používalo v řadě pivovarů vybavení z dob císaře pána, ač pivovary vydělávaly hodně

***Kontrola trvanlivosti vzorků ve vzorkovně laboratoře Plzeňských pivovarů, n. p., v roce 1959***

***Po inženýrské promoci v Karolinu s rodinou v roce 1957***

peněz, které se však investovaly hlavně do těžkého průmyslu, tedy kromě exportních pivovarů, které měly přece jen určité možnosti nákupu nových moderních zařízení. A zatímco jiné potraviny na trhu často chyběly, pivo nechybělo a pitelné bylo taky. Ne sice vždycky tak kvalitní, jak by si člověk přál, vydrželo dobré s bídou tak týden, zatímco dnes po pasterizaci až rok, ale bylo vždy na trhu k dispozici a za to patří tehdejším pivovarníkům velké uznání.

*Vítání knihy České pivo (rozšířené třetí vydání) v roce 2011 Zleva prof. Karel Melzoch, rektor VŠCHT, patron knihy, dále autoři knihy ing. Petr Basař, prof. Gabriela Basařová, DrSc., ing. Jan Hlaváček. Za prof. Basařovou ukryt další patron, ředitel VÚPS RNDr. Karel Kosař a vedle patron ing. František Šámal, předseda ČSPS*

**Přesto jste nakonec z Plzně odešla do Prahy…**

Odešla, s těžkým srdcem. Ale vdala jsem se a můj manžel byl Pražák, navíc ještě pracoval v Ústí nad Labem, také jako chemik tukař, a v Plzni nebyla žádná organizace s jeho odborným zaměřením. Když synovi byly tři roky, manžela převeleli do Prahy a dostali jsme tam i byt. Dost velký, aby se tam mohl přestěhovat celý ten náš cirkus, jak jsem říkala, tedy i můj otec a teta. Nemusela jsem ani shánět zaměstnání, protože mi rovnou nabídli post ve Výzkumném ústavu pivovarském a sladařském. Tam se sešla velmi perfektní a výzkumně i odborně velmi zdatná společnost, pro kterou rozhodně nebyl motorem výdělek, protože platy tam byly mizerné, ale přesto všem šlo o to něco dokázat. Vznikaly knížky, byli jsme u výstavby všech tehdejších nových pivovarů, které se stavěly především na Slovensku, udržovali jsme vztahy s kolegy v zahraničí, přestože bylo tak těžké vycestovat. Z těch dob se přátelím dosud s profesorem Ludwigem Narzissem z Weihenstephanu, největší osobností německého pivovarství, nebo profesorem Karlem Wackerbauerem z TU Berlín. Ostatně jen ti už jsou z mé éry naživu. Velice ráda vzpomínám na další významnou evropskou pivovarskou osobnost, holandského prof. Hartonga, který nás s ing. Ivo Hlaváčkem na kongresech EBC představoval jako své české děti a vždy neopomenul zdůraznit světový význam českého pivovarství.

Ve Výzkumném ústavu pivovarském panovaly velmi decentní poměry, nepomlouvalo se, nikdo si nestěžoval na malé platy, perfektně se spolupracovalo. To nejhorší, co už naznačilo vážný rozkol mezi kolegy, bylo, když se začali označovat příjmením místo křestním jménem.

*Při diskuzi na symposiu konaném VŠCHT v rámci oslav osmdesátin prof. Basařové Ballingově v sále Technické národní knihovny v roce 2014*

**Proč jste tedy přece jen přesedlala na kantořinu?**

Traduje se historka, že tehdejší generální ředitel pivovarů a sladoven Čejka mě tehdy propil. V dané době zemřel profesor Moštek, můj spolužák, který učil pivovarství na VŠCHT, a ze školy přišli za tímto generálním ředitelem, aby mne uvolnil. Nejdřív o tom nechtěl ani slyšet, ale když přišli podruhé, dali si zřejmě nějakou tu skleničku a přesvědčili ho. Dohodli se, že budu zároveň ředitelka VÚPS i vedoucí katedry kvasné chemie a bioinženýrství VŠCHT. Svolila jsem, ale bylo to opravdu těžké. Výzkumný ústav měl pracoviště v Praze a v Brně, 150 zaměstnanců. Tomu šéfovat a zároveň nešidit školu bylo vyčerpávající a vydržela jsem to jen rok a následně přešla natrvalo na VŠCHT.

