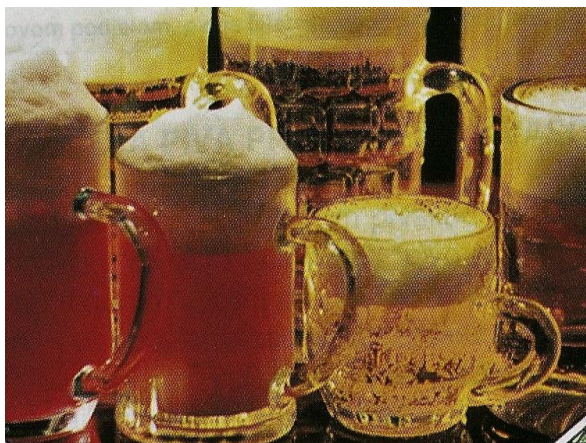




P ONAŠANJE ZA STOLOM

I

V

O



P - začín jelu

I - miješano piće, alkemija mašte i alkohola

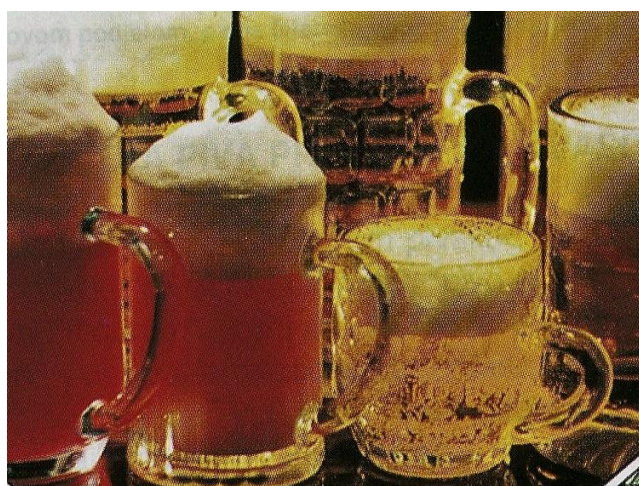
V

O

ZLATAN NADVORNIK



PONAŠANJE ZA STOLOM I V O



ZLATAN NADVORNIK

P O N A Š A N J E Z A S T O L O M

I

V

O

ZLATAN NADVORNIK

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2018.

Sva prava pridržana. Ni jedan dio ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način, elektronički ili mehanički, uključujući fotokopiranje, snimanje ili pohranjivanje u bazu podataka ijedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.

Djelo je deponirano u HAA (Hrvatska autorska agencija) pod brojem: 09-617 i 09-748

PONAŠANJE ZA STOLOM

*Dok jede, čovjek ima dobro lice kad ne misli ništa i samo mu čeljusti melju,
a zubi košu, pogled mu sjaji u neobičnom svjetlu iskusnog svijeta*
(Carl Zuckmayer; 1896-1977, njem. pisac)

Sum, ergo bibo; bibo, ergo sum
(Postojim, dakle pijem; pijem, dakle postojim.)
(Parafraza Dekartovog „Cogito, ergo sum“; natpis u Rathauskelleru u Nürnbergu)

Prelaskom sa sirove hrane na zgotovljenu i s običnog čina uzimanja hrane na kulturno ponašanje, možemo govoriti i o gastronomiji uopće.

Ponašanje za stolom predstavlja u neku ruku drugi dio kulturne obrade namirnica, jer način pripremanja hrane usko je vezan i za njezino uzimanje. Redoslijed iznošenja hrane, način posluživanja i uobičajeno kretanje prilikom objeda, uvjetovano je slijedećim uzrocima:

redovni ili neredovni obroci
posluživanje svih jela odjednom ili jedno za drugim
zastupljenost namirnica koje su u skladu tj. spojive ili ne
nadmetanje u proždrljivosti ili obilje kod drugih

a na sve to utjecala je priroda prehrane, ekonomska i socijalna stanja, estetički ili religiozni razlozi, odnosi muškarac - žena, porodica - društvo, selo - šuma, štedljivost - rasipništvo, aristokratski stalež i plebejski, vjerski obred - svjetovni običaj.

Svako proučavanje ponašanja može nam otkriti kako kuhinja i ponašanje za stolom jednog društva postaje jezikom kojim ono nesvjesno izražava svoju prepoznatljivost.

Pravila uljudnog ponašanja (bonton), općenito govoreći, prilično su malobrojna ali nažalost njihovo kršenje nije rijetko.

Ponašanje u ugostiteljskom objektu

Odlaskom na kavu, piće, ručak ili večeru potrebno je pridržavati se pravila uljudnog ponašanja u takvim prigodama, koja započinju već samim izborom lokala, jer ovisi da li ga posjećujemo sami, u pratnji ljepšeg spola tj. odgovara li tip lokala određenoj prigodi zbog kojeg ga posjećujemo. Nakon izbora lokala potrebno je voditi računa, što ovisi o danu u tjednu, vrsti lokala i sl. o potrebnoj rezervaciji stola tj. mjesta. Dolazak na mjesto zakazanog susreta u točno određeno vrijeme, muškarac mora strogo poštivati. Nikada se ne sastaje ispred ulaza u lokal, nego u njegovoj neposrednoj blizini. Ukoliko se radi o susretu većeg broja ljudi, tj. ako se radi o zajedničkoj proslavi tada nije potreban poseban dogovor o susretu i mjestu prije zakazanog vremena, i svi dolaze nekoliko minuta ranije na samo mjesto tj. lokal. U svaki lokal muškarac ulazi prvi, prije dame s kojom je u društvu, jer je to ulaz na „nepoznato i neotkriveno“ područje (običaj iz starih vremena) a muškarac je zaštitnik od raznih opasnosti ili neugodnih situacija. U samom lokalu kretati će se ispred dame.

pri svlačenju ili oblačenju kaputa dami pomaže jedino muškarac koji je s njom u društvu, tako da garderobijer, konobar ili šef sale neće ni u kom slučaju tu pomagati
u svakom boljem lokalu gostu na ulazu prilazi šef sale i odvodi ga do rezerviranog, odnosno slobodnog stola. Izbor stola uvijek je u domeni muškarca

Ako se traži mjesto za dvije osobe, neće se koristiti stol za šest osoba. Mjesto se bira prema veličini svog društva. Ako slobodnog mjesta nema, pravilo pristojnosti ne isključuje sjedanje za tuđi stol sa slobodnim mjestima, uz pomoć šefa sale. Ako gost, koji je već za stolom, odbije tu mogućnost ne treba dramatizirati, jer treba poštivati tuđe želje i najbolje je potražiti drugi lokal.

pri zauzimanju mjesta, muškarac će uvijek ustupiti bolje mjesto dami (da ne gleda u zid, u kut, da nije pokraj vrata i sl.). Muškarac neće sjesti dok dama nije sjela, a izvlačenjem stolca pomaže joj on ili konobar da lakše sjedne. Kada je dama zauzela mjesto, sjeda i muškarac
pri izboru jela dama ima prednost i izabrat će jelo koje joj odgovara, a njen pratilac će nastojati da svojom narudžbom bitno ne odudara po sadržaju i količini od nje. Ako je na stolu samo jedan jestvenik, dama bira prva i čeka da izabere njen pratilac. Ako dama prepušta izbor muškarcu on neće birati najjednostavnija ili najjeftinija jela i pića, ali na insistiranje dame za nekim jednostavnijim jelom neće ni muškarac naručivati obilnije ili bolje. Ukoliko dama bira specijalitete tada ni muškarac ne smije odudarati svojom narudžbom
ne zna li se za pojedina jela iz jestvenika, što je i kako je sačinjeno, tj. nepoznato je, postoje tri mogućnosti: * naručiti nešto što poznajemo, * naručiti „nepoznato“ ali bez prava na prigovore o kvaliteti ili ako jelo ne prija, * ili što je i najbolje, bez ustručavanja pitati konobara za sve potankosti o nepoznatom jelu
sve narudžbe i primjedbe prenosi konobaru muška osoba. Konobara muškarac poziva očima, laganim kimanjem glave i sličnim ne napadnim kretnjama (<i>nikakvim dovikivanjem „konobar „ ili „Ober“ platiti</i>
prema poslužnom osoblju treba biti odmjeran i pristojan. Narudžba se daje bez vikanja ili zapovjednim tonom. Ako se upuštamo u gruba objašnjenja, rasprave o nedostacima sada ili kasnije u tijeku boravka, uvijek se to čini na miran način sa konobarom ili šefom sale
vinska karta tj. naručivanje pića je u nadležnosti muškarca, ali prije svoje odluke može se savjetovati s damom o vrsti željenog pića. Za vrijeme jela, ako konobar to ne uradi, a njegova je to dužnost, muškarac toči u čašu prvo dami (i ostalom društvu) a sebi posljednjem. Vino u bocama (flaširano), konobar nalijeva prvo muškarcu (ili domaćinu društva ako ih je više) za pokusni gutljaj o provjeri kvalitete nakon što mu je predložena boca s etiketom za provjeru naručenog. Ako je muškarac zadovoljen, konobar toči dami, a zatim muškarcu (ako je veće društvo tada prvo svim damama, zatim muškarcima i naposljetku domaćinu). Ne odgovara li naručeno vino po okusu ili temperaturi, može se tražiti druga boca, ali se otvoreno vino mora platiti. Otvoreno (stolno) vino poslužuje se bez pokusnog gutljaja
kada je jelo posluženo prvo započinje jesti dama ili starija osoba po godinama ili položaju. Prilikom završetka obroka ubrus odlaže prvo dama, kao znak da je završila obrokom
plaćanje je dužnost muškarca, koje će obaviti bez ikakvih primjedbi na pojedine stavke ako one odgovaraju cijenama usluge. Moguće je da i dama ravnopravno sudjeluje u troškovima, no muškarac plaća sve a naknadno se izvan lokala podijele troškovi. Dogovaranja, nagovaranja i razuvjeravanja o plaćanju pred konobarom nisu umjesna. Kod češćih izlazaka, mješovitih društva, muškarci i dame ravnopravno dijele troškove naročito kad se radi o većim iznosima. U društvu dvaju ili više muškaraca, ili mješovitom društvu, račun

podmiruje ona muška osoba koja je pozvala na piće, tako ostaje mogućnost da i drugi pozovu i plate račun. Kratkotrajni susret povezan na piće ili kavu uvijek plaća muškarac
napojnica; francuski „ <i>pourboire</i> “, njemački „ <i>Trinkgeld</i> “, mađarski „ <i>borravaló</i> “, talijanski „ <i>buona mano</i> “ ili „ <i>mancia</i> “, engleski „ <i>tip</i> “ ili „ <i>gratuity tip</i> “, je prihod poslužitelja i uobičajena je između 10-15 posto od vrijednosti računa. Ako niste zadovoljni uslugom platite puni iznos računa ali bez napojnice, što će biti dovoljan znak ali i upozorenje
prilikom izlaska iz lokala, dama ide naprijed a muškarac iza nje (osigurava odstupnicu) i po potrebi pomaže otvoriti vrata

Antropolozi su uočili da u mnogim kulturama postoje tri nivoa kulinarske intimnosti:

s lakoćom ispijamo hladna pića s osobama koje jedva poznajemo
s nekom osobom moramo biti intimniji da bismo s njom popili toplo piće
s osobom s kojom smo vrlo intimni ići ćemo čak i na ručak odnosno kušati toplu jela

Hotelska blagovaonica

odmah po ulasku treba potražiti očima šefa sale (odjeven je u tamno odijelo) i pričekati ga dok ne dođe kako bi nas odveo do slobodnog stola. Pansionski gosti zadržati će isti stol za cijelo vrijeme boravka, što će biti i označeno na posebnoj kartici na stolu brojem sobe ili prezimenom gosta. Za razliku od posluživanja jela <i>à la carte</i> , pansionski način pruža <i>menu</i> tj. izbor od nekoliko jela za objed ili večeru, što se radi na posebnoj <i>dnevnoj karti</i> zaokruženjem ili nekom drugom oznakom kod željenog jela. Uobičajeno je da se to označuje uvijek dan ranije. Piće se naručuje i poslužuje od konobara zaduženog za tu vrstu usluge. Neispijena količina vina ili mineralne vode (u bocu) može se ostaviti za slijedeći obrok ili dan, o čemu vodi brigu konobar koji poslužuje na tom rajonu
pojedini obroci mogu se po želji gosta posluživati u sobi, ali se uvijek naplaćuju nešto više (za hotelske goste)

Odijevanje

Uljudno ponašanje zahtjeva i određeno odijevanje. U objekte koji se nalaze uz plažu ili bazen tijekom ljetnih mjeseci, dozvoljeno je ući ili biti u njemu oskudnije odjeven tj. odjeći koja ne pokriva veći dio tijela, ali zato na svim drugim mjestima mora se pristojno i odgovarajuće odijevati.

Posebno se mora paziti na odijevanje za večernji obrok, kad se oblači odijelo (ljeti laganije bez kravate) s obaveznom kravatom ili leptir mašnom, a dame haljinu ili kostim.

Odijevanje u posebnim prilikama

Košulja je vrlo dugo smatrana dijelom donjeg rublja, a dokaz da se to nije promijenilo jest pravilo da se sako – ne skida, koliko god vruće bilo.

Ako se diplomat, a i svaki pristojno odgojen muškarac, na to ipak odluči, najprije mora zatražiti – dopuštenje prisutnih dama.

Ukoliko se radi o posebno važnim prigodama i ceremonijama, u nekim zemljama još vrijede stroga pravila odijevanja, koja su do prije sedamdesetak godina bila još stroža.

Smoking - najčešće ga nosi konobar-naplatilac ili natkonobar u restoranima, kavanama i plesnim barovima. Uz crni smoking - kaput nosi se bijela smoking košulja, bijela leptir kravata, crne smoking - hlače, crne čarape i crne cipele. Ukoliko se kaput nosi nezakopčan tada se oko pasa stavlja crni široki pojas. Kaput i hlače sačinjeni su od istog materijala, reveri od kaputa su svileni.

Diplomacija i pušenje bili su dugo u tijesnoj vezi, ali to više nisu. Sredinom 16. stoljeća Jean Nicot (o. 1530-1600; franc. diplomat i erudit; sastavio prvi rječnik franc. jezika; u Francusku donio biljku duhan, nazvanu po njemu nicotiane (duhan, nikotin)), francuski veleposlanik u Portugalu, u Europu je donio cigare s otoka Tobaga (otud i strani naziv za duhan - tobacco, tabaco). Za diplomatskim se stolovima ne puši, ali je u nekim zemljama to moguće nakon večere, kad se pušači povlače u posebnu prostoriju. Nekada se ta prostorija za pušenje nazivala smoking room, te je odijelo kakvo se odijevalo za takve večere i danas poznato kao smoking i neizostavan je dio garderobe svakog diplomata.

Frak (Full Evening Dress ili White Tie – što znači bijela kravata, a upravo takvo ime rabe i Francuzi – Cravatte blanche)- uobičajeno se nosi za vrijeme održavanja državnih banketa ili nekog drugog značajnog događaja.

Sastoji se od: crnog fraka - kaputa, crnih frak - hlača, crne leptir kravate, crnog prsluka, crnih čarapa i crnih cipela (za razliku od uzvanika koji nose bijelu leptir kravatu, bijeli prsluk i crne lak cipele).

Frak je vrsta kaputa s naprijed izrezanim polovinama i dugim skutovima („repovima“) straga; podrijetlom iz Engleske, u Europi u modi od 1770., prvobitno je bio dvorsko odijelo na dvoru Ljudevita XVI., a kasnije (u različitim bojama) vojnička i činovnička uniforma; danas redovito u crnoj boji nosi se samo u najsvečanijim (večernjim) priredbama.

Uz frak se redovno nosi i cilindar. Baš su zbog toga kabine londonskih taksija – visoke. S vremena na vrijeme u njih ulaze muškarci s polucilindrom ili cilindrom na glavi, koji bi o niži krov zasigurno zapeli.

Za manje svečane zgode služi Morning Suit (jutarnje odijelo), zapravo pojednostavnjeni frak s ponešto prekrojenim i skraćenim sakoom upotpunjenim srebrnosivim ili crnim prslukom, ovisno o prilikama.

Kad je riječ o posebno važnim prigodama i ceremonijama, u nekim zemljama još vrijede stroga pravila odijevanja, koja su do prije sedamdesetak godina bila još stroža.

Dress Code

U većini zemalja diplomati se u službenim prigodama više ne moraju pojavljivati u fraku, no izbor odjeće ipak nije lagan. Na pozivnicama najčešće piše i „*Dress Code*“, odnosno kako treba biti odjeven. A dame u njihovoj pratnji moraju biti odjevene u skladu s muškom odjećom. Čak i ako je riječ o diplomatkinji, a muškarac je u njezinoj pratnji, gospođa se odijeva – u skladu s muškom odjećom.

Na pozivnicama je u pravilu kratica R.S.V.P., što znači – *repondez s'il vous-lait*, odnosno: odgovorite, molim. Na belgijskim pozivnicama piše kratica R.S.L.P. – *repondez s'il leur plait*, što također znači da se moli odgovor, ali kao da prevodimo – molimo neka oni odgovore (o.a.; kao da smo u Hrvatskom Zagorju – *molimo, gosponi su rekli*, treće lice množine).

Protokolom se obično određuje način odijevanja, kao npr.:

Novinarima i fotografima se „gleda kroz prste“ i u državne institucije dolaze ležerno odjeveni jer stalno moraju nekamo juriti, ali zato tenisice i traperice ni u kojem slučaju nisu nikada i nigdje dopušteni.

Dnevni dress code za žene npr.: – elegantna košulja ili elegantna končana vesta u kombinaciju s elegantnim hlačama, suknjom do koljena ili dnevna haljina.

Dnevni dress code za muškarce npr.: košulja, polo majica, elegantna vesta i tamne hlače.

Službena večera: novinari i fotoreporter: suknja ili hlače ili duga suknja i bluza.

Uzvanici

žene – primjerena duga večernja haljina s pristojnim dekolteom i dugim rukavicama, večernji nakit, odgovarajuće cipele i večernja torbica.

Muškarci – tamno odijelo i kravata ili frak, *što se na uljudan način* (biranim riječima) *skreće pažnja*.

Pozivnica

Kad se na ulazu u dvoranu ili zgradu posjetnica predaje s presavijenim gornjim desnim uglom, to je znak da ju je predao njezin vlasnik osobno, da nije došla preko teklića.

Hrana

Ukoliko ste pozvani na primanje tada je to uvijek prije objeda (jela) i ponuda hrane je simbolična. I na prijemima i na objedima posebna se pozornost posvećuje izboru hrane.

U znaku pribora za jelo (nož, žlica, vilica)

Jedan od način postavljanja stola u kući, stanu





Povijest gastronomije opisuje razne gozbe koje su ušle u povijest po svojim delicijama, slikarstvo nam i prikazuje neke, ali svaki od učesnika danas ne bi i u najobičnijem restoranu prošao bez podrugljivog pogleda i podsmijeha. Nož i vilica, danas uobičajeni pribor za jelo, dugo vremena su bili nepoznanica i jelo se otkidanjem komada prstima sa slašću. Nož, koji se pojavio prije vilice, obično se nosio sa sobom (nije se stavljao na stol kao pribor) i nije uvijek bio samo „jedaći“ pribor.

Po rasporedu pribora za jelo na stolu, može se pretpostaviti redoslijed, čak i vrsta jela, po čašama piće koje slijedi jelo a po položaju pribora za jelo na tanjuru konobar će točno znati jeste li siti ili želite nastaviti jelo. Taj „strogi“ kodeks propisan za ponašanje za stolom nije uzvišen ceremonijal prehrane nego etika i estetika ponašanja za stolom i pri stolu.

Pravilno postavljen stol osigurava udobnost pri jelu i pravilno odvijanje posluživanja (slijed jela), bilo da se radi o običnom objedu u domu, odlasku u restoran ili svečanim zgodama.

Tijekom jela držimo žlicu i nož u desnoj ruci, a vilicu u lijevoj. Jedaći pribor hvatamo samo za držak. Tko prstom dotiče plošku noža ili se previše približi donjem dijelu vilice, pokazuje da mu u pogledu lijepog vladanja za stolom još mnogo nedostaje. Jelo stavljamo u usta na vrhu žlice ili vilice. Nož nam služi samo zato da njime jelo režemo, a ne da ga njime prenosimo u usta (Po staroj kineskoj kaže se: *”nož pripada u kuhinju, a ne na stol“*). Šalice primamo za držak, ali ne guramo prste kroz držak, čaše za vino prihvaćamo za stalak, a ne za gornji dio.

Kad smo završili s jelom, položimo žlicu za juhu na tanjur iz kojeg smo jeli juhu, a vilicu i nož jedno kraj drugoga na tanjur s kojega smo jeli ostalo. Ne želimo li dalje jesti, nećemo pokušati da se od novog posluživanja obranimo poklopivši objema rukama tanjur, već ćemo sa odlučno i uljudno zahvaliti. Uzimamo li jelo sami, ne smijemo tanjur pretrpati, već moramo paziti na to da njegovi rubovi ostanu i za vrijeme jela čisti. Jedemo li u društvu, pripaziti ćemo da jelo završimo u isto vrijeme kad i ostali. Isto je tako neuljudno ako prestanemo jesti prerano kao i ako ostanemo posljednji koji još uvijek „prčka” po tanjuru.

žlica za juhu drži se za kraj, palcem za gornji dio a kažiprstom i srednjakom za donju stranu. U usta se ne stavlja cijela, nego se sadržaj uzima bez šuma (srkanja) s rubnog suprotnog dijela. Nikad se ne grabi puna žlica. Pri jelu, žlica se prinosi ustima a glava miruje. Žlicom za juhu, jede se juha i pojedina variva. Ako se tanjur sa juhom odiže od stola, radi lakšeg uzimanja preostalog djela sadržaja u tanjuru, tada se odiže od sebe, a ne prema sebi.

Mala žlica koristi se za: kavu, čaj, kakao, kompot, kremu, sladoled, parfait, torte s prelivom (kremom), kao i voće: borovnice, jagode, kupine, maline i sl.

vilica se drži između palca i kažiprsta lijeve ruke i naslanja se na srednjak.

Ubada se u onaj dio mesa, krumpira i sl., koji se prinosi ustima. Na vilicu se nožem (bez struganja po tanjuru) stavljaju umaci, variva, prilozi i sl. U usta se stavlja samo vrh vilice i koristi se za: meso, gusta variva, priloge, rezance, makarone, špagete, krumpir, kosano meso, paprikaš, plućica, ribe (vilica + nož za ribu ili dvije vilice), pite, štrukle, palačinke, razne kolače.....

Malom vilicom se koristi za: predjela, razmućena jaja, jaje na oko, savijače, torte, i ostale slastice.

žlicom i vilicom jedu se špageti
nožem se ne jede, niti prinosi ustima ni jedno jelo (to je pomoćni pribor za jelo), nego uz vilicu služi za usitnjavanje svih jela (prvenstveno mesa), pri guljenju i rezanju voća, usitnjavanju sira. Nožem se <u>ne reže ili usitnjava salata ni riba</u>

Specijalni pribor za jelo

specijalni (posebni) pribor za jelo stavlja se na stol pored osnovnog pribora i koristi se za neka jela kao:

<i>rakovi</i>	dvozuba vilica i široki nož (na vrhu je šiljast a u sredini oštrice je otvor), kliješta za lomljenje škara i zglobova, koplje (dugačka dvozuba vilica) za vađenje mesa
<i>kamenice</i>	vilica sa širokim zupcima i sječivom sa strane, nož za otvaranje oštriga
<i>puževi</i>	manja i uža dvozuba vilica, kliješta za držanje kućice
<i>kavijar</i>	žlica za vađenje kavijara iz staklene posude, nož za mazanje kavijara na toast
<i>šparoge</i>	hvataljke za šparoge

uz ovoj pribor postoji i pribor koji se stavlja umjesto uobičajenog za pojedina jela kao:

žlica za bujon
consommé žlica
nož i vilica za ribu
nož i vilica za steak
nož i vilica za pizzu
nož i vilica za voće

Ponašanje za stolom

kod stola se treba držati opušteno i prirodno, ne smetati drugima. Na stolicu se sjeda s lijeve strane i dovoljno blizu stola da se ne mora tijekom jela njihati na njoj, ali ne i preblizu da se na njega naslanja. Laktovi se drže uz tijelo, ne razmaknuti i ne naliže se njima na stol. Ruke su na stolu samo do članaka a lice tj. usta u ravni visine ruba stola. Laktovima nije mjesto na stolu, a nadlaktice su za vrijeme jela što više prislonjene uz tijelo.

Tanjur se nikada ne pretrpava jelom i bolje je uzeti još jednom pod uvjetom da to čine i drugi. Juhu, salatu i poslasticu (desert) nije uobičajeno uzimati dva puta. Jede se zatvorenih ustiju - nečujno, ne halapljivo. Hrana iz posude ili poslužavnika nikada se ne uzima osobnim priborom za jelo, već priborom ili hvataljkama koje je uz, na ili u posudi ili pladnju. Umaci, šećer uzimaju se posebnom žlicom koja se također nalazi pored tih namirnica.

Ruka je također dio pribora za jelo, iako pravilo lijepog ponašanja kod stola kaže: „ne jedi rukom“. Nekoliko izuzetaka propisuju da se mora jesti rukom, čak se i zabranjuje korištenje bilo kakvog pribora.

<u>kruh, žemlje i pecivo</u> , uzimaju se lijevom rukom s tanjurića s lijeve strane od glavnog tanjura. Kruh se ne smije rezati nožem ni gristi, nego se lomi i zalogaj po zalogaj prinosi ustima. Rukom se također jedu sendviči i žemlje ispunjene salamom, šunkom ili nekim drugim nadjevom (u mnogim europskim zemljama jedu se nožem i vilicom), kolači kao: <u>makovnjače, orehnjače</u> i drugi suhi kolači s kvascem
<u>ušticipci</u> se mogu lomiti kao kruh ali se može koristiti mali nož i vilica, jer su sačinjeni od masnog tijesta. Sitni kolačići jedu se rukom bez lomljenja ili rezanja, u jednom komadu
<u>kuhani ili pečeni kukuruz</u> prihvaća se s obje ruke pri jelu, ali se zato uzima iz posude vilicom ili hvataljkama
<u>jagode</u> s peteljka jedu se rukom a očišćene vilicom. Trešnje, višnje, šljive i drugo voće s košticama, i grožđe jedu se rukom. Grožđe se prstima otkida zrno po zrno s grozda. Grozd se nikad ne prinosi ustima i ustima otkida zrno po zrno. Koštice i ljuske se stavljaju u ruku i nakon toga na tanjur
<u>rakovi, jastozi i hlap</u> zahtijevaju vještinu u baratanju s prstima. Prvo se rukom uzimaju iz posude, na tanjuru se drže prstima lijeve ruke a desnom se odvaja rep od trupa.(glava se okreće u suprotnom smjeru dok se rep ne odvoji od glavopršnjaka). Ledni oklop se skida rukama i dolazi do mesa. Jednostavniji postupak je da se oklop drži lijevom rukom a desnom potežu noge i unutrašnji dio izvuče iz ljuske, a zatim meso prihvaća vilicom. Otvaranje repnih prstena radi se pomoću specijalne vilice, nakon uklanjanja utrobe (crijeva se kao tanka nit protežu uz gornju stranu repa). U glavopršnjaku nalazi se jetra i kod ženskih životinja jaja. Da bi se došlo do te osobite poslastice, mora se s glave oguliti kožnatu donju stranu. Udubina na nožu za rakove omogućuje rezanje vrška na škarama raka, nakon čega se sadržaj vadi vilicom. Noge rakova i jastoga se ne sišu, nego se u kuhinji prethodno natuku a kliještima, za stolom, meso odvaja od kore. Pored specijalnog pribora na stol se postavlja i ubrus za raka, koji se odlikuje osobitom veličinom, a koristi se kod njegovog otvaranja. Nakon jela prsti se operu u zdjelici s toplom vodom i limunom, kako bi bili čisti za slijedeće jelo

Kako upotrebljavati pojedini pribor i kako jesti

predjelo

koji će se pribor upotrijebiti prilikom predjela, ovisi o vrsti jela (hladno ili toplo) koje se poslužuje, jer se mogu jesti samo vilicom, pa čak i žlicom. Pribor je postavljen prvi za upotrebu, najdalje od ruba tanjura, desno i lijevo. Ako je za predjelo dovoljna samo vilica ona će biti postavljena na krajnjoj desnoj strani tanjura. Francuska salata jede se samo vilicom, miješani pladanj (hladni narezak, šunka, salama, sir) nož i vilica, šparoge s vilicom i žlicom, grape fruit s žlicom. Predjelo koje se jede samo vilicom olakšati ćemo prihvaćanje komadićem kruha ili žemlje u lijevoj ruci.

juha

kod nas se u pravilu jede iz dubokog tanjura velikom žlicom u desnoj ruci.

ustima se prinosi rub žlice a ne vrh
pri jelu se ne srće (ni tiho ni glasno)
uzimaju se mali gutljaji
ako je juha previše vruća u nju se ne puše, uzima se s kraja tanjura
pri kraju, kad je tanjur već prazan, smije se malo uzdići radi lakšeg grabljenja, ali ne prema sebi već od sebe (prema suprotnoj strani)
u juhu se nikada ništa ne smije drobiti

Goveđe, čiste i krem juhe mogu se posluživati umjesto u tanjuru u šalicama (običnim ili s dva drška), i tada se jedu žlicom do dvije trećine, a zatim se mogu ispiti (šalica se prihvati za desni držak, žlica ostavlja na tanjuru). Za vrijeme jela šalica se pridržava za lijevi držak. Rezanci i valjušci u juhi lagano se režu rubom žlice. Nakon jela žlica se ostavlja u tanjuru ili šalici.

jela od jaja

jaja se priređuju na različite načine, te su prilikom jela propisana i različita pravila. Meko kuhano jaje s ljuskom, posluženo na posebnom stalku, razbija se s gornje strane žličicom i nakon skidanja ljuske jede se žličicom. Meko kuhano jaje u šalici jede se žličicom.

Razmućena jaja i jaja na oko jedu se vilicom, bez noža. Jaja ispržena sa šunkom, slaninom ili sirom jedu se vilicom i nožem. Oljuštena tvrdo kuhana jaja jedu se rukama. Kod postavljanja pribora za jelo, nikada se neće postaviti srebrni pribor za jela od jaja.

ribe, rakovi i školjke

ako konobar ne razreže i očisti ribu, a možete ga zamoliti da to uradi, trebati će malo vještine za to. Za ribu je postavljen specijalni pribor, kratki široki nož s desne strane i široka vilica s lijeve strane. U rjeđim slučajevima, restoranima niže kategorije, mogu se postaviti dvije vilice (s obje strane tanjura) koje nadomještaju specijalni pribor, ali se tada jede samo s desnom vilicom. Odakle potječe i tko je donio zabranu doticanja ribe nožem, ne zna se.

Riba se raspolovi duž kralježnice, odvoji od kostiju, i po želji odstrani glava. Kost se skupe na rub tanjura ili se stave na poseban tanjurić za kosti. U tijeku jela, zaostale kosti iz mesa ne vade se iz ustiju prstima nego se prihvaćaju vilicom (osim u sasvim beznadnim slučajevima). *Riba se nikad ne jede nožem*, osim haringe, dimljene i marinirane ribe, dok se nož i vilica koriste za *sipe, lignje, jegulje*.

Postupak s *rakovima*: vidi; ruka kao pribor

Kamenice se poslužuju isključivo svježe tj. neprerađene, u otvorenoj školjki. Uz njih se poslužuje najčešće crni kruh rezan na male kriške i maslac. Kriške se mažu maslacem i jedu se rukom, bez kidanja. Kamenicama, drže se u lijevoj ruci, vilicom se odstrani manji crni dio (škrge i crijeva) ako to nije urađeno u kuhinji, zatim se žlicom zahvati sadržaj i nakapa s malo limunova soka. Isto tako mogu se nakapati sokom i u školjci i srknuti, srkanje se ne mora čuti.

meso

u pravilu se jede vilicom i nožem, jedini izuzetak je kosano meso, mesne okruglice, ćevapčići, đuveč ili gulaš koji se, ako je meso dovoljno usitnjeno, jedu bez noža. Nož pri jelu služi samo za usitnjavanje mesa i ustima se prinosi samo vilicom. Meso se reže zalogaj po zalogaj, ne usitni se cijeli komad, i prinosi ustima. Meso s kostima treba jesti pažljivo jer se lako može dogoditi da zbog nespretnosti kost izleti iz tanjura. Vilica i nož tijekom jela nikada se na stavljaju na stol, mjesto im je na tanjuru (prekriženi se ostavljaju na tanjuru). Vilica i nož drže se u gornjem dijelu, tako da kažiprst nikada ne dođe do same oštrice noža. Na kraju jela stavljaju se usporedno na desnu stranu tanjura prema sredini, što je i znak da se ne želi više jesti i da se tanjur može odnijeti. Ako se neko jelo jede samo vilicom, bez noža, vilica se drži u desnoj ruci.

perad

na žalost ljubitelja „glodanja“ bataka, perad se ne jede rukom nego vilicom i nožem. Čišćenje mesa samo s priborom za jelo nije tako komplicirano kako izgleda i nakon kratkog vremena to će biti vrlo jednostavno. Samo u kućnim društvima, nakon što domaćica to odobri, smiju se krilca i bataci jesti i to samo jednom rukom. Poslije jela treba očistiti prste u zdjelici s toplom vodom i limunom (kao kod rakova), za što će se domaćica pobrinuti da donese na stol.

gušćja jetra

jedu se vilicom i nožem. Uz ovaj specijalitet ne poslužuje se salata, nego samo prepečenac i maslac.

pastetice; lisnato tijesto raznovrsnih oblika, prilog raznim raguima; druga vrsta ovih pastetica nadjeva se različitim pikantnim jelima kao što je pirjani teleći mozak, fini ragu i dr.; vol-au-vent: tjestenica, lisnato tijesto.

Pastetice smijemo jesti samo vilicom i žlicom, a ne nožem.

kobasice

poslužene na tanjuru za stolom, jedu se vilicom i nožem. Kobasice kupljene u restoranu brze prehrane tj. kiosku, koje se dobiju na papirnatom tanjuru uobičajeno sa senfom, jedu se prstima. Masne kobasice, kao kranjske, jedu se vilicom i nožem, zbog masnog soka. Kod rezanja treba biti naročito oprezan da sok ne prsne na mjestu uboda vilicom. Najbolje je prije rezanja oprezno ubosti vilicom na nekoliko mjesta, kod toga se može zaštititi komadićem kruha, koji se drži iznad mjesta uboda. Ako se želi rezati odmah nakon uboda, tada se reže neposredno uz vilicu.

tjestenina /špageti, makaroni, sitna tjestenina i kuhana tijesta/

špageti se jedu tako da se u desnoj ruci drži vilica a u lijevoj žlica. Vilicom se špageti namotavaju tako da se vilica oslanja na udubljeni središnji dio žlice. Namotano „klupko” na vilici prinosi se ustima dok je žlica stalno u tanjuru. Ako niste vješti tom načinu, možete špagetima prići s ruba tanjura i vilicom ih ravnomjerno i brzo namotavati. Vrlo brzo se stekne vještina i ni centimetar špageta ne će visjeti.

Makaroni, ravioli i sitna tjestenina jede se vilicom.

Kuhana tjestenina: žličnjaci, okruglice, valjušci isključivo se jedu vilicom.

riža

jede se vilicom.

varivo

jede se isključivo žlicom. Ako je na posebnom tanjuriću meso, tada se reže vilicom i nožem.

povrće

koje je prilog glavnom jelu, stavlja se na rub tanjura i jede se vilicom.

krumpir

sve vrste krumpira (kuhani, preprženi ili pomfrit) jedu se samo vilicom. Nožem se ne smije rezati krumpir, kao ni „gnječiti“ krumpir u umaku od mesa, gulaša ili paprikaša.

artičoke

najčešće se poslužuju kuhane s listovima. U tom slučaju pojedini se listovi trgaju prstima, umaču u poseban umak, provlače među zubima, a ostatak se stavlja na rub tanjura. Jezgra se nakon toga jede vilicom, nož se ne koristi. Poslije jela obavezno je pranje prstiju.

šparoge

poslužuju se s rastopljenim maslacem u posebnoj posudi. Kod jela koristimo posebna klijesta kojim ih prinosimo ustima, a ako ne dobijem tada jedemo vilicom. Šparoge nabodemo a zatim se donji dio uzima prstima lijeve ruke i vrh stavlja u usta. Donji, neukusni dio (pomalo drvenast) ostavlja se na rubu tanjura. Mlade šparoge se rasiječemo vilicom po sredini na tanjuru i svaku polovicu posebno nabodemo i stavimo u usta. Poslije jela ako je potrebno, ruke operemo u zdjelici s toplom vodom.

Šparoge se sve češće režu i nožem što dobiva „pravo građanstva“ iako se prema propisu ne smiju rezati.

salata

salata i povrće jedu se, uz meso, samo vilicom koja je u lijevoj ruci. Salata se ne stavlja na tanjur s ostalim jelima nego se jede iz posebnog tanjurića postavljenog uz gornji lijevi rub tanjura, i nikad se ne reže. Ako su listovi veliki tada se samo saviju oko vilice. Na tanjur s mesom stavlja se povrće i razni umaci. U salate se ubrajaju i artičoke, koje se ponekad poslužuju neoguljene.

kolači

tvrdi kolači jedu se rukom tako da se na tanjuriću (na kojem su posluženi) otkidaju manji komadi (makovnjača, orehnjača, uštipci i sl.).

Kolači mekšeg sastava (savijače, s kremom ili čokoladnim premazom i sl.) jedu se malom vilicom.

