

Když se pivo s jídlem snoubí

O nejlepších kombinacích jídla a vína existuje rozsáhlá literatura. Jen znalci ale vědí, že podobné harmonie a dokonalosti lze docílit i v kombinaci s pivem.

Jsme sice mistři světa v pití piva, ale v kombinacích tohoto národního nápoje s jídlem zaostáváme. Dobře je umět skloubit třeba Belgičané. Nemají vlastní víno, a proto se už tradičně věnují více pivu. Jejich pivovary ho vyrábějí po staletí stovky druhů nejrůznějších chutí. To se jim to potom kombinuje.

Milovníci vína znají ten skvostný pocit, když se povede dokonale sladit chuť jídla

a vína. Požitek rázem dostane jinou dimenzi, chutě se v takovém případě prostě nesčítají, ale harmonicky prolínají a umocňují, při té nejlepší kombinaci se ve výsledku dokonce zážitek mnohonásobí. Jde jen o to, vybrat k jídlu to nejlepší víno. A podobného efektu můžeme dosáhnout i s „obyčejným“ pivem. Na trhu už je dostatek nejrůznějších značek a pivních speciálů, a tak je možné začít experimentovat.

Nejen vepřová

Snad každý domorodý dospělý jedinec, který není zapřísáhlý nebo vynucený abstinents, už někdy zalil chutnou krmi notným douškem piva. Taková pečená husa, kachna nebo klasické vepřo – knedlo – zelo si o pěnivý mok přece přímo říkají. Stejně jako různé guláše, utopenci, nakládané sýry a další domácí klasické pivní doplňky. Přitom možností úspěšného spojení jídla s pivem je více, než si našinec navyklý na klasiku dovede představit.

Jedněmi z těch, kteří se rozhodli vydat pivní kulinářskou cestou a konkurovat tak klasickým kombinacím vína a jídla, jsou experti ze Smíchovského pivovaru, který je druhým největším producentem piva v České republice. Díky svému belgickému vlastníkovi InBev mají k dispozici i poměrně rozsáhlou škálu různých pivních speciálů, a tedy i široké pole ke kulinářským experimentům. Navíc má Staropra-



FOTO: ARCHIV

Vařte s námi

Pečený vepřový závitok plněný kysaným zelím a plátky uzené slaniny

10 porcí

1,5 kg vepřové krkvice • 20 dkg vepřového sádla • 20 dkg anglické slaniny • 1/2 kg kysaného zelí • 1/5 kg cibule • 10 dkg hladké mouky

2 l kuřecího vývaru • sůl • pepř

Brambory (1 porce)

2 kg brambor • 20 dkg cibule • 30 dkg vepřového sádla • sníťka rozmarýnu • 30 dkg šalotky • sůl, pepř • ledový salát

Z krkvice nakrájíme plátky vážící cca 75 g, naklepeme je, osolíme a opepříme. Poklademe anglickou slaninou, přidáme zelí a zabalíme. Vložíme na sádlem vymaštěný pekáč a dáme péct. V kastrole osmažíme dozlatova na sádle nakrájenou cibuli, zaprášíme moukou, zalijeme vývarem a povaříme. Potom šťávu přecedíme na zapečené závitky a pečeme až do změknutí masa. Dle chuti osolíme a opepříme. Podáváme s na sádle restovanými kuličkami brambor s orestovanou cibulkou, rozmarýnem a pečenou šalotkou.