**V té době už vám dorůstal i syn Petr…**

Tehdy se právě na tu školu syn chystal a měl mi moje rozhodnutí velmi za zlé, protože nechtěl, aby ho někdo bral za protekční dítko. Rozhodnutý studovat chemii byl už jako malý kluk, od doby, kdy jsme mu s manželem vyprávěli pohádky. Protože neměl rád pohádku od chvíle, kdy tam vystoupila nějaká zlá osoba, tak jsme mu vyprávěli jako pohádky, jak se vyrábí např. sklo, kyselina sírová a pochopitelně to, co nám bylo nejbližší, výrobky

*V Karolinu po jmenování profesorkou pivovarství v roce 1980 s manželem a synem*

*S kolegy z Ústavu kvasné chemie a bioinženýrství na promoci studentů specializace v roce 1982: zleva prof. Páca, ing Čížková, prof. Melzoch, prof. Basařová, prof. Dostálek, doc. Čepička*

tukového a pivovarského průmyslu. Na škole se mi Petr vyhýbal, jak mohl, nebyl třeba ani na jedné mé přednášce! Zato kolega, u kterého dělal zkoušku z piva, za mnou pak přišel a vyptával se, kde syn bere ty informace, které ani on neznal. Přitom ode mne to nebylo.

Učit studenty mě ale vždycky těšilo, zvlášť když byli zvídaví a schopní, a pokud pracujete s mladými lidmi, ani vám nepřijde, jak stárnete. Když se tahle činnost dělá pořádně, je potřeba používat i psychologii. Jinak učitel ze studenta nevytáhne to nejlepší, co v něm je. Když jsem pak odešla do penze, zůstala jsem na škole jako externistka. Dělám ráda např. předsedu komise pro jmenování profesorů a docentů, vesměs našich výborných absolventů, což sice znamená spoustu papírování, ale mohu se tomu věnovat i doma, léta jsem se angažovala v soudních řízeních, která se týkala značky Budvaru. Také přednáším na Ústavu biotechnologie VŠCHT, i když dnes už jen na úvod semestru. Jsem ráda, že jsem stále ve styku s naším již historicky významným Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, kde jsem 15 let pracovala. Dnes tam působím jako člen jeho vědecké rady či redakční rady časopisu Kvasný průmysl.

**Co se snažíte během úvodní přednášky ze sladařství nebo pivovarství studentům vštípit?**

Mám ráda historii, takže jim především kladu na srdce, aby si uvědomili, na jak slavnou tradici mají úkol navázat. Už ve středověku si panovník říše římské bral na svůj dvůr právě české sládky, protože chtěl pít to nejlepší pivo. Ráda poučuji své německé kolegy, že jsme je učili pěstovat chmel. Když nahlédnete do starých německých historických knížek, zjistíte, že německy se chmelař neřekl Hopfenbauer, ale Chmelbauer. Proč asi? Ostatně i německé chmelařské vesnice jsou často postavené podle českého vzoru. Ráda také studentům zdůrazňuji, že jsme měli v Praze nejen první univerzitu, ale také první technickou vysokou školu v Evropě. Byla založena již roku 1717 a v roce 1818 jsme byli zase první v Evropě, kdo zavedl na této technice samostatnou výuku pivovarství a na příslušné stolici (katedře) působila řada vynikajících pedagogů a vědců, z nichž nejvýznamnějším byl prof. Carl Josef Napoleon Balling, tvůrce odvození attenuačních zákonů kvašení a tzv. Ballingova vzorce používaného na celém světě pro výpočet původní koncentrace extraktu mladiny, ze které bylo pivo vyrobeno, dříve nazývané stupňovitost piva. Díky vysoké úrovni českého pivovarství se podařilo profesorovi pražské techniky Bělohoubkovi v rámci Rakouska-Uherska prosadit založení Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze místo ve Vídni v roce 1887. Rovněž zdůrazňuji, že pravé české pivo z domácích surovin a s využitím po generace udržované technologie se specifickými prvky nemá svou kvalitou a mimořádnými chuťovými vlastnostmi

*Pokusná varna minipivovaru v technologické hale Ústavu biotechnologie VŠCHT*

ve světě obdobu. Mnoho dalších úspěchů českého pivovarství následovalo a zdůrazňuji studentům, že ty budoucí už záleží především na nich.

