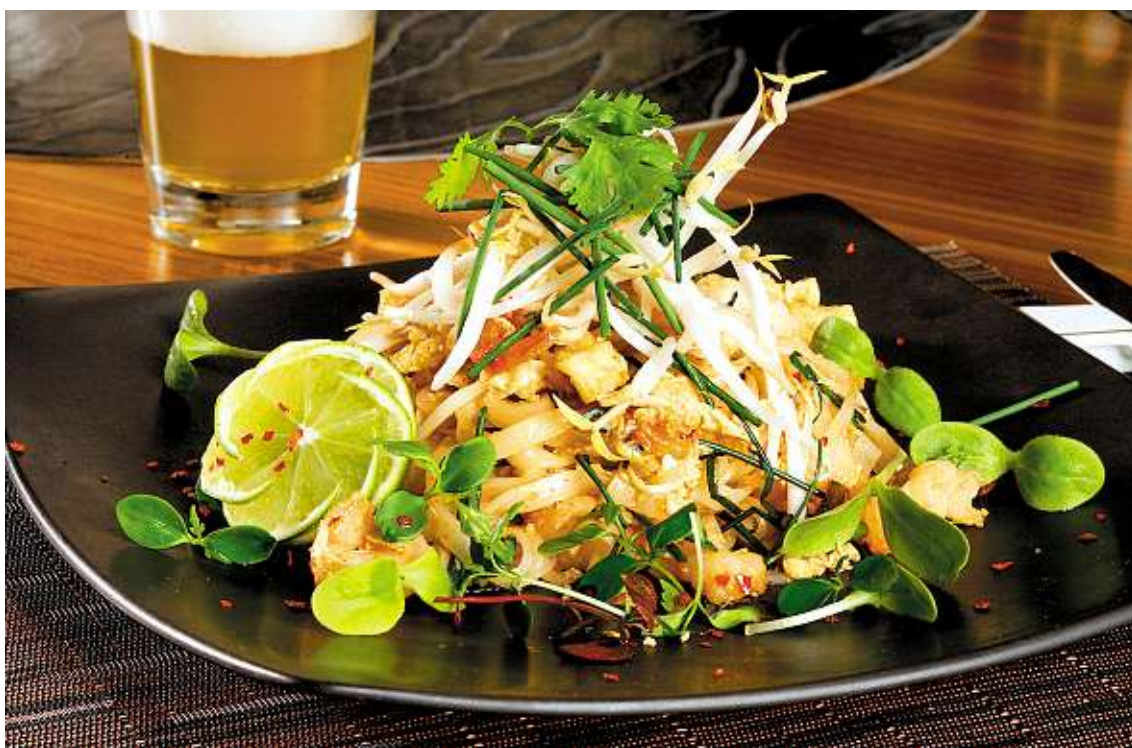


Pivní variace

JAK JDOU DOHROMADY ČESKÁ PIVA A ASIJSKÁ KUCHYNĚ?

Zapít mohutným douškem piva tučnou pečínku patří k české kulturně-společenské tradici víc než poslech Mé vlasti Bedřicha Smetany. Jak ukazují statistiky, každý Čech, včetně nemluvnat a nemohoucích starců, vypije 160 litrů zlatavého moku ročně. Přitom jsou Češi poměrně věrnými zákazníky a na nějaké experimentování s ochutnáváním piv různých značek nebo dokonce s kombinacemi piva a jídla si zatím moc nepotrpí.



Čeští pivaři mají ve značkách většinou jasno a jsou jim věrní. Muž odkojený plzní opovrhne budvarem stejně jako staropramenem křtěný Pražan plzní. Jinak je tomu například u Belgičanů, kteří pěnivému moku také holdují po staletí a dovedou ochutnávat nejrůznější piva z širokého spektra, které mají na pípě v jednotlivých restauracích. Češi si na změny a testování

jiných značek zatím příliš nepotrpí. Možná ochutnají, ale honem se vrátí ke své pípě, svému stolu a svým kamarádům.

Po desetiletích, kdy českým, moravským i slezským malým a středním pivovarům hrozil zánik, se situace na pivovarnickém trhu stabilizovala, přežila i řada mikropivovarů. Nabídka na trhu je díky tomu skutečně pestrá. Významně také stoupá, především kvůli nulové toleranci alkoholu za volantem, potřeba nealkoholického piva.

Opravdoví milci tohoto nápoje tak mohou srovnávat nejrůznější značky piv rozdílných chutí, síly a barvy. Dokonce se v pivu mohou v rámci pivních lázní i koupat. Protože je doba cestování, přinášíme na str. 22 přehled pivovarů, které vaří nejrůznější piva na území České republiky.

České pivo a asijská gastronomie?

Podobně jako se to už léta dělá s vínem, i s pívem je možné experimentovat a hledat k různým druhům nejvhodnější pokrmy. Jenomže

se to v našich končinách zatím moc nepraktikuje. V české společnosti totiž převládá všeobecné přesvědčení, že k pivu jsou nejlepší utopenci, nakládaný hermelín nebo tlačěnka, případně guláš. A o svátcích pěkně vypečená husa nebo vepřo-knedlo-zelo.

Je proto zaznamenáníhodné, že se už objevují první pokusy o snoubení jídla s pivem na skutečně profesionální úrovni. O testování tohoto druhu se však nesnaží tradiční české restaurace. Ty jsou totiž limitovány tím, co mají smluvně na čepu. Zkombinovat jídlo s pivem zkouší v pražském luxusním hotelu nadnárodního řetězce Mandarin Oriental.

Pochopitelně i pivo určené k testování v kombinaci s jídlem musí být nejenom správně vybrané, ale také dobře ošetřené (viz Sládkovy tipy). O to se v Mandarinu stará jeden z otců zdejších řízených pivních degustací nazvaných Czech Beer Academy a programu snoubení piva s jídlem Martin Hamáček.

Informace

**Restaurace hotelu Mandarin
Oriental Prague**
Nebovická 1, Praha 1
www.mandarinoriental.com

Cenová kategorie: ●●●●●

Poznámka:
Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet
za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:
do 800 Kč: ●● do 1500 Kč: ●●● nad 1500 Kč: ●●●●●