Torte koje se poslužuju obavezno na porculanskom tanjuriću, jedu se malom vilicom.

sladoled

poslužen u metalnoj čaši, šalici ili tanjuriću, jede se malom žličicom ili specijalnom plosnatom žličicom za sladoled. Razni dodaci sladoledu od pečenog tijesta, omekšaju i rasijeku se rubom žličice i njome prinose ustima. Voćni dodaci isto se prinose žličicom ustima, a koštice se pri tome iz usta ispuštaju na žličicu i stavljaju na tanjur.

kreme, pudinzi, voćne salate (sa ili bez tučenog vrhnja) i slično

jedu se isto žličicom.

kompot

poslužuje se u staklenoj zdjelici i jede se srednjom desertnom žličicom. Koštice se ispuštaju na žličicu i stavljaju na rub tanjurića.

sir

mekani kravlji sir i sir s vrhnjem jede se sa žlicom. Tvrdi sirevi režu se nožem i ustima prinose na komadiću kruha namazan maslacem. Kod posluživanja daju se dva noža, sa zavnutim i nazubljenim vrhom: jedan za sirevi s jakim okusom, a drugi za laganije sireve. Ako je sir poslužen na tanjuriću u tankim kriškama, tada se jede vilicom i nožem.

voće

najsloženiji postupak „ceremonijala“ lijepog ponašanja za stolom je osposobljavanja voća za jelo, te se kaže da je to pravi mali „kirurški zahvat“. Obično konobar priredi voće za gosta, a ako to ne uradi postupite kako slijedi:

jabuke i kruške; vilicom okrenutom na obratnu stranu (luk zubaca vilice okrenut prema gore), u lijevoj ruci, zabode se u voće /na ovaj način vilica se koristi gotovo kod svakog voća pri skidanju kore/ i nožem oguli, razreže na kriške, izvade koštice i jede rukom (ako su manje) ili se izrežu na polovine (ako su veće).

naranče; zahtijevaju veću spretnost, okomitim prorezima oslobodi se kora, nožem se skine bijeli dio unutrašnje kore, razdjeli na kriške, izvade koštice i jede rukom kriška po kriška.

breskve i marelice; prorežu se nožem do koštice, koštice se izvade i jede vilicom i nožem.

ananas, dinje i lubenice; poslužuje se u kriškama i jede se vilicom i nožem.

grape fruit; poslužuje se prepolovljen i jede se žlicom.

mandarina; se ljušti i jede prstima.

banana; vrh se odreže nožem, vilicom odstrani koru, izreže na ploške i jede vilicom.

šumske jagode, maline, kupine, razne bobice; jede se žličicom

vrtnje jagode; poslužene s peteljkom jede se rukom, bez peteljke poslužene s šećerom i prelivom, jede se desertnom žlicom.

kava, čaj

za doručak se poslužuje kava, čaj ili kakao u posebnoj posudi, nezaslađeno. Mlijeko za bijelu kavu može se posluživati odvojeno, tako da se za stolom u šalici miješa potrebna količina kave s mlijekom. U posebnoj posudi (šećernici) na stolu nalazi se šećer. Žličica služi samo za promiješati šećer u šalici (ne uzimati s njom šećer iz posude), koja se nakon toga odlaže i pije iz šalice. Uz čaj se poslužuje limun izrezan u krišku (s korom), po želji rum i mlijeko.

Crna kava se poslužuje u malim šalicama na tanjuriću i šećerom u vrećicama. Uz kavu, po želji, poslužuje se liker, konjak, vinjak, maraskino i drugo. Crna kava se ne srće, osim „turske kave“ u egzotičnim lokalima.

držanje čaša

kao što postoje pravila kad se što pije, koja vrsta pića se uz što pije, isto tako postoje pravila o držanju čaša.

Stara Češka uzrečica kaže: „*čašicu i ženicu drži se za - nožicu*”.

visoka čaša za bijelo vino (u pravilu napunjenu do polovine, <i>iako najsuptilniji znalci kažu: ne više od jednog gutljaja, jer bijelo vino stajanjem u čaši brzo gubi svoje najbolje osobine</i>) drži se za „nožicu“ palcem i kažiprstom. Vino je rashlađeno i držanjem za gornji dio čaše brzo bi se ugrijalo
čašu za ružicu (roze vino) može se držati kao i čašu za bijelo vino, ali je ispravnije: palcem, kažiprstom i srednjakom za „nožicu”
crveno (crno) vino poslužuje se u drugačijim čašama i jedino je vino koje se ne rashlađuje. Toči se do dvije trećine zapremine. Čaša se obuhvaća odozdo da se vino još zagrije dlanom. „Nožica“ čaše nalazi se između srednjeg prsta i prstenjaka
konjak i vinjak drži se na isti način kao i čaša za crveno vino

napomene

jela koje se donose na stol nije pristojno niti iz oduševljenja, niti zbog nepovjerenja mirisati, jer je to znak nepovjerenja i uvredljivo je
zadovoljstvo jelom ne pokazujte mljackanjem, srkanjem ili podrigivanjem
jedite zatvorenim ustima i druge sudionike pri jelu ne ometajte glasnim izrazima zadovoljstva
kritične primjedbe na jelo, doček ili posluživanje ostavite za kasnije, tj. za tiho komentiranje kod ili u samom odlasku
sok od mesa, paprikaša, umaka i slične ukusne stvari <u>ne smiju se</u> s tanjura pokupiti ni kruhom nataknutim na vilicu ni komadićem kruha u ruci. Sve što se uspije pokupiti u tijeku jela uz meso, varivo ili prilog, dovoljno je
čačkanje zubi nakon jela nije uputno, radi toga na stolu i ne stoje čačkalice. Na zahtjev, konobar će donijeti čačkalice ali tada se mora zube očistiti na primjeren način i to tako da se dlanom zaklone usta
* pribor za jelo, tijekom i nakon upotrebe <u>nikada</u> se ne stavlja na stol. Prekriženo tijekom jela - znak je da se još želi jesti. Postavljeno usporedno od desna prema sredini tanjura - znak je da se više ne želi jesti i posuđe se može odnijeti
od ponuđenog jela uzima se komad koji je najbliži, a ono što dotakne vaš tanjur, ne smije se vraćati na/u zajedničku posudu

postupak s ubrusom

stol bez ubrusa nije potpuno složeni stol i ne služi kao dekoracija ili luksuz, nego je ubrus pomagalo pri jelu. Štiti odijelo od raznih mrlja, služi za brisanje usta i ruku. Obično je postavljen s lijeve strane tanjura ili na tanjuru, nije pogrešno ako ga se postavi i s desne strane. Po boji i materijalu iz kojeg je sačinjen mora odgovarati stolnjaku. Papirnati ubrus stavlja se na stol kad se poslužuje kava, čaj, voće, kolač ili druge slastice, a platneni uvijek kad se radi o jelu (zajutak, objed, večera) tj., kuhanim jelima. Najjednostavniji način slaganja je u četverokut ili trokut s duljom stranicom tik do pribora, a za svečane prigode slaže se u razne ukrasne oblike i stavlja na tanjur.

* prije početka jela ubrus se razmota i stavi na krilo. Smije se zadjenuti za suvratak kaputa ili kostima, ali ne oko vrata, jer nije ni kravata, ni šal, ni ogrlica
ubrusom se brišu usta i ruke, <u>ne brišu se</u> čaše, pribor za jelo ili nos. Prije nego se ustima prinese čaša, obavezno je obrisati usta kako se ne bi zamastio njen rub
pri završetku jela ubrus se ostavlja na krilu, sve dok dama ili počasni gost nije završio svoj obrok (u pravilu muškarac ne bi smio završiti obrok prije dame ili drugi muškarci prije počasnog gosta). Nije pristojno ubrus staviti na stol prije dame ili počasnog gosta
na stol se ubrus stavlja složen, ne kao što je bio ali ne i bačen

Čaše

Osnovni zahtjevi za čašu jesu: glatkoća, prozirno tanko staklo, nebrušenost i neobojenost, kako bi se stekli najbolji dojmovi o boji, bistroći i aromi vina/pića. Od davnina se oblici čaša iz kojih se pije vino smatraju vrlo važnim. Nekada su čaše bile prava remek-djela staklara, a govorila su i o blagostanju domaćina.

Uvažavajući raspored osjetila okusa u usnoj šupljini, dostupnost mirisa nosnicama, mogućnost pravilnog uočavanja bistroće i boje vina, svjetski proizvođači oblikovali su čaše za pojedine vrste vina ne želeći oblik i izgled čaša prepustiti slučaju ili samo estetskim kriterijima. Među najpoznatijim proizvođačima čaša je tvrtka „Riedel“ utemeljena 1756.god., koja je razvila izradu čaša, može se reći do savršenstva (svjetski enofili utvrdili su za čaše serije „Sommeliers“ da svojim oblikom bitno pridonose uživanju pojedinih vrsta vina).

Služiti piće u lijepo oblikovanim staklenim čašama predstavljalo je već u stara vremena znak posebne kulture.

Danas postoji veliki izbor čaša u trgovinama za svačiji ukus i za svačiji džep.

Kvaliteta čaše ovisi o osnovnom materijalu, zvuku, mogućnostima loma svijetla, obliku i debljini stjenke.

Prema kvaliteti upotrijebljenog osnovnog materijala razlikuju se jednostavne čaše (prešano staklo), kristalne čaše i olovno-kristalne čaše.

Kristalne i olovno-kristalne čaše se oplemenjuju gravurama, brušenjem i nagrizanjem ornamenata, monograma, vinjeta i natpisa.

Prema obliku _ dijele se čaše na slijedeće vrste:

Kaleži-čaše: sastavljeni od podnožja, drške i visoke čaške
Čaše-šalice: sastavljene od podnožja, drške i plosnate čaške
Pehari: nemaju podnožja ili drške ali imaju debelo dno
Pehari s podnožjem: imaju podnožje, ali nemaju drške

Oblici čaša se i dalje stalno razvijaju.

U ugostiteljstvu se u prvom redu upotrebljavaju svrsishodne čaše strogo prema načelu:
Za svako piće odgovarajuća čaša.

Prema svrsi upotrebe dijele se čaše u razne grupe:

Šank-čase su jednostavne, praktične čaše iz prešanog stakla, visoke su izdržljivosti, većinom debele stijenke, otporne na pranje u stroju, sa zavarenim rubom. Šank-čase, koje se poslužuju za šankom za točenje otvorenih pića, moraju biti baždarene.

Stolne čaše su kvalitativno vrijednije, većinom su to kristalne čaše u standardnim oblicima. To su općenito čaše za vodu ili čaše koje mogu služiti u mnoge svrhe, čaše za pivo, čaše za crno i bijelo vino, čaše za južna vina (Madeira) i čaše za šampanjac. One se upotrebljavaju za vrijeme normalnog jela u restauracijama ili hotelima.

Čaše od ravnog /tabla/ stakla su znatno bolje kvalitete (olovni kristal), raznolikije su po obliku, fine su, elegantne i uvijek s drškom. Čaše od ravnog stakla upotrebljavaju se za svečane prilike, bankete.

Stolne čaše i čaše iz ravnog stakla nisu baždarene.

Čaše se mogu dijeliti i prema pićima koja se u njima poslužuju.

Čaše za vodu postoje kao šank-čase a također i kao stolne ili čaše iz ravnog stakla. Čaše za pića koja se otvorena toče moraju biti baždarene. Kod čaša za vodu postoje razni oblici, to su pehari za vodu i čaše za vodu na dršku. U kavanama imaju oblik valjka, dok u restauracijama mogu biti u obliku kaleža na stalku. Zapremina 2 dl. Staklo je uvijek bijelo i prozirno. Čaše za vodu stavljaju se u svaki set čaša. One tada odgovaraju po obliku, brušenju i izvedbi ostalim čašama.

Čaše za limunadu baždarene su i upotrebljavaju se za točenje otvorene limunade na šanku.

Čaše za mlijeko upotrebljavaju se samo za hladno i toplo mlijeko, te napitke miješane s mlijekom.

Čaše za pivo također postoje kao šank-čase za otvoreno pivo, pivo iz bačve, te kao stolne čaše i čaše od ravnog stakla za flaširano pivo. Šank-čase moraju biti baždarene.

Čaša za pivo ima raznih oblika, naime kao pehari, pokali, tulipani, stupci „schwenkeri“ (trbušasta čaša za konjak koja se prema vrhu suzuje), kaleži, visoke čaše, šalice (berlinska čaša za pivo) i čaša za pivo poznata u Austriji kao krigl i kao pivski vrč (od stakla ili fajanse, s poklopcem ili bez poklopca, u različitim veličinama).

Čaše za pivo služe isključivo za pivo. Ni u kom slučaju ne smiju se pića koja sadrže masnoću, npr. mlijeko točiti u čaše za pivo, jer se u tom slučaju pjena piva (kruna) kod sljedećeg posluživanja piva brzo gubi i pivo ne izgleda lijepo.

Pivski vrčevi - zapremina im je 500 grama (rjeđe više)

Za pravi užitak u pivu važan je odabir čaše. Pivo Pils se pije iz *malih čaša*. Svjetlija piva iz boce piju se iz *tulipan čaša*, teška vrsta piva, bilo iz boce ili točena, poslužuju se u *kaležu*, visoke čaše su za *pšenična piva*, pivo sa šanka pije se iz *čaša s ručkom (pivski vrč)*, u pivnicama i pivskim vrtovima najčešće se koriste *krigle od litre*.

Čaše za vino postoje također za otvoreno točenje na šanku (moraju biti baždarene) i za flaširano vino. Nekad su poznavali dva oblika čaša za vino. Vinski pokal je snažna čaša s jakim podnožjem i drškom. Danas se upotrebljava kao čaša za vino na šanku. U Njemačkoj se takav vinski pokal naziva „Schoppen-čaša“.

Rimska čaša za vino (Römer) zelena, prodavala se na „Römeru“, jednom frankfurtskom trgu, pa joj odatle ime. Šareni kristalni Römer na visokom stalku, nekad ponos naših baka i djedova, potpuno je izašao iz mode.

Danas se razlikuju čaše za bijelo i za crveno vino.

Čaša za crveno vino traži veći sadržaj nego čaša za bijelo vino, jer crveno vino za svoje djelovanje treba puno kisika i tek onda može pokazati svoju punu vrijednost. Budući da se crveno vino ne hladi, može iz tog razloga ostati duže vremena u čaši. Čaše za crveno vino prosječne veličine pune se do dvije trećine, a velike balon-čaša samo jednu trećinu. Čaša za bijelo vino ima manju zapreminu nego čaša za crno vino, jer se bijelo vino poslužuje hladno, pa stoga ne smije predugo stajati. Čaše za bijelo vino pune se najviše do 3/4 visine čaše, (izuzevši baždarenih čaša) i obično su kaleži na stalku, no mogu biti i drugog oblika (tulipana). Zapremina im je 130 grama. Stalak im je dulji nego u čaše za crno vino (otvor čaše je sužen).

Osim tih osnovnih oblika ima još nekoliko klasičnih oblika čaša za vino, koji potječu iz tradicionalnih vinogradarskih područja i razvili su se upravo za vina iz tog područja, kao npr. čaše za Burgundac, Bordeaux-, Rhein-, Mosel, Anjou-, Alsace- i Chianti-vino.

Čaše za crno vino (bordeaux čaša) ima isti oblik kao i čaša za bijelo vino, a zapremina im iznosi 110 grama. Staklo je bijelo. Otvor čaše je sužen (oblik tulipana).

Čaše za desertna vina imaju oblik kao za bijelo i crno vino. Zapremina iznosi 75-100 grama. Staklo je bijelo.

Čaše za rajnsko vino (rimska čaša) ima uvijek oblik kaleža s debelim staklom. Staklo je obično zelenkaste boje. Upotrebljava se za usluživanje mutnih bijelih vina. Zapremina je 100-120 grama, a i više.

Čaša za pjenušava vina ili sekt razlikuju se prema obliku čaše/kaleža, to su tzv. frula, tulipan-čaša, kaleža, šalica i pehara. Najbolja je ona u kojoj pjenušac najbolje muzira, te je izdužena i uska, a na kraju mora biti blago sužena, načinjena od tankog prozirnog stakla. Kako široka i plitka čaša to ne omogućava sve se više napušta kao čaša za posluživanje pjenušavih vina. Zapremina je oko 150 grama.

Čaša za likere i žestoka pića ima najčešće oblik kaleža na stalku. Staklo je bijele boje. Zapremina 30 ili 60 grama. (Nalik je na čašu za crna vina, samo što je manja).

Stara, misna vina i buketna vina piju se iz čaša nalik na kalež ili tulipan. Promjer joj je pola dužine bez drške, a pri vrhu je malo sužena. Kvalitetna i visokokvalitetna vina poslužuju se u manjim i najljepšima čašama, a stolna u većim.

Običaj da se vino pije iz drvenih bokala (iz različitih bukara i bukaleta od smrekova drva) čini posebnu draž u pijenju vina.

Prozirna, kristalna čaša je najbolja čaša i ona najbolje daje okus vina, a ujedno pruža i svečani ugođaj.

Čaše za bezalkoholna pića i za vino miješano s mineralnom ili soda vodom imaju oblik kao i visoke pивske čaše no baždarski znak može imati i manji razmak do ruba od 12 milimetara, ali ipak ne smije biti do samog ruba. Zapreminu mogu imati 200 ili 300 grama.

Posluživanje pića

Pivo

Rasprave o temperaturi piva stare su koliko i pivo, a zapravo se radi o navikama različitih naroda i podneblja. Neki ga vole jako ohlađeno, gotovo smrznuto, kao npr., u SAD-u, Britanci ga piju na sobnoj temperaturi, dok su drugi negdje između. Bitno je da se pivo nikada ne smije brzo hladiti, ni topliti jer time gubi okus.

Idealna temperatura za posluživanje piva je oko 8 °C (pivarska tradicija kaže između 7 - 9 °C), kod više temperature dolazi do gubitka ugljičnog dioksida. Pretoplo pivo jako pjenu, gubi se osvježavajući ugljični dioksid i pivo ima bljutav okus. Prehladno pivo je mutno, gubi prirodni sjaj, ne drži pjenu i neugledno je.

Otvorena pića

Pod tim nazivom podrazumijevaju se sva bezalkoholna i alkoholna pića koja na stol gosta ne dolaze u izvornoj boci. Od proizvođača do ugostiteljskog objekta dolaze u bačvama (pivo, vino), kontejnerima (pivo, vino, bezalkoholno piće) ili u bocama od 1 i 2 litre (vino i bezalkoholno piće). Otvorena pića na stol gosta donose se u trbušastoj boci (karafe), vrču ili u čaši.

Pripremni radovi

podrazumijevaju poslužavnik za piće četvrtasti ili okrugli s povišenim rubom (Tambourice) koji se uglavnom koristi za pivo i lokalima gdje se toči mlado vino, odgovarajuće trbušaste boce, vrčevi i čaše.

Posluživanje

Napunjena čaša postavlja se na podložak od papira ili nekog drugog materijala, s desne strane gosta i to tako da ja nešto ispred vrha noža. Ukoliko stol nije složen, tj. nema postave, tada se stavlja tako da je gost može doseći bez poteškoća. Ako je na čaši vinjeta (ukras u obliku sličice ili ornamenta), ona uvijek mora biti okrenuta prema gostu. Postavlja li se trbušasta boca ili vrč i čaša, kod posluživanja koristi se poslužavnik na kojem je platneni ili papirnati ubrus. Prvo se s desne strane gosta postavlja čaša, toči li se piće iz boce ili vrča tada ona stavlja s desne strane povrha čaše.

Ono si što jedeš

Na osnovi europskih ukusa sačinjen je pregled stilova u ishrani.

Inovativni hedonist (inovator hedonist) je tip čovjeka kojem hrana predstavlja vrhunac uživanja i za koju je vrlo zainteresiran. Za njega je hrana centar društvenosti, a karakterizira je rafiniranost, kreativnost i kulinarska domišljatost.

Eklektičan ljubitelj hrane (eclectic eater) za njega je hrana uživanje. Mijenja tradicionalnu ishranu, dodaje joj individualne specifičnosti, djeca imaju određenu samostalnost. Povremeno jede u društvu, često van kuće. Sklon je stranim jelima i regionalnim specijalitetima.

Nemaran u jelu (careless eater) čovjek koji hrani rijetko posvećuje pažnju.

Društveni gurman (convival gourmet) smatra hranu kohezivnom snagom u obitelji. Žene igraju u tome značajnu ulogu, jer su zadužene za kakvoću obiteljske ishrane.

Umjeren u jelu (moderate eater) ne izražava nikakvu naročitu zainteresiranost za hranu.

Predani tradicionalist u jelu (hearty traditional eater) u hrani nalazi bitan sastavni dio života. Navike u jelu su mu čvrste. Kod njega nema samostalnosti u prehrani, pogotovo za djecu. Kuhinja pripada u ženinu domenu.

Raspored za stolom

Da bi izbjegli dosadu ili još gore svađu za stolom, stručnjaci kažu da treba voditi računa kako rasporediti goste:

<i>ako je domaćim na čelu stola tada će se i gosti ravnati prema njemu</i>
<i>nedruštveni gost sjedi do domaćina kako bi drugi bili pošteđeni njegove šutnje</i>
<i>šarmer sjedi u sredini</i>
<i>nervozni gost tj. netko tko se teško uklapa u okolinu sjedi do šarmera što će ublažiti njegovu nervozu</i>
<i>diva, zvijezda, mjesto joj je na rubu stola gdje će imati najmanju priliku voditi glavnu riječ i zasjeniti ostale</i>
<i>političara također treba smjestiti na rub stola, jer o politici se može razgovarati ali uvijek s mjerom</i>
<i>zabavljak sjedi u sredini stola kako bi mogao pričati i biti stalno u centru pažnje</i>
<i>tračar je uvijek zanimljiv, ali neka sjedi do domaćina kako bi ga mogao uvijek kontrolirati i da ogovaranje ne odu predaleko</i>

Točenje i posluživanje otvorenog piva

Optimalna temperatura i vlažnost čaše, preduvjeti su da i pivo s nedovoljnom količinom ugljičnog dioksida, natočeno u čašu ima lijep i krunast izgled pjene. Ako je pivo u bačvi pretoplo njegovo istakanje traje znatno duže nego istakanje hladnog piva. temperatura za konzumiranje točenog piva je 8 °C ljeti i 10 °C zimi. Točenje zahtijeva vrlo pažljiv postupak. Čaša treba biti u kosom položaju u odnosu na otvorenu slavinu. Pivo teče na bližu stjenku čaše, koja se prvo napuni do polovine. Zatim slijedi „naknadno točenje“, pri kojem treba slavinu uroniti u pivo. Lijepa kruna od pjene dobiva se slijedećim postupkom: slavina se otvara na mahove tj. kratke i brze prekide.

Čistoća šanka i čaša je neophodna. U pivske čaše se ne smije točiti ništa drugo osim piva, prije svega tekućine koje imaju masnoće, kao mlijeko. Masnoća stvara masni sloj na čaši koji sprječava pravilan rast pjene (pjena brzo pada i pivo je neugledno). Za točena piva koriste se „šank“ čaše, jednostavne su i praktične, izrađene su iz prešanog stakla visoke izdržljivosti i većinom su debelih stijeni.

Sadržaj je različit, od 1 l (veliki krigl), 0,5 l (manji krigl), 0,3 l (čaše) i u zalagajnicama od 1/8 l popularno zvane u Njemačkoj i Austriji „zvižduk“ (Piff).

Točeno se pivo do gosta nosi na pladnju i postavlja pred njega s desne strane, na pivski tanjurić ili pivski podmetač. Podmetač je obično izrađen od višebojnog papira i reklamni je materijal pivovare. Ako podmetača nema, poslužitelj postavlja čašu s pivom na stolnjak, ali prije toga briše dno čaše ubrusom. Natočeno pivo treba brzo poslužiti, dok mu je pjena još visoka. Pri tome gost ne smije biti oštećen u količini, tj. da se umjesto piva posluži pjena. Oznaka količine na čaši je 12 mm ispod ruba čaše, jer se pjena ne računa u volumen piva.

Posluživanje piva u boci

Pivo u boci mora biti propisno ohlađeno (oko 8 °C). Poslužitelj otvara bocu pred gostom i natače pivo u stolnu čašu čiji je oblik primjeren tipu i vrsti piva. Stolne čaše su kvalitetnije izrade i većinom su od kristalnog stakla u standardnim oblicima. Stolne čaše nisu baždarene. Pivarski stručnjaci kažu da su za konzumaciju piva idealna tri oblika čaša: tulipan, pokal i cilindrični oblik (pivski švenker - trbušasta čaša). Pivo se mora točiti pod kutom od 135 o, s visine od sedam do deset centimetara. Visina pjene mora iznositi 3 -4 cm, a njena trajnost najmanje 3 minute. Boca se drži u desnoj ruci a čaša u lijevoj malo ukošena. Ako se čaša drži ravno kod točenja gubi se velika količina ugljičnog dioksida koji izgrađuje previše pjene. Poslije točenja ne smije se zaboraviti obrisati bocu ubrusom.

Koje pivo umjesto kojih vina (Sljubljivanje jela i piva)

Ugledni restorani imaju pivsku kartu istaknutu, jednako, kao i vinsku. Znalci tvrde da uvriježena pravila - koje vino ide uz koje jelo - jednako vrijede i za pivo.

Tijekom obroka može se piti i više vrsta piva, kao što se pije i nekoliko vrsta vina, ali ne više od četiri vrste, ovim redoslijedom: *premium lager*, nakon toga *lagano visoko prevrelo pivo*, *kiselkastog* ili *voćnog okusa*, te pivo s *izraženom sladnom aromom* (tamno). Kiselkasto ili voćno pivo možete uspješno zamijeniti pivskom mješavinom s dodatkom limunade, naranče ili voćnog sirupa)

Što će te popiti prije, tijekom ili poslije jela, ovisi o mnogočemu, o običajima, navikama i osobnim sklonostima. Pregled, koji vam nudimo, ne smatrajte krutim pravilom, već samo pokazateljem koji će vam pomoći pri donošenju odluka.

<i>Aperitiv</i>	pored žestokog pića ili piva* može se ponuditi suhi pjenušac, jako suho bijelo aromatično vino, vermut suhi, bermet. *svijetla, visoko prevrela/suha/piva plzenskog tipa ili gorče ale piva, kao i pivske mješavine Pivo pobuđuje apetit i izlučivanje želučanog soka, pa se mala količina gotovo svakog piva može preporučiti prije jela. Ipak, prednost treba dati svijetlim, visoko prevrelim (suhim) pivima plzenskog tipa ili gorčim ale pivima (u Belgiji su to npr. Orval, Chimay White ili Duvel; u Engleskoj, Young's Special London Ale). Brojne pivske mješavine osobito one sa žestokim pićima (Boiler, Churchill, Dog's nose, Bosanska velika lopta) također su dobri aperitivi.
<i>hladna zakuska (predjelo)</i>	prema vrsti jela različito je i piće ali se općenito smatra da najbolje odgovara pivo, lagana reska bijela vina, suha ružičasta i suha bijela vina ali i Wodka.
<i>predjelo od jaja</i>	lager ili trapist pivo
<i>predjela od sira, marinirana i dimljene ribe</i>	kiselkasta piva (npr. belgijsko Lambic ili crveno alea)
<i>tatarski biftek</i>	Tko nije čuo za Tatarski biftek, ovo znamenito marinirano jelo koje pripada svijetu visokog kulinarstva? No, mnogi ne znaju da se u završnoj fazi njegove pripreme, za stolom, pred gostom, među inim dodacima umjesto konjaka koristi pivska pjena. Isto tako, mnogi znaju da se uz to profinjeno jelo pije lagano crveno vino, ali ne znaju da podjednako prija <i>lagano pivo</i> .
<i>samonikle šparoge (same ili s jajima)</i>	lager pivo. Svježe šparoge nisu svakidašnja hrana, pripadaju u onu vrstu hrane, koja se ne slaže s vinom, ali se zato izvanredno slaže s pivom. U nekim dijelovima Europe (Alsace, Švicarska, južna Njemačka, Westfalija) u svibnju započinje sezona plantažno uzgojenih zelenih i žutih šparoga koje se poslužuju sa šunkom ili kajganom i zalijevaju tradicionalnim lager pivom. Belgijanci pri tome daju prednost trapističkom pivu Tripel, s karakterističnim okusom korijandera i voća.
<i>losos</i>	najbolje mu odgovara visokoprevrelo pivo, dortmuskog tipa, radi njegove „suhoće“ i osvježavajućih svojstava koja pojačavaju okus ribe

juha	uz juhu se ne pije pivo, ali ako je juha pripremljena s pivom tada se pije isto pivo
<i>gulaš, grah i kari juha</i>	pivo, tamno jače
<i>riblja jela (svježa i kiselkasta)</i>	pilsner i pšenična piva
<i>bijela riba (štuka, šaran); ribe čvršćeg mesa)</i>	gorče pivo plzenskog tipa
<i>dimljena riba</i>	dimljeno pivo (Rauchbier), svijetla piva Uz sirovu, mariniranu, dimljenu i pečenu ribu idu kiselkasta piva, poput belgijskog Lambic ili crvenog ale piva. Dimljenoj ribi odgovara Dimljeno pivo. Ako se uz ovakvu ribu poslužuju kakvi umaci, njihov se okus može oplemeniti s malo piva. U nas samo „neznalice” piju pivo uz ribu, a u Danskoj i sjevernoj Njemačkoj nezamislivo je da se uz salamurenu haringu, preko koje je složen luk izrezan na kolute i koja je poskropljena salamurum i s malo aromatičnog octa, ne pije pivo. Danci (kao i drugi sjevernjaci) poznati su po svojim sendvičima. Kriška bijelog kruha namazana posebnom vrstom maslaca „smør” (zlatnožute boje, čiji okus podsjeća na lješnjak) osnova je za nadaleko čuveni sendvič „smørrebrød” (kruh s maslacem). Osim kuhane šunke i nekoliko vrsta kobasice, na tu se osnovu mogu dodati kavijar, guščja jetra, razne majoneze s račićima, usoljena i marinirana riba, te kuhana govedina i salata. Smørrebrød se konzumira u nizu malih ugostiteljskih objekata, kao u drugim zemljama hot-dog, hamburger, fish and chips ili pizza. Uz smørrebrød se obvezno pije pivo. Ako se konzumira pizza ili sendvič sa slanim ribicama, tada se piju piva koja ne smiju biti jako gorka, jer gorčina potencira kiselost rajčice i slanost ribica. Piju se blago zahmeljena svijetla piva s 3,5 % alkohola. Svakako se izbjegavaju tamna i svijetla piva s mnogo alkohola, jer jedno i drugo smanjuju delikatnu aromu tih jela. U nas je nepisano pravilo da uz bijelu ribu dolazi suho bijelo vino. U sjevernoj Europi se često umjesto vina koristi nešto gorče pivo plzenskog tipa. Ono služi kao sastojak različitih umaka koji se poslužuju s ribom ili kao glavno piće. To se posebno odnosi na ribe nešto čvršćeg mesa, kao što je bakalar, štuka ili šaran. Uz lososa ili drugu teže probavljivu ribu Nijemci najviše vole visoko prevrelo pivo dortmundskog tipa, jer „suhoca” i osvježavajuća svojstva tih piva pojačavaju okus ribe.
<i>školjke, mekušci, rakovi</i>	pivo Stout i Porter, neki preferiraju Guinness ili Black Velvet. Malo je naših gurmana koji bi uz školjke posegnuli za pivom, pogotovo onim tipa Stout i Porter. Ipak, to su piva koje se dobro slažu ne samo s kamenicama i dagnjama nego i drugim mekušcima, rakovicama i rakovima. Neki sladokusci najviše vole Guinness i drže da uz kamenice prija bolje od šampanjca, dok drugi daju prednost pivu Black Velvet.
<i>mesna jela (jaka i blaga)</i>	tamna piva

	Tko nije čuo za bavarsku bijelu kobasicu (Weisswurst) koja se poslužuje u Münchenskim pivnicama samo do podneva i tako dobro slaže sa zlatnožutim lagerom ili pšeničnim pivom. Gurmani kažu da bijela kobasica ne smije čuti podnevnu zvonjavu. Nešto sjevernije, Nijemci jedu crvenu pivsku kobasicu (Mettwurst) ili krvavicu, uz koje se pije Kölsch ili Altbier. Belgijanci drže da uz takve kobasice bolje „leži” trpki okus pravog Gueuze piva. U Regensburgu se jede Knockwurst, tvrda, suha kobasica i uz nju legendarna povrtica (Weichser Radi), oguljena na ploške, izrezana i samo posoljena. Bremen je poznat po svojem krepkom jelu od kelja, krumpira, sočnih kobasica i suhog mesa (Kohl und Pinkel) koje se u hladnijim danima konzumira uz obvezatno pivo. Kao aperitiv pije se domaća rakija od krumpira ili žita, tzv. Bistrica (izvorno der Klare). Domaći svijet obično tu rakiju pije uz pivo. U Kölnskim gostionicama poslužuje se raženi kruh sa sirom i nefiltriranim Kölschom. U Vestfaliji treba kušati dimljenu šunku s Pumperniklom, specijalnim raženim kruhom. Uz to najbolje prijaju Korn ili Steinhäger, poznate vrste žitnih rakija i nakon toga pivo. Uz talijanske, austrijske, mađarske i naše kobasice te salame najbolje prija bečki tip lager piva. Konzumiranjem dimljenih kobasica i suhog mesa uz Dimljeno pivo postiže se vrhunac okusa. Takva piva u nas nema, ali ako sami pravite kobasice, dodajte u mesnu smjesu malo piva. Konzumiranjem tako pripremljene kobasice, uz pivo koje obično pijete, upoznat ćete novi, posebno ugodan okus. Sličan rezultat daje obična dimljena kobasica koju možete poslužiti sa senfom u koji ste prethodno umiješali žlicu dobro zahmeljenog piva.
<i>piletina, svinjetina i junetina</i>	lager piva U pripremi jela od pilete i svinjetine mogu se upotrebljavati sve vrste piva tipa lager. Ipak, prednost treba dati nešto manje prevrelim pivima slasnog okusa. To su dortmundske i bečke vrste lager piva. Naravno, ta se piva i piju uz onu vrstu mesa koja se često priprema na ražnju, peče ili pirja, te poslužuje s okruglicama ili valjušcima. U Münchenskim se pivnicama obvezno poslužuje pečeni buncek (Schweinshaxe) i piletina s ražnja (Bräthänchen), u Nürnbergu, svinjska plečka s valjušcima (Schäufele), a u Regensburgu pečenka (Regensburger Brät). Svatko tko je zalijevao odojka na ražnju, a nakon toga za stolom hladnim pivom, također zna da se domaća piva slažu s jelima od pilete i svinjetine.
<i>roštilj, ražanj</i>	nešto manje prevrela piva s izraženijim slanim okusom (gurmani preporučuju dimljeno pivo, Porter ili Stout)
<i>divljač</i>	crna piva
<i>janjetina ili ovčetina</i>	crna piva Crvenom mesu više odgovaraju crvena vina, pa sukladno tome i jače obojena piva voćnog okusa. To su, prije svega, piva gornjeg vrenja, dakle, ale i Altbier. Općenito se misli da engleska kuhinja ne zavređuje pozornost gurmana. No, ako se ikada nađete u dobrom staroengleskom restoranu, ne propustite priliku, kušajte goveđu pečenku i Yorkshire

	pudding, te sve zalijte s klasičnim Pale aleom. Specifična aroma tog tipično engleskog priloga od brašna, jaja i maslaca, potječe od tog istog piva koje se dodaje tijestu prije pečenja. U gotovo svakom engleskom pubu može se naručiti također klasična, ali mnogo jeftinija engleska hrana, vruća pita od mesa ili bubrega, začinjena paprom, koja se izvanredno slaže s relativno toplim ale pivom. Uz divljač se pije puniji Brown ale. Naši pivoljupci znaju da uz mladu janjetinu s raznja prija gotovo svako hladno pivo. Ipak, prednost treba dati onima nešto „više” boje, jer su proizvedena samo od slada, pa su punijeg sladnog okusa.
fondue	Uz ovo poznato jelo od sira ili mesa, što ga za stolom pripremaju sami gosti u mnogim restoranima, najbolje prija uz pivo. Uz fondue od sira kušajte jako ili umjereno zahmeljena piva. Uz fondue od mesa pričaju piva sladnog okusa, izraženije crvene do crvenosmeđe boje.
pizza	Iako je pizza jelo koje najbolje prija sa crvenim južnotalijanskim vinom, mnogi je konzumiraju uz pivo. Slatkast okus kuhane rajčice i karakterističan začim (origano), ne slažu se najbolje s običnim lager pivom. No, svako pivo sladnog, pomalo slatkastog okusa karakterističnog za bečki tip piva, dobro prija uz pizzu.
salate	sladno pivo Salate nisu jela uz koja se pije pivo. No, u dobrim će vam restoranima ponuditi izbor octa i ulja različite vrste da salatu sami začinite. Među njima je i slatni ocat, dobiven octeno-kiselom oksidacijom alkoholno prevrele sladovine, dakle, piva. Neki ljubitelji vinske kapljice zakiseljavaju salatu suhim i nešto kiselijim vinima, umjesto octom ili limunom. Isto tako, neki pivoljupci u istu svrhu koriste pivo, pa dolaze u obzir samo kiselija piva, kao što su npr. Berliner Weisse ili Gueuze. Druge vrste piva naprosto nisu dosta kisela, pa želite li ih koristiti u tu svrhu, kombinirajte ih sa slatnim octom. No, u Njemačkoj se jedu kiseli krastavci i na ploške izrezana i posoljena povrtnica, kao osobito dobra međujela uz pivo.
svježi nedozreli sir	lagana svijetla piva Belgija je zemlja s najviše piva na svijetu, pa nije čudno da upravo tamo postoji najveći broj idealnih kombinacija sir - pivo. Najčešće, „jaki” sirevi poput Limburgera, zreloga Gouda ili sira Cheddar zahtijevaju jaka i umjereno zahmeljena piva. Belgija ima puno upravo takvih piva. U Nizozemskoj u tu svrhu koriste jako ječmeno vino (Arcener Grande Prestige), a u Engleskoj neka vrlo jaka ale piva. Najbolje su kombinacije koje usklađuju kiseline iz piva s kiselinama iz sira. Neki se sirevi dobro miješaju s pivom i koriste za pripremu namaza, krema i umaka. Zanimljivo je da su u Velikoj Britaniji neke vrste sira (Ratland i Somerton) pripremljene s pivom. Poseban ritual pivoljubaca je uživanja u čaši vrlo začinjena tamnog piva s iznimno jakim sirom.

jaki sirevi	jaka i umjereno zahmeljena piva
desert sa svježim voćem	pšenična piva i belgijska piva Većina pšeničnih piva ima zaokružen gorkoslatkast okus, koji dobro prija uz savijače i druge deserte pripremljene od voća. To posebno vrijedi za bijela belgijska piva s karakterističnim okusom po naranči. Voćna su piva, naravno, primjerena desertima od istovrsnog voća, pa Kriek najbolje „ide” s desertom od trešanja. Uz kolače, pripremljene od suhog voća, pudinga i kreme s okusom marcipana i čokolade, prijaju dvostruko sladna piva (Doppel Bock), samostanska piva (Trapist i Abbey), ječmena piva, jaki Porter ili slatki Stout. Prigodno švicarsko pivo Samichlaus izvanredno se slaže sa čokoladom, npr. od jakog piva može se pripremiti i Sorbet.
kolači od suhog voća, pudinzi, kreme	dvostruko sladna piva, samostanska piva, ječmena piva, jaki Porter ili slatki Stout
savijače i drugi deserti pripremljeni s voćem	pšenična piva, posebno bijela belgijska piva
uz kolače pripremljene od suhog voća, pudinga i kreme s okusom marcipana i čokolade	dvostruko sladna piva (Doppel Bock), samostanska piva (Trapist i Abbey), ječmena piva, jaki Porter ili slatki Stout.
čokoladni deserti	crna piva
digestiv	pomalo slatkasto pivo, dvostruko sladno pivo, ječmena piva i škotski ale
nakon obroka pije se	jako pivo i žitna rakija (pomiješano)
raženi kruh	najbolje mu odgovara nefiltrirano pivo
pizze ili sendviči	umjereno goraka piva, blago ohmeljena piva s 3,5 % alkohola

Deset zlatnih pravila o pivu

Uživajući u pivu i ljeti i zimi, jer pivo se ne pije samo ljeti da utaži žeđ, nego da se uživa u njemu kao i u vinu, prisjetimo se još jednom „deset zlatnih pravila”.

