**Nejstarší prosné pivo s přídavkem bylin se ukrývalo ve vědru z doby bronzové**

Olomouc (14. září 2021) – **Pozůstatky nejstaršího prosného bylinného piva v Evropě s největší pravděpodobností ukrývalo bronzové vědro pocházející z 9. století před naším letopočtem, které v roce 2017 objevil tým archeologů u Kladiny na Pardubicku. Zbytky obsahu této nádoby z doby bronzové zkoumali vědci z Univerzity Palackého v Olomouci (UP), Masarykovy univerzity v Brně a Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, kteří po důkladné analýze odebraných vzorků dospěli k překvapivému závěru, že vědro před třemi tisíci lety sloužilo k vaření prosného piva s příměsí hořkých bylin. Studii o „českém“ pivu z doby bronzové publikoval prestižní anglický časopis Archaeometry.**

*„Jde o první nález vědra s motivem sluneční bárky z doby bronzové na území České republiky a zároveň je to nejstarší doklad o výrobě prosného bylinného piva v Evropě. V okolních státech bylo sice podobných nádob objeveno už několik, ale až nyní vědci analyzovali také jejich obsah. A výsledky jsou velmi zajímavé. Pravěcí „sládci“ v bronzové nádobě nalezené u Kladiny vařili pivo z prosa, do kterého přimíchávali bylinky,“* komentoval výsledky zkoumání vzorku obsahu vědra archeolog Martin Golec z Filozofické fakulty UP, který se společně s Miloslavem Chytráčkem z Akademie věd ČR ujal archeologického zhodnocení nalezené nádoby.

Bronzové vědro archeologové nalezli na Pardubicku v září 2017, převezli ho do Východočeského muzea v Pardubicích a požádali vědce, aby jim pomohli určit obsah nádoby. Vedoucím celého týmu se stal Jan Jílek z brněnské Masarykovy univerzity a Východočeského muzea v Pardubicích. Chemik Lukáš Kučera z Přírodovědecké fakulty UP následně prokázal, že náplň vědra obsahovala chemický otisk prosa. Jeho kolega Libor Petr z Masarykovy univerzity analyzoval spektrum škrobových zrn odebraných z nádoby. Jaromír Kovárník z Jihočeské univerzity poté dospěl k závěru, že škrobová zrna prošla procesem vaření.

Archeolog Martin Golec a jeho kolegyně Zuzana Golec Mírová z Filozofické fakulty Univerzity Karlovy na základě výsledků z přírodovědných analýz vyslovili hypotézu, že nádoba s dvojitým dnem s největší pravděpodobností sloužila v 9. století před naším letopočtem k vaření prosného piva s přídavkem bylin. *„Kriticky nelze vyloučit použití směsi na přípravu hořkého kašovitého pokrmu, který by však byl nejspíše nepoživatelný,“* dodala archeoložka.

Bronzové vědro nalezené v roce 2017 u Kladiny prošlo v uplynulých třech letech náročnou konzervací, kterou měly na starost restaurátorky Východočeského muzea v Pardubicích. Nádoba už je připravena k instalaci do muzejní expozice, kterou bude projektovat architektonické studio Evy Jiřičné. *„Vědro muselo patřit tehdejším elitám, které připravily hostinu s pivní oslavou ve vrcholném létě, tedy zhruba v období dožínek. Samotná nádoba nese vzácný motiv sluneční bárky, kterou táhnou labutě. Sluneční božstvo sedí uprostřed a nechá se vézt po obloze. O tom ostatně pojednává starý evropský mýtus z doby bronzové,“* dodal Martin Golec.

Chemik Lukáš Kučera, který se na analýze vzorků z bronzového vědra podílel, je dlouholetým domácím pivovarníkem. Rozhodl se proto v domácích podmínkách uvařit prosné pivo s přídavkem bylin podle postupu pravěkých „sládků“. *„V minulosti byla piva kvašena tzv. divokými kvasinkami, u nichž je výsledek vždy neznámý. Obecně jsou takováto piva velmi kyselá a chuťově více připomínají víno nebo zkvašený mošt. Můžeme tedy říct, že se pivo blížilo dnešnímu pivnímu stylu lambik, ale oproti němu bylo hořčené bylinami, což zase odpovídá současnému pivnímu stylu gruit. Bohužel neznáme přesný obsah a poměr jednotlivých bylin. Na základě několika senzorických testů jsem však dospěl k vhodné skladbě použitých bylin a pivo se podařilo uvařit,“* uvedl.

**Kontaktní osoby:**

Martin Golec | odborný asistent
Filozofická fakulta Univerzity Palackého
E: martin.golec@upol.cz | M: 776 589 500

Lukáš Kučera | odborný asistent
Přírodovědecká fakulta Univerzity Palackého
E: lukas.kucera@upol.cz | M: 732 330 670