



PIVOVAR
TRAUTENBERK



Založeno 1045 m n.m.



**U nás žádný horal hlady
ani žízní nezahyne.**

**Ani z głodu, ani z pragnienia,
z nami góral nie zginie.**











Trautenberk

Pivo horalů

Piwo górali



Pivovar Trautenberk, a.s.
Horní Malá Úpa 87
542 27 Malá Úpa



email: info@pivovartrautenberk.cz
www.facebook.com/PivovarTrautenberk
www.pivovartrautenberk.cz



Jak horalé píšou historii / Jak górale piszą historie

Pivovar Trautenberk byl založen v roce 2015, ve výšce 1 045 metrů nad mořem a 5 metrů pod zemí, ve sklepení starém přes 100 let. Na stejném místě byla již v r. 1912 otevřena Bouda císaře Františka Josefa. Po roce 1918 byl ale císař z názvu „sesazen“ a bouda pojmenována po svém staviteli, Josefu Toppeltovi z Mladých Buků. Toppeltova nová Pomezňská bouda s téměř stovkou lůžek patřila k největším a nejmodernějším v kraji - bylo tu ústřední topení a po válce také elektrické osvětlení. To už se v názvu neudržel ani stavitel - boudě se začalo říkat Vachatova podle místního správce. Nakonec se do věci vložili odboráři a pracující lid se následujících 60 let jezdil rekreovat do hotelu Družba. Teď jsme ale dali věci do pořádku a tradiční horalskou pohostinnost můžete ocenit nejen ve výčepu, v restauraci a pivovarském krámku, ale i v nově zařízeném ubytování.

Browar Trautenberk został założony w 2015 roku, na wysokości 1045 metrów nad poziomem morza i 5 metrów wglęb ziemi, w starych, stuletnich piwnicach. W tym samym miejscu zostało otwarte w 1912 roku Schronisko cesarza Franciszka Józefa. Po śmierci cesarza, w 1918 roku, schronisko otrzymało nową nazwę - Schronisko imienia Josefa Toppelta (konstruktor budynku). Nowa Toppeltove schronisko miało sto łózek i było jednym z największych i najnowocześniejszych w regionie. Miało centralne ogrzewanie i po wojnie także elektryczne oświetlenie. Po II Wojnie Światowej ponownie zmieniono nazwę na Schronisko Vachata (miejscowy zarządca) i jeszcze później schronisko zostało przemianowane na Hotel Družba i budynek kolejnych 60 lat służył jako ośrodek wypoczynkowy dla „robotników i związkowców” za czasów komuny. W 2016 roku budynek został odrestaurowany i przygotowany. Znajdziemy tu restaurację, bar, sklep oraz nowo urządzone pokoje gościnne.

Jak horalé vaří pivo

Pivovar Trautenberk je akcionářským pivovarem, který založili zdejší sousedé. Za úspěšný start vděčíme také dalším maloupským boudařům a lyžařskému areálu SKIMU.

Pojí nás úcta k řemeslu, láska k přírodě a pracovitost. Proto vaříme jen takové pivo, které podle nás patří do hor - s plnou chutí, se správným řízem a svěží hořkostí, bez pasterizace a filtrování. Vodu si s Krakonošovým svolením bereme přímo z horského pramene. Na vše dohlíží sládek Vojtěch Kaprálek.



Jaké pivo horalé pijí



Trautenberk 11 – je spodně kvašený ležák světle zlaté barvy s jemnou chmelovou vůní, střední plností a delším hořkým dozníváním. Pivo je uvařené ze tří druhů sladů tradičním dvourmutovým způsobem, chmelené „na třikrát“. Trautenberk 11 se vyznačuje vyšším řízem, hustou bílou pěnou a především skvělou pitelností.



Trautenberk 13 – je spodně kvašený polotmavý speciál s přidavkem karamelových sladů, které pivu dávají jeho granátově červenou barvu. Karamel se objevuje také v plné chuti, kde se doplňuje s příjemnou hořkostí. Trautenberk 13 se vaří ze čtyř sladů a tří českých chmelů.



Trautenberk 14 – APA je svrchně kvašený speciál typu American Pale Ale. V chuti je nejdříve sladový, následně přechází do intenzivní, ale nespíravé hořkosti s dlouhým dozníváním. Sytě zlaté pivo získává sílu ze tří sladů a čtyř amerických chmelů.