1.

Ne pijte pivo izravno iz boce, pogotovo ne iz limenke, jer to nijedan pivoljubac neće učiniti. Zapjenjeno dobro pivo u čaši tek će tada pokazati svoju draž.

2.

Pravilni odabir čaše za pivo često je važniji nego kod vina.

3.

Pivo točite u čaše tako da se stvara pjena. Mlaz neka teče po sredini čaše. Pazite kod pšeničnih piva, jer ne vole preobilnu pjenu.

4.

Pivo točite u suhe i hladne čaše, osim pšeničnih piva koje valja namočiti s nekoliko kapi vode.

5.

Ne hladite previše pivo, jer će te mnoga od njih time uništiti.

6.

Pivo se ne pijucka, to nije liker ni konjak, gutljaj treba ispuniti usnu šupljinu kako bi se osjetio puni okus.

7.

Dobro pivo popijte prije jela, kao aperitiv, za pripremu nastupajuće gastronomske užitke.

8.

Plemenita „gorčina” u pivu potječe od dobrog hmelja dok svaka druga ukazuje na loše skladišteno ili čak pokvareno pivo.

9.

Okus po laganoj limunskoj kiselosti odlika je vrlo finih pšeničnih piva (npr., belgijski Hoegaarden ili Berliner Weisse), dok je kod većine drugih piva znak lošeg proizvoda, pa čak i nepoželjnih bakterija.

10.

Pivske boce držite na tamnom mjestu u okomitom položaju, osim ako su posebne vrste piva začepljene plutanim čepovima. Tada ih skladište položene, kao i vino.

Sadržaj:

PONAŠANJE ZA STOLOM

ponašanje u ugostiteljskom objektu

hotelska blagovaonica

u znaku pribora za jelo (nož, žlica, vilica)

žlica

Mala žlica

vilica

Mala vilica

specijalni pribor za jelo

ponašanje za stolom

Ruka

kako upotrebljavati pojedini pribor i kako

jesti

predjelo

juha

jela od jaja

ribe, rakovi i školjke

meso

perad

guščja jetra

pastetice

kobasice

tjestenina /špageti, makaroni, sitna

tjestenina i kuhana tijesta/

riža

varivo

povrće

krumpir

artičoke

šparoge

salata

kolači

sladoled

kreme, pudinzi, voćne salate (sa ili bez

tučenog vrhnja) i slično

kompot

sir

voće

kava, čaj

držanje čaša

napomene

postupak s ubrusom

Čaše

Posluživanje pića

Ono si što jedeš

Raspored za stolom

Pivo

Otvorena pića

Pripremni radovi

Posluživanje

Točenje i posluživanje otvorenog piva

Posluživanje piva u boci

Pregled odgovarajućih pića prema vrsti jela

Deset zlatnih pravila o pivu

O autoru



P - začín jelu
I - miješano piće, alkemija mašte i alkohola
V
O



ZLATAN NADVORNIK

Usta savršeno zadovoljna čovjeka ispunjena su pivom

Općenito se drži da je piti pivo mnogo lakše nego kuhati s njim. Međutim, u nekim je zemljama vrlo razvijen taj oblik gastronomije, jer pivo, poput vina, jelima daje poseban, nov, ponekad sasvim pikantan okus. Želite li ga okusiti, pokušajte pripremiti neko od takvih jela. Izbor je zaista velik. Počnite s najjednostavnijim, osnovnim pivskim tijestom, a onda kroz njega provucite bilo koju namirnicu za pohanje. U tu svrhu možete upotrijebiti svako svijetlo pivo, koje će osobito prijati uz tako pripremljeno jelo.

Kuhanje s pivom



Kuhanje s pivom priznati je oblik gastronomije. Poput vina i pivo se koristi u pripremi različitih jela. *Piti pivo lakše je nego kuhati s njim*, kažu majstori kuhinje. No, uporabom piva postiže se novi okus. Opće je poznato da prilikom pečenja mesa, npr. odojka, hladno pivo premazano preko kože pečenke ima za posljedicu posve nov okus. Pivo umjesto mlijeka u smjesi za pohanje dat će pohanoj piletini ili svinjskom odresku sasvim specifičnu hrskavu koru. Umaci s pivom imaju pikantan okus. Marinade na bazi octa dobivaju poseban okus ako im se doda pivo. Ako se pivo doda tijestu s jajima, ono postaje prozračno, tj. bolje „naraste”. Dizano se tijesto može pripremiti s pivom umjesto s kvascem. Ako domaćica zaboravi kupiti kvasac, dobro će poslužiti malo piva pomiješanog s brašnom i ostavljenog na toplom da naraste.

Svaki novi naputak o jelu koje se priprema s pivom treba uvijek praktično kušati, jer se tako mogu najbolje uskladiti svi detalji okusa jela. Prva zapovijed za primjenu piva u

kulinarstvu glasi: *bezuvjetno oprezno dozirati*. Kuhanje s pivom je „štedljivije” nego kuhanje s vinom, jer se jelima dodaje za 2/3 manje piva nego vina. Inače, postoji opasnost da jelo ili umak dobije gorkast okus. Ako se to ipak dogodi zbog prevelike količine piva, preporučuje se jelu dodati malo šećera.

Vrsta piva za kuhanje ovisi o obilježju glavnog sastojka jela. Divljač se slaže sa snažnim plzenskim (Pilsner) i starim pivom. Staro pivo (Altbier) daje tijestu lijepu boju; pšenično pivo (Weizenbier) daje jelu finu nijansu okusa (npr. mesu kunića). U pripremi ribe treba biti oprezan jer se prekomjernim dodavanjem piva može nanijeti velika šteta. Stoga, osim velike opreznosti treba upotrebljavati bezalkoholna piva ili piva s vrlo malo alkohola. Pivo se dodaje i gustim juhama, odnosno jušnim jelima s velikim komadima mesa (marmite), te fondueu posebno ako se radi od govedine.

Kulinarski način pripreme à la Orly svjetski je priznat način primjene piva u kulinarstvu (pivsko tijesto).

Belgija je poznata ne samo po svojim odličnim pivima nego i po kulinarskim čudima s pivom, koja se poslužuju u mnogim restoranima. Na prvom je mjestu zec „Fonteyne” na pivu, pripremljen s pivom Goudenband, koje ne samo da je jedno od najboljih piva nego se i najviše koristi za kuhanje zbog neobično ugodna okusa. Glasovita je i marinirana svinjetina s višnjama, za koju se upotrebljava Kriek pivo. Nezaobilazna je salata začinjena s Lambick pivom, file od bakalara s umakom koji se priprema od piva Tripel i izdanaka hmelja i konzumira s Duvel pivom. Konjetina u pivu i lignje u umaku s pivom Gueuze samo su još neka od belgijskih jela iz bogate kulinarske ponude s pivom.

Neka od tih jela, ali i mnoga druga, nude se s različitim pivima na pivarskoj svečanosti u čast Svetog Arnolda. On je tu čast zaslužio za vrijeme velike epidemije kuge, koja je pogodila Flandriju u srednjem vijeku. Legenda kaže da je preporučio ljudima da umjesto onečišćene vode piju pivo, nakon čega je epidemija prestala. Proglašen je svecem iako je hvalio *opojna i čarobna svojstva piva, tj. pjenušave tekućine*. Koliko su Belgija, a posebno Bruxelles sa svojih 180 restorana i bistroa vezani na gastronomiju, pokazuju i imena nekih briselskih ulica. To su *Ulica mesa i rakova, Prilaz malina, Ulica haringa, Ulica pileće tržnice, Ulica ribara* itd.

Naputci za pripremu jela s pivom

Gramatka - juha od piva

Sastojci: 0,85 - 0,90 l svijetlog piva, malo cimeta, 4 žlice šećera, 1 žlica maslaca i 4 kriške suhog kruha.

Pivo treba kuhati s cimetom i šećerom te dodati maslac. Čim provri, možete dodati izmrvljeni kruh i odmah poslužiti.

Slatka juha od piva

Sastojci: 0,5 l mlijeka, malo cimeta, 2 dag škrobnog brašna, 0,5 l svijetlog piva, šećera prema želji, žumance, malo vinjaka ili trešnjevače.

Mlijeko treba skuhati s cimetom, dodati škrobno brašno razmućeno u malo hladne vode i ponovno zakuhati. Nakon toga se doda pivo, zagrije do vrenja, zašećeri i umiješa razmućeno žumance. Na kraju se prema okusu doda malo vinjaka ili trešnjevače.

Poljska juha od piva

Sastojci: 7,5 dl piva, 2,5 dl gustog kiselog vrhnja, 4 žumanca, 20 dag svježeg kravljeg sira.

U pivo treba uliti 2,5 dl vode, zagrijati da provri te umiješati vrhnje pomiješano sa žumancima. Prije nego ponovno provri, skinuti s plamena. U jušnik staviti protisnuti sir i pomalo umiješati u vrelu juhu. Može se pripremati i slatka varijanta te juhe, tj. u pivu se prokuha malo cimeta, 2 - 3 klinčića i 10 dag šećera. Ostalo je sve jednako. Slana i slatka juha se odmah poslužuju. Ne smije se dugo kuhati da pivo ne ishlapi.

Berlinska juha s pivom

Sastojci: 5 dag kruha, 2 žlice brašna, 1 dl piva (tamnog ili svijetlog), cimet, sol, oraščić, 4 žumanca, 1 dl ruma, 1 dl bijelog vina, 4 kocke šećera i kriška limuna.

Propržite brašno na maslacu i uz miješanje dodajte pivo. Kuhajte 15 minuta uz dodatak cimeta, soli i oraščića. Posebno izmiješajte žumance, rum, bijelo vino, šećer i limun. Polako umutite u juhu kako se ne bi stvorile grudice. Prokuhajte još malo s dodatkom čiste, bistre, tople juhe. Poslužite s prepečenim kruhom.

Riblja juha sjevernog mora

Sastojci (za 6 osoba): 1 kg male sezonske ribe (mala ugotica ili pišmoljčić), 1 iverak zlatopjeg (šašara), 1 maloglavi iverak, 1 komad manjića, 1 mali rep oblića; 1 kg dagnji, 100 g očišćenih repova kozica, 2 dl suhog bijelog vina, 3 dl svijetlog piva, 75 g maslaca, 2 žumanca, 1 dl slatkog vrhnja, 25 g brašna, 2 glavice luka, 1 režanj češnjaka, 2 grančice celera, list lovora, majčina dušica, 1 žličica iskosane krasuljice, 1 limun, dobar prstohvat šafrana, papar, sol.

Riblje filete očistite i narežite na kockice od 1,5 cm. Od ribljih kosti, luka, celera, majčine dušice, lovora, češnjaka, piva, limunova soka i vode pripremite 1 l ribljeg temeljca. Dagnje poširajte s bijelim vinom, celerom, lukom i paprom. Kad se školjke otvore, odmah ih izvadite iz ljuštura, a temeljac od poširanja ostavite da malo stoji. Komadiće ribe složite u duboku vatrostalnu posudu, obilno namazanu maslacem, prelijte temeljcem od dagnji i poširajte 5 minuta. Riblji temeljac obojite šafranom, procijedite kroz platnenu tkaninu, zgusnite brašnom, umiješajte 40 g maslaca, pospite krasuljicom, spojite žumancem razmućenim sa slatkim vrhnjem, dodajte repove od kozica i riba zajedno s temeljcem od poširanja. Začinite po ukusu. Poslužite vrlo toplo.

Juha sa žumancima

Sastojci: 0,8 l svijetlog piva, 4 žumanca, 6 žlica šećera, 2 klinčića, malo cimeta, 3 dl vode i prepržene kockice kruha.

Prokuhajte pivo izmiješano s vodom, klinčićima i malo cimeta. U vrelu juhu dodajte umućene žumance sa šećerom. U tanjur stavite prepržene kockice kruha i prelijte ih juhom.

Ujušak na pivarski način

Na maslacu popržite luk, mrkvu, celer, na komadiće izrezanu repu, nekoliko kožica slanine, odrezak pršuta, 2 kg leće koja je prethodno bila nekoliko sati namočena u hladnoj vodi, 1/2 kg krumpira i lovor. Kad je povrće pirjano, dolijte 1 l svijetlog piva i 2 l juhe od telećih kostiju. Gotov ujušak začinite po ukusu. Poslužite uz kriške slanine pržene na maslacu i pržene kockice kruha.

Velška poslastica sa sirom i svijetlim pivom

prema povjesničarima gastronomije najstarije je zabilježeno toplo jelo sa sirom i svijetlim pivom. Legenda govori da je kralj Arthur zajedno sa svojim vitezovima jeo ovo jelo.

Današnji *Wales* ili *Cymru* kako ga Velšani zovu, od davnina je poznat kao zemlja keltskih stočara i pivara. Piva su im bila jaka, i današnja ne sadrže manje od 7 vol % alkohola, a radili su ih od ječma ili pšenice, ponekad i od zobi i začinjali različitim mirodijama i medom.

Sastojci za jelo: 25 dag topljenog sira, 3 žlice mlijeka, 1/2 žličice vuster umaka (worcestershire ili worchstersauce), 1/8 l svijetlog piva, 12 kriški bijelog kruha, 1 žličica senfa, malo papra, papar u zrnu. Sir treba biti punomasna, za mazanje ili kao u izvornom naputku – ribani česterski sir.

Priprema se u dvije varijante.

1. varijanta – u toplo mlijeko stavite narezane komadiće sira i ostavite da odstoje dok se sir ne otopi. Začinite vusterskim umakom, senfom i paprom. Dodajte pivo i zagrijte. U međuvremenu prepržite kruh. U veću zdjelu ili na tanjuriće složite preprženi kruh i prelijte rastopljenom sirnom masom.

2. varijanta - (kad nedostaje izvorni vuster umaka) – sir narežite na sitne komadiće, izmiješajte s vrućim mlijekom na blagoj vatri, dodajte pivo i senf. Kriške bijelog kruha izrežite na 1 cm debelo. Jednu stranu prepecite ili prepržite na maslacu i premažite pripremljenom sirnom kremom i zapecite desetak minuta u zagrijanoj pećnici (ili na roštilju), dok se sir ne otopi.

Ova velška poslastica jede se uz – pivo koje je sastavni dio naputka.

Bavarski lonac

Sastojci: 20 dag mesnate dimljene slanine, 8 velikih krumpira, 1 mrkva, 1 debeli struk poriluka, svežnjić kopra, 1 dl piva, papar i sol.

Slaninu narežite na rezance. Krumpir ogulite i izrežite na štapiće. Poriluk prorežite, operite i narežite. Mrkvu ostružite i naribajte. U loncu istopite slaninu, dodajte poriluk i popržite. Umiješajte mrkvu, papar i sol, zalijte pivom, a prema potrebi dolijte još i vode. Kuhajte da krumpir i mrkva omekšaju. Prije posluživanja dodajte papar i sol te pospite nasjeckanim koprom.

Slane palačinke od krumpira s jajima na oko i pivom

Sastojci: 4 srednje velika krumpira (oguljena i izribana), 1 jaje, 1 dl piva, 2 žlice brašna, sol, papar, ulje za prženje, 4 jaja ispečena na oko, 4 ploške vratine ili šunke, 1 rajčica izrezana na ploške i 4 žlice parmezana

Ribani krumpir malo posolite i ostavite stajati 5 minuta, ocijedite višak soka. Dodajte brašno, jaje, pivo, papar i sol. Sve zajedno izmiješajte i na vrućem ulju ispecite 8 tankih palačinki. Vratinu ili šunku prepržite na malo ulja, a zatim ispržite jaja na oko. Četiri palačinke obložite vratinom i prženim jajima, te pospite parmezanom. Poklopite s preostalim palačinkama i ukasite ploškama rajčice, te s malo vlasca i peršina. Uz palačinke poslužite salatu po želji.

Bukovače nadjevene sirom

Sastojci: 50 dag bukovača, 65 dag sira, pivsko tijesto, 5 dl svijetlog piva, 2 jaja, sol, brašna po potrebi, 1,5 dl ulja.

U pivsko tijesto umiješajte toliko brašna da smjesa bude gušća nego za palačinke. Bukovače možete zamijeniti i drugom vrstom gljiva.

U razmućena jaja dodajte pivo, sol i brašno. Bukovače obrisane mokrom krpom (gljive se ne peru) nadjenite sirom i uronite u smjesu. Izvadite nakon što je sve dobro upilo smjesu i pecite u dubokoj, dobro zagrijanoj, masnoći, do zlatnožute boje.

Šampinjoni u pivskom tijestu

Sastojci: 40 dag šampinjona (pečurke), sok jednog limuna; *nadjev*: 2 manja luka, 1-2 žlice maslaca, bosiljak, 5 dag ribanog sira chamera, sol, papar, malo ribanog muškarnog orašćića, prstohvat (priza) mljevene papričice; *tijesto*: 12,5 dag glatkog brašna, 12,5 dag krumpirova brašna, 2,5 dl svijetlog piva, prstohvat šećera, 4 žutanjka, 4 bjelanjka, sol, papar, ulje za prženje.

Šampinjone očistite, izdubite te pošćkropite sokom limuna, Luk isćkošite i stavite na maslac da lagano zažuti. Stapke od šampinjona također isćkošite na manje komade, pošćkropite sokom limuna te dodajte luku im kratko popirjajte. Bosiljak isćkošite, šampinjone koje se popirjali uklonite s vatre i dodajte im kosani bosiljak i malo ribanog sira. Zaćinite i nadjenite šampinjone (klobuke). Za pivsko tijesto pomiješajte dvije vrste brana, dodajte žutanjke i pivo te malo šećera, sol i papar. Bjelanjke posebno umutite i lagano umiješajte u pivsku smjesu. U tijesto umaćite šampinjone te pržite u dubokom ulju.

Riblje okruglice s pivom

Sastojci: 1 kg ribe, 7 dag maslaca, 10 dag brašna, 1/2 glavice luka, sol, papar, 3 jaja, 3 dl piva, 40 dag rajćice, francuska masnoća (7 dag brašna, 12 g maslaca i 1 žlica slatkog vrhnja).

Ribu skuhaite u uvarku (dekoktu) i odstranite kosti. Uvarak procijedite, a 2 dl odvojite u posebnu posudu te stavite zavrijeti. Kad uzavri, dodajte maslac i ukuhaite brašno. Kuhano tijesto malo ohladite, umiješajte usitnjeno riblje meso i pirjani isćkosani luk te zaćinite. Izmiješana jaja umiješajte u masu, oblikujte okruglice i skuhaite ih u preostaloj tekućini (uvarku). Kuhane okruglice stavite u posudu za posluživanje.

Pivu dodajte oguljene i usitnjene rajćice i francusku masnoću, izmiješajte, zaćinite, zakuhaite i prelijte preko okruglica. Zatim sve zajedno zapećite u pećnici oko 10 minuta.

Tako pripremljene okruglice poslužuju se uz riblja jela po želji. Ipak, treba voditi računa radi li se o morskoj ili rijećnoj ribi, jer se sastav uvelike razlikuje.

Uvarak za rijećnu ribu: 2,5 l vode, 1 dl bijelog (alkoholnog) octa, sol, 20 dag mrćkve, 10 dag luka (ili vlasca), 5 dag peršina s korijenom, papar u zrnu, list zeleni i timijan (majćina dušića).

Uvarak za morsku ribu: 2,5 l vode, 1,5 dl kvasine, sol, papar u zrnu, 1-2 reznja češnjaka, 20 dag mrćkve, 10 dag luka, 5 dag peršina s korijenom, 3 dag korijena celera s listom, lovor, malo ružmarina i 2 masline.

U oba slućaja sastojci se izmiješaju, zakuhaju do vrenja i ostave stajati oko 1 sat.

Koktel uštipci

Sastojci: 14 dag glatkog brašna, malo soli, 4 jaja, 10 dag maslaca, 1,25 l svijetlog piva.

Pivo zakuhajte zajedno s maslacem i solju. Posudu maknite s vatre i naglo dodajte brašno. Miješajte snažno dok se tijesto ne počne odvajati od kuhače i stjenke posude. U još vruće umiješajte jedno po jedno jaje. Miješajte da dobijete jednoličnu sjajnu smjesu. Vrećicu za ukrašavanje kolača napunite smjesom, na otvor stavite zvjezdasti nastavak i oblikujte okrugle rozete. Sve to napravite na papiru za pečenje koji ste stavili na lim. Prvo pecite, u zagrijanoj pećnici na 200 °C, 10 minuta, nakon toga smanjite temperaturu na 150 °C i nastavite peći još 10 minuta. Tijekom pečenja ne otvarajte pećnicu, jer će se tijesto spustiti. Ostavite uštipke da se ohlade, uzdužno ih prerežite i nadjenite nadjevima po želji kao: francuskom salat, koktelom od račića ili pirjanim pečurkama (šampinjoni) s paprikom.

Ribljí grisini

Tradicionalni češki specijalitet priprema se od manje vrijednih vrsta slatkovodne ribe. Najbolje su one sa čvrstim mesom (npr. klen). Pripremite riblje odreske bez kostiju, izrežite na rezance široke 1 cm i dugačke 2 cm. Rezance posolite i uvaljajte u začine po izboru (mljeveni kim, mljevena paprika, žalfija, papar, sol), te u brašno, a zatim ostavite stajati oko pola sata i pržite na vrućem ulju dok ne porumene. Poslužuju se kao zakuska uz pivo.

Riba pečena u tijestu od piva

Sastojci: 1 kg kvalitetnije ribe, 1 limun, 1 žlica iskosanog peršina, 7,5 dl oštrog brašna, 1 žlica ulja za tijesto, 4 žlice ulja za pečenje, 2,5 dl piva, 3 bjelanca i sol.

Ribu očistite, operite, odrežite glave i repove, te posolite. Zatim pospite po ribi s obje strane iskosani peršin, poskropite limunovim sokom i pustite malo stajati. Promiješajte brašno, žlicu ulja i pivo, te pripremite tijesto. Malo posolite i dodajte snijeg od tri bjelanca. U tijesto umočite komade riba i pržite na vrućem ulju. Poslužite sa zelenom i salat od krumpira.

Pirjana riba (odresci ribe) s pivom

Sastojci: 8 komada odrezaka, 3 dl piva, 4 dag maslaca, 4 dag ulja, luk, peršin, 10 g brašna, 10 g maslaca, 8 maslina, 10 kapara, ružmarin, lovor, 1 dl bijelog vina i brašno.

Posoljene odreske ribe pobrašnite i ispecite na maslacu i ulju, prebacite u drugu posudu i prelijte pivom. Na masnoći prepržite iskosani luk i prelijte preostalim količinom piva i vina, začinite, zagrijte do vrenja, te dodajte pomiješani maslac i brašno da zagusti, pa prelijte preko ribe. Kratko vrijeme sve zajedno propirajte i poslužite s pečenim krumpirom.

Filet od lista s pivom

Sastojci: filet od lista, vrhnje, šampinjoni, mrkva, krasuljica (krbuljica), papar, mali komorač (divlja mirodija), maslac, sol, svijetlo pivo i luk vlasac.

Klobuke šampinjona ispirajte, a izrezanu mrkvu i komorač popržite na maslacu. Filet od lista pržite zajedno s iskosanim lukom vlascem i izrezanim strukovima šampinjona. U ujušak od šampinjona umiješajte pivo i dodajte pržene filete. Propirajte, izvadite ih i staviti na toplo mjesto. U ujušak dodajte vrhnje, povrće i krasuljicu. Na svaki filet stavite klobuk šampinjona i prelijte napravljenim ujuškom.

Ribljí savici s jabukama

Sastojci: 60 dag filea od ribe lista ili druge bijele ribe, 50 dag rumenih jabuka, sok 1 limuna, 5 dag brašna, 2 dl jabučnog soka, 1 dl svijetlog piva, 1 žličica currya, 35 dag poriluka, 1 dl jabukovače, 10 dag maslaca, malo cimeta, sol, papar.

Neoguljene jabuke narežite na što tanje kriške i očistite. Kako koju narežete, navlažite je limunovim sokom da ne potamne. Tanke odreske lista malo pobrašnite s jedne strane pa ispržite s polovicom maslaca, zalijte jabučnim sokom i pivom. Pirajte desetak minuta, a često miješajte. Posolite, popaprite, dodajte curry i ostavite na hladnome. Očistite i narežite poriluk, uzmite samo bijeli i svjetlozeleni dio. Ispržite zajedno s kriškicama jabuka i preostalim maslacem. Poslije 3-4 minute zalijte jabukovačom, pospite sasvim malo šećera i obilato curryja. Poslužite sa savicima.

Fileti Saint - Arnould

Sastojci (za 6 osoba): 2 lista (svaki od 50 dag), oko 3 dl piva (Pale Ale), 10 dag mladica hmelja, 15 dag maslaca, 3 iskosana kozjaka, 1 žlica smjese brašna i maslaca, 3 žumanca, 1 dl slatkog vrhnja i 125 g bijelog kruha bez kore.

Izdvojite filete od lista, lijepo ih obrežite, malo istucite i savijte. Dno vatrostalne posude obložite kozjakom propiranim na 50 g maslaca, položite filete, prelijte pivom i marinirajte 30 minuta. Začinite grubo samljevenim paprom i s vrlo malo soli, pokrijte papirom namazanim maslacem i poširajte (temeljac ne smije zakipjeti). Mladice hmelja propirajte na maslacu. Poširane filete izvadite iz temeljca i stavite na pladanj, prekrijte mladica hmelja, pokrijte i čuvajte na toplom. Temeljac lagano prokuhajte i zgusnite smjesom brašna i maslaca. Spojite žumancima i slatkim vrhnjem, a maslac umiješajte lagano lupajući pjenjačom. Dobivenim umakom prelijte filete. Dopunite malim pržencima od bijelog kruha (posušenog u pećnici) koji se neposredno prije posluživanja rumeno isprži u razbistrenom maslacu.

Panirana (pohana) morska mačka

Sastojci: 12 kotleta morske mačke, 2 jaja, 2,5 dl svijetlog piva, 50 - 60 g brašna, malo mlijeka, limun, sol, umak remulada (majoneza, kiseli kapari, kiseli krastavci, kiseli šampinjoni, peršin, luk, vlasac, fileti srdela i senf).

Kotlete posolite, pokapajte limunovim sokom, pobrašnite i umočite u tijesto napravljeno pivom i snijegom. Pohajte i poslužite s remuladom i komadićima limuna.

Orada s pivom

Sastojci: orada, 2 luka, 2 vezice zelenog celera, 2 manja poriluka, 4 kriške kruha, limun, papar, pivo, sol, đumbir i maslac.

Posudu za pečenje namažite maslacem, stavite iskosani zeleni celer, bijeli dio poriluka izrezan na kolute i iskosan luk. Dodajte začine, malo đumbira, izdrobljenu sredinu kruha i limun izrezan na kolute. Preko toga položite očišćenu oradu i prelijte s 2 dl svijetlog piva i komadićima maslaca. Pecite u već zagrijanoj pećnici oko 20 minuta.

Torta od oblića (rumbač) na redovnički način

Sastojci (za 6 osoba): 60 dag filea od oblića kvrgaša (iverak, rumbač) bez kože, 35 dag prhkog tijesta, 50 g mladih izdanaka od hmelja, 4 poriluka (samo bijeli dio), oko 6 dl piva Orval, 10 dag maslaca, 2 kosana kozjaka, 1 žličica iskosane krasuljice, 2 jaja, 2 žumanca i 2,5 dl slatkog vrhnja.

Plitki kalup za torte obložite nezaslađenim prhkim tijestom. Povišeni rub tijesta malo pojačajte (zadebljajte) i okolo naokolo utisnite slastičarskim štipaljkama. Dno izbodite vilicom i pecite tako da zadrži oblik. Bijeli dio poriluka narežite na tanke ploške i malo popržite na maslacu, pazeći da ne potamni. Dolijte pivo, začinite i ukuhajte do volumena manjeg od 1 dl. Poriluk pažljivo ocijedite, a temeljac sačuvajte. Dno tave za ribu namažite i pospite kozjakom. Na to složite filete oblića, posolite, popaprite i podlijte s malo temeljca od poriluka. Pokrijte i lagano poširajte. Ispečenu podlogu od prhkog tijesta obložite krasuljicom, porilukom i mladima hmelja. Ribu izvadite iz temeljca, ocijedite i stavite na obloženo tijesto. Temeljac ukuhajte do polovine, umiješajte tučena jaja, dolijte vrhnje, začinite, dobro izmiješajte i izlijte na ribu. Pospite pahuljicama maslaca i zapecite u toploj pećnici. Poslužuje se kao toplo predjelo.

Trlje marinirane na starinski način

Sastojci (za 6 osoba): 2 kg malih trlja, oko 1 l svijetlog piva, 1 kg krupnih glavica luka, svežnjic začinske zeleni, 15 listića želatine, 2 bjelanca, 12 kiselih krastavaca i 2 limuna.

Ribama odrežite glave i repove, operite ih i narežite na komadiće (oko 25 g). Luk izrežite na vrlo tanke listiće. Zagrijte pivo zajedno s lukom i svežnjem začinske zeleni. Kada tekućina počne strujati (ne smije zakuhati), dodajte u nju komadiće ribe i poširajte ih 15 minuta na slaboj vatri. Posudu maknite s vatre, izvadite luk i komadiće ribe (gotovo hladne) složite u prikladnu zemljanu ili staklenu posudu. Od piva, tučenih bjelanaca i listića želatine (prethodno namočenih u hladnoj vodi) pripremite riblju hladetinu. Začinite po ukusu, protisnite kroz vlažno platno i izlijte (već gotovo hladno) po ribi. Ukrasite ploškama limuna (s užlijebljenom korom) i kiselim krastavčićima složenim u obliku lepeze. Prije posluživanja ostavite na hladnom mjestu 24 sata.

Tuna Orly

Sastojci: 60 dag tune (4 odreska), 1 jaje, 2,5 dl svijetlog piva, sol, 50-60 g brašna, malo mljeka, limun, tirolski umak (majoneza, sok rajčice, hren i vrhnje).

Odreske tune posolite, pokapajte sokom limuna i pobrašnite. Napravite pivsko tijesto i u njemu pohajte odreske. Poslužite s tirolskim umakom (majoneza s rajčicom) i komadićima limuna.

Orly, mjesto u okolini Pariza, okrug Seine. Naziv jelima koje se sastoji u tome da se napravi tekuće tijesto (kao za palačinke) pomoću piva i u nj umoči meso ili riba, koje se zatim stavlja u vruću mast ili ulje.

Odresci oslića s pivom

Sastojci: 1 kg oslića, 1 limun, lovorov list, 2 glavice luka, 1 kisela jabuka, 1 banana, 4 dag maslaca, 2,5 dl svijetlog piva, 2,5 dl ribljeg temeljce, 1,5 dl vrhnja za kuhanje, 2 žličice currya, papar u zrnju, sol.

Od očišćenog oslića napravite odreske (filete) i izrežite ih na veće kocke. Posolite, popaprite i poprskajte sokom limuna. Temeljac napravite (skuhajte u vodi) od glave i repa oslića, soli, papra u zrnju, kriške limuna i lovorovog lista. Luk usitnite, jabuku ogulite i izrežite na kockice, a oguljenu bananu na ploškice. Na zagrijanom maslacu popirajte luk da postane staklast, dodajte curry, jabuku i bananu, te pirajte 5 minuta. Podlijte pivom i temeljcem i kuhajte pet (5) minuta na laganoj vatri. Dodajte ribu i sve zajedno kuhajte još 15 minuta. Kad je riba kuhana, dodajte vrhnje za kuhanje i kratko prokuhajte da se sve zgusne. Poslužite uz kuhanu rižu ili tjesteninu.

Ribarski Waterzoi

Sastojci (za 10 osoba): 50 dag fileta ugotice (pišmoljčić), 50 dag lovrata, 60 dag grdobine narezane na kocke, 4 fileta od lista (svaki po 75 g), 6 poriluka (samo bijeli dio) narezanih na tanke ploškice, 60 g iskosanog luka, 1 boca piva, 4 žumanca, 2,5 dl slatkog vrhnja, 50 g maslaca, 1 g šafrana, 15 - 20 dagnji, 1 svežnjić začinske zeleni, 2 žlice iskosane krasuljice, 1 luk, 2 grančice celera, 2 dl bijelog vina, 1 prstohvat korijandera, sol i papar.

Od 1 l vode, ribljih kosti i obrezotina, te svežnja začinske zeleni pripremite temeljac, procijedite i ukuhajte do 0,5 l. Celer narezan na tanke ploškice, poriluk i luk lagano popržite na rastopljenom maslacu pazeći da sastojci ne potamne. Na to složite komade grdobine, filete ugotice i lovrata. Posolite, popaprite, dodajte šafran i korijander. Pivo zagrijte i prelijte po ribi. Dolijte temeljac i sve prokuhajte. Zatim kuhajte 10 minuta. U malo temeljca (prije izdvojenog) poširajte filete lista. Dagnje kuhajte u bijelom vinu s komadićem celera i 1/2 glavice luka narezanog na tanke listiće. Temeljac od dagnji i listova fileta brižljivo pretočite i izlijte u juhu. Dagnje izvadite iz ljuštura i očistite, filete lista narežite na tri dijela i kad je skoro gotovo, dodajte sve u juhu. Spojite sa žumancima i vrhnjem, posipajte krasuljicom i začinite po ukusu. Poslužiti kipuće.

Pastrva u pivu

Sastojci: 4 pastrve, sok od pola limuna, brašno, 3 manje glavice luka, 1 limun, list lovora, 0,5 l svijetlog piva, sol i papar.

Očišćene pastrve operite u vodi kojoj je dodan sok od pola limuna. Ocijedite ih, osušite i uvaljajte u brašno. Na dno vatrostalne posude stavite ribu, a oko nje kolutove luka i limuna te posipajte iskosanim lovorovim listom, solju i paprom. Prelijte pivom, poklopite aluminijskom folijom i pecite u zagrijanoj pećnici pri temperaturi od 240 °C, 30 - 35 minuta. Maknite foliju i pecite još 10 minuta, te odmah poslužite.

Srdele u pivskom tijestu

Sastav: 1 kg srdela, 18 dag brašna, 3 dl piva, sol, papar, 3 jaja, ulje za prženje.

Srdele očistite, uklonite im glave, operite, otvorite i odvojite od kosti (po želji možete ih malo nakapati sokom limuna), posušite i malo posolite. Brašno stavite u kotlić, dodajte pivo, ulje, sol, žumanjke, lagano promiješajte žlicom i ostavite mirovati 10-tak minuta. Od bjelanjka napravite čvrsti snijeg i lagano ga kuhačem primiješajte tijestu. Srdele umočite u tijesto i pržite na ugrianoj masnoći. Pržene srdele stavite na papirnati ubrus da upije masnoću. Poslužite s tartar umakom.

Pastrva Antoine Clessé

Sastojci (za 6 osoba): 6 pastrva (od 20 do 25 dag), oko 6 dl piva (ale), 3 male mrkve, 6 lučica, 4 žumanca, 22 dag smeđeg maslaca, 2 iskosana kozjaka, smjesa brašna (10 g) i maslaca (15 g), žlica iskosanog peršina i krasuljice, sol i papar.