**Máte představu, kolik sládků a pivovarských expertů jste vychovala?**

To vůbec neodhadnu. Na VŠCHT jsem nastoupila roku 1981. Hned v prvních letech jsem měla štěstí na velmi dobré žáky. Tehdy školu opustila taková luxusní řada absolventů, jako je např. prof. Karel Melzoch, dnes rektor VŠCHT, ing. Richard Paulů, dnes generální ředitel Sladoven Soufflet, ing. Jiří Boček, dnes ředitel Budvaru, ing. Václav Berka, dnes starší obchodní sládek Plzeňského Prazdroje, ing. Ivo Kaňák, dnes ředitel pivovaru Radegast, nebo prof. Aleš Vančura, který vede katedru biochemie na St. John's University v New Yorku, a mnoho dalších, kteří, doufám, se nebudou na mne zlobit, pokud nejsou uvedeni. Ale nemohu opomenout ještě osobnost doc. ing. Šavla, CSc., z Budvaru, kterého lze nazvat studnicí znalostí pivovarských procesů.

Dnes již početně silné ročníky pro pivovarství nemáme, protože se kvóta dělí na další obory na Ústavu biotechnologie, ale ti, kteří se specializovali na pivovarství, většinou v oboru zůstávají. Loňského roku například končily i dvě velmi šikovné dívky, jedna míří do Plzně, druhá na Smíchov a jsem přesvědčená, že o nich ještě uslyšíme a rozšíří řadu úspěšných žen v pivovarství, ke kterým nepochybně patří např. ing. Rousková, výborná sládková moravského pivovaru Zubr.

**Konkurují VŠCHT jiné školy, jako třeba Česká zemědělská univerzita v pražském Suchdole nebo Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, které mají vybudované výukové pivovárky?**

Tyto školy svým zaměřením dodávají absolventy tradičně především pro pěstitelské a šlechtitelské organizace ječmene.

Největší zájem z hlediska pivovarství a sladařství je stále o naši katedru, dnes přejmenovanou na Ústav biotechnologie, což může být v případě studia oboru pivovarství nebo sladařství trochu zavádějící, protože stejný název mají katedry a ústavy i na jiných školách a pro jiné obory.

Pro pivovarství je potřeba, aby škola měla na špičkové úrovni výuku v předmětech, jako je široký soubor chemic-

***Udělení státního vyznamenání, medaile Za zásluhy o stát v oblasti vědy, výchovy a školství na Pražském hradě prezidentem Klausem 28. října, 1912***

kých vědních disciplín, ale i většinou u studentů málo oblíbená matematika, na níž je postaven základ logického myšlení a kombinační schopnosti, což by si měli studenti, kteří mají zájem o studium pivovarství, uvědomit. Celý proces vaření piva na moderní úrovni je otázka znalostí z oboru chemie, biochemie, fyzikální chemie, bioinženýrství apod., což VŠCHT zajišťuje a v tom tato škola konkurenci nemá. Sládek, který umí jeden druh dobrého piva, je sice na denní práci vhodný, ale už méně je schopen dynamicky a účelně uplatňovat nové vědecké poznatky v praxi a připravovat nové výrobky, což současná velká konkurence ve světové produkci vyžaduje. Na to potřebuje znát přesné teoretické zákonitosti, jaké při výrobě piva fungují. Jinak se na špičkových pozicích a v zahraničních nadnárodních firmách, které ovládly i naše pivovary, těžko uplatní. A musí stále na svém dalším vzdělání i po nástupu do praxe pracovat. V tomto směru by jim měl být příkladem právě výše zmíněný ing. Ivo Hlaváček, CSc., který pracoval v Plzni, ale byl neustále ve styku s výzkumným ústavem a s VŠCHT a bedlivě sledoval všechny nové poznatky publikované a zaváděné v oboru.

Dnes pracují v praxi i inženýři, kteří absolvovali doktorandské studium (Ph.D.) a ti mají tudíž prohloubené nejen praktické, ale i teoretické znalosti, jako je vedoucí výroby Budvaru ing. Brož, Ph.D., ing. Košín, Ph.D., rovněž v Budvaru nebo v Plzeňském Prazdroji ing. Enge, Ph.D., a další.