Během roku pro Vás budeme vařit další pivní speciály. Kromě čepovaného prodáváme pivo i v unikátních PET litrovkách a v dárkovém balení se čtyřmi třetinkovými lahvemi, které jsou nejen díky skvělému obsahu jedinečným suvenýrem!

K dostání v našem pivovarském krámku.

Jak jest warzone piwo w górach

Browar Trautenberg jest browarem akcjonariuszy, założonym przez lokalnych sąsiadów. Udany start był również wspierany przez ośrodek narciarski SKIMU.

Mamy szacunek dla rzemiosła, miłość do natury i pracowitość. Dlatego warzymy takie piwo, które należy do gór - z pełnym smakiem, ze świeżą goryczą, niepasteryzowane i niefiltrowane. Woda jest zabrana za zgodą Karkonosza bezpośrednio z górskiego źródła. To wszystko pod nadzorem eksperta Vojty Kapralka.



Jakie piwa piją górale?

Trautenberg 11 – piwo dolnej fermentacji, lekki kolor złota o delikatnym zapachu chmielu, średniej pełności i gorzkim posmaku. Piwo jest warzone z trzech rodzajów słodu w tradycyjny sposób, chmielone „trzykrotnie”. Trautenberg 11 ma większą ostrość, gęstą białą pianę a przede wszystkim wspaniały smak.

Trautenberg 13 – piwo dolnej fermentacji, półciemny specjal z dodatkiem sładów karmelowych, które dają piwu kolor czerwonego granatu. Karmel pojawia się także w pełnym smaku, który jest uzupełniony o przyjemną gorycz. Trautenberg 13 jest warzony z czterech sładów i kombinacji trzech czeskich chmieli.

Trautenberg 14 – APA jest to piwo górnej fermentacji, specjal w typum amerykańskiego Pale Ale. Smak jest słodowy a później przechodzi do intensywnej goryczy. Bogate złote piwo jest warzone z trzech sładów i czterech amerykańskich chmieli.



W ciągu roku będziemy warzyć dla Państwa kilka kolejnych piwnych specjałów. Poza sprzedaż piwa na barze, sprzedajemy unikalne butelki PET o objętości jednego litra i pudełko prezentowe dostępne w naszym sklepie.

Wszystkie nasze piwa i pamiątki po piwie dostępne są w naszym sklepie browarniczym.

Nápojový lístek / Oferta napojów

Pivo, pivo a ještě jednou pivo. Však sedíte v Pivovaru Trautenberk, který postavili místní horalé, když dostali velkou žízeň. Kromě stálé nabídky světlé ležácké jedenáctky, polotmavé třináctky a svrchně kvašené čtrnáctky si během letní i zimní sezóny můžete navíc vychutnat vždy dva další speciály. Všechna naše piva jsou nepasterizovaná a nefiltrovaná, samozřejmostí je pečlivý výběr ingrediencí, kvalitní voda a důsledné dodržování tradičních výrobních procesů. Pokud se chcete dozvědět více, vydejte se na túru po pivovaru s tím nejpopovanejším průvodcem - sládkem.

Do naší nabídky jsme zařadili i Rychnovský Cider, který je vyráběn pouze z jablek, nikoliv z koncentrátu, není ředěn, dokyselován ani aromatizován. Jedná se o čistě přírodní produkt Podorlické sodovkárny s.r.o.

Dále Vám doporučujeme lokálně pálené likéry - Kontušovku a Kmínku, nebo unikátní Hustopečskou Mandlovku. Máme také bohatý výběr rumů z celého světa, anebo nabídku míchaných alkoholických nápojů včetně oblíbeného Aperol Spritzu.

V našem vinném lístku nenajdete mnoho druhů, přesto to je výběr toho lepšího, co nabízejí vyhlášené vinařské oblasti jižní Moravy. Jedná se o kvalitní lahvová vína a každý jejich milovník si v tomto výběru přijde na své. I všechna rozlévaná vína jsou přívlastková, takže budete jistě spokojeni.

Z nealkoholických nápojů doporučujeme ochutnat limonády připravované ze syrobů značky Kítl vyráběných v Jizerských horách. V nabídce naleznete příchutě černého rybízu či jablka se skořicí, které v zimě příjemně zahřeje. Nabízíme několik druhů ovocných džusů, a samozřejmě nechybí naprostá klasika - točená Kofola a malinovka.

Vodu z kohoutku si u nás můžete dopřát za opravdu symbolickou cenu, která zahrnuje pouze minimální režijní náklady (vodné, stočné, mytí skla a servis).