Pastrve očistite i položite u prikladnu tavu premazanu maslacem i posutu iskosanim kozjakom. Začinite, prelijte pivom i polagano poširajte u pećnici. Dogotovljenim pastrvama skinite kožu, složite ih na pladanj, pokrijte i čuvajte na toplom. Mrkvu i luk narežite na tanke ploške i ispirajte u malo vode s prstohvatom soli i šećera. Temeljac u kome su poširane pastrve propasirajte. Tri četvrtine temeljca prelijte po povrću i prokuhajte, a 1/4 spojite smjesom brašna i maslaca i pustite da malo kipi. Žumance pomiješajte sa smeđim maslacem, umiješajte temeljac i pastrve, a zatim povrće, peršin i krasuljicu. Začinite po ukusu i prelijte po pastrvama. Poslužite vrlo toplo.



Clesse Antoine, rođen 30. svibnja 1816 , a umro je 9. ožujka 1889 , belgijski pjesnik i tekstopisac. Njegovu pjesmu „Pivo“ - „*La bière*“ poznatija kao „*La bière du pays*“ (1852) još danas pjevaju belgijski studenti.



Quels jeux bruyants et quels éclats de rire :
Ce sont encor les Flamands de Téniers !

A plein verre, etc.

Aux souverains portant tout haut leur plainte,
Bourgeois jaloux des droits de la cité,
Nos francs aïeux tout en vidant leur pinte,
Fondaient les arts avec la liberté.

A plein verre, etc.

Quand leurs tribuns, à l'attitude altière,
Faisaient sonner le tocsin des beffrois,
Tous ces fumeurs, tous ces buveurs de bière
Savaient combattre et mourir pour leurs droits.

A plein verre, etc.

Belges, chantons ! à ce refrain à boire,
Peintres, guerriers qui nous illustrent tous,
Géants couchés dans leur linceul de gloire,
Vont s'éveiller pour redire avec nous :

A plein verre, etc.

Salut à toi, bière limpide et blonde !
Je tiens mon verre et le bonheur en main :
Ah ! j'en voudrais verser à tout le monde
Pour le bonheur de tout le genre humain.

A plein verre,

Mes bons amis,

En la buvant, il faut chanter la bière.

A plein verre,

Mes bons amis,

Il faut chanter la bière du pays !

LA BIÈRE.

Musique de l'auteur. — si.

A plein verre,
Mes bons amis,
En la buvant, il faut chanter la bière.
A plein verre,
Mes bons amis,
Il faut chanter la bière du pays !

Elle a vraiment d'une bière flamande
L'air avenant, l'éclat et la douceur ;
Joyeux Wallons, elle nous affriande
Et le faro trouve en elle une sœur.

A plein verre, etc.

Voyez là-bas la kermesse en délire :
Les pots sont pleins : jouez, ménétriers !

La Bière. — 61.
Musique d'Antoine Clesse.

Al - plein ver - re, Mes bons a - mis, En la bu -
- vant, il faut chanter la bi - ère ! Al - plein verre, Mes bons a -
- mis, Il faut chanter la bière du pa -
- ys. — Elle a vraiment d'une bière fla -
- mande l'air a - venant, l'éclat et la dou - ceur ;
Joyeux Wallons, el - le nous af - fri - an - de
Et le Fa - ro trouve en elle a - ve - nue. Al - plein ver -

Šaran s pivom I. način

Sastojci: šaran, 10 dag luka, 5 dag zeleni za juhu, sol, timijan, 3 dag povrća, 3 dl svijetlog (ili tamnog) piva, limunov sok i ulje.

Na ulju propirajte iskosani luk i zelen za juhu, dodajte sol, timijan i usitnjeno povrće. Na propirjanu zelen stavite očišćenog šarana i podlijte pivom. Pokriveno pecite u prethodno zagrijanoj pećnici oko 20 - 30 minuta. Prilikom pečenja pazite da pivo potpuno ne ispari. Ribu stavite na poslužavnik, a u posebnoj posudi poslužite umak od pečenja, doraden s malo limunovog soka. Pikantno začinite limunovim sokom, promiješajte i poslužite s kuhanim krumpirom posutim peršinom.

Šaran s pivom na II. način

Sastojci: šaran, prošarana slanina, 1 dl vrhnja, 0,5 l piva i nadjev. Nadjev se sastoji od 30 g mesa oslića, 2 iskosana vlasca, 6 g narezanih i na maslu pirjanih šampinjona, 1 žličica kosanog peršina, 1 žličica crvene slatke paprike, sol i 2 - 3 bjelanca.

Šarana očistite, nabodite komadićima (trakama) slanine i ispunite pripremljenim nadjevom. Nadjev pripremite tako da na maslacu ispirjate izrezanu mrkvu, iskosani luk i pola na tanko izrezanog celera, dodate meso oslića, šampinjone i bjelance. Sve izmiješajte u jednoličnu masu. Nadjevenog šarana stavite u posudu za pečenje, prelijte s 0,5 l svijetlog

piva, posolite, prekrijte papirom zamašćenim maslacem i stavite u pećnicu. Kada je gotovo, šarana stavite na pladanj i držite na toplom. U preostalu masu (ujušak) dodajte 1 dl vrhnja, ocijedite i propirajte na maslacu. Prelijte preko šarana i poslužite.

Šaran u umaku od piva

Sastojci: šaran, glavica luka, dosta mrkve i celera, lovorov list, 2 klinčića, sol, papar, 0,5 l tamnog piva, 2 ploške limuna, čajna žličica šećera, 8 do 10 g medenjaka, 5 dag maslaca ili ulja.

Živom šaranu ispustite krv u posudicu s malo octa. Šarana očistite i izrežite na komade. Luk i mrkvu fino iskosajte i zajedno sa začinima skuhajte u malo vode. Procijedite, dodajte pivo, ploške limuna, šećer i šaranovu krv te, uz neprekidno miješanje, dodajte toliko dobro smrvljenih medenjaka da nastane pjenasti umak. Umak treba zagrijati i 10 minuta držati pri visokoj temperaturi, ali ne smije kipjeti. Po ukusu dodajte soli ili limunovog soka, te stavite komade šarana i polagano ih pirjajte dok ne omekšaju. Prije posluživanja izvadite ploške limuna i dodajte rastopljeni maslac.

Šaran u umaku od piva, II. način

Sastojci (za 6 osoba): 1,2 kg šarana (6 odrezaka), 2,5 dl piva, 1 glavica luka, 2 žlice koncentrata od rajčice, 75 g slatkog vrhnja, 6 kriški kruha, sol i papar.

Kruh ispecite u tosteru. Iskosani luk ispržite na maslacu, dolijte pivo, stavite ribu, posolite i popaprite. Na laganoj vatri kuhajte 20 minuta. Ribu izvadite i stavite na kriške kruha. Stavite na toplo. U umak dodajte rajčicu i kuhajte dok se smjesa ne ukuha do polovine, dodajte vrhnje i prelijte preko ribe.

Jegulja u umaku od piva

Sastojci: 1 kg jegulje, maslac, 2 manje glavice luka, 1,5 dl tamnog piva, sol, 1/2 čajne žličice žalfije, gotovi umak za pečenje (1 vrećica) i limunov sok.

Jegulju očistite, operite, posušite i izrežite na komade od 5 cm. Rastopite maslac, dodajte iskosani luk i pirjajte. Dolijte pivo, posolite, pospite žalfijom i pirjajte poklopljeno još 10 minuta. Gotovi umak za pečenje izmiješajte s malo piva, dodajte malo vrućeg soka od pirjanja, izmiješajte, prelijte preko jegulje i sve zajedno još malo propirjajte. Pikantno začinite limunovim sokom, promiješajte i poslužite s kuhanim krumpirom posutim peršinom.

Valjušci od jegulje Caroline

Sastojci (za 6 osoba): 1 kg jegulja (bez kože), 3 dl piva Abbaye de Maredsous (belgijsko trapist pivo), 35 dag maslaca, 40 dag brašna, 10 jaja, 10 oguljenih rajčica, 50 g luka, 1 režanj češnjaka, 1 limun, 1 žlica maslinovog ulja, 1 žlica smjese brašna (10 g) i maslaca (15 g) i 10 dl slatkog vrhnja.

Jegulju očistite, filetirajte i izrežite na komade širine 1 cm. Marinirajte 30 minuta s pivom, lovorovim listom, majčinom dušicom, malo ružmarina, paprom, soli i usoljenim celerom. Od 2,5 dl vode, 20 dag maslaca, 40 dag brašna i malo soli pripremite prhko tijesto. Dodajte jaja, dobro ocijedene komade ribe i 10 dag rastopljenog maslaca. Sve dobro izmiješajte. Žlicom oblikujte valjuške i poširajte ih u malo posoljenoj vodi (koja ne kipi). Kosani luk malo zažutite na maslinovom ulju, dodajte kosti od jegulje, rajčicu narezanu na četiri dijela, limun narezan na ploške, zdrobljeni češnjak i pivo od marinade. Polagano kuhajte 20 minuta. Procijedite, spojite smjesom brašna i maslaca, dopunite vrhnjem i začinite po ukusu. Valjuške ocijedite, složite u vatrostalnu posudu namazanu maslacem, prelijte umakom i stavite u umjereno toplu pećnicu petnaestak minuta da „naraste”.

Fileti lososa u tijestu s pivom

Sastojci: 75 dag lososa, sol, papar, limunov sok, 1 čajna žličica senfa, 2,5 dl piva, 8 vrhom punih žlica brašna, 2 žlice ulja, 1 čajna žličica šećera, 1 jogurt, 1/2 vrećice majoneze, 1/2 vezice peršina, 2 kisela krastavca i 1 tvrdo kuhano jaje.

Osušene filete lososa posolite, popaprite, nakapajte malo limunovim sokom i namažite senfom. Pivo stavite u dublju posudu, dodajte brašno i umutite u glatku masu. Dodajte ulje, šećer i malo soli. Filete umočite u tijesto i na zagrijanoj masnoći pržite do zlatnožute boje. Pržene filete stavite na tanjur s papirom što upija masnoću. Uz filete pripremite umak od jogurta, majoneze, iskosanog peršina, kosanih krastavaca i iskosanog jajeta. Poslužite sa salatnom od krumpira.

Losos u pivu

Sastojci: 4 fileta lososa, 0,4 l vode i piva (pola - pola), 2 žlice svježeg iskosanog peršina, vrlo malo ružmarina, timijan, sol i malo octa.

Vodu, pivo, zelenje, sol i ocat prokuhajte na laganoj vatri 5 minuta, dodajte filete lososa i pustite da poklopljeno kipi 10 minuta.

Umak od piva za pečenu ribu

Sastojci: 3 žlice ulja, 1 manja glavica luka, 1 dl vode, 1 dl piva, kriška bijelog kruha, žlica maslaca, 1 dl kiselog vrhnja, žlica iskosanog peršina, malo papra i sol.

Sitno kosani luk ispržite na ulju da omekša i požuti. Dodajte vodu i pivo, izmrvljeni meki dio kruha i popaprite. Kuhajte desetak minuta, dok se kruh ne raskuha. Dodajte žličicu maslaca, sol, kiselo vrhnje i na kraju peršin. Sve pomiješajte i poslužite uz ribu.

Prženi škampi

Sastojci: 80 dag repova od škampa, 2 jaja, malo brašna, 2-3 žlice piva, 1 limun, dosta ulja i sol.

Oprane škampe dobro osušite. U dubokom tanjuru umutite jaja s pivom i malo soli. Škampe najprije pobrašnite, zatim ih umočite u umućena jaja s pivom i pržite na vrućem ulju. Pržene škampe stavite na papir što upija masnoću. Odmah poslužite ukrašeno kriškama limuna.

Škampi i pivo

Sastojci: 2 konzerve škampa, 3 dl svijetlog piva, 40 g maslaca, malo brašna, 1 dl vrhnja, iskosani peršin, malo senfa, sol, papar, 2 žumanca, 6 tvrdo kuhanih jaja i 50 g sira ribanca.

Škampe ocijedite i stavite u prethodno malo zagrijano pivo. Nakon pola sata škampe ocijedite, a pivo sačuvajte. Prepržite škampe na maslacu da dobiju zlatnu boju. Na dno lonca stavite maslac, dodajte žličicu brašna i napravite svjetlosmeđi zapržak. Zatim uz miješanje pomalo dodajte pivo da se dobije što gušći umak. Primiješajte vrhnje i skinite s vatre. Umiješajte senf, iskosani peršin, sol i papar. Kada je sve dobro izmiješano u jednoličnu masu, dodajte još dva žumanca i ponovno izmiješajte. Kuhana jaja izrežite na kriške. Na dno vatrostalne posude stavite veći dio škampa, na njih složite kriške tvrdo kuhanih jaja, te na vrh, preostale škampe. Pospite sirom i zapecite u pećnici.

Škampi kuhani u pivu

Sastojci: 1 kg svježih škampa, 1 l svijetlog piva, 1 režanj češnjaka, sol, malo majčine dušice, 2 lovorova lista, 1 jušna žlica iskosanog peršina, malo sjemena celera, papar i sok od pola limuna.

U posudu stavite pivo, češnjak, sol, majčinu dušicu, lovor, peršin, sjeme celera, papar i limunov sok. Kad zakuha, dodajte škampe i kuhajte desetak minuta ili duže (ovisno o veličini škampa). Kuhane škampe izvadite, stavite na topli tanjur i odmah poslužite uz otopljeni maslac začinjjen limunom (može se poslužiti i hladno s majonezom).

Panirani (pohani) škampi s pivom

Sastojci: 1 kg škampa (odvojiti rep i izvaditi meso), 2 žlice vinjaka ili limunovog soka, 1 žličica Worchester umaka, 2 dl brašna, sol, 2 žlice ulja, 2 žumanca, 2,5 dl svijetlog piva i snijeg od 2 bjelanca.

Meso škampa prelijte vinjakom ili limunovim sokom izmiješanim s umakom Worchester i marinirajte 15 minuta. Izmiješajte brašno, sol, ulje i žumance, te postupno dodajte pivo i od svega napravite glatko tijesto. U tijesto lagano umiješajte snijeg. Svaki rep od škampa umočite u tijesto i pohajte u dosta masnoće, do zlatnožute boje s obje strane. Uz škampe poslužite majonezu začinjenu s malo vina ili hrena.

Dagnje s pivom

Na maslinovom ulju popržite iskosani češnjak i peršin, dodajte malo svijetlog piva, 2-3 kapi Worchestera i ketchup a te dagnje. Kuhajte sve zajedno 15 - 20 minuta i povremeno podlijevajte s malo piva. Umak zgusnite krušnim mrvicama.

Miješani ragu od mesa s pivom

Sastojci: 4 glavice luka, 50 g maslaca ili margarina, 1 cijeli goveđi rep, 1 svežanj zelenja, 1/2 šalice svijetlog piva, orašak, 25 dag janjećih prsa, 25 dag telećih prsa, 2 ovčje noge, 1/2 goveđeg bubrega, svježe meso za kobasice, 1/2 šalice klobuka od šampinjona, 2 rajčice i 1 čaša malvazije.

Sve meso isijecite na male komade. Kosani luk prepecite na maslacu, dodajte goveđi rep, isjeckano zelenje, pivo, sol, papar i malo naribanog oraščića, te 3/4 sata pirjajte na laganoj vatri. Nakon toga dodajte janjetinu i kuhajte još pola sata. Zatim dodajte teletinu i ovčje noge. Posebno u kipuću vodu ukuhajte žličnjake od mesa za kobasice, pa ih stavite u ragu. Na kraju se u ragu stave i klobuci od šampinjona, oguljene i narezane rajčice čaša malvazije, te se sve začini po ukusu. Prije posluživanja, izvadite kosti koje su se odvojile od mesa. Kao dodatak ovom jelu poslužite kuhani krumpir i bijeli kupus.

Teletina u pivu

Sastojci: 1,2 kg telećih odrezaka u komadu, 3 mrkve, 1 luk srednje veličine, 2 korijena celera, 1 žlica maslinova ulja, 1 dl piva s dvostrukim slalom (doppelbock); Prilog: 50 dag kukuruznog brašna, 2 l vode, 5 dag maslaca, sol; salata: 40 dag ukiseljenih lučica, 5 dag maslaca.

U posudi, na zagrijanom ulju, popržite do smeđe boje meso sa svih strana. Na taj način „zatvorili“ ste meso i sok neće iscuriti. Meso izvadite i odložite ga u drugoj posudi. U masnoću dodajte povrće izrezano na male komadiće, posolite i popaprite. Meso vratite natrag, prelijte ga pivom, poklopite i pirjajte na laganoj vatri 4-5 sati. Povremeno provjerite omekšanost mesa s drvenim oštrim štapićem. Ubodite meso i kad prestane izlaziti crveni sok meso je gotovo. Meso izvadite, izrežite na deblje odreske, a povrće usitnite u stroju za mljevenje (mikseru). Meso vratite u sok-umak.

Kukuruzno brašno umiješajte u kipuću i posoljenu vodu. Miješajte kuhačom dok brašno ne upije vodu i postane žitka smjesa. Palentu-žgance uspite u kalup i ostavite da se ohladi. Izrežite je na trokutiće, stavite u posudu premazanu maslacem i nekoliko minuta pecite u pećnici, na 250 stupnjeva.

Poslužite vruću teletinu i zapečenu puru-žgance s ukiseljenim lučicama poškropljenim rastopljenim maslacem ili još bolje maslinovim uljem.

Teletina u pšeničnom pivu

Sastojci: 50 dag mesa od lopatice ili vrata, ulje, 3 dl pšeničnog piva, 3 lista lovora, 3 ljute suhe papričice, papar, sol, 2 glavice luka, vezica peršina, 2 mrkve, 3 dl vode, 10 šparoga ili 3 krumpira.

Teletinu narežite na kockice, posolite i s jedne strane dobro pospite brašnom. Zagrijte ulje i popržite meso da se malo zapeče (meso će se „zatvoriti“; stvoriti će se korica i sokovi neće iscuriti). Izvadite meso i na ulju pirjate kosani luk, mrkvu, peršin, lovor i ljutu suhu papričicu. Kad povrće uvene vratite teletinu i podlijte pšeničnim pivom. Posolite i popaprite po želji, postupno tijekom pirjanja podlijevajte, po potrebi, toplom vodom ili čistom juhom. Pirjajte oko 1 sat. Poslužite uz kuhani krumpir ili pečene šparoge s mrkvom.

U pripremi ovog jela možete koristiti i tamno pivo koje će još više karamelizirati teletinu i dati joj aromatičniji okus.

Govedi svici i pivo

Sastojci: 4 goveđa odreska (po 15 dag), mljevena svinjetina, 4 kriške slanine, 1 kiseli krastavac, 1 svježa crvena paprika, 4 žlice narezanog celera, 4 žlice narezane mrkve, 4 glavice luka, 2 žlice šećera, 4 žlice svijetlog piva, 2 žlice vode i 2 žlice mlijeka.

Odreske istucite da budu tanki. Gornju stranu odreska posolite, dobro popaprite, u sredinu stavite krišku slanine, komadić krastavca, žlicu svinjetine i komadić paprike. Odrezak smotajte i na oba kraja pričvrstite čačalicama. Zatim odreske sa svih strana pripecite i složite u vatrostalnu posudu iznad celera i mrkve. Na masti popržite narezani luk i šećer dok ne potamni, zalijte pivom, vodom i mlijekom, te posolite i popaprite. Dobivenim umakom prelijte svitke i pecite na vatri oko 45 minuta. Poslužite s pireom od krumpira i salatom po želji.

Govedi but s pivom

Sastojci: 80 dag mesa od goveđeg buta, 10 dag mesnate suhe slanine, 2 glavice luka, 1/2 režnja češnjaka, malo svinjske masti, malo brašna, 1,25 dl tamnog piva, 2,5 dl juhe od mesa, 1 grančica peršina, 1/2 lovorovog lista, malo majčine dušice, malo šećera i malo vinskog octa.

Meso i slaninu izrežite na trake širine 3 cm. Mast rastopite u većoj posudi i u njoj jako popržite meso te ga izvadite i stavite na stranu. Zatim popržite slaninu da bude hruskava, pa i nju odložite. Na kraju na istoj masti zapržite češnjak izrezan na kockice i brašno. Zalijte tamnim pivom i juhom od mesa, pa zakuhajte umak. Pećnicu ugrijte na 180 °C. U umak umiješajte iskosani peršin, lovorov list, majčinu dušicu, šećer i ocat, te dodajte meso, slaninu i toliko juhe da sve bude pokriveno umakom. Pecite oko 60 minuta.

Govedina s pivom, I. način

Sastojci: 4 tanka goveđa odreska, 20 dag mljevenog mesa, 1 jaje, iskosani peršin, 2 žlice ulja, 2 režnja češnjaka, 2 glavice luka, 2 mrkve, žlica konjaka, 2 žlice koncentrata od rajčice, 0,33 l svijetlog piva i lovor.

Odreske istucite i napunite nadjevom od mljevenog mesa, jaja, peršina, papra i soli. Zašijte ih koncem i propržite na ulju u ekspres-loncu. Dodajte iskosani češnjak, luk, naribanu mrkvu, prelijte toplim konjakom i zapalite, dodajte rajčicu, lovor i pivo. Pokrijte i kuhajte 20 minuta, ohladite, otvorite poklopac, dodajte povrće za prilog (kuhana mrkva, kuhani mladi kukuruz i grašak) i kuhajte još 10 minuta.

Govedina s pivom, II. način

Sastojci: 80 dag govedine, 1,5 žlica brašna, 1/4 žličice usitnjenog lovorovog lista, 1/4 žličice usitnjene majčine dušice, 25 dag lučica, 25 dag mrkve, 2 odreska suhe slanine, veliki režanj češnjaka, 1 žličica naribane limunove kore, 25 dag sitnih šampinjona i 0,5 l jakog piva.

Pomiješajte brašno sa začinima, popaprite, posolite i u to uvaljajte na kockice narezanu govedinu. Otresite suvišak brašna i meso ispržite na ulju. Posebno ispržite iskosani luk i slaninu, dodajte narezanu mrkvu, gljive i limunovu koru, pa ispirajte. Posipajte preostalim brašnom i popržite. Dodajte meso i zalijte pivom. Kuhajte oko 2 sata.

Govedina i pivo

Sastojci: 1,25 kg krte govedine, brašno, ulje, 2 glavice luka, malo timijana, lovorov list, 2 dl svijetlog piva, sol i papar.

Meso izrežite na kockice, uvaljajte u brašno i pecite na zagrijanom ulju, zajedno s iskosanim lukom. Dodajte timijan, lovorov list, posolite i popaprite, te zalijte pivom. Poklopite i pirajte na laganoj vatri oko 1 sat. Kada govedina omekša i upije sve pivo, dodajte još malo brašna da se dobije gusti umak. Poslužite s kuhanim krumpirom, posutim peršinom i salatam po izboru.

Junetina u pivskom umaku

Sastav: 1,5 kg junetine narezane na kockice, 4 žlice ulja, 3 dag maslaca, 6 dl crnog piva, narančine kore i sok, 2 lista lovora, 1,5 žličica šećera, 2 glavice luka, muškatni oraščić, 6 dag brašna, sol, papar.

Komadiće junetine uvaljajte u brašno i popržite 2-3 minute u dubokoj posudi na ulju i maslacu. Izvadite meso i u istoj posudi pržite nasjeckani luk 5 minuta. Dodajte šećer i karamelizirajte ga minutu, zatim vratite meso i zalijte ga pivom. Stavite do prokuha postepeno dodavajući narančin sok, pola narančine korice o lovorov list. Kuhajte oko 2 sata s povremenim miješanjem uz dodavanje pokoje kapljice vode. Na kraju odstranite lovorov list, dodajte muškatni oraščić i ostatak naribane narančine korice te poslužite uz pire krumpir.

Juneći odresci

Sastojci: 60 dag odrezaka od buta, 2 glavice luka, 3-4 režnja češnjaka, 2 šalice govedeg temeljca, 2 dl piva, 1 žličica šećera u prahu, malo mljevene ljute crvene paprike, lovorov list, malo kukuruznog brašna, voćni ocat, sol, papar i ulje.

Na masnoći propirajte iskosani luk. Na dobro zagrijanoj tavi bez masnoće nakratko s obje strane propecite odreske. Na luk ulijte temeljac i zagrijte da prokuha, pa malo kuhajte na laganoj vatri. Odreske i umak stavite u vatrostalnu posudu, zalijte pivom i začinite iskosanim češnjakom, šećerom, soli, paprom, paprikom i lovorom. Posudu pokrijte aluminijskom folijom i zapecite u zagrijanoj pećnici na 160-170 °C oko 2 sata. Ako je umak prerijedak, zagustite ga tijekom pečenja s malo brašna. Gotovo jelo oprezno poskropite voćnim octom i ostavite poklopljeno nekoliko minuta. Poslužite s pireom od krumpira.

Juneća rebra s pivom

Sastojci: 1 kg junećih rebara s kostima, 2,5 dl crnog piva, sol, papar, malo brašna, 2 žlice maslinova ulja, 5 dag maslaca, 20 dag luka, 5 češnja češnjaka, nekoliko grančica svježeg timijana, 1 l goveđeg temeljca.

Rebra, dobro prošarana masnoćom, natrljajte solju i krupnim paprom, i uvaljajte u brašno. U tavi ugrijte ulje i na njemu pržite rebra sa svih strana da se meso zatvori (sokovi će ostati u mesu). Dok se rebra prže luk narežite na ploške a češnjak zdrobite ili nasjeckajte na sitno. Luk složite u drugu posudu na dno, na njega složite prepržena rebra i sve prelijte masnoćom preostalom od prženja. Podlijte posudu u kojoj ste pržili rebra dijelom temeljca da pokupi sve karamelizirane sokove. Meso pospite češnjakom, maslacem, timijanom, posolite, popaprite, prelijte pivom i dijelom temeljca, sve ostavite da zakuha. Kad zakuha smanjite temperaturu i kuhajte na laganoj vatri 2-2,5 sata. Povremeno protresite posudu i provjerite da se ne prima za dno posude. Poslužite uz pire krumpir i svježju salatu.

Biftek s pivom

Sastojci: 4 bifteka, 10 dag šampinjona, 70 g maslaca, 1 žlica bijelog brašna, 2 žlice limunovog soka, 1 rezanj češnjaka, 2,5 dl piva, 2 žlice maslinovog ulja, sol i papar.

Bifteke „okupajte” u ulju, posolite, popaprite te ostavite da se moče u ulju. Očistite i operite šampinjone, dobro ih osušite i narežite na ploške. Pirjajte ih na maslacu, sa češnjakom, na jakoj vatri, posolite i popaprite. Na ulju ispržite odreske i nakon 10 minuta pospite ih brašnom. U umak od šampinjona ulijte limunov sok i pivo, te smanjite plamen. Zagrijte tanjur, posložite odreske i prelijte umakom od šampinjona.

Biftek u umaku od piva

Sastojci: odresci bifteka od otprilike 20 dag, 1/2 boce crnog piva, 1 glavica luka, 15 dag mrkve, malo brašna, sol i papar.

Meso posolite, popaprite i uvaljajte u brašno. Luk izrežite na ploške i pirjajte ih na zagrijanom ulju dok ne porumene. Dodajte meso, zalijte pivom i kuhajte dok meso ne omekša. Mrkvu skuhaite u slanoj vodi. U posebnoj posudi na malo ulja popržite brašno i dodajte pivo. Meso stavite na tanjur, oko njega kuhanu mrkvu i prelijte umakom od piva, zgusnutim s malo brašna i pomiješanim s ostatkom umaka od prokuhanog mesa.

Punjeni teleći odrezak s pivom

Uzmite dio od najmekšeg dijela telećeg buta, istucite ga samo s jedne strane i premažite slojem ajvara, stavite plošku sira i šunke te poklopite. Pecite na žaru 10-15 minuta uz povremeno zalijevanje svijetlim pivom.

Gulaš s pivom

Sastojci: 2 žlice ulja, 80 dag govedine od buta, 2 žlice brašna, 2 srednje glavice luka, 15 dag šampinjona (ili vrganja), 3 - 4 dl tamnog piva, 1/2 žlice začina (mažuran, majčina dušica, lovorov list, ružmarin, žalfija), 1 režanj češnjaka, sol, papar, 8 ploški kruha i 1 žlica iskosanog peršina.

U ekspres-lonac stavite ulje i meso izrezano na kockice, posuto brašnom i lagano zapecite sa svih strana. Zatim meso izvadite, a u lonac stavite luk izrezan na tanke listiće, pržite 1 minutu te dodajte izrezane šampinjone i pržite još 2 minute. U lonac dolijte pivo, dodajte začine, iskosani češnjak, sol, papar i vratite meso. Dobro promiješajte, učvrstite poklopac i zagrijte do vrenja, smanjite vatru i kuhajte 20 minuta. Uključite pećnicu na 250 °C ili gril. Lonac skinite sa štednjaka, smanjite tlak i skinite poklopac. Jelo premjestite u vatrostalnu posudu, prekrijte ploškama kruha, utisnite ih u umak i stavite u pećnicu da se kruh malo zapec. Pospite iskosanim peršinom i poslužite sa salatnom po želji.

Gulaš s pivom i okruglicama

Sastojci: 2 žlice maslinova ulja, 1 kg junetine bez kosti, 20 dag luka srebrenca, 4 srednje velike mrkve, 3 štapića celera, 3 žlice brašna, 5 dl goveđeg ili pilećeg temeljca, 5 dl crnog piva, 1 veća grančica timijana, 4 zvjezdasta anisa, sol, papar; *za okruglice*: 10 dag dimljene slanine, 1/2 žlice ulja, 1 žličica timijana, 12,5 dag brašna, 6 dag maslaca, 1 žutanjak, 1 žlica kosanog peršina.

Prvo pripremite okruglice; lagano popirjajte sitno kosanu slaninu u većoj posudi, da postane hrskava (kada se slanina pirja na laganoj vatri postati će hrskava). Dodajte timijan, sve stavite u zdjelu i ostavite da se sve ohladi. Dodajte brašno i maslac, i dobro promiješajte. U sredini napravite rupu i u nju dodajte žumanjak, peršin, malo papra i 2 žlice hladne vode. Mijesite, dodajući vode dok ne dobijete čvrstu, ali ne prečvrstu, smjesu. Oblikujte štrucu (valjak), podijelite na 8 dijelova i ostavite na hladnom.

Zagrijte pećnicu na 160 °C. U posudi u kojoj ste pekli slaninu zapecite junetinu, izrezanu na kockice veličine 3 cm, sa svih strana (na taj način zatvoriti će površinu mesa kako bi ostali svi sokovi u mesu. Ako treba pecite u nekoliko puta (tura). Meso izvadite iz posude i odložite na tanjur. Luk, mrkvu i celer izrežite na sitno i pirjajte na zagrijanom ulju da počne dobivati lijepu boju. Pobrašnite. Promiješajte i kratko sve popirjajte. Dodajte meso sa svim sokovima koje je pustilo u tanjuru, dobro sve promiješajte i ulijte temeljac i pivo. Začinite solju i paprom, dodajte grančicu timijana i anis. Kad sve zakuha, poklopite i stavite u zagrijanu pećnicu. Pustite da kuha oko 2 sata. Stavite oko mesa (gulaša) okruglice i zapecite još oko 10 minuta, a nakon toga još 10 minuta otklopljeno. Odmah, vruće, poslužite uz pirjano zelje i pire krumpir.

Okruglice od mljevenog mesa

Sastojci: 50 dag mljevenog mesa, kriška suhog kruha, jaje, 3 glavice luka, sol, papar, 5 dag maslaca, 0,5 l svijetlog piva i 1 žlica brašna

Pomiješajte meso s kruhom natopljenim u mlijeko, iskosanim lukom, jajem, soli i paprom. Napravite okruglice veličine jajeta, stavite ih u vatrostalnu posudu, pecite 15 minuta, prelijte pivom i pecite još pola sata na rastopljenom maslacu. Poslužite preliveno sa sokom od pečenja.

Kotleti s vrhnjem i pivom

Sastojci: 4 svinjska kotleta, 10 dag sira ribanca, 3 dl kiselog vrhnja, maslac, sol, papar, ribani muškatni oraščić, 1 dl svijetlog piva i jedna kocka umaka za pečenje.

Kotlete istucite, posolite, popaprite, i pospite muškatnim oraščićem. Stavite u posudu za pečenje namazanu maslacem, pospite sirom i prelijte vrhnjem. Pecite u dobro zagrijanoj pećnici oko 15-20 minuta. Prelijte umakom za pečenje koji se prethodno otopi u pivu i prokuha. Zatim pecite još desetak minuta. Poslužite sa slanim kuhanim krumpirom.

Svinjski kotleti s pivom

Sastojci: 4 svinjska kotleta, 2 velike glavice luka, 50 g maslaca, žličica gustina, čaša piva, malo juhe, malo brašna, sol i papar.

U posudi rastopite maslac, pobrašnite kotlete i prepržite ih na maslacu, posolite, popaprite i složite na tanjur. Sitno iskošite luk, dodajte ga soku od pečenja i lagano ga prepržite dodajući pomalo žlicu juhe. Vratite zatim kotlete, ulijte pivo i pola čaše juhe, poklopite posudu i pirajte otprilike još 15 minuta. Izvadite meso i držite ga na toplom. U šalici razmutite gustin sa 1-2 žličice juhe, dodajte sok od pečenja i kuhajte stalno miješajući dok se umak ne zgusne. Propasirajte umak i prelijte ga preko mesa.

Svinjetina u tamnom pivu

Sastojci: 1,2 kg svinjetine od vrata, 1 žlica mažurana, 1 čajna žličica majčine dušice, 2-3 žlice masla ili maslaca, 2 luka, 2 češnja češnjaka, 2-3 žlice pirea od rajčice, 1-2 žlice brašna, 2,2 dl temeljca, 2,5 dl vrhnja za kuhanje, 0,5 dl tamnog piva, sol, papar.

Mesu odstranite žilice i izrežite na komadiće. Posolite, popaprite, začinite mažuranom i majčinom dušicom. U posudu stavite maslo da se rastopi, dodajte začinjeno meso i dobro popirajte. Luk i češnjak iskošite i dodajte mesu, prvo luk i kasnije češnjak. Popirajte sve zajedno i tek tada dodajte pire od rajčice, pospite brašnom i još sve kratko popirajte. Podlijte temeljcem i pivom, dodajte još začina po želji, i ostavite *krčkati* (na laganoj vatri kuhati) još sat vremena. Pri kraju zagustite vrhnjem i prokuhajte.

Nadjeveni odojak i pivo

Sastojci: odojak od 4 do 5 kg, 1 glavica luka, 0,5 kg šampinjona, vezica peršina, mljeveno srce, jetrica i bubrezi, 2 žemlje natopljene u mlijeko, 4 jaja, 20 dag iskosanog suhog mesa, sol i papar.

Nasolite odojka i ostavite ga stajati 1 sat. U usta mu stavite očišćene polovine oraha. Za nadjev najprije ispirajte iskosani luk i peršin i izrezane šampinjone. Dodajte mljevenu iznutricu i sve zajedno propirajte. Zatim dodajte propasirane žemlje, razmućena jaja i suho meso. Posolite i popaprite po ukusu i ispunite trbušnu šupljinu odojka. Na posudu za pečenje stavite četiri letvice i na njih odojka premazanog slaninom umočenom u pivo. Pecite na laganoj vatri uz stalno polijevanje pivom (pazite da kožica ne popuca).

Odojak s pivom u povrću

Sastojci: 1 kg odojka, 5 velikih krumpira, poriluk, 3 veće mrkve, korijen celera, 4 dl piva, slatka crvena mljevena paprika, 2 žlice masti, sol, papar.

Odojka stavite u zamaštenu posudu za pečenje i začinite po ukusu. Podlijte čašom piva i stavite peći u zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 1,5 sat. Kad je meso napola gotovo, izvadite ga i zarezite na nekoliko mjesta. Prelijte umakom od pečenja i na vrh po dužini rasporedite mast. Oprano i narezano povrće na kolute stavite uz meso. Oprani, oguljeni i narezani krumpir na četvrtine također složite oko mesa. Sve podlijte čašom piva. Pecite do kraja i kad je gotovo odmah poslužite uz željenu salatu i crno vino ili uz pivo kojim ste podlijevali.

Svinjska lopatica u pivu

Sastojci: 1 kg svinjetine od lopatice, 0,5 l svijetlog piva, zelen za juhu, sol, papar, limunov sok, 2 žličice pirea od rajčice i 10 g škrobina.

Meso natrljajte solju i paprom te stavite u hladnu vodu s pivom, sitno narezanim zelenjem za juhu i pireom od rajčice. Stavite na vatru i kad provri, kuhajte na laganoj vatri. Umak zgusnite škrobinom, pomiješanim s hladnom vodom, soli, paprom i limunovim sokom.

Bavarska svinjska kračica

Sastojci: mala glavica češnjaka, 2 žlice maslaca, svježa svinjska kračica (teška otprilike 2 kg), 5 dl svijetlog piva, 50 dag luka, 50 dag sitnih krumpira, sol, papar.

Češnjaku skinite samo dio vanjskih ljuski pa vodoravno prerežite na 2/3 visine glavice. Preostali dio češnjeva ogulite i iskošite. Na maslacu popržite prerez dijela glavice i izvadite. Na istoj masnoći miješajte i zagrijavajte češnjak da samo zamiriše, pa zgnječite u kašu. Posolite i popaprite pa time omažite kračicu. Ostavite da se marinira 2 sata. Nakon toga pecite pola sata na 220 °C i prelijte pivom. Pecite dalje još 40 minuta na 180 °C. Često okrećite i prelijevajte sokom od pečenja. Na kraju okružite oguljenim krumpirom i lukom. Pecite dok krumpir ne omekša. Posolite i popaprite povrće.

Svinjska pečenka

Sastojci: 2 kg svinjetine bez kosti, sol, 8 glavica luka, 2 - 3 lista lovora, 8 zrna pimenta, 10 žlica vinskog octa, 1 l tamnog piva, 10 žlica meda, 2 žlice brašna, malo vode i krušne mrvice.

