

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo



Je zajímavé, že Českou pivní akademii vede rodilý Američan Evan Rail, který vydal v angličtině výpravnou publikaci o českém pivu a je opravdovým znalcem našeho národního nápoje. Pozoruhodný je rovněž fakt, že jídla určená ke snoubení s českým pivem vybral a připravil šéfkuchař hotelu Mandarin Oriental Ari Munandar, původem z Indonésie.

Složení pokrmů tomu odpovídá. Jako předkrm ke speciální nabídce jídel a českých piv se podává wonton z pekingské kachny s dušeným bok choy a redukcí z čerstvého zázvoru a citronovou trávou. K tomu se pije vysokostupňový silný světlý ležák (15°, 6,5 % alkoholu) s opravdu robustní sladovnickou chutí Baron z Pivovaru Svijany. Baron se velice dobře vyrovnává s výraznou pikantní chutí jídla a dohromady s ním vytváří dokonalý chuťový zážitek.

I další pokrm voní asijskou exotikou, kterou bychom k českému pivu netipovali. Polévka Tom Kha Goong s krevetami v kokosovém vývaru se šalotkou se zapíjí vyváženým vysoko-

Sládkovy letní tipy

Vrchní sládek pivovaru Gambrinus Jan Hlaváček pro horké dny doporučuje:

- V létě si objednávat třetinky, a mám tak pivo vždy čerstvé a dobře vychlazené.
- Preferuji tlustostěnné, dobře studenou vodou vychlazené sklenice, které udrží nižší teplotu.
- Pokud dáváte přednost plechovkám, stačí vám pro jejich správné nachlazení kratší čas.
- Když zvolíte pro větší společnost sud, vezměte raději dvě třetinky než jednu padesátku. Dejte je do chladu a přikryjte mokřím hadrem. Výčepní zařízení zapněte alespoň půl hodiny před čepováním, jenom tak docílíte správné teploty.



stupňovým speciálním tmavým pivem ležáckého typu Svijanská kněžna, rovněž ze svijanského pivovaru. Po ostřejší chuti polévky je doušek tmavého piva jemným pohlazením.

K hlavnímu jídlu, tradičním thajským nudlím s krevetami Phad Thai, se pije české pivo typu Weizenbier, jež je populární hlavně v Německu. Tohle pochází z náchodského pi-



vovaru a je to jedno z řady piv značky Primátor. Ani zde nejde tvůrcům menu nic vytknout. Dokázali úspěšně spojit tradiční chuť českého piva s asijskou kuchyní. Pouze dezert – pěna z bílé čokolády Valrhona s mangovými perličkami, zázvorovou omáčkou a křupavou oplatkou – se už tentokrát obešel bez piva. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Foto: Jaroslav Jiříčka

Czech Beer Academy

Na druhém pivním semináři v hotelu Mandarin Oriental, vedeném Evanem Railem, se testovala málo známá česká piva plzeňského typu: Klostermann z Pivovaru Strakonice, Gottschalk z Klášterního pivovaru Želiv, Opat Bitter extrachmelené z Pivovaru Broumov, Xantho z Pivovaru Zatec, Mary-Jo z Pivovaru Regent z Třeboně, Stout z pražského Pivovarského domu a Saison z Pivovaru Kocour Varnsdorf.

INZERCE



23. MEZINÁRODNÍ BIENÁLE GRAFICKÉHO DESIGNU BRNO 2008

GRAFICKÝ DESIGN Z CELÉHO SVĚTA

17/6 – 19/10/2008

MORAVSKÁ GALERIE V BRNĚ
Uměleckoprůmyslové muzeum, Místodržitelský palác, Pražákův palác

www.moravska-galerie.cz

Hlavní partneři

Mediální partneři

UniCredit Bank

HOSPODÁŘSKÉ NOVINY

Partneři

News Outdoor

ZENTIVA

STUDENT AGENCY

SIEMENS

A2 kulturní týdeník

wiesner hager

RESPEKT

ARCTIC PAPER

newton media

ar&antiques

FedEx

IN-000780/B