A protože jsme na horách, což takhle dát si něco na zahřátí a povzbuzení?
Kromě kávy a čaje zkuste ochutnat lahodnou ohřátou medovinu.

**Horalovi laviny nevadí.
Pokud mu nepadne pěna.**

**Góralom lawina nie przeszkadza.
Jeżeli im nie opada piana.**



Pivo / Piwo

Trautenberg 11	0,3 / 0,5 l	44,- / 54,-	PET 1 l**	108,-
Trautenberg 13	0,3 / 0,5 l	48,- / 58,-	PET 1 l**	116,-
Trautenberg 14 – APA	0,3 / 0,5 l	56,- / 66,-	PET 1 l**	132,-
Hostivar – nealko	0,3 / 0,5 l	39,- / 49,-		
Hostivar – piwo bezalkoholowe				
Ovocné nealkoholické pivo (plech)			0,5 l	45,-
Piwo bezalkoholowe owocowe (puszka)				
Degustace všech piv* / Degustacja wszystkich piw*			4 x 0,3 l	90,-
4 PACK**			4 x 0,1 l	240,-

* dle aktuální nabídky / według aktualnej oferty
** s sebou / na wynos

Radler a Cider / Radler i Cider

Radler 11 (Trautenberg 11 / Sprite)	0,3 / 0,5 l	49,- / 59,-		
Podorlický jablečný cider (lahvový)	0,33 l	57,-		
Cydr jabłkowy Podorlický (butelkowy)				

(Všechna piva a pivní produkty obsahují lepek / Wszystkie piwa i produkty piwne zawierają gluten)

Nealko nápoje / Napoje bezalkoholowe

Točená limonáda* – Kofola / Malina	0,3 / 0,5 l	29,- / 47,-		
Lemoniada* – Kofola / Malina				
* dle aktuální nabídky / według aktualnej oferty				
Limonáda Kitl – černý rybíz	0,5 l	59,-		
Lemoniada Kitl – czarna porzeczka				
Targa Florio Tonic Original / Rosa	0,25 l	42,-		
Royal Crown Cola Classic / Zero sugar	0,25 l	42,-		
Targa Florio Pomeraň / Pomarańcza	0,25 l	42,-		
Red Bull	0,25 l	60,-		
Juice Rauch – jahoda / jablko / pomeraň	0,2 l	42,-		
Soki Rauch – truskawka / jabłko / pomarańcza				
Voda Rajec – neperlivá / jemně perlivá	0,33 l	37,-		
Woda Rajec – niegazowana / lekko gazowana				
Kohoutková voda / Woda z kranu	0,5 / 1 l	10,- / 20,-		

Teplé nápoje / Napoje gorące

alergeny

Espresso / Lungo	7	55,-
Cappuccino	7	65,-
Doppio	7	95,-
Caffè latte	7	70,-
Vídeňská káva / Kawa z bita smietana	7	70,-

Café Reserva Gourmet

Směs jemných káv Arabica z Ameriky dává kávě unikátní nádech ovocné a sladové chuti, kterou dotváří indická Robusta s přetrvávající chutí koření a kakaa. Vše podtrhuje italské pražení pomáhající vytvořit bohatou a přetrvávající „cremu“. / Połączenie delikatnych kaw Arabica z Ameryki nadaje tej kawie niepowtarzalną nutę owocowo-słodową, którą dopełnia indyjska Robusta, pozostawiająca długotrwały posmak przypraw i kakao. Całość podkreśla włoski sposób palenia, który pomaga stworzyć bogatą i trwałą „cremę“.

Horká čokoláda se šlehačkou	7	75,-
Gorąca czekolada z bitą śmietaną		

Čaj Dilmah sáčkový dle výběru, med, citron		55,-
Herbata Dilmah w torebkach do wyboru, miód, cytryna		

Čerstvý čaj zázvor v medu		65,-
Świeża herbata imbir w miodzie		

Horký nápoj Kitl - Jablko se skořicí	0,2 l	65,-
Gorący napój Kitl - Jabłko z cynamonem		

Grog	0,2 l	60,-
Svažené víno / Grzane wino	0,2 l	80,-
Ohřátá medovina / Podgrzany miód pitni	0,1 l	99,-