Meso natrljajte solju i stavite u posudu za pečenje s lukom izrezanim na ploške i lovorom. Pripremiti mješavinu piva, octa i meda te prelijte dopola preko mesa. Poklopite, a rubove zatvorite tijestom od brašna i vode, tako da aromatični sastojci ne mogu izlaziti izvan posude. Prebacite u zagrijanu pećnicu i pecite na 200 °C oko 90 minuta. Pečenuku izvadite, izrežite u obliku odrezaka i poslužite s prilogom od slanog krumpira i kelja na „lešo”. Prelijte meso umakom od pečenja zgusnutim krušnim mrvicama.

Nadjevena (punjena) svinjska leđa

Sastojci: 1,5 kg srednjeg dijela svinjskih leđa, 6 većih glavica luka, papar, sol, mažuran, 3 žlice ulja i pivo.

Između mesnog i masnog dijela mesa napravite „džep” dubok 4 - 5 cm. Izrežite luk na tanke listiće i izmiješajte ga paprom, soli, mažuranom i uljem. Ostavite stajati 10 minuta i ispunite „džep” tim nadjevom, a ostatak nadjeva pospite po unutrašnjem dijelu mesa. Savijte u rolu, zavežite i natakните na mali ražanj. Pecite na otvorenoj vatri. Za vrijeme pečenja premazujte pivom da se dobije hrskava korica osobita okusa. Poslužite s rajčicama pečenim u aluminijskoj foliji na žeravici.

Svinjski but s medom i pivom

Sastojci: 2 kg svinjskog buta s kožicom, 5 žlica ulja, 5 dl svijetlog piva, 2 dl govedske juhe, 15 dag tekućeg meda, 5 žlica umaka od soje, 2 žlice škrobnog brašna, 2 žličice bijelog vinskog octa, ½ žličice kimla, sol, papar.

Oštrim nožem ukoso zarežite kožicu na mesu. Omažite 2 žlice ulja, natrljajte sol, papar i kiml. Popržite sa 3 žlice ulja na visokoj temperaturi da dobije posvuda koricu. Zalijte sa 3 dl piva i juhom. Pecite sat i pol u pećnici zagrijanoj na 180 °C. Med razrijedite pivom, dodajte umak od soje, pa nalijte na meso. Pecite još jedan sat i često okrećite i premazujte sokom od pečenja. Zgotovljenu pečenku izvadite i odložite na topli poslužavnik. Otopite škrobno brašno u malo hladne vode, dodajte soku od pečenja, pa umiješajte na umjerenoj temperaturi. Dodajte ocat, sol i papar. Prokuhajte i ponudite uz pečenku.

U nekim naputcima piše da se nakon pečenja pečenka omota alu-folijom i neka odleži 10 minuta. Ako je omotate alu-folijom hrskava zamamna korica će „uvenuti“ neće biti hrskava.

Svinjska rebrica u umaku od piva

Sastojci: 90 dag svinjskih rebrica, masnoća, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 1 ljuta papričica, sol, papar, 3 dl piva.

Rebrica očistite od suvišne masnoće, dobro nasolite i poparite mljevenim paprom. Ispržite na roštilju (grilu) da se malo karameliziraju (dobiju finu koricu). U tavi na rastopljenoj masti popržite kosani luk i češnjak, dodajte pečena rebrica, podlijte pivom, začinite kosanom papričicom, poklopite i lagano pirjajte oko 15 minuta, dok meso ne omekša. Poslužite s pečenim krumpirom.

Pivski odresci na žaru

Sastojci: 4 odreska (po želji od teletine, svinjetine ili puretine), 7 dl piva, sol, papar.

Ako je potrebno odreske malo, batićem, potucite. Posolite, popaprite, stavite u posudu i prelijte pivom. Odložite, poklopljeno, u hladnjak na dva sata. Odreske pecite na žaru (ili gril tavi) sa obje strane 3 do 5 minute. Poslužite uz pečeni krumpir i salatu po želji.

Janjetina u pivu I. način

Sastojci: 70 dag janječeg buta bez kosti, malo brašna, 2 žlice maslaca, 0,5 kg luka, 2 režnja češnjaka, 3 dl tamnog piva, sol, papar, malo mažurana i majčine dušice, svezana zelen peršina i celera.

Meso izrežite na komade i uvaljajte u brašno. U ekspres-lonac stavite maslac i na njemu propirajte meso 3-4 minute. Dodajte luk izrezan na tanke listiće i iskosani češnjak, te pirajte 4 minute. Dodajte sol, papar, mažuran, majčinu dušicu, svezanu zelen peršina i celera te pivo. Dobro promiješajte, učvrstite poklopac i kad se u loncu dostigne tlak, smanjite vatru pa kuhajte 10-15 minuta. Lonac skinite s vatre, smanjite tlak i skinite poklopac. Iz jela izvadite svezanu zelen i prebacite jelo u zagrijanu posudu za posluživanje. Poslužite s tjesteninom.

Janjetina u pivu II. način

Sastav: 50 dag janjetine, 40 dag svježih rajčica, 45 dag luka, boca tamnog piva, 4 dag brašna, 5 dag maslaca, sol, papar, malo mljevene crvene paprike, zelen peršina.

Brašno, sol i papar izmiješajte u tanjuru. Meso izrežite na kocke i uvaljajte u mješavinu. Maslac zagrijte i na njemu pirajte meso oko 10 minuta. U vatrostatnu posudu stavite pirjano meso, dodajte nasjeckani luk, oguljenu i na kockice izrezanu rajčicu, prelijte pivom, poklopite i pecite u zagrijanoj pećnici, na 180 °C, jedan sat. Preostalu mješavinu na tanjuru izmiješajte s malo vode, prokuhajte tri minute, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite uz gotovo jelo s prilogom - „restani” krumpir, domaći kruh i hladno pivo.

Pijetao s pivom

Sastojci: pijetao od 3 do 4 kg, 0,5 l piva, 10 dag maslaca, 25 dag pilećih jetrica, 5 dl vrhnja, 50 dag šampinjona, limunov sok, po želji ljuta mljevena paprika, 2 žlice celerovog lista, 0,5 dl šljivovice i 30 dag luka.

Luk iskošite i prepržite na maslacu da požuti. Dodajte pijetla narezanog na komade, posolite, popaprite i, uz okretanje, pecite na umjerenoj vatri da meso porumeni. Nalijte šljivovicu, skinite s vatre i pričekajte 5 minuta. Vratite na vatru i zalijte pivom, te na vrlo laganoj vatri kuhajte oko pola sata. Dodajte narezane šampinjone, sve zajedno prokuhajte i potkraj dodajte pileća jetrica. Pripremljeno meso izvadite i odložite na toplo mjesto, a u preostalu smjesu dodajte vrhnje, kratko prokuhajte, začinite i prelijte preko mesa. Poslužite sa slanim krumpirom.

Pileći ragu

Sastojci: 1 pile, 20 dag kosanog luka, 3 dag maslaca, 2,5 dl svijetlog piva, 5 dag rajčice, kosani peršin, sol, papar.

Pile izrežite na komade i naglo ga ispecite, sa svih strana, na ugrijanoj masnoći. Meso izvadite iz posude i odložite na toplo mjesto. Na istoj masnoći popržite luk, dodajte pivo i pustite da zakipi. Dodajte rajčicu koju ste prethodno ogulili i izrezali na komade. Kad ponovo zakipi, dodajte zapečenu piletinu i sve zajedno prokuhajte. Na kraju posolite, popaprite i pospite kosanim peršinom. Poslužite s tjesteninom.

Piletina s pivom

Sastojci: 1 malo pile, 80 dag bijelih glavica luka, 1 dl svijetlog piva, kadulja (žalfija), kosani peršin, 1 žlica maslinova ulja, sol, papar.

Pile narežite na 8-10 komada i odstranite kožu. Zagrijte ulje u ekspresnom loncu (patent lonac) i pržite piletinu, okrećući je, sa svih strana da dobije boju. Primiješajte sitno narezan luk i nekoliko listića kadulje. Miješajte da luk malo požuti. Zalijte pivom, posolite i popaprite. Zagrijavajte na visokoj temperaturi 1-2 minute da se tekućina isparava. Zatvorite ekspresni lonac poklopcem. Kad se pojavi para, smanjite temperaturu i zagrijavajte 7-8 minuta. Kad više ne izlazi para iz ventila, otklopite pa miješajte na visokoj temperaturi da dobijete gusti umak. Premjestite na zagrijani pladanj i obilato pospite kosanim peršinom i kaduljom.

Piletina s pivom i rižom

Sastojci: 1,5 kg pileline, 5 dag maslinovog ulja, 12 dag na kockice izrezane kuhane šunke, 3 dl svijetlog piva, 2 glavice luka, sol, crvena mljevena paprika, šafran, temeljna juha, 75 dag riže i 30 dag svježega graška.

Piletinu izrežite na komade, posolite i popaprite, zatim ispecite na ulju da porumeni sa svih strana. Izvadite i stavite na toplo mjesto. Na masnoći od pileline propržite kockice šunke, izvadite ih i zatim na istoj masnoći ispirajte iskosani luk da požuti. Šunku i pirjani luk stavite u posudu s piletinom, ulijte 3 dl temeljne juhe, dodajte malo šafrana, pivo i rižu, te dobro promiješajte. Pecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata pri temperaturi od 180 °C. Izvadite i promiješajte rižu, dodajte grašak i ponovno vratite u pećnicu 15 - 20 minuta.

Pile u pivu

Sastojci: pile od 1 kg, 2 l piva i sol

Natrljajte pile solju izvana i iznutra, stavite u dublju posudu i prelijte pivom. Pecite u pećnici, nepoklopljeno, uz povremeno okretanje. Kada pivo potpuno ishlapi, pile je gotovo. Poslužite s mlincima i salatam.

Pirjana tovljena kokoš u pivu

Sastojci: 1 tovljena kokoš, luk kozjak, mrkva, majčina dušica, list lovora, svijetlo pivo, svijetli zapržak, 2 rajčice izrezane u kockice, 4 kokošje jetre, oljušteni ječam, krumpir, lisnato tijesto, klice hmelja.

Malu tovljenu kokoš razrežite na četiri djela, posolite i popaprite. Ispecite je na maslacu zajedno s kosanim lukom kozjakom, ribanom mrkvom, majčinom dušicom i lovorovim listom. Prelijte je svijetlim pivom i pirajte dok ne postane mekana. Kad je meso gotovo, izvadite ga zajedno s majčinom dušicom i lovorom. Mesni sok ukuhajte do polovice, pomiješajte sa svijetlim zaprškom i dodajte rajčice. Sve kratko prokuhajte i u tako dobiveni umak dodajte pire od kokošje jetre i začine. Svaku porciju prelijte s malo umaka, obložite oljuštenim ječmom i pospite pirjanim klicama hmelja. Kao prilog poslužite pržene kocke od krumpira.

Gušćji bataci u umaku od piva

Sastojci: 2 gušćja bataka, 25 g maslaca, 3 glavice luka, 4-5 jabuka, 2 dl jabučnog soka, 10 dag grožđa, 3 češnja češnjaka, 1 vanilin šećer; *marinada*: 4 dag meda, 2 dl svijetlog piva, 4 dl jabučnog soka, 0,2 dl balzamičnog octa, nekoliko klinčića, štapić cimeta, sol, nekoliko zrna papra, list lovora.

Med zagrijte, dodajte jabučni sok i pivo, i kratko provrijte. Dodajte klinčiće, cimet, papar i list lovora, prokuhajte, posolite i dodajte balzamični ocat. Kad se marinada ohladi, dodajte batake i na hladnom ostavite 24 sata. Ugrijte pećnicu na 180 °C. Meso izvadite iz marinade i naglo popržite sa svih strana na zagrijanom ulju, izvadite meso i na istom ulju popržite kosani luk, jabuke izrezane na četvrtine i kosani češnjak. Dolijevajte malo procijedenog umaka od marinade. Vratite batake i pirjajte sve zajedno oko sat vremena. Podlijevajte umakom od marinade. Kad je meso gotovo izvadite ga i odložite na toplo kao i jabuke. Ostatak i umak protisnite kroz sito. Jabučni sok zakuhajte s vanilijom u sirup, dodajte kriške jabuka i grožđe, kratko prokuhajte. Batake narežite, prelijte umakom od jabuka i grožđa te poslužite s okruglicama od kruha ili valjušcima.

Na ovaj način možete marinirati i divljač te poslužite uz pirjani crveni kupus.

Srneći hrbat sa špagetima

Sastojci: 1 srneći hrbat (1,6 kg), 12 dag maslaca, 1 dl ulja, 10 dag suhe slanine, 15 dag špageta, 1 boca svijetlog piva, 2 dl slatkog vrhnja, 1 žličica gorušice, 1 lovorov list, 1 glavica luka, 2 mrkve, 1/2 celerova korijena, 4 dag sira ribanca, grančica majčine dušice, sol i papar u zrnju.

Hrbat odvojite od kostiju, prelijte hladnom marinadom (luk, ulje, bijelo vino, zdrobljena zrna papra i sol) i ostavite u njoj 24 sata uz povremeno okretanje. Izvadite meso iz marinade, brižljivo obrišite, nabodite trakama suhe slanine i polagano pecite na ulju. Srneće kosti i ostatke mesa sasijecite, popržite na ulju, dodajte lovorov list, mrkvu, luk i celer, narezane na kockice, pa popržite i prelijte pivom. Dobiveni umak procijedite. Iz tave odlijte masnoću, pečenje prelijte umakom i procijedenom marinadom, dodajte slatko vrhnje i kuhajte dok umak ne dobije potrebnu gustoću. Pri kraju primiješajte gorušicu i 8 dag maslaca. Špagete izlomite na komadiće, skuhaite u slanoj vodi, prelijte hladnom vodom i ocijedite. Špagetima dodajte ostatke maslaca, izmiješajte sa sirom ribancem (paški sir ili parmezan) pa poslužite uz srneći hrbat, preliiven umakom. Ostatak umaka poslužite u posebnoj posudi.

Srneća rebra s rižom

Sastojci: 60 - 75 dag srnećih rebara, 25 dag riže, 0,5 l juhe, 10 dag brašna, 1 žlica ulja, malo svijetlog piva, 1 jaje, masnoća za prženje i sol.

Rižu skuhaite zrnato u juhi. Od brašna, ulja, soli, žumanca, malo piva i čvrstog snijega od bjelanca, napravite gusto tekuće tijesto za prženje. U tijesto umočite srneća rebra i ispržite ih na vrućoj masnoći do zlatnožute boje. Ispržena rebra složite na zagrijani pladanj i poslužite s rižom, umakom od kapara i kriškom limuna. U tako pripremljeno tijesto mogu se umočiti i druge vrste mesa od bilo koje divljači. Poslužuju se s rižom ili pireom od krumpira.

Zec u kupusu i crno pivo

Sastojci: 1 zec, brašno, 60 g maslaca, 1 vezica mirodija (peršin, timijan, mažuran, lovorov list, kadulja i metvica), 2 crvena luka nabodena sa po 3 klinčića, 1/2 žličice papra, malo oljuštene korice limuna, 1,5 dl crnog vina, 25 dag kelja i 4 poriluka narezanih na tanke rezance, 1 vezica iskosanog peršina, 1,5 - 2 dl tamnog piva.

Zeca operite i izrežite na dijelove, uvaljajte u brašno i lagano zapecite na masnoći. Pečene komade zajedno s mirodijama, lukom, paprom i limunovom koricom stavite u lonac. Prelijte crnim vinom i vodom i pirjajte oko 2 sata na laganoj vatri, a 15 minuta prije kraja dodajte kelj, poriluk i peršin. Kada je sve postalo meko, izvadite komade zečevine, zgusnite umak s brašnom i maslacem, dodajte pivo i ostavite da još desetak minuta lagano kipi. Stavite meso u umak i opet zagrijte.

Zec na njemački način

Sastojci: mladi zec, 3 dimljene svinjske kobasice, 1 dl crvenog vina, 1 dl piva, 3 žlice vinskog octa, šalica bistre juhe, šalica prženih mrvica, naribana kora od pola limuna, žličica šećera, sol i papar.

Očišćenog zeca narežite na manje komade i obrišite ih vlažnom krpom prije kuhanja. Napola kuhano meso treba ocijediti. U tavu staviti kobasice, prelijte ih vinom i pivom i kuhajte ih na laganoj vatri oko pola sata. Zatim, kobasice izvadite i skinite masnoću s površine. Tekućini od kuhanja kobasica dodajte zečje meso, ocat, juhu od kuhanja zečjeg mesa, pržene mrvice, koru od limuna, šećer, sol i papar. Promiješajte, poklopite i lagano kuhajte oko 2 sata. Neposredno pred završetak kuhanja dodajte kobasice i odmah poslužite.

Zec s pivom

Sastojci: 1 kg najbolje zečevine, 3 ploške prošarane slanine, 1 žlica ulja ili maslaca, 2 glavice luka, 2 žlice brašna, 1,5 dl vode, 1,5 dl svijetlog piva, 1 - 2 žličice meda, malo bosiljka, ružmarina ili majčine dušice, 1 rajčica, 1 režanj češnjaka, sol i papar.

U ekspres-lonac stavite slaninu izrezanu na komade i ulje, te pržite 1 min. Dodajte iskosani luk i pržite dok ne postane smeđast. Dodajte brašno i dobro promiješajte. Lagano dodajte vodu, pivo, med, oguljenu i izrezanu rajčicu, bosiljak, iskosani češnjak, sol i papar. Kratko prokuhajte, dodajte zeca izrezanog na komade i sve promiješajte. Učvrstite poklopac i kad je u loncu postignut tlak, smanjite plamen, pa lagano kuhajte 25 minuta. Lonac skinite s vatre, smanjite tlak i skinite poklopac. Jelo stavite u zagrijanu posudu za posluživanje i ponudite s okruglicama.

Pikantna zečevina

Sastojci: 1 zečji hrbat, 2 zečja buta, 10 zrna papra, 2 feferona, 15 dag slanine (hamburger), 10 zrna borovice, 1 dl ulja, 2 glavice luka, list lovora, 3 dl piva, 15 dag šampinjona, malo mažurana, 1 korijen peršina, 4 kisela krastavca, 2 dl slatkog vrhnja, 0,5 l juhe od divljači ili goveđe juhe u kocki, sol i papar.

Hrbat i butove očistite od tankih kožica i narežite na 8 komada. Natrljajte meso solju, paprom i mažuranom. Slaninu narežite na kockice i sa iskosanim lukom popržite na vrućem ulju. U

posudu stavite komade mesa, prepecite ih sa svih strana, prelijte pivom i ostavite da kratko prokuhaju. Dodajte feferone izrezane na tanke rezance, korijen peršina narezan na ploške, prelijte juhom i pokrijte. Pirjajte polagano u pećnici dok ne omekša. Meso izvadite iz posude, stavite na zagrijani pladanj i spremite u pećnicu da se ne ohladi. Sok od pirjanja dosolite, umiješajte slatko vrhnje i dodajte komade mesa. Propirjajte još jednom, stavite na tanjur i ukrasite izrezanim kiselim krastavcima i pirjanim gljivama. Poslužite s pirjanom rižom.

Zapečeni kupus s kobasicama i pivom

Sastav: 75 dag rezanog kiselog kupusa, 15 dag svinjske masti, 15 dag crvenog luka, 20 dag kiselih jabuka, 2,5 dl svijetlog piva, 5 borovnica/kleke, list lovora, 1/2 žlice šećera, sol, papar, 50 dag kuhanog krumpira, 40 dag domaćih kobasica, 3 žlice krušnih mrvica.

Rastopite u tavi 10 dag svinjske masti i na njoj zažutite nasjeckani luk, dodajte ocijeđeni kisel kupus i nakratko ispirajte. Jabuke ogulite, naribajte i dodajte kupusu, pirjajte na laganoj vatri uz povremeno dolijevanje piva. Dodajte začine. Poklopite i pirjajte još 15 minuta, Kobasice narežite na ploške. Vatrostalnu posudu namažite svinjskom masti, složite pirjani kupus, krumpir i kobasice, pospite krušnim mrvicama i površinu zamastite. Pecite u zagrijanoj pećnici 30 minuta na 220 °C. Poslužite s kukuruznim kruhom i pivom.

Tijesto s lukom i pivom

Sastojci: 35 dag makarona, 2 glavice luka, 6 dag pancete, 1 dl pirea od rajčice, 4 dag maslaca, jedna vezica peršina, meki sir, malo svijetlog piva, sol i papar.

Luk izrežite na tanke kolutiće i prepržite na rastopljenom maslacu zajedno s iskosanom pancetom. Posolite, popaprite, prelijte s malo piva, dodajte pire od rajčice i malo vode. Propirjajte oko 10 minuta i pospite iskosanim peršinom. Makarone skuhaite u dosta slane vode, ocijedite, začinite preljevom i stavite u dobro zagrijanu pećnicu oko 3 minute da se sir otopi.

Riža s pivom

Sastojci: 35 dag riže, 3 dag maslaca, 1 glavica luka, temeljna govedska juha, 3 dl svijetlog piva, sir ribanac (parmezan).

Luk iskošite i zažutite na maslacu, dodajte rižu i miješajte dvije minute, dodajte 1 dl piva i opet promiješajte. Podlijevajte temeljcem tako da količina temeljca bude dva puta veća od količine riže. Posolite i popaprite. Kada je riža skoro kuhana, ulijte preostalo pivo i na kraju umiješajte sir ribanac po želji.

Panirani (pohani) poriluk

Sastojci: 6 komada poriluka, sol, papar, 15 dag brašna, 1 žlica ulja, 3 žlice svijetlog piva, 1 jaje i ulje za prženje.

Od brašna, soli, papra, žlice ulja, jaja, piva i malo vode napravite tekuće tijesto za pohanje i ostavite ga stajati. Poriluku odrežite bijeli dio, prerežite ga po duljini na dvije jednake polovice i dobro operite. Zatim stavite poriluk u malo kipuće slane vode. Kad omekša, izvadite ga i ostavite da se dobro ocijedi, pa umočite u pripremljeno tijesto i pržite na vrućem ulju. Pohani poriluk poslužite s tartar-umakom ili po želji s vrhnjem i ploškom kuhane šunke.

Celer u pivu

Sastojci: 50 dag celera, 1 luk, 2 žlice maslaca, 1 list lovora, 2,4 dl piva sol, papar.

Celer ogulite i narežite na što tanje rezance. Luk sitno narežite i popirjate na otopljenom maslacu. Dodajte celer, lovor, posolite, popaprite i podlijte pivom. Poklopljeno pirjajte oko 15 minuta. Poslužite uz pečeno meso.

Zapečena cvjetača i brokula

Sastojci: po 50 dag cvjetače i brokule, 2 dl svijetlog piva, 10 dag slanine (pršuta ili šunke, 10 dag ribanog ovčjeg sira (ili parmezana), 3 dl vrhnja, sol.

U duboku posudu stavite jednu litru vode i pivo, posolite i zagrijete do vrenja. Slaninu (pršut ili šunku) narežite na male komadiće (kockice). Pomiješajte vrhnje i ribani ovčji sir. Cvjetaču i brokulu razrežite na desetak cvjetova i stavite u vrelu vodu s pivom. Kuhajte svega tri minute. Izvadite povrće i stavite u podmazani lim i prelijte mješavinom vrhnja i sira. Pospite kockicama slanine (pršuta ili šunke) i pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 15 minuta da dobije lijepu smeđkastu koricu. Poslužite vruće uz hladno pivo.

Bavarska salata

Sastojci: 40 dag riže, 1 boca piva (3 dl), 20 dag zamrznutoga graška, 10 dag šunke, 2 kocke za juhu, majoneza, sol i 20 dag malih kobasica (hrenovke ili debrecinke).

U litru vode stavite juhu u kocki i rižu, te kuhajte uz povremeno dodavanje piva. Pazite da se riža ne raskuha. Grašak skuhajte u slanoj vodi. Pomiješajte rižu i grašak, posolite, dodajte majonezu i šunku izrezanu na kockice. Od mase napravite polukuglu, a vrh ukasite kuhanim kobasicama.

Pivski kruh

Sastojci: 3 šalice brašna, 1 žlica praška za pecivo, 3 žlice šećera, 1 žličica soli, 1 boca mlaćnog piva, $\frac{1}{4}$ maslaca.

Brašno uspite u dublju posudu i pomiješajte s praškom za pecivo, šećerom i soli. Dodajte rastopljeni maslac i uspite pivo. Dobro sve izradite u jednoličnu masu bez grudica. Lim namažite maslacem, pobrašnite i stavite tijesto. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C 35 do 40 minuta. Kad se kruh ohladi izrežite na kriške i poslužite.

Palačinke s pivom

Sastojci: 20 dag brašna, dvije male šalice mlijeka, 1,5 - 2 dl piva, 2 jaja i sol.

Izmiješajte brašno, mlijeko i sol tako da se ne stvore grudice. Dodajte jaja i pivo, promiješajte i ostavite smjesu stajati barem 1 sat. Ispecite palačinke i nadjenite ih smjesom po želji. Palačinke nadjevene slatkim smjesom su slatki desert, a one nadjevene slanom smjesom predjelo. Napunjene sirom zapecite u zagrijanoj pećnici na 250 °C dok ne dobiju lijepu bakrenu boju.



Palačinke od heljdina brašna s jagodama

Osnovno pivsko tijesto

Osnovno pivsko tijesto rabi se za pohanje namirnica, kao što su: gljive, škampi, meso, iznutrice, povrće, tvrdi i polutvrdi sirevi.

Sastojci: 25 dag finog brašna, 2,5 dl svijetlog piva, 2 žumanca, 40 g ulja, sol, 2 bjelanca i 20 g šećera.

Od brašna, piva, žumanca, ulja i soli napravite glatku smjesu. Prije pohanja umiješajte lagano snijeg od bjelanaca i šećera. Provucite komade odabrane namirnice kroz smjesu i pohajte u masnoći zagrijanoj na 170 °C. Gotovo jelo odložite na tanjuru s papirom koji upija suvišnu masnoću. Posluženo jelo mora biti hruskavo. Panirani komadi ne smiju biti veliki.

Palačinke s malinama i pivom

Sastojci: 24 dag vrhnja, 1 jaje, 4,5 dag otopljenog maslaca, 12 dag brašna, 1 žlica šećera. Za umak: 25 dag svježih ili smrznutih malina, 10 dag šećera, 0,5 dl piva s više slada.

U većoj posudi umiješajte vrhnje i maslac, dodajte jaje, brašno i sol. Sve sastojke izmiješajte žicom za snijeg, i dobivenu jednoličnu smjesu ostavite stajati pola sata. Da se dobro sjedini. Zagrijte tavu za palačinke i ispecite – male palačinke. Umak pripremite na slijedeći način: maline, šećer i pivo stavite kuhati. Kad sastojci postanu žitki, poslužite palačinke s ružičastim umakom i po želji zašećerite.

Palačinke s trešnjama i pivom

Sastojci: 75 dag tamnih trešanja, 5 jaja, 30 dag brašna, 1,5 dl likera od trešanja, 1 dl svijetlog piva, 1,5 dl mlake vode, 10 dag šećera u prahu i sol.

Od brašna, soli, jaja, mlake vode, piva i 0,5 dl likera napravite jednolično tijesto za palačinke. Ostavite stajati na toplom mjestu barem 2 - 3 sata. Trešnje očistite od koštica i umiješajte u tijesto. Nakon kraćeg stajanja od tijesta ispecite 6 - 8 palačinki. Umiješajte maslac sa šećerom i preostalim likerom. Dobivenom mješavinom premažite palačinke i presavijte ih na pola.

Palačinke Suzette (Crêpe Suzette) s pivom (flambirane – osmuđene)

Sastojci: 2,5 dl piva, 5 dl mlijeka, 6 dag šećera u prahu, 6 jaja, 75 dag brašna, malo soli, 2 žlice ulja, 15 dag maslaca, 10 dag šećera, 1 dl likera od naranči, 2 neprskane naranče.

Dobro mikserom izmiješajte jaja s uljem, brašnom, šećerom u prahu i pivom. Pomalo priljevajte mlijeko da dobijete željenu gustoću. S oprane naranče naribajte koricu i dodajte tijestu. Palačinke ispržite na maslacu. Svaku pospite šećerom u prahu i dvaput presložite. U tavici, na grijaču na stolu, miješajte 10 dag maslaca s istom težinom šećera i polovicom likera. Kad se sve otopi, u tavicu poslažite palačinke. Zagrijavajte ih te zalijte preostalim dobro zagrijanim likerom i zapalite.

Crêpes Suzette Ova mirisna delikatesa, prema romantičnoj legendi, nastala je zbog lijepe Suzette – pariške midinete (fra. Midinette – mlada krojačica ili prodavačica; ime dolazi od toga što takve djevojke o podne (fra. Midi) izlaze iz svoje radionice i tamo ih očekuju „kavaliri“), s kojom je često večerao tadašnji princ od Walesa, kasnije britanski kralj Edward VII.)

Kuhar restoracije u kojoj su se diskretno sastajali sačinio je palačinke s narančinim umakom, savjetuje:

Napravimo male svijetle palačinke, savinemo na četvero i ostavimo na toplom. Rastopimo maslac u tavi, narančinu koru istrljamo na kocke šećera, pa naranči istisnemo sok. Šećer i sok pažljivo izmiješamo s maslacem dok se sve ne rastopi. Mješavini dodajmo Grand Marinier i stavimo palačinke, poskropimo sokom od naranče. Ostavimo nekoliko minuta u soku. Palačinke flambiramo maraskinom, pospemo nastruganim bademima i vruće poslužimo.

Panirani (pohani) sir i pivo

Sastojci: tvrdi sir, jedno jaje, 4 žlice vinjaka, 15 dag brašna, ulje, timijan, ružmarin, sol, papar i svijetlo pivo.

Izmiješajte jaja s vinjakom, brašnom i s dvije žlice ulja. Začinite solju, paprom, timijanom i ružmarinom pa pripremljeno tijesto pustite da odstoji 10 - 15 minuta. Sir izrežite na kriške. Svaku krišku dobro obložite tijestom, umočite u hladno pivo i pecite na zagrijanom ulju. Pohani sir stavite na papir (salvetu) da upije suvišno ulje i poslužite.

Sir s pivom

Sastojci: 3 žlice mlijeka, 25 dag mekog topljenog sira, 1 žlica gorušice (senfa), 3 žlice svijetlog piva i 1 bijeli kruh.

Sir narezan na komadiće izmiješajte s vrućim mlijekom na blagoj vatri, te dodajte pivo i senf kako bi se dobila kremasta masa. Ploške kruha debele 1 cm s jedne strane prepecite ili popržite na maslacu i premažite dobivenom kremom. Namazane ploške kruha prepecite 10 minuta u zagrijanoj pećnici. Poslužite uz pivo upotrijebljeno za pripremu jela.

Omlet Moerkerke

Sastojci: 8 jaja, 7,5 dag šampinjona, 1 kg dagnji, 1 grančica celerovih listića, 1 glavica luka, 1 dl vrhnja, 2 dl svijetlog piva (tipa Plzen), sol, papar, maslac i limunov sok.

Dagnje skuhaite kao na buzaru i prelijte pivom. Iz školjki izvadite meso i stavite na toplo. Prokuhanu smjesu propasirajte, dodajte malo limunova soka i propirajte šampinjone i iskosani celer. Umutite jaja, dodajte napravljenoj smjesu vrhnje i maslac po želji pa sve ispecite.

Mali uštipci s krvlju

Sastojci: 2 šalice krvi, 1 šalica svijetlog piva, 1 jaje, 1/2 šalice raženog brašna, 1/2 šalice ječmenog brašna, 1 luk, sol, bijeli papar, 1/4 šalice mažurana i svinjsko salo.

Krv procijedite, stavite u veću posudu i dodajte pivo, tučeno jaje, raženo i pšenično brašno, iskosani i u salu poprženi luk, sol, papar i mažuran. Sve dobro promiješajte i ostavite stajati 1 sat. Uštipke pecite u vrelom svinjskom salu i poslužite s marmeladom od brusnica i otopljenim maslacem.

Ljetna jaja

Sastojci: 8 jaja, 10 dag maslaca, 75 dag rajčice, malo šećera, 5 dl želatine, 1 žličica iskopanog peršina, 0,5 l jakog tamnog piva i 1 glavica luka.

Jaja poširajte (kuhajte bez ljuske) u pivu. Ogulite i usitnite rajčicu, te polovicu ostavite za salatu. Iskosani luk ispirajte na maslacu, dodajte rajčicu, malo zašećerite i kuhajte dok ne postane gusto. Propasirajte i dodajte 1 dl otopljene želatine. Kad se umak od rajčice zgusne,

prelijte ga po jajima složenim u obliku krune. Ukrasite jaja peršinom i „osjajte” ostatkom želea. Poslužite sa salatnom od rajčice posute peršinom.

Welsh rarebits

U starijim engleskim kuharskim priručnicima ovo se jelo zove Welsh rabbits (velški kunići), a priprema se bitno drukčije nego danas kada se naziva Welsh rarebits (velške slastice). To je jelo vjerojatno najstarije toplo jelo od sira na svijetu.

Stariji način pripreme: 3 žlice mlijeka zagrijte u lončiću, dodajte 25 dag topljenog punomasnog sira narezanog na pahuljice, ostavite stajati i miješajte dok se sir ne rastopi. Začinite jednom žlicom gorušice, paprom i s pola žlice umaka Worcester. Na kraju dodajte 1/8 l svijetlog piva i sve još jednom zagrijte. Bijeli kruh narežite na kriške, pa ga po volji lagano pržite. Kriške kruha stavite na tanjur pa prelijte toplom masom od sira.

Noviji način pripreme (sastojci za 4 osobe): 5 dag maslaca, 20 g sira Chester ili Cheddar, 8 žlica piva, žličica oštrog senfa, sol, papar, 8 kriški kruha iz kalupa i maslac za prženje.

U posudi debelog dna na plamenu otopite maslac, dodajte naribani sir i dok se otapa, čvrsto miješajte. Zalijte pivom, te dalje miješajte da se sve poveže. Na kraju dodajte senf, sol i papar. Popržite kriške kruha na maslacu samo s jedne strane, pa posložite na posudu za pečenje s isprženom stranom prema gore. Premažite smjesom sira i piva, te pecite u pećnici da se namaz zapeče (otprilike 10 minuta).

Pržene kruške

Sastojci: 75 dag dugoljastih krušaka, 1 limun, 2 žlice rakije viljemovke ili kruškovca; *za lijevano tijesto*: 14 dag glatkog brašna, 2 jaja, 1,5 dl piva, " limuna, 2 žlice uja, 1 žličica kristal šećera; *za umak*: 2-3 žlice mošta, 2 dag kristal šećera, 2 žumanjka, 2 vanilin šećera; *dodaci*: džem od brusnica, ulje za prženje, sol, šećer u prahu.

Kruške operite, izdubite sredinu i narežite ih na kolute (ne deblje od 1 cm). Natopite limunovim sokom i viljemovkom. Ostavite da odleže 15 minuta. U međuvremenu napravite lijevano tijesto od navedenih sastojaka, i neka odleži 20 15 minuta. U tijesto umačite kruške i pržite u dobro zagrijanoj dubokoj masnoći. Kako koju ispržite s obje strane, premjestite ih šupljikavom žlicom na nekoliko slojeva papirnatih ubrusa. Pošećerite. Za umak sve sastojke (i sasvim malo soli) miješajte i kuhajte na pari da dobijete rijetki, pjenušavi umak. To i džem od brusnica ponudite uz pržene kruške.

Pržene šljive

Sastav: 1 kg šljiva, 1 čašica šljivovice, 5 dag šećera, 15 dag brašna, 2 jaja, 2-3 dl piva, malo soli; ulje za prženje; šećer u prahu i cimet za posipanje.

Oprane šljive otvorite tek toliko da izvadite koštice, Pošećerite ih i prelijte šljivovicom. Od brašna, jaja, soli i piva načinite lijevano tijesto. Zagrijte ulje (u posudi ga mora biti u debljem sloju), umočite šljive u tijesto i pržite ih s obje strane. Pospite šećerom kojem ste dodali cimet.

Torta s pivom

Sastojci: 50 dag šećera, 1/2 boce piva, 25 dag meda, 35 dag brašna, 1 žličica sode-bikarbone, 30 dag mljevenih oraha, 15 dag kuhane mljevene pšenice, 2 vrećice vanilin-šećera, malo oraščića i 15 dag šećera u prahu.

Napravite tijesto od brašna, 20 dag šećera, meda, piva i sode-bikarbone. Ispecite dvije jednake kore. Ostatak šećera prelijte čašom vode i stavite da zakipi. Dodajte pšenicu, orahe, vanilin-šećer i oraščiće. Dobro izmiješajte i premažite jednu koru, a drugom poklopite. Šećer u prahu izmiješajte s malo ruma dok se ne zapjeni. Prelijte preko torte i premažite tupom stranom noža. Kada se preljev osuši, poslužite.

Pivska kobasica

U nas su poznate mesne kobasice različita sastava, koje se pripremaju po domaćim napucima. Ipak, malo poznajemo pivsku kobasicu koja se priprema od salamurene svinjetine i najbolje prija ako se zalijeva pivom.

Sastojci: 7 kg svinjetine (od lopatice, buta) s malo tvrde masnoće na površini, 3 kg svinjskih obrezaka od vratine, 1 čajna žličica šećera, 1 čajna žličica usitnjenog kima, 1 čajna žličica papra (svježe mljevenog), 4 režnja usitnjenog češnjaka, 1 čajna žličica mješavine mljevene slatke i ljute paprike i 2 m tankih svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva.

Salamura: u 5 l prokuhane vode stavite 0,5 kg soli, 1 žlicu papra u zrnu, 4-5 režnjica češnjaka, 2 dl octa od jabuke ili kruške.

