

Je zajímavé, že i když je pivo v České republice nápojem z nejtradičnějších, pivní somelierství u nás zatím dlouhou tradici nemá, a není mnoho odborníků, kteří by se jím cíleně zabývali.

Zajímalo nás, jaké by bylo vzorové menu, které by bylo inspirací pro snoubení pokrmů s těmi správnými pivy. Recepty připravil **šéfkuchař Roman Jašek**, piva z krušovického portfolia zvolil a kombinoval „pivní sommelier“ Krušovic

Ondřej Koucký

Pivní menu obsahuje recepty, které přijdou k chuti během chladných zimních večerů, a které je možné připravit v každé kuchyni.

Pivovarská zelňačka s houbami a smetanou

Tento recept sice přímo neobsahuje pivo jako ingredienci, výborně se ale hodí pro kombinaci s ním.

Na pět porcí budeme potřebovat:

Uzený vývar

400 g kysaného zelí
Kapku oleje
Jednu bílou cibuli
Polévkovou lžící mleté papriky
100 g žampionů
100 g oravské slaniny
100 g paprikové klobásy
100 g uzeného masa, nejlépe domácího
150 ml smetany
3 větší brambory
Polévkové koření, bobkový list, mletý pepř, sůl, petrželovou nať

Uzený špek, slaninu, cibuli, žampiony a uzené maso nakrájíme na kostky. Postupně orestujeme v hrnci dozlatova. Přisypeme papriku a zalijeme vývarem. Přidáme pokrájené kysané zelí a vaříme.

Po 10 minutách přidáme na kostky nakrájené brambory, poté zahustíme, dochutíme a necháme provařit. Při servírování dozdobíme smetanou.

Pivní sommelier doporučuje:

Slabě nakyslá polévka zjemněná smetanou vyžaduje pivo, které ji nechá vyniknout a nepřebije její charakteristickou chuť. Proto je potřeba volit méně výrazné lehčí vyvážené pivo, jako je např. poctivá krušovická Desítka.

Střapatý candát v pivním těstíčku s bylinkovou bramborovou kaší

Na pět porcí budeme potřebovat:

750 g filetu z candáta
Olej na smažení
Dvě špetky česneku
5 vajec

150 ml poctivé Desítky
125 g hladké mouky
Čerstvá bazalka a plocholistá petrželová nať
Bramborové pyré
Tymián, citron, pažitka, sůl, zelený pepř
Listový salát podle chuti

Filet z candáta ponecháme s kůží, kterou velmi opatrně nařežeme, abychom maso neporušili. Osolíme, lehce opeříme zeleným pepřem a pokapeme citronovou šťávou. Oddělíme žloutky od bílků

a z bílků vyšleháme tuhý sníh, který vmícháme do předem připravené směsi žloutků, mouky a piva.

Filety vkládáme do těstíčka, potom smažíme v rozpáleném oleji. Rybu servírujeme s bramborovým

pyré, do kterého předtím vmícháme nasekané bylinky a s listovým salátem.

Pivní sommelier doporučuje:

Typicky jemná chuť tradiční české ryby dokreslená pivním těstíčkem by měla být doprovázena pivem

poměrně jemným a osvěžujícím, kde chuti dominuje vyvážené tělo a příjemná ne příliš ulpívající hořkost. Tyto požadavky na chuť nejlépe splňuje Mušketýr.

Domácí pivní štrúdl s mákem a višněmi

Na pět porcí budeme potřebovat:

500 g hladké mouky
2 polévkové lžíce oleje
1 kávovou lžící octa
2 žloutky
Desítku podle potřeby

1 kg vypeckovaných višní
200 g mletého máku
100 g strouhanky
Cukr smíchaný s mletým hřebíčkem, špetku soli

Mouku prosijeme na vál, uděláme důlek a do něj vlijeme směs octa, oleje, žloutků a podle potřeby pív.

Vše zpracujeme společně v hladké vláčné těsto, které přikryjeme utěrkou a necháme asi ½ hodiny

odpočinout. Poté těsto položíme na pomoučenou utěrku a rukama vytáhneme tak, aby bylo co nejtenčí. Připravené těsto posypeme směsí strouhanky a mletého máku, přidáme okapané višně,

posypeme je cukrem s mletým hřebíčkem, pomocí utěrky zavineme a přemístíme na plech. Pečeme

dozlatova ve středně vyhřáté troubě.

Pivní sommelier doporučuje:

Vánoční speciál Regenerátor, to je silná tečka na konec. Regenerátor obsahuje díky své vysoké stupňovitosti i přirozenou nasládlou chuť, která může vhodně doprovázet sladký moučník.