



Jestliže chcete na první pohled zjistit, zda se ve zvoleném baru dočkáte dobrého piva, hliďte:

1. Čistotu sklenic
2. Toho, kolik se vrchní naběhá
3. Pivo před konzumací ověřte. Zkažené pivo totiž poznáte po čichu.
4. Před prvním douškem sledujte ve sklenici, jak perličky, pokud málo, je staré, pokud moc, bude vám po něm těžko. To nejlepší pivo se totiž chová – vhodně.

Zdroj: foto: KK

[Letní lázně lákají na kulturu a
kulinářské speciality](#)

[Chatařova sezóna - pobyt na chatě
bude bezpečný i vohavý](#)

[Neodolatelné vábívé dálky s NESCAFÉ
šiml Cocomut, Dream a NESCAFÉ
šiml Choco Hazelnut](#)

[Kulinářský zážitek díky zdravému
RETOVARENI!](#)

[Chcete skvělé testy, které na první
čtení zaujmou obsahem i ladným
slohem?](#)

Víte, že...

[Jubilejní konak Martell přijde na 27
000 korun.](#)

[Jak vybrat drinky k jídlu](#)

[Sháníte po dovolení těhotenský
test?](#)

[Krev – tekutina našeho života](#)