Meso stavite u salamuru, u potpuno čistu posudu i ostavite stajati 10 dana u prozračnoj prostoriji. Salamura mora biti prozirna i bistra, ugodno slankasta okusa i finog mirisa. Stajanjem dobiva crvenkastu boju, ali je prozirna i nema sluzavih nakupina. Nakon 10 dana meso izvadite, izrežite na komade (odstranite žilice i masnoću) i ostavite na platnenoj krpi 24 sata da se ocijedi i površina osuši. Ocijeđeno meso izrežite na deblje trake, širine oko 2 cm i nakon toga na kocke. Obreske mesa od vratine sameljite i složite (raširite) preko kockica mesa. Dodajte sve začine i lagano promiješajte. Dobivena smjesa mora biti lijepe crvene boje i ugodna mirisa. Ako je potrebno, dodajte još začina do željena okusa. Smjesu treba dobro nabiti, pokriti platnenom krpom i ostaviti stajati nekoliko sati.

Namočena crijeva očistite od eventualne nečistoće. Crijeva puniti tako da u njima ne zaostane zrak (zračni mjehurić probušite iglom) i oblikujte prstenove težine oko 0,5 kg. Svježe kobasice stavite u pro hladnu zračnu prostoriju 3-4 dana da bi se nadjev stegnuo i na površini osušio. Nakon toga, mogu se konzumirati ukuhane s raznim varivima od povrća, kiselim zeljem, krumpirom ili umakom od hrena. Ako ih želite jesti sirove, treba ih dimiti 10 dana hladnim dimom. Dimljene mogu stajati u tamnim zračnim prostorijama i nekoliko mjeseci. Tanko izrezane poslužuju se s pikantnim sirom i pivom svih vrsta.

Tatarski biftek

Dodatak jelima kao; voće, začinjavanje vrhnjem, jedan su od mnogih osobitosti naše kuhinje, uostalom, kao i tatarski biftek, toliko znano hladno predjelo u svijetu visokog kulinarstva, po klasiku i utemeljitelju francuske gastronomije Brillat-Savarin, Anthelme (1755.-1826.) zapravo je hrvatski običaj pripravljanja sirovog mesa. Profesionalni vojnici iz Hrvatske koji su služili na francuskom dvoru donijeli su taj običaj.

Stari Zagrepčani su tatarski biftek začinjavali, osim standardnih poznatih začina i pjenom od piva.

Tatarski biftek

Konjski znoj, koji je natapao goveđe meso umotano u lanenu krpu, bio je vrhunski konzervans kao i začini mesu (koje se pretvorilo u žitku masu ispod sedla, nakon jahanja) obrađivano tj. začinjavano po izboru.

Danas nema tvrde, žilave govedine, nema konja i jahanja, a tatarski biftek priređujemo ovisno o ukusima i uputstvima.

Sastojci: 50 dag goveđe pisane pečenke, 4 žumanjka, 2 glavice luka, 2 žličice usitnjenih kapara, 4 fileta slanih srdela, 1 žlica pirea od rajčice, 1 žlica senfa (gorušice), ulje, ocat, sol i papar.

Meso stružite tupom stranom noža (ne košite ga ni ne meljite u stroju za mljevenje mesa), meso podijelite na četiri dijela i na tanjuru ih oblikujte u plosnate okruglice. Dodajte u sredinu svakog dijela jedan žumanjak i ostale usitnjene sastojke. Odmjerenim pokretima dobro promiješajte i izradite s dvije vilice. Provjerite okusi, prema potrebi, dodajte još začina. Ukrasite ploškama krastavaca i luka. Poslužite s tostom ili prepečenim kruhom i svježim maslacem (putrom).

Kažu da je najbolji aperitiv tatarskom bifteku neka od naših poznatih travarica, a kasnije u nastavku, jelo od patke ili guske.

Fondue



Jela pripremljena, na stolu, nose i posebne nazive. Najčešće se spominje fondue, što je naziv za otopljeni sir (od francuskog fondre - otopiti) u koji se umaču komadići kruha, izvorno je prastaro jelo alpskih gorštaka, ali uglavnom se smatra nacionalnim jelom u Švicarskoj. Švicarci ga svojataju tako da u Moudonu postoji Akademija sirarstva s posebnim odjelom za fondue (Ecole cantonale de fromagerie). Fondue od sira spravlja se jednostavno i

brzo, dok za mesni treba nešto malo više vremena. Ovo obredno izrazito rustikalno jelo koje se spravlja za stolom, jede se iz teškog posuđa, čaše su isto takve, od keramike ili pečene opeke. Predak tog jela je „raclette“, potomci su fondue s mesom (bourguignonne-iz Burgundije), povrća (talijanska La bagna cauda) ili modreno slatko od - čokolade. Kinezi su i u tome bili prvi, jer je tamo pradaćni običaj kuhati u vreloj juhi, poput papira tankog mesa. Za kuhanje na stolu treba malo grijalo, posuda od vatrostatne gline ili metala, duge vilice za namakanje u otopljeni sir ili kipuću masnoću ili juhu. Kinezi imaju i posebne male cjediljke za vađenje namirnica. Grijalac mora biti takav da se podešava za visoku temperaturu za grijanje juhe, manje za masnoću i sasvim malu za čokoladu (ponekad je dovoljna i svijeća).

Stari švicarski običaj kaže: *ako se nekom kruh oklizne s vilice u fondue, plaća ostalima piće.*

Temeljni naputak za fondue nalazi se u knjizi *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie* od dr. A. Gottschalk.

Temeljni naputak

Za fondue od sira upotrebljava se *caquelon*, posuda od vatrostatne gline ili keramike u obliku dublje tave s drškom od istog materijala (dok je posuda još nova, mora se dobro natrljati češnjakom). U posudu staviti 15 do 20 dag sira (grojera i ementalera u omjeru 1:2) za svaku osobu, narezanog na listiće ili grublje naribanog (ribež za jabuke). Podliti s 2 dl suhim bijelim vinom i žličicom octa. Posudu staviti na štednjak na srednju temperaturu i neprestano miješati. Dodati svježe mljeveni papar (dva okreta mlinčićem) i fondue iznesti na stol nad zapaljeni plamenik. U trenutku kad se iznese na stol dodati čašicu voćne rakije bogate mirisom. Svatko od prisutnih za stolom vilicu za fondue na kojoj je nabodena kockica kruha, umaće u rastopljeni sir, brzo njome opiše krug kako bi se obavio žitkom smjesom, stavi je na svoj tanjur i drugom, običnom vilicom iz pribora pokraj svog tanjura prinosi zalogaj ustima (koristi se bijeli kruh koji ima zrnastu a ne spužvastu strukturu). Ako vam komadić kruha ostane u sadržaju zdjele ostavite ga i uzmite novi. Kako je zdjela obilježje povijesnih korijena, jedenja iz jedne zdjele za jednim stolom, prelazi se preko malih nespretnosti.

Tradicija kaže, da se uz fondue ne pije alkohol s isprikom kako šteti probavljivosti jela, ispravite to kad se dignete i udaljite od stola.

Izboru sira pridaje se osobita važnost, kruto pravilo glasi da se fondue može spraviti samo od jedne vrste sira i da je to grojer, ali da se ne može spraviti ni od stotinu vrsti sira bez grojera. Dobar izbor je 1/3 grojera i 2/3 ementalera. Druge prikladne vrste sira su austrijski *Vacherin* i *Appenzeller*, ali isto tako se može pokušati i sa sirevima kao: brie, roquefort, trapist i parmezan

Fondue riche („obilat fondue“)

Priprema prema temeljnom naputku, osim što se po osobi stavlja 10 dag grojera i 1/2 dl vina, trešnjevaču zamijenite komovicom. Naizmjenično s kruhom se umaću još i marinirana zrnja kukuruza, crne ili punjene masline, nakratko prokuhani šampinjoni ili patlidani u kockicama i prije preprženi mali savitci suhe pancete.

Fondue soubise (soubise - umak od luka)

Fondue spravljen prema temeljnom naputku začinite ribanim muškatnim oraščićem, dodajte usitnjeni i hladnom vodom isplahnuti luk. Na stol se može dodati nekoliko režnjeva prženog luka.

Fondue formidable („strašan“ fondue)

U zgotovljen fondue umjesto trešnjevače dodajte rakiju vilijamovku. Ogulite lijepu zrelu krušku i izrežite na kockice. Kockicu kruške nabodite na vilicu za fondue zajedno s kruhom i umočite u sir. Miris topljenog sira i aroma kruške u voću i alkoholu daje neobičan i ugodan okus.

Fondue à la paysanne (fondue na seljački način)

U pripremljen temeljni fondue dodajte tri prstohvata lista estragona (zmijina trava; ubraja se u tzv. „fines herbes“, klasičnoj kombinaciji raznih trava za finu kuhinju) i 5 dag vrlo malih kockica slanine.

Fondue à la fermière (fondue na način gospodara)

Poslužite fondue s kruhom od cijela zrna, komadićima mesne kobasice, mariniranih krastavaca i lučica.

Fondue iz Piemonta i Perigorda

Trešnjevaču zamijenite komovicom. Za stolom se dodaje mirisni mladi vrganj u listićima ili smrčak.

Fondue aux petites boulettes (fondue malih kuglica)

Sačinite fondue prema temeljnom napatku, ali po osobi staviti 10 dag sira. Umjesto kruha umočite male mljevene odreske spravljene na slijedeći način:

(za 4 osobe) 3 žemlje razmočite u vodi i ocijedite, mali luk, po 15 dag mljevene svinjetine i junetine, 10 dag mesa od hrenovki i 1 jaje.

Od svih sastojaka sačinite smjesu i umiješajte 2 žlice kosanog peršina, malo papra, majorana i dobro izmiješajte. Oblikujte loptice, pospite brašnom i prepržite u tavi na ulju. Ohlađene loptice umočite u topljeni sir.

Ako je smjesa pregusta, dodajte malo više zagrijanog bijelog vina, jer je rakija sadržavala preveliki postotak alkohola koji je ishlapio zagrijavanjem.

Ako je prerijedak, dodajte pola šalice ribanog sira, ali u vino umiješajte žlicu brašna.

Fondue se gruša, masnoća sira se odvojila jer je prebrzo zagrijavan, ali prije svega to je pitanje zrelosti sira. Pjenjačom za bjelanjak promiješajte smjesu snažnim kretnjama i dodajte 1/2 dl vina i 1,5 žlicu brašna. Sir će ponovo postati jednoličan

Premalo fondue-a. Ako se usred obroka posuda prebrzo prazni, dodajte 3 razmućena jajeta ili 2 dl nezaslađenog vrhnja.

Fondue flambée (opaljen fondue)

Pripremiti temeljni fondue i posebno 2 čašice jake voćne rakije. Kad rastopljeni i izmiješan fondue na stolnom plamenu postigne postojanu visoku temperaturu, izlijte voćnu rakiju po površini i pričekajte nekoliko časaka da se alkohol zagrije. Površini prinesite zapaljenu dugu šibicu (ako je moguće smanjiti rasvjetu za stolom, ugođaj će biti svečaniji). U pravilu se ovakav fondue spravlja, sve do Skandinavije, na Badnjak ili Novu godinu.

Fondue au champagne (šampanjiziran fondue)

U temeljni fondue dodajte 1,5 dl malo zagrijanog suhog pjenušavog vina, a kockice kruha od finog preprženog peciva.

Fondue savoyarde

Za 6 osoba: 40 dag ementalera, 40 dag grojera, 30 dag gaude, 75 dag bijelog kruha starog najmanje jedan dan, 6 dl suhog bijelog vina, 1/2 dl višnjevače, 1 režanj češnjaka, 2 žličice naribanog muškarnog oraščića, papar.

Naribajte sir na krupni ribež (kao za jabuke). Kruh narežite na kockice. Oljuštite češnjak i njime natrljati iznutra posudu za fondue, ostavite ga na dnu posude. Ulijte trećinu vina i trećinu sira (sve tri vrste dobro promiješati). Zagrijavajte na najnižoj temperaturi, miješajte drvenom kuhačom. Kad se sir sasvim otopi, umiješajte drugu trećinu vina i sira. Dalje miješajte da se otopi i umiješajte preostali sir i vino. Kad se i to otopi, dalje miješajte i dodajte višnjevaču u kojoj ste prije otopili škrobno brašno. Promiješajte jednu minutu, začinite paprom i oraščićem. Stavite na sredinu stola da malo grijalo održava nisku temperaturu. Na vilicu za fondue nabodite komadiće kruha i umakajte u topljeni sir. Uz to se može poslužiti isto suho bijelo vino koje se dodalo u fondue.

Mesni fondue

također se poslužuje u svečanim prilikama, ali se treba paziti o vrsti mesa, umacima i začinima, ali i o izgledu stola.

Osnovni opis mesnog fondue-a je slijedeći: komadići odabranog mesa prže se u vreloj masnoći. Uz taj osnovni sastojak poslužuje se kruh, piće, začini, umaci i salate. Masnoća, a ne biljno ulje, je sastojak o kojem ovisi uspjeh ili neuspjeh čitavog posla. Zagrijano obično ulje ubrzo će ishlapjeti i prskati na sve strane, a rezultat u tanjuru bit će poluprijesno neprobavljivo meso. Stoga masnoću treba pripremiti kao mješavinu nekoliko vrsti mješavina. Dobra mješavina sadrži kvalitetno gusto biljno ulje (npr. kukuruznih klica) i biljnu mast u omjeru 3:1, a ponajbolja mješavina sadrži još i žlicu svinjske masti. Vrlo je važno masnoću nakon upotrebe u tri kruga zamijeniti svježom. Zagrijanu masnoću oplemenite s pola režnja češnjaka u komadu, što će znatno pridonijeti aromi fondue-a. Druga bitna pojedinost su umaci. Vješto odabran umak pretvoriti će i najskromnije meso za juhu u birani fondue. Obično se poslužuju tri vrste umaka.

Osim što moraju biti vješto odabrani, moraju biti i dobro rashlađeni, tako da u dodiru s vrućim, tek prženim, mesom razviju bogat i plemenit miris. Bez iznimke to su hladni umaci koji se spravljaju bez kuhanja. Osnova je svakog hladnog umaka majoneza s dodatkom vrhnja ili vrhnja s dodatkom jogurta.

Za mesni fondue najbolje je koristiti posudu od čelika ili bakra s vrlo debelim emajlom ili keramikom, ali su dobre i posude od pokositrenog bakra. Zbog održavanja dovoljno visoke temperature za stolom, koristi se stolni plamenik na destilirani alkohol, koji se može regulirati.

Fondue Bourguignonne (fondue iz Burgundije)

Za 6 osoba: 1,2 kg bifteka ili ramstecka 7,5 dl masnoće; za umake - 3,5 dl majoneze, 25 dag svježeg kravlje sira, 1 tvrdo kuhano jaje, 2 dl kečapa, 6 inčuna, 4 žlice kosanog začinskog bilja (peršina, vlasca, krasuljica/krbuljica, estragon/zmijina trava/kozalc), 2 glavice luka, 1 žlica ribanog hrena, 1 žlica ljutog senfa, 2 režnja češnjaka, vinski ocat, žlicu vina, 1 limun, sol, papar; ukiseljeno povrće, masline, kapari.

Majonezu podijelite u tri zdjelice; u jednu dodati usitnjeno jaje, senf, malo vinskog octa, 2 žlice kosanog začinskog bilja i kapare. U drugu zdjelicu dodajte zgnječeni češnjak i ribice, sok limuna i vino. U treću smjesu dodati usitnjeni češnjak, kečap i sok limuna. Dobro ocijeđeni sir pomiješajte s usitnjenim lukom i hrenom, podijelite u zdjelice, a uz to ponudite i razno povrće, svježije ili ukiseljeno. Meso narežite na kockice veličine 3 cm. Ulijte masnoću u fondue do najviše 2/3 visine posude, jer bi inače jako prskalo i dobro zagrijte na štednjaku. Premjestiti na grijač, dovoljno jak da održava visoku temperaturu. Svatko će na poseban tanjur s pregradama pripremiti razne umake, salate i kruh. Vilicom na dugoj dršci (fondue vilica) nabodite meso, te zagrijavanjem u vreloj masnoći ispržite meso (2 do 3 minute) nakon toga umočite u umake.

Kao piće koristi se vino upotrijebljeno za fondue, burgundac.

Salate za koje se kaže da najbolje odgovaraju ovom jelu:

Salata od krušaka i crnog vina

50 dag krušaka ogulite i izrežite na kriške, pomiješajte s 20 dag marinirane paprike razrezane u deblje krpice (1 cm). Zakuhajte 1/4 l jakog crnog vina, 2 zrna papra, 1 klinčićem i prelijte po paprici i kruškama. Salatu ostavite odstajati najmanje 48 sati.

Salata Waldorf

Po 20 dag kiselkastih jabuka i celera narežite na rezance, 1/2 šalice oraha grubo usitnite i sve zajedno izmiješajte. Umiješajte po 1/2 šalice majoneze i kiselog vrhnja, dodajte po želji sok limuna, posolite i sve spojite. Salata mora odstajati najmanje 2 sata.

Uz fondue se mogu posebno poslužiti razni dodaci kao: marinirani krastavci, paprika u ulju, punjene i crne masline, kiselo marinirane višnje, kukuruz, kompoti od borovnice i brinja, kuhani kesteni, grožđe, voće marinirano senfom....

Fondue od divljači

Marinirajte 75 dag raznovrsne divljači ili samo jedne (zečetina, snetina, veprovina.....) i držite u marinadi 24 sata. nakon toga ocijedite, obrišite i izrežite na kockice veličine 1,5 cm. Izrezano meso još jednom obrišite, natrljajte solju i paprom. Poprskajte uljem i iznesite na stol, gdje je već pripremljeni fondue s vrućom masnoćom, izrezanim jabukama na komadiće (2 kiselkaste jabuke), i tankim listićima slanine (20 dag suhe slanine). Svaki komadić mesa uz komadić jabuke i listića slanine, nabodite na fondue vilicu i pržiti u masnoći do 2 minute. Poslužite crni ili raženi kruh, crno vino ili pivo. Tako pržene zalogaje umočite u umak *cumberland*, *lovački* i od *šampinjona*.

umak cumberland

napravite od: 1 žličice senfa, 1/8 l crnog vina, 1,25 dl ribane korice limuna i naranče, pirea od pola limuna i isto toliko jabuke, 5 dag želea od jagode ili 10 dag jagoda. Smjesu izradite električnim mikserom, dodajte sol i nekoliko kapi vinskog octa.

lovački umak

pojednostavljenim postupkom napravite kako slijedi: 1 kocku koncentrata govedske juhe kuhajte u 2 dl vode Kad se ohladi, tom bujonu (uz stalno miješanje pjenjačom) dodajte 2 dl kiselog vrhnja, 1 žlicu oštrog senfa, mljeveni papar, 2 žlice pirea od jagoda ili rajčice, 1/4 dl komovice. Umak se iznosi vrlo hladan.

umak od šampinjona

Izmiješajte po 1,25 dl majoneze, kiselog vrhnja, usitnjenih mariniranih šampinjona, soka od 1/2 limuna, prstohvat (priza) šećera i soli i 1 žlicu proška.

Fondue od ribljih štapića

ovo je jelo novijeg datuma, otprije trideset godina, i došlo je u Europu zahvaljujući japancima, tj. japanskoj ribi - ribljim štapićima.

Štapiće ribe, 80 dag, odmrznite vrlo polagano (1 sat) i oprezno obrišite. Izrežite jedan limun na kriške. Štapić nabodite na fondue vilicu i pržite u zagrijanoj masnoći da postane zlatnožut, umočite u umak, *zeleni umak*, *umak iz Bolonje*, *umak od kapara* i uživajte uz krišku limuna.

zeleni umak

napravite tako da se dobro izmiješa, ocijedeno i mljeveno lišće peršina, zelene salate, vlasca i estragona, usitnjena 2 tvrdo kuhana jaja, 2 dl kiselog vrhnja, malo octa, soli, papra i 1 filet inćuna.

umak iz Bolonje

izradite od 1,5 dl majoneze, isto toliko kiselog vrhnja, soli, 1 žlica senfa, 1 mljevenog luka, usitnjenog malog mariniranog krastavca, 1 marinirane kapare, papra, soli, 1/4 dl komovice, 1 žlice peršina i 2 žlice vlasca.

Fondue od peradi

Meso priredite na slijedeći način: cijelu patku, gusku ili pile najprije pecite u pećnici 1 sat. Meso odvojite od kosti i izrežite na kockice, tek tako postaje sirovina za fondue. Na takav način se može koristiti i preostalo meso od pečenja

Očišćenu patku dobro natrljajte izvana i iznutra solju i paprom. Stavite u posudu za pečenje u hladnu pećnicu. Upalite pećnicu na 220 °C i kad postigne propisanu temperaturu pecite jedan sat. Teletinu i slaninu (svako po 10 dag) istrljajte žalfijom i izrežite na trake. Meso polupečene patke izrežite na trake (bez kosti) i stavite uz teletinu i slaninu. Pripremite masnoću za fondue na štednjaku, kao i plamenik za stol. Zagrijte komovicu (1,5 dl), prelite preko mesa i zapalite. Istodobno zapalite plamenik i stavite zagrijanu masnoću. Na fondue vilicu nabodite meso i pecite u zagrijanoj masnoći. Naranče (dvije) izrezane u kriške također pecite u masnoći. Poslužite svježu salatu, a umjesto umaka, mlaku krumpir salatu.

Nekada su kulinarski dodaci uz pivo bili pereci, slana haringa, hrenovke, kiseli kupus, vječna i neuništiva krumpirova salata, usoljena svinjska nožica ili koljenica, pečeni pilići, danas se to proširilo od pizze, španjolske paele do argentinskih „steakova” ili rafiniranih francuskih specijaliteta.

Zato završimo riječima pjesničkog kneza Johan Wolfgang von Goethea, koji kaže:

*Prašina na knjige pada,
mudrost je u krigli slada.
Pivo pijuć, gostimo se
dok nam knjige muku nose.*

Miješana pića, alkemija mašte i alkohola

Umjerena količina piva pobuđuje apetit i izlučivanje želučanog soka, pa se pivo preporučuje kao dobar aperitiv. Nadalje, pivo čini masna jela prikladnijim za uživanje, sprečava, odnosno odstranjuje pojavu žgaravice pri uživanju jela pripremljenih od graha, graška, leće, boba i drugih namirnica, pa se stoga pije uz većinu glavnih jela. No, pivo je isto tako dobar digestiv i dobra osnova za pripremanje specifičnih pića, tzv. pivskih mješavina koje se pretežno poslužuju kao duga pića. To su osvježavajuća pića nastala miješanjem voćnih sokova, umjetnih bezalkoholnih pića, soda-vode ili mineralne vode, alkoholnih pića i piva, koja dobro gasi žeđ. Pri tome se koriste naoko čudne kombinacije, kao što je npr. pivo s malinovcem (Weisse mit Schuss), osobito popularno u Berlinu.

Dakle, pivo može biti *aperitiv, glavno piće, digestiv i osnova za duga pića*. Teško je pretpostaviti da jedna jedina vrsta piva može imati takvo univerzalno svojstvo. Zato je korisno razmotriti svjetska iskustva.

Teško je naći zajedničko ime za različite lokale u kojima se može popiti pivo. *Barovi, klubovi, restorani, pivski vrtovi, podrumi, pabovi* samo su neka od mogućnosti. To su mjesta, gdje se nakon napornog dana, susretu prijatelji, susjedi, poznanici da popiju pivo kao dio dnevnog užitka i posebne ceremonije. Domaća atmosfera s osjećajem nostalgije i prošlosti uz svježe natočeno i hladno pivo s dobrom pivskom „krunom”, naslonjeni na drveni ”šank”, najdraža su mjesta pivoljubicima.

Pivski-bar (Pub) gotovo je posvećena institucija u Velikoj Britaniji, a mnoge europske zemlje nastoje kopirati ovaj tip pivskog bara. Osnovni materijal za uređenje prostora su drvo i mesing, što im daje karakteristične osobine i toplinu. Diskretna glazba i udoban namještaj, omogućuju posjetiocu da se osjeća vrlo ugodno. Posluga je na „prvoj liniji“ - točioniku, gdje posjetioči naručuju pivo i u pravilu, sami ga nose do mjesta konzumacije. Neki pubovi nude i više od 100 različitih vrsta piva. Među njima posebno mjesto zauzimaju njegovana piva, jednako kao čuvena ili vrhunska vina u finim restoranima. Osim piva, poslužuju se i odgovarajući mali zalogaji (zakuske), što se dobro slažu s pivom. U pubovima se toče i ostala pića (vina i žestoka pića), ali su u odnosu na pivo vrlo skupa.

Nezaobilazan sastojak takvih lokala je: *chaser* (engl.) pića koja kompletiraju piće, npr. kod Long-drinka, kod kojeg se glavni sastavni dijelovi, koji se miješaju u shakeru ili se pripremaju u čaši, pune određenom tekućinom u željenoj količini. Chaseri su npr. Tonic Water, Bitter Lemon, Bitter-Orange, Ginger Ale, 7Up, Limunade, Coca-Cola, sokovi, pjenušac, pivo, mlijeko, ...

Najstariji postojeći pub u Vel. Britaniji je Ye Olde Trip to Jerusalem iz Nottinghama otvoren još 1189. godine. Iako većina ljudi smatra da su pubovi nastali u viktorijsko doba, to je jedna od najčešćih zabluda.

Pubovi u Vel. Britaniji svoje podrijetlo vuku još iz doba rimskih osvajača kada su širom Britanije otvarane taverne, mjesta na kojima su rimski vojnici mogli jesti, piti i prenoćiti. Tada su nudili vino, ali i domaće pivo koje su rimski vojnici cijenili zbog gorčine. Odlaskom osvajača u tavernama se počelo sve češće prodavati domaće proizvedeno pivo, a sve rjeđe vino. Viktorijanci su ipak zaslužni za pubove koje danas poznaje svijet. Naime, viktorijski London bio je mjesto velikih socijalnih razlika. Tako se društveni život razvijao u dva različita ugostiteljska objekta. Gin house je bilo mračno, sirotinjsko mjesto u kojem se

moglo popiti jeftino, žestoko piće, a Public house – tj. pub – bio je mjesto na kojem su gospoda mogla uživati u domaćoj kuhinji, duhanskom dimu i kvalitetnom pivu. Od tada do danas u samom izgledu puba nije se puno promijenilo.

Pivnica

1. ugostiteljski objekt koji karakterizira tradicionalno usluživanje za stolovima, veliki izbor piva te jednostavna ali tipizirana kuhinja (jela koja najbolje idu uz piva); 2. podrum, konoba.

Pivnice su nastale na sličnom principu kao i pubovi, na vlastitoj proizvodnji piva, njemačke pivnice imaju podjednako dugu tradiciju. Najvažnija razlika je u uređenju interijera, ali i činjenica da se vlastita proizvodnja piva nije održala do današnjih dana. Danas su njemačke pivnice većinom veliki prostori, ne baš najukusnije uređeni, na čijim zidovima nerijetko vise glave mrtvih životinja. Specijalnost su Njemačke i pivske terase ili vrtovi – veliki prostori na otvorenom s dugačkim drvenim klupama i velikim stolovima kapaciteta desetak osoba.

„kratka i duga pića”

Uobičajen način ponude miješanih barskih pića, obuhvaćen je pod zajedničkim pojmom „američka pića“, jer su najvećim dijelom i došla iz USA. Osnovna razlika između njih odnosi se na „kratka pića“ (Shortdrinks) volumena do 8 cl pod kojima se podrazumijevaju: Before-dinner i After-dinner-drinks, i „duga pića“ (Longdrinks) volumena preko 8 cl kao npr. Cobblers, Collinses, Coolers, Daisies, Highballs.....

OSTALA DUGA PIĆA

U ovoj grupi su sva ostala pića koja ne spadaju u klasičnu podjelu dugih pića, a mogu se sačiniti na različite načine kod čega maštovitost ukrašavanja nema granica. Pića se uvijek poslužuju sa žličicom duge drške (radi miješanja) ili slamkom i „ukrasom”.

ukrasi

Za ukrašavanje pića koristi se svježe voće, konzervirano voće, šećer, svježe jestivo lišće i svježe povrće. U osnovi svi ukrasi moraju biti jestivi i odgovarati piću kojem se dodaju. Ukrašač daje piću ljepotu boje i stvara njegovu skladnu sliku.

svježe voće

Ne smije biti prskano i prije korištenja treba ga dobro oprati. U većim barovima, ukrasi se priređuju unapred za koktele koji se često naručuju i drže se u zdjelici od stakla s prozirnim poklopcem. Nikada se ne smije uzimati nepoznato voće za ukras, kao i stavljati rukom, nego se koristi potreban pribor (nož, škare, vilica). Pri izradi uobičajenih koktela, kao ukras se stavlja ono što je napatkom i naznačeno.

Kao svježe voće i povrće koristi se: limun, naranča, limeta, krastavci, celer u prutićima, patuljaste rajčice, feferoni (samo kod Pick-me-ups). Svježe voće osnovni je sastojak za Bowle i ovisi o godišnjem dobu. Svježe jestivo lišće kao npr. paprena metvica koristi se za Julepse. Cumguats, japanska naranča koja se koristi kao ukras koktelima, izrezana na kriške

Konzervirano voće i povrće kao zelene jestive masline, uvijek se drže u slanoj vodi da se ne osuše. Koktel trešnje (trešnje presvučene šećerom) u različitim bojama najčešći su dodatak-ukras, a posebno crvena maraska trešnja. Zlatnožute trešnje s okusom naranče slažu se sa Curaçao Triple secom, zelene okusa po metvici za Crème de Menthe i plave s okusom na naranču za Curaçao. Trešnja Amarena (američka divlja trešnja) u rum šećernom sirupu ima kiselkastogorak okus, također je omiljena za ukrašavanje. Luk biserac (Perlzwiebeln) u octu, stavlja se u neke vrste miješanih pića.

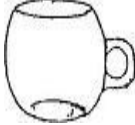
Konzervirano voće: ananas, breskva, smokva, Lychee (voće slično šljivi, blago aromatično, bradavičaste kore, mesa žutobjele boje, velike crne koštice iz Kine. Svježe i konzervirane koriste se kao ukras i izradu soka), kruške i mandarine. Naročito se treba paziti da voće izvađeno iz konzerve bude odmah stavljeno u porculansku ili staklenu zdjelicu.

PIVSKE MJEŠAVINE

Osvježujuća pića najmanje poznata kod nas, pripremaju se od piva s voćnim sokovima, bezalkoholnim pićima, soda-vodom ili mineralnom vodom, žestokim alkoholnim pićima i drugim vrstama piva. Neke od tih kombinacija možda izgledaju čudno kao što je na primjer pivo s malinovcem – Weisse mit Schuss, osobito popularno u Berlinu. No to su sve popularne mješavine pića koja se mogu naći u Europskim pivskim barovima kao i drugim objektima.

Ale Sangaree			
<i>sastojci;</i>	<i>priprema;</i> u čaši gosta(s usitnjenim ledom)	<i>čša za posluživanje;</i>  veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras;</i> ribani muškat
10 cl Light Ale (lagani ale)			
2 cl rafiniranog šećera			

Amer George			
<i>sastojci;</i>	<i>priprema;</i> u čaši gosta	<i>čša za posluživanje;</i> veliki tumbler (Highballglas)	<i>ukras;</i> ukrašavati po slobodnom izboru
4 cl Amer Picon			
1 barska žlica Grenadine-Sirup			
dopuniti tamnim pivom			

Bierschaumtraum (san pivske pjene) (za 4 osobe)			
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u tavi</i>	<i>čša za posluživanje;</i>  vatrostalna čša	<i>ukras;</i>
4 čitava jaja			
1 l bezalkoholnog piva			
125 g šećera			
1 prstohvat cimeta			
ljuska jednog limuna			

Jaja i pivo se izmiješaju u tavi, doda šećer, cimet i ljuska limuna, te se sve zagrije. Prije nego zakuha, ukloni se s vatre, miješa pet minuta, natoči u čše i odmah posluži.

Bismarck			
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u čši gosta</i>	<i>čša za posluživanje;</i>  pivska čša na stalku	<i>ukras; ----</i>
½ boce tamnog piva			
dopuniti pjenušcem			

Black Velvet			
<i>sastojci</i>	<i>priprema; (navedenim redoslijedom)</i>	<i>čša za posluživanje;</i>  srednji tumbler	<i>ukras; „</i>
1 boca hladnog piva Porter ili Stout			
dopuniti šampanjcem ili pjenušcem			

Boiler			
<i>sastojci</i>	<i>priprema; „</i>	<i>čaša za posluživanje;</i>  <i>pivski vrč</i>	<i>ukras;</i> pivski vrč
½ 1 svjetlog ½ 1 svjetlog			
4 cl Whiskeyja			

Bosanska velika lopta			
<i>sastojci</i>	<i>priprema; „</i>	<i>čaša za posluživanje;</i> „	<i>ukras;</i> kriška limuna izrezana u spiralu
4-5 kockice leda			
5 cl šljivovice			
dopuniti svijetlim pivom			

Chandy			
<i>sastojci</i>	<i>priprema; „</i>	<i>čaša za posluživanje;</i> „	<i>ukras; -----</i> -
2/3 svjetlog piva			
1/3 limunade ili narančade			

Clausthaler stark			
<i>sastojci</i>	<i>priprema; „</i>	<i>čaša za posluživanje;</i> „	<i>ukras; ----</i>
10 cl soka jabuke			
10 cl bezalkoholnog piva			

Churchill			
<i>sastojci</i>	<i>priprema; „</i>	<i>čaša za posluživanje; „</i>	<i>ukras; ----</i>
2,5 cl pelinkovca			
dopuniti svijetlim pivom			

Dog`s nose			
<i>sastojci</i>	<i>priprema; „</i>	<i>čaša za posluživanje; „</i>	<i>ukras; ----</i>
pivo			
Gin (ili drugi žestoki alkohol po želji)			

Half and Half			
<i>sastojci</i>	<i>priprema; „</i>	<i>čaša za posluživanje; „</i>	<i>ukras; „</i>
			
široku čašu za šampanjac napuniti do polovine svijetlim pivom i dodati pivo Porter		široka čaša za šampanjac (može se koristiti i kalež čaša)	

Herrengedeck			
sastojci	<i>priprema; „</i>	<i>čaša za posluživanje;</i> čaša za šampanjac ili pivska čaša tulipan oblika (vrlo oprezno miješati)	<i>ukras; „</i>
			
1 boca Piccolo-Sekt*			
1 boca Pils piva			

*Piccolo-Sekt; oznaka za bocu sekta sadržine 0,2 l, koja je zakonom zaštićena a koriste je tvrtke Henkell iz Wiesbadena (Henkell-Pikkolo) i Kessler Kellereien iz Esslingena (Kessler-Piccolo).

Hladni punč od piva			
sastojci	<i>priprema; u metalnoj</i> posudi	<i>čaša za posluživanje;</i> kratka čaša za pivo ili čaša za punč/čaj	<i>ukras;</i> kriška limuna ili naranče
½ l piva			
10 dag šećera			
5 cl Rum			
komadić limuna			
malo cimeta			
klinčić			

Sve sastojke osim ruma izmiješati u posudi i staviti na jaki plamen da što prije zakuha. Vrućoj mješavini dodati rum i ostaviti da se dobro ohladi. Može se poslužiti i vruće.

Hot – Pot			
sastojci	<i>priprema; u čaši za</i> miješanje	<i>čaša za posluživanje;</i> čaša za punč ili čaj	<i>ukras; ----</i>
			
pivo			
bijelo vino			
cimet			
žumance			
kora limuna			

Sve sastojke spojiti i malo zagrijati prije posluživanja.

Jean Bière			
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u čaši gosta</i>	<i>čaša za posluživanje;</i>  <i>pokal za pivo</i>	<i>ukras; „</i>
1 barska žlica Cognac ili Weinbrandy			
dopuniti svijetlim pivom			

Lamb's wool			
<i>sastojci</i>	<i>priprema; „</i>	<i>čaša za posluživanje;</i> „	<i>ukras; „</i>
vruće zašćereno pivo			
mirodije po želji			
malo kaše od pečenih jabuka			

Mule			
<i>sastojci</i>	<i>priprema; „</i>	<i>čaša za posluživanje;</i> pokal za pivo ili kalež za šampanjac	<i>ukras; „</i>
3 cl Dry Gin			
3 cl soka limuna			
dopuniti svijetlim pivom			

Posset			
<i>sastojci</i>	<i>priprema; „</i>	<i>čaša za posluživanje;</i> „	<i>ukras; „</i>
vruće mlijeko			
vruće ale pivo			

Izmiješati i poslužiti.

Purle			
<i>sastojci</i>	<i>priprema;</i>	<i>čaša za posluživanje;</i>	<i>ukras;</i>
Toplo pivo začinjeno mirodijsima			

Radlerhalbe			
<i>sastojci</i>	<i>priprema; „ (oprezno miješati)</i>	<i>čaša za posluživanje; pokal za pivo</i>	<i>ukras; „</i>
½ boce limunade			
½ boce svjetlog ne jako zahmeljenog piva (12,4-14 % ekstrakta i 4-4,2 % alkohola)			

Rum and Ginger Ale			
<i>sastojci</i>	<i>priprema; u čaši gosa kockicom leda)</i>	<i>čaša za posluživanje; veliki tumbler (Highballglas)</i>	<i>ukras; ----- -</i>
4 cl Rum, tamni			
dopuniti s Ginger Ale			

Sangarees			
<i>sastojci</i>	<i>priprema;</i>	<i>čaša za posluživanje; čaša za punč ili veliki tumbler</i>	<i>ukras; ----</i>
Ale pivo			
crno vino			
Brandy ili Gin			
ribani muškati			

Mješavina koja se priređuje po osobnom ukusu, kao hladno ili toplo piće.

