

in



# Belgické kulinařské pivní variace

## VAŘTE S NÁMI

### Karbonáda s pivem Fruit Défendu

- 800 g hovězího masa
- olej
- 100 g anglické slaniny nakrájené na kostičky
- 1 velká cibule
- 1/2 mrkve
- 1 malá konzerva rajského protlaku
- 1 láhev Hoegaarden Fruit Défendu
- 1 kostka bujónu
- 1/2 stroužku česneku
- 2 rajčata
- bramborová moučka na zahustění omáčky
- pepř

Nakrájejte hovězí maso na větší kousky a hojně posypte mletým pepřem a osmažte ho na troše oleje. Přidejte nahrubo nakrájenou anglickou slaninu, mrkev a rajský protlak a nechte vařit. Zmírněte oheň a přidejte pivo Fruit Défendu, stejné množství vody a kostku bujónu/masoxu. Přidejte nejmenší nakrájenou polovinu stroužku česneku. Zakryjte a vařte na mírném ohni půl hodiny. Potom přidejte nejmenší nakrájená rajčata a vařte dalších 15 minut. Je-li šťáva příliš řídká, vařte posledních 15 minut bez pokličky nebo zahustěte trochou bramborové moučky.

**B**elgičané dokáží v kuchyni postavit leckterá zaběhaná kulinařská doporučení s přehledem zcela na hlavu. Milci vína tiše trpí, když na jídelníčku objeví filé z mořského okouna na pivu. A to je jenom začátek. Každý Portugalec by se jistě otřásl hrůzou, kdyby viděl, že se jeho milovaná treska, která je u něj takřka národním pokrmem, dá dělat s pivem. Francouzi se zase nestačí divit, že i mušle se dají

vařit v pivu, a tak by se dalo pokračovat. Pravověrný pivní Čech naopak ocení nejrůznější pivní masové variace, protože něco podobného už zná z domova.

### Na pivu vaří všichni

Belgičanům se nelze divit v jejich oblibě používat pivo v kuchyni. Vždyť mají k dispozici na čtyři stovky různých piv, mnohdy skutečně roztočivých barev a chutí. Nelze

jim upřít, i přes určité skrblicktví, lásku k jídlu i pivu. I když při bližším zkoumání najdeme rozdíly v přístupu k jídlu a vaření mezi Valony a Vlámami. První mají blíže k Francii, a druzí k Nizozemsku a Německu a s tím pochopitelně souvisí i zvláštnosti jejich kuchyní. Valoni si myslí, že vlámská kuchyně je příliš těžkopádná, Vlámové považují své valonské spoluobčany za marnotratníky a všežravce. Každopádně stojí



Karbonáda s pivem Fruit Défendu a tresčí filé s pivem Hoegaarden Grand Cru (foto nahoře)

FOTO: ARCHIV INBEV