**Přicházejí k vám žáci ze Střední školy potravinářských technologií v Podskalské ulici?**

Podskalská dává dobrý základ pro vysokoškolské studium sladařství a pivovarství. Dřív měli studenti přicházející odsud často problémy s matematikou, kde tam nebyla tak náročná, ale u nás naprosto nutná. Dnes již není zásadní rozdíl mezi gymnázii a touto školou. Mezi školami jsou obecně rozdíly a znalost studentů vždy záleží ve značné míře i na schopnostech kantora. Otázka je, jestli bude student dost dravý na teorii, když už základ znalostí technologie má a často se už spíš nemůže dočkat, až začne vařit pivo. Pro úspěšnou kariéru v zahraničí je pak vysoká škola v podstatě podmínkou.

**Mají velké nadnárodní společnosti zájem o české sládky?**

Ano a je třeba říci, že o české pivovarníky, absolventy pražské chemické techniky respektive předchůdců dnešního Ústavu biotechnologie, byl zájem po celém světě již v období Rakouska-Uherska a první republiky. Studenti to vědí a snaží se, aby byli konkurenceschopní i jazykově. Angličtina je u nás na škole v podstatě druhým jazykem, co se týká dalších řečí, hodí se téměř všechny. Dnes jazykově a studijně schopní studenti mají velké možnosti v absolvování stáží v zahraničních ústavech a pivovarech na různých kontinentech. Naši absolventi působí jako zaměstnanci pivovarů nadnárodních společností v různých zemích, např. ing Pavel Šemík nyní působí v pivovaru spol. Sabmiller v Nizozemsku, kde vede pivovar Grolsch, ing. Petr Veselý, Ph.D., který zná asi čtyři jazyky i trochu japonsky, u téže společnosti v pivovaru v Jižní Africe. Vidím u syna, že znalost více jazyků se hodí především pro řízení spolupracovníků

***Se svým žákem prof. ing. Karlem Melzochem, současným rektorem VŠCHT, v den 80. narozenin 17. 1. 2014***

v různých zemích pomocí počítačových konferencí, což ušetří čas trávený cestami za nimi do jednotlivých zemí. Vyplatilo se mu kromě znalosti angličtiny, němčiny a francouzštiny oprášit i ruštinu.

**Máte zahraniční studenty?**

Těch bylo nejvíc za socialismu. Prakticky ze všech zemí tzv. socialistického tábora v Evropě, Asii a v Africe. A byli obdivuhodní, protože se před nástupem na vysokou školu naučili během jednoho roku česky. Dodnes se mi hlásí sládci, bývalí studenti třeba z Angoly nebo Konga a z dalších zemí. Jedna bývalá studentka je nyní ředitelkou pivovaru v Mongolsku. Rádi se mi chlubí svými úspěchy. Před časem přišel na školu bývalý student, takový drobný černoušek jménem Timamputu z Angoly, s tím, že doma už vede výrobu piva a maminka posílá korále a tatínek bůžky za to, jakého jsem z něj udělala dobrého sládka. Při návštěvě exprezidenta Klause se mu zase v pivovaře v Laosu pochlubili čtyři pracovníci tím, že vystudovali na našem ústavu pivovarství a stále ještě uměli solidně česky. Dnes na Ústav biotechnologie VŠCHT jezdí na stáže především studenti doktorského studia ze spolupracujících zahraničních organizací.

**Pomohlo vám v životě, že jste se intenzivně věnovala sportu?**

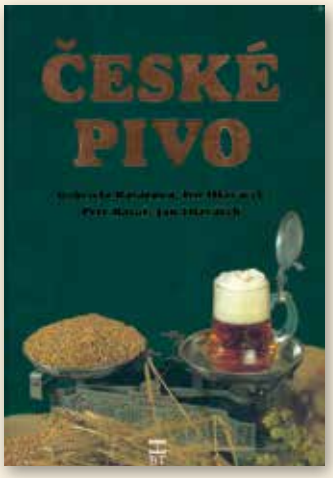
To ani jinak nešlo. Tatínek byl náčelník Sokola, maminka cvičitelka, takže už jako mimino jsem se válela v peřině v tělocvičně na žíněnkách. Když bylo jasné, že na gymnastku jsem moc vysoká, zkusila jsem ještě házení oštěpem, ale dostala mne až košíková, které jsem se nakonec řadu let věnovala i částečně vrcholově. V té době jsem měla skvělou kamarádku Olgu Fikotovou Connollyovou, která zanechala basketu, věnovala se disku a přivezla za tuto disciplínu zlato z olympiády v Melbourne v roce 1956. S tou jsme vyvedly spoustu různých kousků. Úplně naposled jsem si basketbal zahrála na svoje padesátiny na pražské Julisce. Nastoupily jsme s bývalými spoluhráčkami proti studentům druhého ročníku naší školy. Večer přišel syn domů a udiveně říkal: „Mami, co jste jim udělaly, kluci si celé odpoledne lízali rány, prý jste jim daly co proto!“