Shandy			
<i>sastojci</i>	<i>priprema;</i> u čaši gosta (vrlo oprezno miješati)	<i>čša za posluživanje;</i> pokal za pivo	<i>ukras; ----</i>
½ čaše limunade (okusa po želji)			
½ čaše piva			

Shandygaff			
<i>sastojci</i>	<i>priprema;</i>	<i>čša za posluživanje;</i>	<i>ukras;</i>
Mješavina običnog i đumbirovog piva			

Toplo pivo			
<i>sastojci</i>	<i>priprema;</i>	<i>čša za posluživanje;</i> čša za punč ili čaj	<i>ukras; ---</i>
2 žumanca			
2,5 dl mlijeka			
2,5 dl piva			
4-5 kocki šećera			

U jednoj posudi razmutiti žumance i mlijeko i sve lagano zagrijati. U drugoj posudi zakuha se pivo i šećer i tijekom kuhanja polako uz miješanje dodaje se sadržaj prve posude. Pije se toplo.

Türkenblut II			
<i>sastojci</i>	<i>priprema;</i> u čaši gosta	<i>čša za posluživanje;</i> tulipan čša za pivo	<i>ukras; -----</i>
2/3 čaše napuniti Pilsner pivom,			
pažljivo dopuniti crvenim pjenušcem			

Vruće pivo s vinom			
<i>sastojci</i>	<i>priprema;</i>	<i>čaša za posluživanje;</i>	<i>ukras;</i>
		”	kriška limuna
1 boca piva			
3 dl jakog bijelog vina			
narančine kore			
cimet			
klinčić			
2 dag šećera			
3-4 uštrcak ruma			

Sve sastojke spojiti i kuhati nekoliko minuta na laganoj vatri, prije posluživanja staviti u mješavinu malo ruma.

Weisse mit Schuss			
<i>sastojci</i>	<i>priprema;</i>	<i>čaša za posluživanje;</i>	<i>ukras;</i>
mješavina 2/3 svjetlog piva i 1/3 malinovca			

Pivo od banana			
<i>sastojci</i>	<i>priprema;</i>	<i>čaša za posluživanje;</i>	<i>ukras;</i>

Oguljene banane se stave u posudu, pospu šećerom i s malo kvasca po 8 dana drže na toplom mjestu. Tako pripravljeno pivo vrlo je jako i hranjivo.

I na kraju što još kazati, osim da citiramo:

Kuhinja je svetište, a jelo i piće je od pradavnih vremena povezano i bogoslužjem. Zahvalnost onoj sili koja nam poklanja darove potrebne da se njima prehranimo, živi samo ondje gdje ni racionalizacija života ni tabelarno proračunavanje pojedinih jela u pogledu njihove biološke vrijednosti ne stvaraju hladnu atmosferu, već naprotiv ondje gdje živi brižna skrb i kultivirano umijeće kuharstva.

(Herbert Fritsche, u svom članku - o čovjeku i kuhinji)

Tjestenina, pivo i sir s okusom povijesti, koje je ratnim vihorom otišlo u - povijest

Trapistički samostan Marija Zvijezda u Banja Luci (u predgrađu Trapisti, nekad Delibašino selo) do kojega se dolazi preko mosta sv. Bernarda (sagradili trapisti početkom 20 stoljeća), bogate prošlost s neznatom budućnosti, osnovan je davne 1869. godine u Banja Luci. Osnovao ga je Austrijanac Franz Pfanner, nakon što je kupio zemljište i u Istambulu isposlovao dozvole za gradnju.

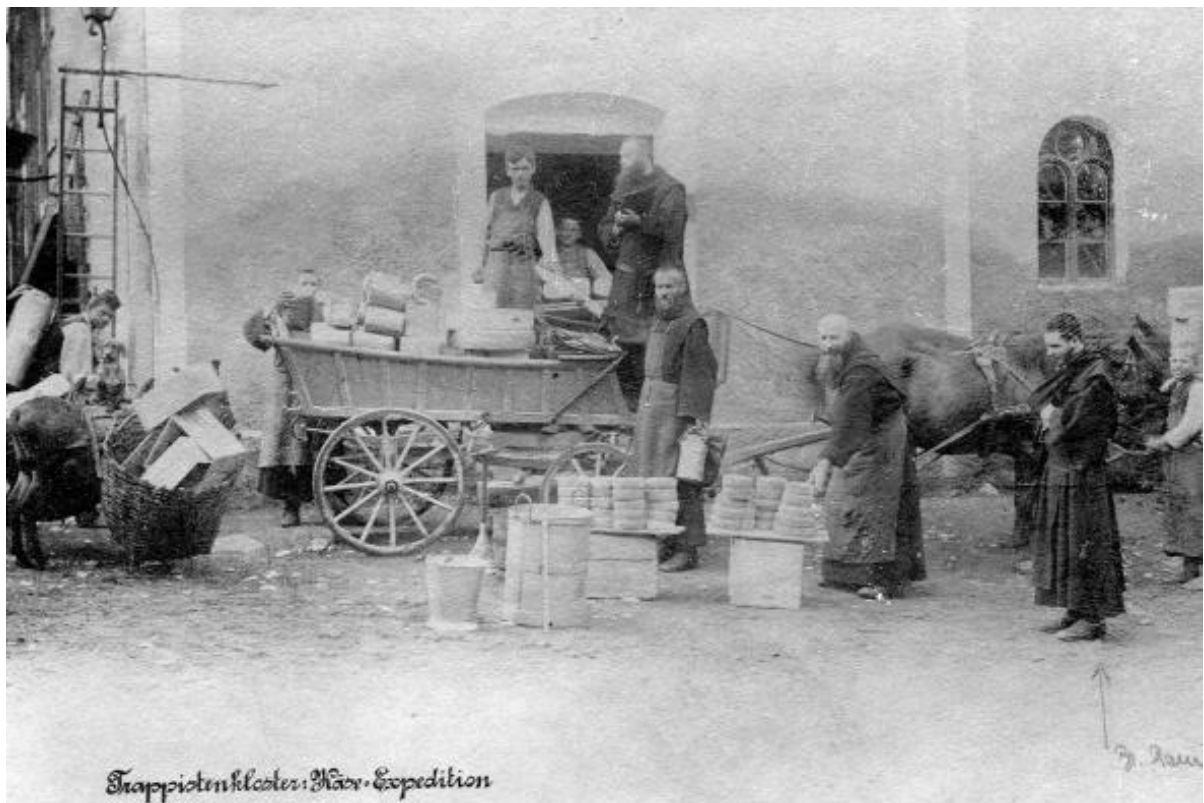
Trapisti poznati po geslu „ora et labora“ (moli i radi), kojem zapadna civilizacija može zahvaliti na izvanrednim postignućima u radu i proizvodnji, i Marija Zvijezda postala je pokretač mnogih ideja. Najbolje pivo i najbolji sirevi dobili su imena po redovnicima koji su ih proizvodili na imanjima unutar zidova svojih samostana. Geslo „ora et labora“ išlo je tako daleko da redovnici i svećenici unutar zidova samostana uopće nisu razgovarali, nego su se sporazumijevali znakovima ruku i grimasama. Tako je njihovo geslo dobilo nastavak „radi, moli, šuti i pomaži“.

Današnje pivo - nektar - koje se pije u „kafanama“ djelo je ruku frataru samostana Marija Zvijezda, da li to današnji pivoljubci znaju. Sir – trapist - nažalost samo je povijest.

Pivo se počelo proizvoditi 70-tih godina prošlog stoljeća, nakon što je Franc Pfanner, utemeljitelj samostana, primijetio da Bosanci piju samo šljivovicu, i to u velikim količinama. Na njegovo zaprepaštenje da od šljiva znaju peći samo rakiju, poučio ih je da od šljiva mogu praviti pekmeze, kompote, sušiti za zimu. Malo pomalo žitelji su počeli piti trapističko pivo, pivo izuzetne kvalitete.

(Trapističko – pivo; je zakonom zaštićen naziv za pivo trapističkog redovničkog reda, koje se proizvodi u Belgiji i Nizozemskoj. Danas postoji vrlo malo samostanskih pivovara koje proizvode tu vrstu piva. U Belgiji su to: D'Orval, Rochefort, St. Sixtusabdi, Brouwerij der Trappisten (Westmalle), a u nizozemskoj: Schoapshooi Trappistenkloster. To su jaka piva gornjeg vrenja, (6 - 9 % alkohola) slična pivu ale, brončane, do tamnosmeđe boje. Neka su suha, ali je većina slatka. Prije doviranja u boci, pivo se doslađuje žutim kristalnim šećerom (kandis). Na njihovoj etiketi stoji i oznaka Abbaye ili Abdij pivo.)

Između dvadesettri zanata kojim se bavio samostan Marija Zvijezda kao npr.: tiskara, tvornica tjestenine (makarona), sirana, hidrocentrala, mlinovi, hoteli, tekstilane i postolarske radionice, ubožnice, ljekarne, svratišta, škole u kojima se izučavalo petnaest zanata, najpoznatiji je bio sir trapist i pivo. Kao dvorski opskrbljivači slali su ga u Beč, Peštu i Rivijeru. U sirari Bosanski Aleksandrovac, uređenoj kao ljekarni, dnevno se prerađivalo 35.000 litara mlijeka, a sir čuvao na policama u podrumima dubokom dvadeset metara. Nažalost već decenijima nema tko praviti sir, i nema više kutija u kojima je bio pakiran sa slikom samostana i oca Dositeja, najvećeg majstora među sirarima. Jedino što je ostalo je sjećanje i tajna proizvodnje, zapisana i pohranjena tko zna gdje iza samostanskih zidova. Koliko su bili napredni govori i činjenica da su izgradili željezničku stanicu u Banja Luci radi izvoza svojih proizvoda čak u Ameriku.



TRAPPISTEN-ABTEI MARIASTERN BEI BANJALUKA, BOSNIEN



empfiehlt ihren
vorzüglichen

LA TRAPP-KÄSE
in Laiben von 1—2½ kg

Versand per Nachnahme
mit Post und Bahn ab
Mariastern.

PREIS gegenwärtig
pro kg *22 Dinar*

Die Verwaltung
der
Trappisten-Abtei Mariastern
bei Banjaluka, Bosnien.



1.4.44. zerstört



Prije početka Drugog svjetskog rata bilo je oko stopedeset redovnika različite nacionalnosti, a najviše Nijemaca i Austrijanaca, danas je sam tri redovnika, a nekadašnje bogatstvo u posjedima (šumama i zemljištu) pripalo je „novim“ vlasnicima.

Nema više vjernika, a nažalost ni turista, koji bi ispunili ponos trapista, golemo zdanje samostanske crkve sagrađene 30-tih godina prošlog stoljeća i obnovljeno nakon velikog potresa u Banja Luci. Najdojmljiviji su šest reljefa nadahnuti temama iz Staroga i Novog zavjeta, njemačkog slikara i kipara Brune.

Mali rječnik

Pivo

piće koje se proizvodi od vode, ječmenog slada i hmelja, s dodatkom kvasca, posebnim procesom alkoholnog vrenja bez destilacije, tako da sadrži vodu, alkohol, ugljični dioksid i ekstrakt.

Pivo se proizvodi već tisućama godina, a od 12. st. u njegovoj tehnologiji počeo se upotrebljavati hmelj kao svojevrsan začim. Zbog sadržaja bjelanjčevina, šećera, dekstrina i hranjivih soli pivo se ubraja među živežne namirnice, a zbog sadržaja alkohola, ugljične kiseline i aromatičnih gorkih dodataka, u uživala. Dobro pivo mora biti bistro i sjajno, ugodnog mirisa i gorkastog okusa. Piva ima svijetlog (bijela = priređuju se od pšeničnog ili ječmenog slada) i tamnog. Vjerojatno mnogi i ne znaju da se pivo pije i za vrijeme obroka a ne samo između obroka, ili samo u toplije vrijeme kada velika većina to i radi da utaži žeđ.

Pivo su radili, a to znači i konzumirali još stari Egipćani, stanovnici Mezopotamije, Armenci, ali isto tako i Grci i Rimljani. Glavni „pivarski“ gradovi bili su Pelusium na ušću Nila i Aleksandrija. Ječmeno pivo koje se proizvodilo u Aleksandriji bilo je poznato pod nazivom zythos, a ta je „marka“ bila cijenjena i izvan Egipta. Starogrčki povjesničar Herodot u svojim je spisima iznio da Egipćani vjeruju kako je pivo stvorio Oziris, bog plodnosti i Sunca. Stari Grci i Rimljani nisu pili pivo, ali su ga poznavali kao piće nekih drugih naroda (ne samo Egipćana). Tako je učenik Tacit (Publije Kornelije; o.55 – o. 120; rim. povjesničar) u jednom svom djelu pisao o pivu iz germanskih krajeva kao u piću „koje ima određenu sličnost s lošim vinom“.

Pivo je oduvijek bilo piće koje je donosilo osvježenje, utaživalo glad, davalo snagu i poticaj, ali i umirivalo i opuštalo. Pili su ga bogati i siromašni, iz zlatnih i glinenih vrčeva, da bi osjetili njegova dragocjena svojstva. Pivo je oduvijek bilo iznimno popularno piće da ni jedan poznati ep nije

spjevan, a da mu u njemu nije posvećena dužna pažnja.

Klinasto pismo govori da su Babilonci već pred 7.000 god. prije Krista pripremali pivo iz ječmenog i pšeničnog slada. Radili su 16 vrsta piva i postojao je pravilnik po kom se utvrđivao sadržaj ekstrakta i cijena. Sumerani su pivo upotrebljavali u različite svrhe kao lijek, kod vjerskih običaja ali i kao novac. Transport piva rješavali su tako da bi ječmene pogače izrađivali na jednom mjestu, a na drugom ih miješali sa vodom i izlagali suncu, da pospješe fermentaciju i na taj način dobiju pivo.

„*Usta savršeno zadovoljna čovjeka ispunjena su pivom*“ zapisao je nepoznati Egipćanin 4200 godine.

Egipćani su u čari piva upućivali i svoje najmlađe. Dok su još bili na majčinu mlijeku, davano im je da kušaju - *koktel od svijetloga piva, vode, meda i ječmenog brašna*. Čim su djeca prohodala, dobivala su malu amforu za pivo, na kojoj su bile oznake dopuštene dnevne količine koju smiju popiti.

Grci su pivo zvali „Zythos“ a srodna je riječ „Zyme“ – kvasac, u doba Aristotela upotrebljava se više riječ Pinon što dolazi od glagola pino – pijem. Rimljani su u početku pivo zvali „Cervisia“ – što bi u prijevodu značilo poklon božice Cerere (u starorimskoj mitologiji – božica – pokroviteljica zemljoradnje).

Stoljećima se pivo radi na bazi vrenja žitarica (proso, raž, ječam, pšenica) da bi se negdje oko šestog stoljeća ove ere u samostanima počeo upotrebljavati hmelj. Kako su samostani bili mjesta u kojima su se radila najraskošnija jela i pića tako su u istraživanju za bolji i privlačniji okus piva došli i do upotrebe hmelja. Kako se do tada za pivo smatralo da je pogansko piće (za sve one izvan samostanskih zidina, a izgleda da se počelo i pretjerivati u „uništavanju“ tog „božjeg prokletstva“), samostanskom reformom u Aachenu (817. godine) zaključeno je da se proglasi „kršćanskim ljekovitim napitkom“. Nakon toga samostanima je povjerena proizvodnja piva što je automatski rezultiralo time, da

su imali i monopol ali isto tako da je njegova kvaliteta bila bolja, jer je i kontrolirana. Tako je i prva povelja o pivarskim pravima sačinjena 947. godine u crkvi u Liegu. Zanimljivo je spomenuti da je najstarije pravo za proizvodnju u Njemačkoj izdano samostanu Weißenstephanu 1143. godine (a još i dan danas je u njemu pivarska škola).

Pivo i medovina bili su niz stoljeća svakodnevna pića Slavena.

Piva su bila svijetla i konzumirala su se kao danas mineralna voda, za utaženje žeđi u toku jela. Za doručak služila se jedna vrsta juhe od piva zajedno s posnim sirom i pogačom. Posebno popularna poljska juha od piva, koju su zvali Gramatka ili Farmuska, bila je omiljena na seoskim posjedima skoro do sredine 19. stoljeća. Za vrijeme svadbenih svečanosti pivo je aromatizirano hmeljom za koji se vjerovalo da je afrodizijak. Postoji jedna zanimljiva priča o poljskom pivu: Papa Klement VII. (pravo ime Giulio de Medici, 1478.-1534.; papa od 1523 g.) za vrijeme jednog svog posjeta Poljskoj zavolio je pivo i postao njegov veliki ljubitelj, posebno piva iz Varte. Jednom kad se razbolio, u groznici je zatražio: „Pivo di Varca“; okupljeni kardinali, misleći da priziva nekog sveca, zajedno počеше moliti: *Sancta Piva di Varca, ora pro nobis*. (Sveto pivo iz Varte, moli se za nas.)

U samostanima su se zaista proizvodile različite vrste piva, nevjerojatnih kombinacija s različitim mirodijama, travama, korijenjem, gljivama, raznim šumskim plodovima, hrastovom korom, lavandom, trešnjinim cvijetom, anisom, medom, pelinom i još nizom drugih raslinja.

Ovakvim monopoliziranjem proizvodnje piva običnim smrtnicima je to bila tajna, koja nije izlazila iz čvrstih samostanskih zidina.

Ovdje bismo možda mogli pronaći i razlog jednog paradoksa, da se o vinu i njegovoj proizvodnji zna puno više. Činjenica je, da se uvijek više govori o vinima i njihovoj upotrebi uz pojedine vrste jela.

U srednjovjekovno doba pivo nije služilo samo za osvježenje, nego je bilo sigurno i čisto piće u vrijeme kada je čistoća vode bila problem. Postupak kuhanja, nakon kojega je nastajao alkohol, uklanjao je glavne opasnosti zaraze. Izvan toplijih vinskih područja, slabo stolno pivo je bilo svakodnevno piće, dok su se jača piva koristila za proslavu glavnih društvenih i vjerskih prigoda.

Premda se upotreba piva u crkvenom obredu kasnije zabranila, Crkva mu je u početku također bila sklona i vidjela u njemu Božji blagoslov, a djelovanje kvasca smatralo se čudom.

U početku pravljenja piva bilo je isključivo žensko umijeće. Žene su bile te koje su ga varile i prodavale, a ako bi izazvalo čudno ponašanje pretjerano revnih gostiju, bile bi spaljivane kao vještice. Posljednja pivska vještica spaljena je na lomači u Švicarskoj 1581. godine. Slavu pravljenja dobra piva kasnije su preuzeli svećenici i često su po njemu postajali daleko poznatiji nego po duhovnim načelima. Pivo je postalo unosna radinost, a umijeće njegova pravljenja donosilo je ugled i prestiž. Zahvaljujući njemu bogati su postajali još bogatiji, a siromašni siromašniji jer su na nj trošili posljednji novčić.

U srednjovjekovnoj Engleskoj pivo su također uglavnom kod kuće radile žene, zvane „pivarkama“, a u 16. stoljeću pribor za izradu piva bio je važan dio djevojčina miraza.

Pivo se upotrebljava u kulinarstvu prilikom pečenja i kuhanja, kao npr. pohanja pileline ili svinjetine (korica će biti hrskavija); dodaje se umacima koji dobivaju poseban pikantan okus; tijesto i jaja bolje „narastu“; kao i slatkim jelima: pudingu, a palačinke budu hrskavije ako je dodano mlijeku.

Na kraju još jedna zanimljivost: general Archibald Douglas (1883.-1960.) toliko je obožavao pivo, a mrzio vodu, da nije dopustio da se žbuka za njegov dvorac u Stjörnorpju u Švedskoj pravi od vode. Kako mu je i „džep“ to omogućavao, sva je žbuka miješana s pivom.

Podjela piva prema volumnom udjelu alkohola

<i>Bezalkoholna piva</i>	mogu sadržati do 0,5 vol% alkohola. Iznimka su islamske zemlje, gdje ono ne smije sadržavati nimalo alkohola.
<i>Lagana piva</i>	piva s malim udjelom alkohola, sadrže ispod 3,5vol. % alkohola
<i>Standardna piva</i>	
<i>Lager</i>	piva i piva gornjeg vrenja (<i>ale</i>) sadrže preko 3,5 vol. % alkohola
<i>Jaka piva</i>	sadrže više od 5,5 vol. % alkohola
<i>Ječmena piva</i>	Sadrže veći udio alkohola, kao vino (10 vol.%)

Podjela piva prema glavnoj sirovini

Zamjenom najmanje 50 % ječma s pšeničnim sladom dobiva se *pšenično pivo* ili tzv. „Bijelo pivo“ (*njem.* Weizenbier ili Weissbier). Pšenica daje pivu bljeđu boju od ječma, pa hladno i nefiltrirano pivo ima mliječno bijelu boju. Najpoznatije vrste su Berliner Weisse i Weizenbier, koja se često piju s dodatkom sirupa od maline i broća (divlja broćika, broćac, sredozemni broć, divlji krap).

U Europi se proizvodi i *raženo pivo* od raženog slada, koji pivu daje vrlo svojstven okus zbog ljutih obilježja paprene metvice. U Njemačkoj je poznato Schierlinger Roggenbier a u Austriji Goldroggen (*njem.* Roggen – raž).

Podjela piva prema boji

Dijelimo ih prema nijansama *žute, crvene, crvenosmeđe i crne boje*.

Bavarsko pivo je	<i>smeđe</i>
Bečko pivo je	<i>zlatnožute boje</i>
Češko ili plzensko pivo je:	<i>svjetložute do svjetlozlatne boje</i>

Dortmundsko pivo je	<i>crvenkasto</i>
Porter i stout su tipična vrsta	<i>tamnog piva</i>
neprozirna piva s okusom gorke čokolade ili „suhog“ karamela. Dobro se slažu s čokoladnim desertima, hranjiva su, vrlo ukusna i preporučljiva su, u malim količinama, prije spavanja. Najpoznatije vrste su Köstritzer (Njemačka) i Kirin i Suntory (Japan)	<i>crna piva</i>

Podjela piva prema udjelu ekstrakta

Obzirom na maseni udio suhe tvari (ekstrakta) u sladovini prije početka vrenja, razlikujemo:

<i>slaba ili laka piva</i>	malen udio alkohola i neprevrela ekstrakta, idealna za ljetne vrućine
<i>standardna</i>	- sa 10-12 % ekstrakta u sladovini, te 3,5 –5,5 vol. % alkohola, tzv. „točiva piva“ (<i>Schank Bier</i>) ili „stolna piva“
<i>specijalna piva</i>	proizvode se iz sladovine s više od 12 % ekstrakta, sadrže više neprevrela ekstrakta pa se nazivaju „puna piva“ (<i>njem.</i> Volbier) a zbog smanjene potrošnje piva tijekom zime, neke pivovare proizvode blagdanska ili zimska piva
<i>dvostruko sladna piva</i>	od sladovine s 18-22% ekstrakta, „jaka piva“ sadrže povećan udio neprevrelog ekstrakta i alkohola (u Njemačkoj i Austriji se nazivaju Bock, Stark ili Festbier i smatraju „čuvenim“ poput „čuvenih vina“)

<i>ječmena piva</i>	sadrže preko 10 vol. % , zbog velikog udjela neprevrelog ekstrakta izrazito su punog okusa i prilično „teška“, te se konzumiraju u malim količinama, najčešće kao desertno piće
---------------------	---

Načini točenja i posluživanja piva

<i>Svijetla piva</i>	poslužuje se temperirana od 8-11 °C
<i>tamna</i>	od 10 - 12 °C

Pivo iz boce stavlja se u čaše za pivo čiji sadržaj je 2 ili 3 dl, a toči se sa visine od 5 do 6 cm da stvori pjenu koja ne bi smjela biti veća od 3 cm, a postojana najmanje 3 minute.

Pivarske „akademije“ propisuju: „pivo je pravo ako pjena poput krune nadvisi rub čaše i tako se neko vrijeme zadrži. Pipničar je pravi ako čašu napuni s dva-tri mlaza. Čaša mora stići na stol okrunjena pjenom.“ Akademici pivarstva znaju: gusta i čvrsta pjena sprečava dodir piva sa zrakom, dakle i sa neželjenim bakterijama. Poput počasti se minulih desetljeća proširila moda, da se pivo iz boce toči u što tanjem curku, samo da ne bi nastala pjena; a pjena ulazi u svjedodžbu piva.

Ako netko želi pivo bez pjene tada se toči sa unutrašnje strane čaše.

Pivo iz bačve toči se u vrčevima sadržaja 3 i 5 dl ali isto tako i 1,0-2,0 l.

Vrčevi su izrađeni od debelog stakla, porculana, keramike. Poznavaoi piva radije ga konzumiraju iz bačve jer je bolje i ima specifičan okus.

Pravilo točenja Hoegaarden svjetlog piva iz boce

1	Hoegaarden čaša pere se u bazenu u kojem je posebno sredstvo za pranje koje otapa masnoće u hladnoj vodi.
---	---

	Pranje se obavlja isto kao kod Stelle Artois točenog piva iz točionice
2	Čaša se posuši s posebnom suhom čistom krpom za brisanje i odloži na pult
3	Boca se uzima iz hladnjaka i provjerava je li čista
4	Boca, čaša i dva podloška za pivo se stavljaju na poslužavnik
5	Podlošci se okreću logotipom prema gostu. Jedan ja za čašu, a jedan za bocu
6	Boca se otvara pred gostom i toči u čašu polako pod kutom od 45 stupnjeva, stalno iz iste visine, oko centimetar od ruba čaše. Nikako se ne smije dotaknuti bocom rub čaše. Ulijeva se trećina boce
7	Sada se boca u ruci zakreće u desno i rotira polako u ruci da se okusi i kvasac dobro povežu u preostaloj trećini piva
8	Na kraju se ulije i taj dio piva tako da se prvo počne točiti pod kutom od 45 stupnjeva, a zatim se čaša ispravlja. Ujednačeno istakanje, držanje stalnog razmaka između boce i čaše te poštivanje kuta točenja rezultirat će pravilom „dva prsta“ u debljini i konzistentnosti pjene.

Pravilo Stella Artois za piva iz točionika

1	Šank za točenje sastoji se od dva ili tri bazena, pult za cijedenje i točionika. Stella Artois čaša s postoljem najprije se pere u bazenu u kojem je posebno sredstvo za pranje koje otapa masnoće u hladnoj vodi. Pranje se obavlja tako da se na četke, koje stoje okomito u bazenu, prvo natakne čaša i okretanjem opere njena unutrašnjost. Tada se pere postolje koje se trlja među četkama i na kraju dno koje se otire na vrh četke
2	U drugom bazenu je stalno cirkulirajuća hladna voda za ispiranje. Čaša se držeći za postolje provlači kroz vodu do dna prema vrhu, tako da se voda u čašu ulijeva i izlijeva zakretanjem čaše pri uranjanju i

	vađenju iz bazena. Čaša se podiže okrenuta prema dolje u visinu svjetla i promatra je li dobro isprana
3	Slijedeća faza je točenje. Otvara se ručica na automatu i pivo se spušta sekundu do dvije da bi izašla pjena. Ne zatvarajući ručicu podmeće se čaša pod kutom od 45 stupnjeva. Kada je čaša dopola puna, ispravlja se i pušta da pivo ispuni čašu do vrha. Ručica se zatvara i pivo odlaže na pult. Fermentacija je tada najjača i pjena kao slap curi preko ruba
4	Posebnim nožem za rezanje pjene određuje se trenutak kada je fermentacija završena i držeći nož pod kutom od 45 stupnjeva jednim pokretom se ukloni pjena u ravni ruba čaše
5	Držeći čašu za postolje cijela se uranja u treći bazen u kojem je također hladna voda, i pažljivim kružnim kretanjem kroz bazen ispire se pivska pjena i dodatno hladi čaša
6	Sada se čaša stavlja cijediti na spužvicu, na gornju plohu dna postavlja se papirnata ogrlica, pred gosta se stavlja podložak s logotipom okrenutim od sebe

Ako je cijela procedura, koja smije trajati maksimalno dvije minute, pravilno provedena, pivo u čaši ne smije više fermentirati (više niti jedan mjehur ne smije prolaziti kroz pivo prema pjenu), pjena mora biti debela tri centimetra (Belgijci to zovu pravilo „dva prsta“), a izgledom mora biti gusta kao krema, bez mjehurića i rupica na površini. Sama površina je zaobljena, dok su rubovi pjene nekoliko milimetara od ruba pravilno ravni kao obruč.

Pravilo točenja Guinnessa

Pivo se iz aparata toči sporo, a tako ga, mirno i polagano, treba piti. Da bi se napunila savršena pinta Guinnessa,

potrebno je „dvostruko točenje“ koje traje oko dvije minute (proizvođač tvrdi čak i da je najbolje ako se točenje obavi u točno 119,53 sekunde. Čaša se prvo natoči do tri četvrtine, potom nakratko ostavi dok se ne oblikuje pjena i onda dotoči do vrha. Ni jedan pipničar, u iole ozbiljnijem pubu, neće prekršiti to sveto pravilo. Temperatura piva mora biti na šest stupnjeva, osim Extra Cold Guinnessa koje se poslužuje dva i pol stupnja hladnije, tj. osam i pol stupnjeva.

Guinness je jedno vrijeme imao reklamni slogan *Dobre stvari dolaze onima koji su spremni čekati*.

Pivo se ispija gutljaj po gutljaj, s dužim stankama. Nitko ga ne pije nadušak, kao što to čine neiskusni turisti.

Govori se da čaša Guinnessa jača potentnost, a kao dokaz tome nudi se i dokaz: Olivia Whitmore supruga Arthura Guinnessa, rodila je 21 dijete.

Ocjenjivanje piva i uživanje u pivu

Pravi pilski znalci reći će da u pivu treba uživati svim osjetilima na slijedeći način: *vidom, okusom, njuhom, dodirrom, pa čak i sluhom*.

Poput vina, degustacija piva ima svoje zakonitosti.

Prije svega, prostor u kojemu se degustira pivo treba biti dovoljno osvijetljen kako bi se mogla dobro ocijeniti bistrina i boja piva. Po pravilu, do vas ne bi trebali dopirati nikakvi strani mirisi, prije degustacije ne biste trebali jesti jako začinjena i masna jela, niti koristiti mirišljive tekućine poslije brijanja, parfeme, ruž za usne i slično.

Isto tako postoje pravila za čašu: mora biti savršeno čista, bez ogrebotina i dovoljno velika da u nju stane vaš nos dok ispijate gutljaj piva, jer tako ćete najbolje osjetiti njegov miris. Prije otvaranja bitno je provjeriti rok trajanja, kao i ima li u boci taloga.

Maštanja o „ledenoj pivi“ zaboravite – pivo, doduše, treba biti hladno, ali ne previše, jer na preniskoj

temperaturi ne osjeća se nikakva aroma. Primjerice, preporučljiva temperatura za u nas popularno ožujsko pivo je pet Celzijevih stupnjeva.

Pivo prilikom ulijevanja treba pustiti da klizi niz unutrašnjost čaše. Tek kada se ispune dvije trećine čaše, boca se može ispraviti kako biste na kraju dobili pjenu. Pjena je obavezna i mora se uzdizati preko ruba čaše.

Kad je pivo u čaši, treba, poput vina, odmah ispitati miris jer brojni aromatični sastojci ispare vrlo brzo u dodiru sa zrakom. Potom treba ispiti jedan veći gutljaj. Za razliku od vina, pivo se ispija u većim gutljajima i usna šupljina mora biti puna.

Strogo je zabranjeno mućkati pivo u ustima. Treba ga samo pustiti neka klizi niz grlo. Potom se može pokušati usporediti odnos temperature, arome i stupnja zapjenjenosti prije i poslije gutljaja. Treba pričekati 15-ak sekundi i ponovo pokušati odrediti okus piva nakon gutljaja. On može biti sladak, suh, zadržati se u ustima i brzo nestati.

Nakon toga još jednom možete pomirisati pivo. Neke arome dolaze do izražaja minutu do dvije nakon otvaranja boce. Zatim se ponovno ispija jedan gutljaj i uspoređuju se rezultati s onima na početku testa. Pivari kažu da je za „resetiranje“ osjetila koja sudjeluju u testiranju piva dovoljno pojesti nezasoljene krekerke ili običan kruh.

I onda – ponovite postupak.

Prema vinskoj terminologiji piva se dijele na:

<i>slabo ili lako piva</i>	s malim postotkom alkohola idealna za ljetne vrućine
<i>stolno piva</i>	standardna sa 10-12 posto alkohola. U Njemačkoj i Austriji se koristi naziv „ <i>točeno pivo</i> “ kvalitetno pivo ili puno
<i>specijalno pivo</i>	sa 12,5-14 posto alkohola. Obično su to posebna piva

	u maloj boci s luksuznom opremom (dvije do tri etikete: trbušna, leđna i vratna; vinjeta ili grlo omotano staniolom)
<i>čuveno pivo</i>	dvostruko sladno s alkoholom od 18-22 posto U Njemačkoj i Austriji nose oznake Bock, Stark ili svečarska (Festbier) piva

Rječnik piva:

Abbey (Abbaye, Abdi) – predikat koji nose samostanska piva iz ne trapističkih samostana, npr. samostana benediktinaca i augustinaca. Neki su samostani ovaj naziv i svoj tehnološki postupak ustupili svjetovnim pivovarama, pa se pivo s tim predikatom može naći izvan samostanskih pivovara.

Ale – vrlo raširen tip piva gornjeg vrenja (*S. Cerevisiae*). Postoje brojne vrste tog tipa piva koja se razlikuju po gorčini (*Mild*, *Bitter*, *Pale ale*), boji (*Brown ale*, *Old ale*, *Red ale*, *Golden ale*), geografskom podrijetlu (*Engleska*, *SAD*, *Škotska*, *Irska*, *Belgija*, *Njemačka*), posebnostima proizvodnog procesa (*Altbier*, *Kölsch*, *Trapist* itd.). Zajedničko im je: infuzijski postupak ukomljavanja, kvasac gornjeg vrenja, relativno toplo vrenje i dozrijevanje, manja koncentracija neprevrelog ekstrakta, te veća koncentracija alkohola nego u lager pivu, proizvedenom od sladovine s istom početnom koncentracijom ekstrakta. Izvorni engleski, škotski i irski ale dozrijeva pri višim temperaturama (do 20 °C), pri točenju ne stvara pjenu i pije se relativno topao (20 °C). Njemački i belgijski ale nakon toplog vrenja dozrijevaju bar nakratko, pri nižim temperaturama (4 – 5 °C), imaju više ugljikova dioksida, pjene se i piju ohlađeni, slično lager pivu.

Altbier (staro pivo) – njemačko pivo jantarnosmeđe, do bakrenosmeđe boje, dobiveno gornjim vrenjem sladovine od čistog slada (11 – 12 % ekstrakta). Punog, oštrog, gorka okusa, umjerene jačine (3,5 – 3,9 % alkohola). Jedno od najpoznatijih je *Düssel* iz okolice *Düsseldorfa*.

Barley wines (ječmena vina) – u Engleskoj je čest naziv za najjača piva brončane boje ili boje mahagonija. Izrazito su sladnog

okusa i voćne arome koja potječe od kvasaca gornjeg vrenja. Njihov ih vinski karakter čini pogodnim desertnim pićem ili čašicom za uspavljivanje.

Tradicionalno, doviru u drvenim bačvama koje se povremeno provaljaju da se podigne kvasac i ubrza doviranje. Sadržavaju 6 – 11 % alkohola, pa se mogu smatrati varijantama piva tipa *Russian Stout* ili *DoppelBock*.

Bečki postupak (Bečko pivo) – vjerojatno je najstariji postupak proizvodnje jednog tipa lager piva, danas poznatog pod imenom *Ožujsko* (*Märzen*) pivo. Izumio ga je Anton Dreher, austrijski pivar, koji je godine 1841. prvi primijenio kvasac donjeg vrenja u svojoj pivovari *Schwechat* u okolici Beča. Nešto modificiraniju verziju tog postupka preuzima zatim pivarska obitelj *Sedlmayr* iz Münchena, da bi pripremila posebno pivo za *Oktobefest*. Postupak se brzo proširio po zemljama tadašnjeg Austrijskog carstva i čitave Europe. Sladovina (12,0-12,8 % ekstrakta) proizvodi se od srednje tvrde vode i slada jantarnožute boje. Glavno je vrenje hladno (4 – 8 °C), dugotrajno (10 – 12 dana), a odležavanje pri 0 °C traje 1 – 3 mjeseca. Pivo je brončane, jantarnocrvene ili bakrene boje, blagog sladnog okusa, sadržava 5,5 % alkohola i savršeno se slaže sa začinenim jelima. Današnja se bečka piva, poznata u mnogim zemljama kao *Märzen*, u Austriji i kao *Spezialbier*, te *SAD* kao *Vienna bier*, donekle razlikuju od svojeg slavnog preteče, ali su zadržala njegove povijesne značajke.

Belgian ale – belgijska vrsta ale piva koje se po svojstvima nalazi između klasičnog burtonskog (*Burton on Trent*, Engleska) i *Düsseldorfskog* (*Düsseldorf*, Njemačka) piva gornjeg vrenja. Engleska riječ *ale* u Belgiji označava lagano pivo bakrene boje, voćne arome i vrlo ukusno.

Belgian golden ale – jedno od svjetski poznatih starih piva koje se, usprkos činjenici da je to pivo gornjeg vrenja, često pije vrlo hladno, čak iz ohlađenih burgundskih čaša. Bojom podsjeća na lager. To je jako pivo prava harmonija voćne, hmeljne i alkoholne arome. Najpoznatija je marka Duvel, koja prolazi kroz trostupanjski proces vrenja (5 – 6 dana pri 16-28 °C, tri dana uz snižavanje temperature do -1 °C, odležavanje 3 – 4 tjedna pri -3 °C; filtracija, doslađivanje i ponovna inokulacija s kvascem za doviranje koje se odvija 14 dana u boci pri 22 °C i na kraju stabilizacija, 5 – 6 tjedana, pri 4 – 5 °C).

