



## Oslovili jsme srdce místních lidí k českému pivu česká kuchyně

Historie domu U Černého medvěda sahá až do konce 16. století a jde o největší chloubu městské památkové zóny v Jablonném nad Orlicí. Na náměstí jej určitě nemůžete přehlédnout tím spíš, že po své celkové rekonstrukci dále slouží místním obyvatelům i rekreativům jako úspěšná restaurace i hotel s vlastním minipivovarem.

text: Ivan Foral • foto: autor, archiv Filipinum



Zleva: Majitel Ing. Pavel Pešta se svým zetěm Mgr. Jiřím Rodem a rodinou mají mimo hotelu Filipinum a pizzerie Srdíčko v Jablonném nad Orlicí novou příjemnou starost o restauraci U Černého medvěda

kulturní i společenské události. Pro rodinu pana Pešty, který má v místním regionu kořeny, proto bylo výzvou a hrdostí navázat na své pohostinské aktivity v okolí a k hotelu Filipinum a oblíbené pizzerii Srdíčko připojit ještě vyhlášený podnik U Černého medvěda, který ovšem značně utrpěl předchozími zásahy do stavby i vybavení. Následovala tedy rozsáhlá rekonstrukce a v polovině roku 2016 se otevřela zbrusu nová restaurace s moderní kuchyní a minipivovarem. Na své brzké dokončení tedy čeká už jen ubytovací část budovy, čímž získá turisticky vyhledávaná oblast na severovýchodě Čech dalších třicet lůžek ve stylovém prostředí. Jak ale přijímají místní obyvatelé vyšší úroveň gastronomie a poskytovaných služeb i pivo místní produkce? „Samotné nás překvapilo, jakou loajalitu

zdejší obyvatelé našemu podniku prokazují,“ odpovídá majitel Ing. Pavel Pešta a dodává: „Dá se říci, že jej přijali za vlastní a hrdě se staví i za naše pivo, což nám dělá samozřejmě velkou radost. Dnes k nám zvou své příbuzné a známé, aby se jim pochlubili naší restaurací i pivovarem, ve kterém pro ně na požádání pořádáme exkurze.“ Investice do záchran historického stavení, typické dominanty náměstí v Jablonném nad Orlicí, se vyplácí i s ohledem na projížďající řidiče vytíženou severní trasou na Ostravu, a tak se i v málo exponovaných časech určitě nebudete v restauraci cítit osamoceni. Setkáte se tu nejen s typickou českou kuchyní a příjemnou obsluhou, ale také se skvělými pivy, zejména s osvěžující „desítkou“, která tu patří mezi nejoblíbenější, byť si zakrátko své nadšence našly i pивní speciály. „V okolí je poměrně dostatek



Restaurace i kuchyně prošly náročnou rekonstrukcí, čímž vznikl moderní restaurační provoz zcela v duchu dobového odkazu původního dřevěného selského stavení.

**Větrací stropy Atrea s rekuperací odpadního tepla zajišťují nejen dokonalé klima a světlo v kuchyni, ale v tomto případě také zásadně chrání historickou stavbu a její zdívo (resp. stropní konstrukci), do které neproniká zbytková vlhkost a výpary z provozu**

nabídky běžných spotřebních pív za nízkou cenu, a tak jsme zpočátku našehopiva navarili raději méně, ale nakonec jsme se strachovali, jestli nám vůbec bude stačit,“ prozrazuje s úsměvem manažer Jiří Rod. Z piv tu na čepu ochutnáte ještě světlý 12° ležák, tmavý speciál 13° i speciál Adler Ale 14°, ke kterým si na stálém sezonním jídelním lístku vyberete třeba hovězí líčka na pivě a další nabídku grilovaných mas a ryb. Šéfkuchař má na starost ještě



přípravu poledního menu, které je určeno i pro závodní stravování okolních podniků, stále oblíbenější jsou, i mimo turistickou sezonu, pravidelné měsíční gastronomické akce, jako například bramborákové, tatarákové či zvěřinové hody. Sortiment je tudíž ukázkou jídel, která neztrácejí na popularitě zejména ve spojení s poctivým českým pivem. [www.cernymedved.cz](http://www.cernymedved.cz)

# Atrea®

CELOPLOŠNÉ VĚTRACÍ  
A OSVĚTLOVACÍ STROPY



- Exkluzivní designové provedení
- Volitelně vestavěná UV-C filtrace
- Dokonalá ochrana stropní konstrukce proti působení tepla a vlhkosti
- Rovnoměrné celoplošné osvětlení
- Jednoduché projektové řešení
- Univerzální řešení při změně dispozice technologie kuchyně
- Celoevropská certifikace TÜV



Atrea®

Jan Foret

Systémy větrání kuchyní

+420 608 644 690

jan.foret@atrea.cz

[www.atrea.cz](http://www.atrea.cz)