Likéry a lihoviny / Likiery i alkohole 0,04 l

Hustopečská Mandlovka / Likier migdałowy		68,-
Hustopečská mandlová Višeň / Likier migdałowo-wiśniowy		68,-
Hustopečská kávová Mandle / Likier migdałowo-kawowy		68,-
Kmínka / Likier kminkowy		50,-
Kontušovka / Likier ziołowy		60,-
Dolská Medovina / Miód pitni		45,-
Becherovka		50,-
Fernet		50,-
Božkov Originál Tuzemský		50,-
Božkov Republica Exklusive 38%		60,-
Pepermint Božkov		50,-
Jägermeister		65,-
Absolut Vodka		70,-
Gin Bombay Sapphire		70,-
Slivovica Žufánek / Śliwowica		85,-
Hruškovice Pircher Williams / Brandy gruszkowa		85,-

Whisky 0,04 ℓ

Jack Daniels	85,-
Jameson	75,-

Rum 0,04 ℓ

Havana Club 3 Años (Cuba)	70,-
Diplomático Exclusiva (Venezuela)	129,-
Pyrat XO (Anguilla)	129,-
Don Papa (Philippines)	135,-
Botran Reserva "15" (Guatemala)	135,-
Zacapa Centenario (Guatemala)	149,-

Míchané alkoholické nápoje / Mieszane napoje alkoholowe 0,25 ℓ

Cuba Libre (Havana Club, Royal Crown Cola, limetka/limonka)	129,-
Gin Tonic (Gin Bombay Sapphire, Targa Florio Tonic Original, citron/cytryna, okurka/ogórek)	129,-
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, soda/woda sodowa, pomeranč/pomarańcza)	129,-



Vinný lístek / Karta win

Rozlévaná vína / Wino na kieliszki 0,1 l

Sauvignon, bílé, suché / biały, suchy	39,-
<i>Vinařství Hrabal, Moravské zemské víno s příchutí černého bezu a hluchavky / Hrabal Winery, Morawskie wino o smaku czarnego bzu i diabelskiego bąka</i>	
Cabernet moravia, červené / czerwony	39,-
<i>Vinařství Hrabal, Víno s projevem černého a červeného rybízu spolu s vyváženým taninovým komplexem / Hrabal Winery, Wino z ekspresją czarnej i czerwonej porzeczeki oraz zrównoważonym kompleksem tanin</i>	
Giovanni Prosecco D.O.C. Treviso	45,-
<i>Cantina Bedin, Itálie, Jasná a zářivá barva. Příjemná, harmonická chuť s jemně kořenitou dochutí na závěr / Cantina Bedin, Włochy, Jasny i żywy kolor. Przyjemny, harmonijny smak z lekko pikantnym posmakiem na finiszu</i>	

Bílá vína / Wina białe 0,75 l

Rulandské šedé Carpe diem, polosuché / półwytrawny	249,-
<i>Vino se vyznačuje rovnováhou vjemu tropického ovoce, minerality a chlebovinky / Wino charakteryzuje się równowagą owoców tropikalnych, mineralności i chlebowości</i>	
Veltlínské zelené / Grüner Veltliner, suché / wytrawne	289,-
<i>Pozdní sběr, jiskrná zlatá barva, jemná vůně sušených květin a citrusů s pikantním podtónem / Późne zbiory, błyszczący złoty kolor, delikatny aromat suszonych kwiatów i cytrusów z pikantnymi nutami</i>	
Chardonnay Grand Vin, suché / suchy	389,-
<i>Vinařství Hrabal, Víno s dominancí tropického ovoce, doplněno o vanilkový lusk, másla a karamelu. Vino zrálo 12 měsíců v sudech typu barrique po dobu 12 měsíců. / Hrabal Winery, Wino z dominacją owoców tropikalnych, uzupełnione łaską wanilii, masłem i karmelem. Wino dojrzało przez 12 miesięcy w beczkach typu barrique.</i>	

Červená vína / Wina czerwone 0,75 l

Neronet, suché / suchy	329,-
<i>Vinařství Hrabal/ Plnost a noblesnost ovocné směsi a vytrálého červeného ovoce / Vinařství Hrabal/ Pełnia i wyrafinowanie mieszanki owoców i dojrzałych czerwonych owoców</i>	
Dieci Anni Primitivo Salento, suché / suchy	529,-
<i>Itálie, Nádherná rubínová barva, vůně lesního ovoce, chuť ovoce a čokolády, příjemná dochuť / Włochy, Piękny rubinowy kolor, aromat owoców leśnych, smak owoców i czekolady, przyjemny posmak</i>	