**Takže jste jim dala zabrat nejen u zkoušky, ale i v tělocvičně?**

Nyní je to už s pohybem horší, jednak vlivem věku a také kvůli endoprotézám obou kolen a jednoho kyčle, ale chodím, snažím se i trochu cvičit a u počítače mohu sedět a psát pořád.

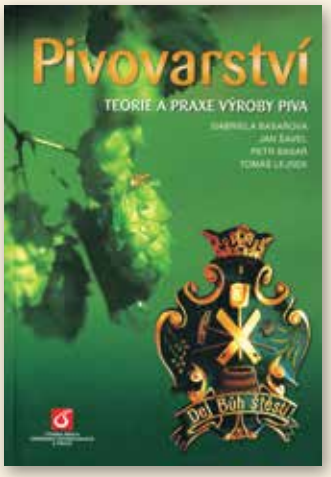
**Pijete často pivo?**

Když přijdu do pivovaru, vždycky ráda ochutnám, ale jinak velice málo. Nejvíc mívám na naše pivo chuť, když zrovna není po ruce, třeba v zahraničí. Ale nejčastěji piju čaj, vodu a kávu. Když víno, tak si dám šedé burgundské k dobré rybě. ■



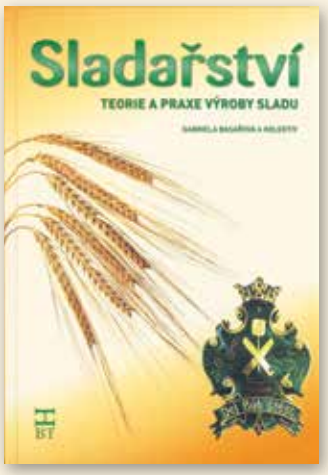

## České pivo

Kniha vyšla s mimořádným úspěchem jako základní dílo v oboru poprvé v roce 1998 a první i druhé vydání bylo rychle rozprodáno. Po desetileté odmlce sestavila G. Basařová ve spolupráci s dědici rodinných pivovarských tradic J. Hlaváčkem a P. Basařem nové, aktualizované a dále rozšířené vydání tohoto špičkového díla, které pojímá pivo a pivovarnictví jako fenomén světového významu. Zabývá se historií i současností, mapuje základní technologické, technické a obchodní otázky, právní úpravu, daňové režimy, zdravotní účinky, ale také tradice podávání tohoto nápoje, jeho reflexi v umění atd.




## Pivovarství

Kniha pojednává v šestnácti kapitolách o celém procesu výroby piva. V začátku jsou probrány suroviny pro výrobu piva, další kapitoly pojednávají o pivovarských kvasinkách, mikrobiální kontaminaci a nomenklatuře enzymů důležitých v pivovarské výrobě. Stěžejní jsou části věnované základním technologickým úsekům výroby: přípravě mladiny, kvašení a dokvašování, filtraci a membránovým technikám, pasteraci a stáčení piva. Dále je uveden přehled vlastností různých druhů piv a je probrána fyzikálně-chemická a senzorická stabilita piva, popsáno jeho stárnutí a hodnocení jakosti piv.




## Sladařství

Kniha pojednává o celém procesu výroby sladu, který je základní surovinou pro výrobu piva. V úvodu je stručný přehled historie přípravy sladu od primitivní výroby v domácnostech až po současnou moderní velkovýrobu. Prvé kapitoly jsou věnovány surovinám pro výrobu sladu, tj. vodě, nejvíce rozšířenému sladovnickému ječmeni, ale i pšenicí a dalším surovinám používaným v různých místech světa včetně charakteristiky jejich vlastností potřebných pro výrobu sladu. Největší rozsah je věnován pěstování, odrůdám a kvalitativním kritériím sladovnického ječmene.