Šumivá vína / Wina musujące 0,75 l

Bohemia Sekt, Brut / Demi sec	270,-
Giovanni Prosecco D.O.C. Treviso	319,-

(Všechna vína a vinné produkty mohou obsahovat siřičitany / Wszystkie wina i produkty winiarskie mogą zawierać siarczyny)

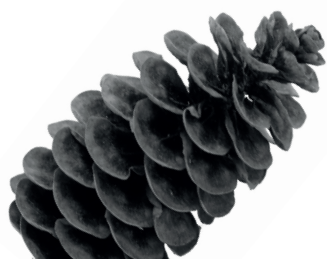
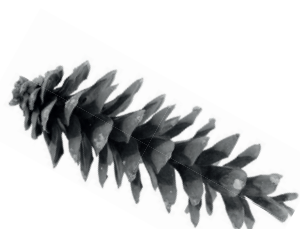
Menu

K pivu / Do piwa

	alergeny	
Smažené bramborové lupínky, sweet chilli dip (200 g) Smażone chipsy ziemniaczane, słodki dip z chilli	3, 7, 12	119,-
Nakładany hermelín s feferonkou a cibulí, pečivo (100 g) Marynowany ser hermelin z ostrą papryczką i cebulą, pieczywo	1, 3, 7, 9, 12	119,-
Do růžova pečený roastbeef podávaný na chlebu se salátkem a naší hořčicí (100 g) Pieczeń wołowa podawana na chlebie z sałatką i naszą musztardą	1, 3, 7, 10, 12	169,-
Pikantní hovězí tatarák s česnekem a topinkami (100 g) Pikantny tatar wołowy z czosnkiem i grzankami	1, 3, 7, 10, 12	219,-

Polévka / Zupa

Krkonošská kulajda s houbami a koprem (200 / 400 ml) Karkonoska Kulajda z grzybami i koperkiem	1, 3, 7, 9, 12	59,- / 99,-
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	-------------



Pokrmý podávané jako hlavní chod / Dania podawane jako danie główne

alergeny

**Pivovarský guláš „Trautenberk“ s paprikou, klobásou,
cibulí a chlebem nebo našimi houskovými knedlíky (200 g)** 1, 3, 7, 12 229,- / 249,-

Gulasz piwowarski „Trautenberk“ z papryką, kiełbasą,
cebulą i chlebem lub z naszymi knedlemi

**Kachní stehno konfitované v sádle s bylinkami,
podávané s červeným zelím se strouhaným perníkem
a bramborovými knedlíky se smaženou cibulkou (400 g)** 1, 3, 7, 12 319,-

Udka kaczki konfitowane w smalcu z ziołami,
podawane z modrą kapustą z tartym piernikiem
i knedlikami ziemniaczanymi ze smażoną cebulką

**Trhané hovězí maso v žitné bulce se zeleninou,
remuládou z červené řepy a křenovou majonézou,
smažené bramborové lupínky (200 g)** 1, 3, 7, 12 319,-

Szarpana wołowina w żytniej bułce z warzywami,
burakowym remoulade i majonezem chrzanowym,
smażone chipsy ziemniaczane

**Marinované vepřové koleno s jablečným křenem,
salátem z kysaného zelí, feferonkami, naší hořčicí
a chlebem (900 g)** 1, 3, 7, 10, 12 399,-

Marynowana golonka wieprzowa z chrzanem jabłkowym,
sałatką z kiszzonej kapusty, ostrymi papryczkami, naszą musztardą
i chlebem

**Smažené kuřecí řízečky s bramborovou kaší
a malým míchaným salátem (200 g)** 1, 3, 7, 12 239,-

Smazane kotleciki z kurczaka z puree ziemniaczanym
i małą sałatką mieszaną

**Smažený sýr s hranolky, tatarskou omáčkou
a malým míchaným salátem (130 g)** 1, 3, 7, 10, 12 229,-

Smazony ser z frytkami, sosem tatarskim
i małą sałatką mieszaną



Bezmasá jídla a saláty / Dania wegetariańskie i sałatki

alergeny

<p>Cizrnové ragú s restovanou zeleninou a omáčkou ze sekaných rajčat s bylinkami, zdobené sojovými klíčky (350 g) Ragout z ciecierzycy z pieczonymi warzywami i sosem z siekaných pomidorów z ziołami, dekorowane sojowymi kiełkami</p>	6, 9	219,-
<p>Míchaný zeleninový salát s červenou řepou a rozpečeným kozím sýrem s medem (350 g) Mieszana sałatka warzywna z burakiem i podpieczonym kozim serem z miodem</p>	7, 9, 12	219,-
<p>Míchaný zeleninový salát s dorůžova pečeným roastbeefem a dresinkem z vinného octa a medu (350 g) Mieszana sałatka warzywna z różową pieczeń wołową i sos z octu winnego i miodu</p>	7, 9, 12	239,-
<p>Rozpečená bageta s bylinkovým máslem Pieczona bagietka z masłem ziołowym</p>	1, 3, 7	39,-



Dětská jídla / Dania dla dzieci

<p>Smažený kuřecí řízeček s hranolky nebo bramborovou kaší, zelenina (100 g) Smazony sznycel z kurczaka z frytkami lub puree ziemniaczanym, warzywa</p>	1, 3, 7	149,-
<p>Kynutý borůvkový knedlík se sladkým tvarohem, politý borůvkovým žahourem a máslem (120 g) Drożdżowa kluska jagodowa ze słodkim twarogiem, polane sosem jagodowym i masłem</p>	1, 3, 7	139,-

(Poloviční porce účtujeme za 70 % z uvedených cen / Połowa porcji kosztuje 70 % ceny)



Dezerty / Desery

alergeny

Čokoládový fondán s omáčkou z lesního ovoce (1 ks) Fondant czekoladowy z sosem z owoców leśnych (1 szt.)	1, 3, 7, 12	109,-
Koláč nebo dort se šlehačkou dle denní nabídky (1 ks) Ciasto z bitą śmietaną według oferty dnia (1 szt.)	1, 3, 7	89,-

Allergen list / Lista alergenów / Seznam alergenů

1. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich / Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne **2. Korýši a výrobky z nich** / Skorupiaki i produkty pochodne **3. Vejce a výrobky z nich** / Jaja i produkty pochodne **4. Ryby a výrobky z nich** / Ryby i produkty pochodne **5. Jádra podzemnice olejné (arašidy) a výrobky z nich** / Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne **6. Sójové boby a výrobky z nich** / Soja i produkty pochodne **7. Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)** / Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) **8. Skořápkové plody, konkrétně: mandle (Amygdalus communis L.), lískové ořechy (Corylus avellana), vlašské ořechy (Juglans regia), kešu ořechy (Anacardium occidentale), pekanové ořechy (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), para ořechy (Bertholletia excelsa), pistácie (Pistacia vera), makadamie (Macadamia ternifolia) a výrobky z nich, kromě ořechů použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu** / Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne **9. Celer a výrobky z něj** / Seler i produkty pochodne **10. Hořčice a výrobky z ní** / Gorczyca i produkty pochodne **11. Sezamová semena a výrobky z nich** / Nasiona sezamu i produkty pochodne **12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkovýSO₂, které se propočítají pro výrobky určené k přímé spotřebě nebo ke spotřebě po rekonstituování podle pokynů výrobce** / Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂ **13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj** / Łubin i produkty pochodne **14. Měkkýši a výrobky z nich** / Mięczaki i produkty pochodne

**Horal miluje zákaz vycházení.
Hlavně z pivovaru.**

**Góral lubi zakazu wychodzenia.
Przede wszystkim z browaru.**





Bacha, strnad! / Uwaga, trznadel!

Ve druhé polovině 19. století se prý každý druhý horal v Malé Úpě živil pašováním. Do Německa přes Soví sedlo nosili hlavně máslo a sýry, textil nebo železné zboží, zpět se vraceli se solí, s cukrínem, kořalkou, tabákem a petrolejem. Mezi lidmi byli oblíbení, protože za nocleh nebo ukrytí před „strnady“ (tak se říkalo členům finanční stráže) štedře platili a ještě patřili k výborným vypravěčům. Legendy o jejich hrdinských činech po chalupách kolují dodnes.

W drugiej połowie XIX. wieku to co drugi góral w Malej Upie był przemytnikiem. Do Niemiec poprzez Sowie siodło noszonych było dużo towarów jak masło, sery, tkaniny i produkty żelazne. Przemytnicy wracali do Czech i przynosili sól, cukier, alkohol i ropę naftowa. Wśród lokalnych mieszkańców przemytnicy byli popularni, ponieważ za nocleg i kryjówkę przed strażnikami (ludzie ich nazywali „trznadele”) bardzo dobrze płacili. Przemytnicy byli również wspaniałymi gawędziarzami, legendy o ich wyczynach są nadal trzymane w górskich schroniskach do dnia dzisiejszego.