Berliner Weisse (berlinska bjelina – berlinsko bijelo) je pšenično pivo dobiveno alkoholnim (*S. cerevisiae*) i mliječno-kiselim (*L. Bulgaricus*) vrenjem. Ima umjerenu koncentraciju alkohola, osrednju punoću, iskričav izgled i svojstven, ugodan kiselkast okus mliječne kiseline. Proizvodi se od usipka s 20 – 75 % pšeničnog slada i tvrde vode. Ukomljava se infuzijom. Puni se u boce i bačve nefiltrirano, a zatim 3 – 4 tjedna drži na hladnom kako bi se kvasac istaložio i pivo izbistrilo. Često se pije s mirisnom bročom (divlji broč, jaslenjak, lazarkinja) ili sokom / sirupom od maline. Iako je to izvorno svjetlo pivo, kad ga naručite, konobar će Vas upitati: Crveno ili zeleno? Aludirajući na mogući dodatak. Zato morate odgovoriti: Prirodno, bez dodataka.

Bezalkoholno pivo – sadržava ispod 0,5 % alkohola. U nekim je zemljama ta granica viša i doseže čak 1,5 %. Proizvodi se posebnim postupcima vrenja ili postupcima uklanjanja alkohola iz alkoholnih piva. Jedino hrvatsko bezalkoholno pivo je karlovački Rally.

Bezporezno pivo je naziv za dansko pivo koje ima mali udjel alkohola (otprilike 2,3 – 2,6 %). Piva s takvom trgovačkom oznakom su najčešće Hvidtøl (pivo gornjeg

vrenja bogato ugljičnom kiselinom) ili Skibssøl (brodsko pivo).

Biere de Garde (gardijsko pivo) je francuski naziv za srednje jako do vrlo jako pivo gornjeg vrenja, bakrene boje, koje često dovire u šampanjskoj boci. Ima sladni okus i voćni miris, poput alea. Danas to ime nose i neka piva donjeg vrenja. Izvorno taj naziv znači „pivo za čuvanje“ i upućuje na to da se moglo dugo čuvati i piti čitavo ljeto.

Bierbitter (Bitterlikör, Kräuterlikör) je jaki bitter na bazi piva i različitih trava, s šećerom ili bez njega, sadržava 48 % alkohola.

Bierbranntwein je naziv za rakiju prepečenicu dobivenu destilacijom pivskih taloga (Bavarska).

Bio-pivo je proizvedeno od pivskog ječma što ga uzgajaju članovi jednog posebnog ekološkog udruženja u Njemačkoj. Za sada se bio-pivo proizvodi samo u pet pivovara i ne planira se povećanje potrošnje. Ječam se uzgaja uz maksimalno moguću ekološku i toksikološku kontrolu primjerenu tzv. „organskim“ prehrambenim proizvodima.

Bitter Ale je dobro zahmeljeno englesko točivo pivo, idealno za prijateljsko druženje u pubu. Nešto je kiselije od standardnog alea. Boja mu se razlikuje od smečkaste do tamnobakrene. Jednostavni Bitter ale ima 3,75 – 4 % alkohola, Best ili Special bitter ale sadržava 4 – 4,75 %, a Extra Special bitter oko 5,5 % alkohola. Svima je zajednička bogata hmeljna aroma.

Bitter Stout je jako i vrlo gorko englesko pivo, prije poznato pod imenom Porter. U Irskoj i Velikoj Britaniji sadržava preko 4, u Europi preko 5 %, a u tropskim zemljama preko 7 % alkohola. Izlazi iz pivovare kao nedovršeno pivo, pa se naknadno vrenja zapravo odvija u bačvama u kojima se isporučuje.

Bockbier (tzv. *Jarac pivo*) – to je pivo donjeg vrenja u Austriji i Njemačkoj, s najmanje 16 % ekstrakta u sladovini i preko 5 % alkohola u pivu. To je puno, aromatično pivo, nježna okusa i sa širokim spektrom boja od zlatne, zlatnosmeđe do tamnosmeđe. Osim u Austriji i Njemačkoj proizvodi se i u drugim zemljama, ali u različito doba godine, tj. u jesen, kasnu zimu ili u rano proljeće. Najpoznatije je pod imenom *MaiBock* (majsko Jarac pivo). Borovično pivo (*Juniper*, *Sassy beer*, *Ginger beer*) najviše se proizvodi u Finskoj, Norveškoj i u sjevernoj Švedskoj. Od bobica borovice, uz dodatak hmelja, priređuje se komina koja previre samostalno ili pomiješana sa sladovinom. Francuz Kerandren proizvodio je borovično pivo tako da je sladovinu začinio sa zgnječenim bobicama u jutenoj vreći.

Božićno pivo – vidi: *Christmas Beer*

Brain Blasta – Proizvod dablinskog Portehouse-a, blage gorčine ali s 7 posto alkohola, koji ubrzo ostavlja posljedice na govor.

Braune Biere – u njemačkom govornom području naziv za *Brown ale* – smeđe pivo.

Brodsko pivo – vidi: *Seefahrt bier*

Brown ale – jantarnosmeđe do tamnosmeđe suho englesko pivo sladnog okusa. Udjel alkohola od 3 do 3,5 %, u južnoj Engleskoj, 4,4 – 5 %. U sjevernim predjelima zemlje. To je pivo zapravo nastalo u sjeveroistočnoj Engleskoj kao protuteža *Pale aleu* iz *Midlanda*. Belgijski *Brown Ale* ima poseban kiselo-sladak okus. Njegova je aroma složena, ponekad podsjeća na masline, groždice i začine. Poslužen pri sobnoj temperaturi djeluje osvježavajuće i potiče apetit. Često se koristi kao dodatak u kulinarstvu.

Champagner – *Weizenbier* je zakonski dopušten naziv za bezalkoholno pšenično

pivo u Austriji, zabranjen u Njemačkoj, gdje ga zamjenjuje naziv *Kristall* – *Weizenbier*.

Christmas Beer (božićno pivo) je tamno, gusto i prilično jako pivo koje se u Velikoj Britaniji proizvodi za belgijsko tržište. U drugim se zemljama također proizvodi Božićno pivo. U Njemačkoj se naziva *Weihnachtbier* i nije tamno. Božićno pivo Zagrebačke pivovare je 14 %-tno pivo, jantarne boje.

Dampfbier (parno pivo) je njemačko nepasterizirano pivo gornjeg vrenja s okusom po voću, svjetlocrvene boje i osebujna mirisa koji podsjeća na vaniliju. Za hmeljenje se rabi samo hmelj iz područja *Hallertau* / *Bavarska*.

Dark Ale (tamno pivo) je englesko pivo, najčešće tamnosmeđe boje i okusa po karameli. Tamni ale, kao i svjetlosmeđi ale (*Mild Ale*) sadržavaju oko 3,5 % alkohola. Osnovna boja podsjeća na *Brown ale* (smeđi ale).

Deus je belgijsko pivo koje dolazi u šampanjskoj boci i naziva se šampanjskim pivom. Butelje *Deusa* šalju se poslije prve fermentacije u *Champagnu*, gdje prolaze ubrzani proces proizvodnje šampanjca, koji uključuje i *degoržaciju*. Taj proces traje godinu dana, a rezultat je neobična tekućina s jako puno alkohola (11,5 %), koju bi trebalo posluživati u šampanjskim čašama, ali koja ne podsjeća na pjenušac, ni na pivo. *Deus* je jako skup.

Dimljeno pivo – vidi: *Rauchenbier*

Dry Stout, *Guinness* je tipičan primjer Irskog *Dry Stout*, vrste tamnog piva gornjeg vrenja tipa *Stout*. Najbolja se piva te vrste proizvode u Irskoj. Odmah se prepoznaju po baršunastocrnoj boji i kremastoj pjeni. Boja i sladni okus mu potječu od prženog ječma, a sličan je kavi. Gorčina mu dolazi od posebnih vrsta hmelja. Pomalo je slatkast uz dodir

kiselosti. Izvanredno se slaže s mesom jastoga i oštriga. Glasoviti Guinness pripada tom tipu piva.

Kažu da se ne treba ispijati „kao beba“, gutljaji moraju biti veliki kako bi pivo sasvim ispunilo usta.

Točenje je poseban ritual. Guinness se toči u dvije faze: najprije se pod kutom od 45 stupnjeva, povlačeći ručku do kraja prema sebi, natoči tri četvrtine čaše i onda se čaša ostavi da odstoji. Potom se polako dolije pivo do vrha, gurajući ručku od sebe, kako bi se konačno stvorila pjena. Jedna reklama tvrdi da za točenje savršene pinte (0,57 l) Guinnessa treba točno 119,6 sekundi.

Dry Stout ne smije biti pretjerano hladan.

Dunkles Bier (tamno pivo) je ime kojim se označuje samo boja piva, dok je koncentracija ekstrakta u sladovini, odnosno alkohola u pivu različita, ovisno o vrsti. Često se njime naziva i tamno lager pivo proizvedeno Münchenskim postupkom.

Duvel (zapravo Devil) vražje, đavolovo pivo. Najpoznatije svjetsko svjetlo originalno belgijsko pivo, koje se proizvodi od 1871. god. Pivo je prekrasne zlatne boje, čvrste pjene da izdrži težinu kovanice od čak 2 kune, i 8,5 % alkohola. Vrlo uspješne imitacije su piva s etiketom Brigand i Satan.

Dünnbier (slabo / lako pivo) naziv je za slabo alkoholno ili bezalkoholno pivo u Njemačkoj (0,5 – 1,5 %). Većinom se proizvodi u malim gradskim pivovarama.

Đumbirovo pivo (Gingerbeer) je pjenušavo slabo alkoholno piće od šećera i đumbira. U Engleskoj se priređivalo ljeti kao osvježavajuće piće od 10–20 %-tne otopine šećera. Za vrijeme prohibicije u SAD-u su se pile različite vrste đumbirovih napitaka zasićenih ugljičnom kiselinom, kao Gingerale ili Gingerbeer. Ta pića nisu smjela sadržavati više od 0,5 % alkohola.

Eiche Bier (hrastovo pivo) je jedna vrsta osobitog piva iz Saarlanda. Prvobitno se

ono proizvodilo prigodno za blagdane, a danas se može dobiti tijekom čitave godine. To je svjetlo pivo gornjeg vrenja, s uobičajenom koncentracijom ekstrakta i izraženim oporim hmeljno-taninskim okusom. Između ostalih proizvodi ga pivovara Saarfürst u Marzingu.

Einfachebier (jednostavno pivo) je lagano njemačko svjetlo ili tamno pivo (2 – 5,5 % ekstrakta, 0,5 – 1,5 % alkohola), bez posebno izraženih svojstava. Proizvodi se u neznatnim količinama.

EisBock (ledeno jarac pivo) je vrlo jako njemačko pivo koje posebnim postupkom zamrzavanja i izdvajanja leda dobiva povećan udjel alkohola. Kako alkohol ima nižu točku leđišta od vode, tim se postupkom u pivu povećava volumni udjel alkohola na oko 10 %. Po tradiciji se EisBock proizvodi u Kulmacher Reichelbräu AG.

Exportbier (izvozno pivo) je naziv za piva iz skupine punih jakih piva (Vollbier) koja se u Njemačkoj proizvode od sladovine s 12,4 – 14 % ekstrakta i sadržavaju od 4 do 4,2 % alkohola. U Austriji i Švicarskoj nema točnih odredbi, kao ni u mnogim drugim zemljama. Međutim, važno je da su proizvedena od odabranih sirovina, te biološki i koloidno stabilizirana kako bi mogla podnijeti dug transport, te sačuvati izvornu kakvoću duže vrijeme (obično godinu dana). Najčešće su to svijetla, ne jako zahmeljena piva, s većim udjelom ekstrakta proizvedena od najboljeg slada, bez njegove zamjene s drugim sirovinama. Export Weizenbier (izvozno pšenično pivo) je naziv za piva gornjeg vrenja proizvedena od usipka s najmanje 50 % pšeničnog slada. Sladovina sadržava 12,5 – 14 % ekstrakta, a pivo 4 – 6 % alkohola. To su svijetla, aromatična i slabo hmeljno-gorka piva, s relativno puno ugljične kiseline koja pivu daju posebnu mekoću i specifičan okus.

Faro je zaslađena varijanta Lambic piva, koja se prodaje / poslužuje u bocama. No,

u nekim je belgijskim kavanama običaj da samo svatko sam pripremi ovu vrstu piva umiješavajući šećer u čašu kiselog Lambic piva.

Färbebir (obojeno pivo) je posebno pivo, proizvedeno od tekućeg obojenog šećera (gustog sirupa) i tamno obojenog slada. Obojeni se šećer može koristiti samo za tu vrstu piva. Proizvodi se od običnog tamnog piva kome se dodaje najviše 50 % (od predviđene mase) obojenog šećera.

Festbir (prazničko pivo) je svjetlo pivo donjeg vrenja (5,1 – 5,7 % alkohola) proizvedeno od sladovine s 12 – 13,5 % ekstrakta. Prvobitno se taj naziv vezao za Švicarsku. Danas se u Austriji i Njemačkoj tako naziva svako prigodno pivo, pivo namijenjeno svetkovanju.

Framboise – Lambic je naziv za Lambic pivo koje se nakon sekundarne fermentacije podvrgava i trećem vrenju uz dodatak malina. Sadržava 4,4 % alkohola.

Gardijsko pivo – vidi: Bière de Garde

Ginger beer – vidi: Đumbirovo pivo

Gose je vrsta lakog bijelog piva gornjeg vrenja koje se prvobitno proizvodilo u Goslaru (od vode rijeke Gose). Sada se to pivo proizvodi u Leipzigu i okolici. Čuva se u nezačepljenim bocama, duga vrata.

Gueuze je vrsta osobitog belgijskog piva tipa Lambic zasićenog ugljikovim dioksidom poput pjenušaca (šampanjca). Dobiva se rezanjem mladog i starog piva (najčešće 1/3 starog i 2/3 mladog piva), koje dovire i odležava u boci godinu dana. U osnovi je kiselkasta okusa iako postoje i slatkaste varijante.

Guinness je prezime osnivača pivovare (Arthur Guinness) u Dublinu, ime poznate pivarske grupacije (Guinness PLC) u Londonu i zaštitni znak najpoznatijih Dry Stout piva na svijetu. A. Guinness, izumitelj piva koje nosi njegovo prezime

već 250 godina dokazuje da su za jedno od najprodavanijih piva dovoljna četiri elementa: *voda, ječam, hmelj i kvasac*. Dalekovidni Irac, koji je u Dublinu smislio naputak Guinness piva, zakupio je 1759., za godišnji najam od 45 tadašnjih funti, pivovaru St. James`s Gate na 9000 godina! Za proizvodnju sladovine koristi se svijetli slad (65 %), ječmene pahuljice (25 %) i prženi ječam (10 %). Sirovine se ukomljavaju po uzlaznom infuzijskom postupku, tako da sladovina sadržava dosta nefermentabilnih šećera koji pivu daju punoću okusa. Za hmeljenje se rabi više sorti hmelja, među kojima prevladava Golding. Za vrenje se primjenjuje praškasti kvasac koji se nakon vrenja (do 25 °C) izdvaja centrifugalnim separatorom. Prije punjenja u bačve pivo se kratkotrajno pasterizira, a ako se puni u boce, u njima i dovire. Proizvodi se pet do šest osnovnih vrsta piva koje, s malim varijacijama, daju čak 19 varijanti tog tipa piva. Najraširenije je Draught Guinness (sladovina 9,75 % ekstrakta), koji ima 4,2 % alkohola, vrlo tamnu boju (130 EBC-jedinica) i jaku gorčinu (40 BU). Dovirelo u bocama ima izraženiji okus, suhoću, voćnu aromu, svježinu i iskričavost. Druga se verzija tog piva proizvodi samo od slada i nešto je jača (5 vol.% alkohola). Jaka verzija (napunjena u boce), za izvoz u SAD ne proizvodi se od čistog slada, već sadržava 6 % alkohola, dok ona za Belgiju ima čak 7,5 % alkohola. Foreign Extra Stout, koji se izvozi u tropske zemlje, iste je jačine, ali mnogo profinjenijeg okusa, s primjesom mliječne kiseline, mirisom vina i deke za pokrivanje konja, zbog aktivnosti divljeg kvasca (*Bretanomyces* sp.) tijekom doviranja u bačvi.

Hansel je pivo iz pivskog taloga, tj. pivo koje je zaostalo na dnu bačve i ne smije se točiti ili prodavati. U starom zagrebačkom žargonu takvo se pivo nazivalo Hansl. Stari njemački oblici su Haanzl ili Heinzl i pod tim se mislilo na pivo koje se može ocijediti s taloga, a namijenjeno je za žrtvu

malim kućnim bogovima (Heinzelmännchen). Austrijskim zakonom (Biertrank – Steuerpatent) od 12.01.1812. bilo je zabranjeno proizvoditi patvoreno ili nevaljalo pivo ili tzv. Hansel.

Hefe – Weizenbier (kvasno – pšenično pivo) je svjetlo pšenično pivo gornjeg vrenja koje dovire u boci. Takvo je pivo obično mutno i sadržava manje ugljikova dioksida nego *Kristall – Weizenbier*.

Helles – uobičajen naziv za svjetlo lager pivo u Njemačkoj.

Hvidtøl je naziv za bijelo pivo (Weissbier) u Danskoj i drugim skandinavskim zemljama. Naziv se zadržao kao spomen na nekadašnja pšenična piva gornjeg vrenja, jer se sada proizvodi od ječmenog slada i sadržava malo alkohola.

Imperial Stout je umjereno suho i vrlo jako (7 – 10 % alkohola) englesko pivo. Izvorno se ta vrsta piva proizvodila samo tijekom hladnih godišnjih doba.

India Pale ale – sinonim za nešto gorči Pale ale. Ime potječe iz doba kolonijalne Engleske.

Irish Ale je tradicionalno irsko pivo, naglašenog sladnog okusa, često s primjesom okusa na maslac, izrazite voćne arome, crvenkaste boje. Danas su irske pivovare u vlasništvu korporacije Guinness, pa se primjenjuje prženi ječam za bojenje piva što uzrokuje male promjene boje tradicionalnog irskog piva. Ovo pivo nema pjene i pije se relativno toplo, na dvadesetak stupnjeva.

Izvozno pivo – vidi: Exportbier

Ječmeno vino – vidi: Barley Wines

Jogurtovo pivo se ubraja u skupinu kiselkastih piva. Proizvodi se od ječmenog i pšeničnog slada uz primjenu kvasca i jedne mliječno-kisele bakterije (*Lactobacillus bulgaricus*). Okus mu je

vrlo sličan berlinskom bijelom pivu (*Weissbier*).

Kameno pivo – vidi: Steinbier

Karmi je staroegipatsko pivo, jedinstvenog aromatičnog okusa po dodanoj smrekovini. Keg je engleski naziv za bačvicu. Sinonim je za metalnu bačvicu u kojoj se pivo isporučuje pivnicama ili pubovima, te se u aparatom za točenje poslužuje kao točeno pivo.

Kellerbier (podrumsko pivo, mlado pivo) je uzeto iz tankova za glavno vrenje kada se većina kvasca istaloži na dno posude ili ispliva na površinu piva. Ta su piva zato najčešće jako mutna, izrazito gorka i sadržavaju malo ugljikova dioksida.

Kent je ime tradicionalne njemačke vrste piva. Od 1987. godine ponovno se proizvodi u Westfalskom mjestu Hamm u privatnoj pivovari Isenbeck Privat Brauerei Nies AG. Prema izvornom receptu proizvodni postupak je sljedeći: 7 pehara slada, 4 vjedra vode i dobra šaka pšeničnog brašna navečer se izmiješa u kotlu. Sljedeći se dan dobivena komina uz miješanje kuha četiri sata. Skuhana se komina preko slamnate košare prebacuje u drugu posudu i tako procijedi. Zatim se procijeđenoj komini doda dobra šaka hmelja i nakratko zakuha, te ponovno procijedi preko slamnate košare. Ohlađenoj se ohmeljenoj sladovini doda 1/4 od predviđene količine kvasca, pokrije i ostavi stajati. Sljedeći se dan s površine odstrani pjena, doda preostala količina kvasca, Kent prelije u vrčeve i ostavi nezatvoren stajati dva dana. Zatim se u svaki vrč doda klinčić, nešto malo bijelog šećera, dobro zatvori i ostavi stajati u pijesku.

Kölsch je osobito staronjemačko pivo gornjeg vrenja iz okolice Kölna. Proizvodi se od sladovine s 11 – 12 % ekstrakta, dobivene infuzijskim postupkom od svjetlog slada i vrlo meke vode. To je svjetlo, aromatično, hmeljno pivo, pomalo trpka okusa i zaštićenog imena. Svjetlo je

poput Pilsa, ima voćni okus poput alea i jedinstveno je po tome što se može piti kao aperitiv i digestiv.

Kräusenbier (kovrčavo / namreškano pivo) je mlado pivo uzeto iz tankova za glavno vrenje u fazi intenzivnog vrenja. Taj pojam slikovito opisuje gusti, bijeložućkasti sloj pjene na sasvim mladom pivu. Pjena se pojavljuje oko 24 sata nakon dodavanja kvasca u ohlađenu sladovinu. Sasvim mlado pivo je mliječno mutno, zbog velike koncentracije ravnomjerno raspršenih kvašćevih stanica. Takvo pivo obično se koristi za poticanje sekundarne fermentacije u tankovima ako je ona zbog nekog razloga zapela, a sam postupak naziva se „krajzlanje“ ili pomlađivanje.

Krieken – Lambic to je naziv za Lambic piva kojem su dodane sitne, plosnate, tamne, relativno gorke trešnje kratke stapke, zvane Krieken (1 dio trešanja i 5 dijelova piva). Obično se priprema ukuhana voćna pulpa koja se procijedi prije miješanja s pivom. Piva Krieken – Lambic odležavaju od 1 godine do 5 godina i sadržavaju 5 – 6 % alkohola.

Kristall Weizenbier (kristalno – pšenično pivo) je pšenično pivo koje se filtrira prije punjenja u boce. Filtracijom se uklanja kvasac pa je ono, za razliku od kvasno-pšeničnog piva, savršeno bistro. Kristalno-pšenično pivo ima nešto veći maseni udjel ugljikova dioksida od kvasno-pšeničnog piva. U Austriji je poznato i pod imenom Šampanjsko – pšenično pivo.

Kwak Pauwel je ime starog flamanskog piva gornjeg vrenja koje ima do 9 % alkohola. Naknadnim dodavanjem sladovine postiže se posebna aroma i okus tog piva.

Kvas je jedno od najstarijih ruskih pića koje je po načinu proizvodnje skoro identično pićima iz starog Egipta. Priprema se tako da se od vode, brašna i slada najprije napravi žitko tijesto (zator), koje

se podvrgava ošeceranju (enzimskoj hidrolizi). Zatim se ošecerani zator razrijedi vodom, ohladi i doda mu se kvasac, šećer i drugi aromatični dodaci. Najčešće se kao aromatični dodaci koriste sokovi od različitog voća i jagodičastih plodova. Tako se nakon vrenja dobije kvas od brusnica, višanja, malina, limuna, ribizla, groždica, jabuka i krušaka. Neki se aromatični dodaci moraju kuhati sa zatorom (npr. kvas od đumbira, metvice i aromatični kvas).

Lagano pivo (Leichtbier) je pivo s malim udjelom ekstrakta i alkohola. U Austriji se ta piva proizvode od sladovine s manje od 9 % ekstrakta. U Švicarskoj sadržavaju najviše 2,9 % alkohola. Poznata su piva te vrste u Austriji: Möven i Stiegl Leicht.

Lager, Lagerbier (odležano pivo) – to je pivo dobiveno hladnim vrenjem sladovine sa čistom kulturom kvasca donjeg vrenja (S. Uvarum). Proizvodi se od sladovine s različitim udjelima ekstrakta. Može biti svjetlo ili tamno, te slabo, umjereno ili jako zahmeljeno. Poznato je diljem svijeta, no najpopularnije je u Europi, posebno u zemljama njemačkoga govornog područja (Austrija, Njemačka, Švicarska), te Češkoj i Slovačkoj, kao i drugim zemljama koje su geografski ili politički bile s njima povezane. Pije se hladno, a natočeno u čašu ima visoku pjenu. Izumio ga je austrijski pivarski majstor Anton Dreher. Razlikuju se tri osnovna tipa svjetlog lager piva: bečki, plzenski i dortmundski. Razlike proizlaze zbog različite tvrdoće vode, boje i razgrađenosti slada, te trajanja i vođenja vrenja i doviranja. Zanimljivo je da se pojam lager pivo više udomaćio u Češkoj, Austriji i Švicarskoj nego u Njemačkoj. Naime, njemački pivoljupci kad naručuju svjetlo lager pivo traže Helles, a nizozemski svagdašnje pivo – Biere ordinaire. Izvorno Münchensko lager pivo je bilo tamnosmeđe, pa se tamno lager pivo u Njemačkoj naziva Dunkel ili Dunkles. Samo neka iznimno tamna piva tog tipa nose predikat Schwartz (crn). U

mnogim se zemljama jako lager pivo naziva Bock, a posebno jako, Doppel Bock.

Lambic pivo, je naziv osobitog tipa belgijskog pšeničnog piva dobivenog spontanom vrenjem sladovine s divljim kvascem. Fermentacija se često potiče dodavanjem šećera ili miješanjem starijih i mlađih piva. Osnovna je vrsta tog piva „mirna“, bez puno ugljikova dioksida. Okus mu podsjeća istodobno na fini šeri i trpkiji jabučnjak. Najraširenija je vrsta Gueuze. *Lambic* piva imaju različitu aromu koja potječe od nusproizvoda alkoholnog vrenja ili dodanog voća. Tako je aroma po rabarbari (*Rheum officinale*), tipičan nusproizvod vrenja, dok su voćni okusi po trešnjama, malinama, jagodama, grožđicama itd. posljedica dodanog voća. Ako se pivo *Lambic* koristi za pripremu voćnih piva, to se označava na etiketi. Pivo *Kriek* – *Lambic* je proizvedeno s trešnjama, *Framboise* – *Lambic* s malinama. Ta se piva proizvode u dolini rijeke Sanne (Payottenland) i okolici Bruxellesa. Uglavnom su niskog postotka alkohola, od 3,5 do 5,5 % i katkad jako kisela.

Lattl je vrlo raširena vrsta svjetlog, slabo zahmeljenog, jako prevrelog švedskog piva sa samo 2,25 % alkohola.

Liefmans Kriek – to je pivo dobiveno po sličnom postupku kao *Krieken* – *Lambic* (7,2 % alkohola).

Light Ale (lagani ale) je pivo gornjeg vrenja s malim udjelom neprevrelog ekstrakta.

Light Beer je američki naziv za pivo s malim udjelom neprevrelog ekstrakta, proizvedeno po plzenskoj metodi, koje sadržava 2,75 – 4 % alkohola.

Luxusbier (luksuzno pivo) je naziv za posebnu vrstu švicarskog piva, proizvedenog od sladovine s najmanje 10

% ekstrakta, koje sadržava najmanje 4,1 % alkohola.

MaiBock – Bock pivo koje se konzumira oko 1. svibnja.

Malt Liquor je vrsta sladnog piva s izrazitim hmeljnim značajkama. Prosječni je volumni udjel alkohola između 5 i 7,5 %.

Malzbier (sladno pivo) – to je pivo gornjeg vrenja s velikim udjelom ekstrakta (oko 7 %) i samo 0,5 – 1,5 % alkohola. Pivo je tamno, punog okusa, sladne arome, slatko i vrlo kalorično. Pripada u kategoriju hranjivih piva.

Märzenbier – Ožujsko pivo je izvorni naziv za odležani bečki tip lager piva. U Austriji se proizvodi od sladovine s 12 – 12,8 % ekstrakta, a u Njemačkoj s 12,5 – 14 % ekstrakta. Austrijska piva ove vrste imaju 3,8 – 4 %, a njemačka od 3,8 do 4,3 % alkohola. Ožujška piva mogu biti svijetla i tamna. Zaokružena su okusa, srednje do jako zahmeljena. Naziv tog piva ima povijesno značenje, jer se prije otkrivanja hladnjaka varilo u mjesecu ožujku i odležavalo u dubokim podrumima hlađenim prirodnim ledom. Točilo se tijekom ljeta ili na početku jeseni i zato bilo iznimno dobre kakvoće.

Mekšanje vode je postupak za snižavanje karbonatne i / ili ukupne tvrdoće vode, ovisno o primijenjenoj metodi (klasična metoda s vapnom, uklanjanje kationa, uklanjanje kationa i aniona itd.).

Mete je pivo starih Germana, dobiveno vrenjem komine od ječma i slada.

Mlata – to je pivarski termin koji označava stučeno i skuhanu žito za proizvodnju piva.

Mild ale – predikat mild se odnosi na hmeljnu gorčinu piva. Znači da pivo nije posebno gorko, ali je ipak ugodne hmeljne arome, bez obzira radi li se o svjetlom ili

tamnom pivu. Najčešće je bakrenosmeđe boje i slabo zahmeljeno i relativno slabo (3 – 3,5 % alkohola). To je tipično pivo za široki krug zaposlenih potrošača koji ga piju u vrijeme stanke za ručak ili nakon posla, jer ne opija i nije skupo. Najviše se proizvodi u engleskoj pokrajini West Midland.

Milk Stout – to je naziv za vrstu Stout piva s malim udjelom alkohola, ugodno mliječno-kiselkasto-slatkasta okusa, koji potječe od mliječnog šećera (laktoze), kojim se doslađuje sladovina / pivo.

Mumme je njemačko pivo, poznato i po imenu Anumebier (dadiljino pivo). Izrazito slavno pivo proizvedeno od aromatičnog slada, prilično je slatko i s malim udjelom alkohola (0,5 – 1,0 %). Navodno ga je godine 1492. prvi priredio pivar Christian Mumme iz Braunschweiga. Najpoznatije je jednostavno Mumme pivo (einfache, einfeltige ili Schiffsmumme), nazvano i engleski Mumme jer je bilo namijenjeno za izvoz u Englesku. U 16. stoljeću takvo se pivo izvozilo i u istočnu Indiju.

Posluživalo se na brodovima, ne samo kao piće nego i kao hrana sa zaštitnim djelovanjem protiv skorbuta. U 17. stoljeću varilo se u proljeće pivo Erntemumme, koje se pilo tijekom čitava ljeta. Ako je bilo obojeno sokom trešanja, zvalo se Kirschenmumme. Od ostalih dodataka, upotrebljavali su se cvjetovi bazge i šipak.

Münchner Weisse (Münchensko bijelo) je njemačko svjetlo pivo gornjeg vrenja, koje se proizvodi od sladovine s 11 – 12 % ekstrakta. Ima jako muzirajuća svojstva i ugodno je gorko po hmelju. Sladni se usipak ukomljava s dvije ili tri dekokcije (ukuhavanja).

Neolitsko pivo – to je starogermansko pivo koje se dobivalo vrenjem ukomljenog ječma i meda još prije 2000 godina. Danas se takvo pivo može dobiti u gornjem dijelu Nürnberga. Neolitsko pivo ima mnogo

veću koncentraciju alkohola nego suvremena piva.

Niskokalorično pivo – vidi: Kalorienarmes

Obojeno pivo – vidi: Färbenbier

Odležano pivo – vidi: Lagerbier

Old ale – 1. U Velikoj je Britaniji to najčešće naziv za tamna, sladna piva ale „visoke“ boje, bogate arome i slatkog okusa, ali manje puna i kudikamo suša nego ječmena vina. 2. U Australiji je to naziv za tamni ale s otprilike 6 % alkohola. Takva se piva često nazivaju zimske grijalice.

Ožujsko pivo – vidi: Märzenbier

Pale Ale – klasična vrsta svjetlog engleskog piva koje se proizvodi od vode bogate gipsom (burtonski tip vode). Drugi je naziv tog piva IPA (India pale ale). Zapravo, to je varijanta točivog piva Bitter Ale u bocama. Prvo pivo tog tipa proizvela je londonska pivovara Hodgson 1750. godine. Danas je britanski pivarski koncern BASS PLD najpoznatiji po pivu Ale.

Pareno pivo – vidi: Dampfbier, Steam Beer

Patvoreno pivo – Ništa nije tako uspješno patvoreno – falsificirano kao pivo, osobito u ratnim uvjetima. Sve ga vojske traže i troše u golemim količinama, a sirovine za proizvodnju (ječam, hmelj) sve je manje. Prvo se razrjeđuje vodom, a uz deficit hmelja slijede dodaci (karamel, paljena repa, cikorija) da bi se dobilo pivo bez slada, ali sa saharinom, zatim pivo kojem se dodani pšenica, raž i zob, krumpirov škrob, sirak, pa i kesten. Budući je tada fermentacija bila nedovoljna, umjetno je dodana ugljična kiselina. Kad nema rata, pivo se manje patvori - falsificira, ali i dalje dovoljno da donese zaradu.

Pivo siromašno alkoholom – (niskoalkoholno pivo) je austrijsko i

njemačko lager pivo s malim, takoreći neznatnim udjelom alkohola, što se postiže posebnim postupkom. Ta vrsta piva u Austriji sadržava maksimalno 1,9 % alkohola. U Njemačkoj se proizvode od sladovine s maksimalno 7,5 % ekstrakta i imaju najviše 1,5 % alkohola. To su svijetla i bijela piva, bez nekog posebnog obilježja.

Pivo za otakanje (Abzugsbier) je stari naziv za austrijsko pivo s malim udjelom ekstrakta i alkohola (sladovina 9 – 9,9 % ekstrakta, a alkohol u pivu ispod 3 %), koje se proizvodilo kad je trebalo štedjeti skupu sirovinu – slad. Kako to danas nije potrebno, više se ne proizvodi.

Pivski pong – Beer Pong, sport čiji naziv možemo prevesti kao „pivski pong“, već je uhvatio korijenje među ljubiteljima loptica i piva. Utakmica u pivskom pongu odigrava se između dva protivnika, obično dva para igrača, raspoređena na suprotne strane stola. Cilj je igre ubaciti lopticu sa svog kraja stola u jednu od pivskih čaša postavljenih na drugom kraju (kod protivnika). Ako bacač uspije pogoditi cilj, onda igrači drugog sastava moraju popiti pivo u toj čaši. Čaše nisu nikada potpuno ispunjene, nego samo do trećine ili četvrtine. Nakon ispijanja piva preciznost se smanjuje pa je stoga sastav koji preuzme inicijativu u pogađanju u velikoj prednosti. Igra se odvija sve dok jedna ekipa svojim pogocima ne prisili protivnike da isprazne svoje čaše. Poraženi moraju iskapiti i čaše pobjednika, nakon čega im predstoji poduži odmor do otrežnjenja. Budući da pravila nisu strogo određena, broj postavljenih čaša i igrača te redoslijed bacanja mogu biti različiti, ovisno o dogovoru.

Plzensko pivo poznato češko pivo. Puni se u boce raznih veličina i u limenke. U Plzenu se već stoljeće i pol pamti ovakav ispit pивske kvalitete. Netom svareno pivo polili bi po klupici od hrastovine. Pivarski majstor – ispitanik u kožnim hlačama sjeo

bi na pivom nakvašenu klupicu. Ispitivač bi rekao kada smije ustati. Majstoru bi čestitali ako bi ustajući podignuo klupicu zalijepljenu za hlače. Ako bi ostala na tlu, njegovo bi pivo prolili po tlu ispred gradske vijećnice, za javnu sramotu, još bi majstor morao na klupicu izbrojiti novac – tešku globu.

Plzenski postupak (Plzensko pivo, Pilsner) – prvo lager pivo bilo je tamno, pa gradu Plzenu pripada prvenstvo u proizvodnji prvog svjetlog lager piva (1842. godine). Današnje plzensko pivo ima prosječni udjel alkohola od 5 %, dobiva se vrenjem sladovine s 11 – 13 % ekstrakta. Sladovina se proizvodi od vrlo meke vode i vrlo svjetlog slada. Jako je zahmeljeno i ima veliku koncentraciju ugljikova dioksida. Klasični Pils(e)ner (ili Plzensko pivo) obilježeno je cvjetnom hmeljnom aromom i naknadnim trpkim okusom koji ostaje nakon konzumiranja. Izvorno plzensko pivo s etiketom Pilsner Urquell proizvodi se samo u Plzenu i hmelji sa Saaz sortom hmelja. Podrumi te pivovare su duboko pod zemljom, ukopani u pijesku u duljini od 9 kilometara. Pivo odležava u hrastovim bačvama premazanim pivarskom smolom. Proizvodi se danas diljem svijeta i osobito je popularno u Češkoj, Austriji i Njemačkoj. No, bez obzira na to, većina zlatnožutih lager piva u svijetu je zapravo dobra ili loša imitacija plzenskog tipa piva.

Pombe je piće slično pivu u istočnoafričkih naroda, napravljeno od prosa (*Andropogon sorghum* L.) i posebnog kvasca (*Schizomyces pombe*).

Porter je vrsta jako zahmeljenog piva, tamne boje koja potječe od prženog neslađenog ječma. Izvorno je to pivo gornjeg vrenja, no danas se proizvodi i kao pivo donjeg vrenja u mnogim zemljama. Iznimka su, naravno, Velika Britanija i Irska. Sadržava do 5 % alkohola, puno neprevrelog ekstrakta i voćnog je okusa. U Velikoj Britaniji i Irskoj Porter se često plasira pod novim imenom, Bitter Stout.

Izum tog piva pripisuje se pivarskom majstoru Harwoodu (1730. god.). Pravi se od svjetlog i tamnog slada uz dodavanje slada za boju i sirovog šećera (ponekad od riže i kukuruza).

Prazničko pivo – vidi: Festbier

Premium pivo je uobičajeni naziv za piva koja su dobila neko priznanje, tj. medalju,

ali ništa ne govori o udjelu ekstrakta ili alkohola.

Pšenično pivo (Weizenbier) proizvodi se u više europskih zemalja. Među poznatijim belgijskim pšeničnim pivima je Hoegaarden u čijoj se proizvodnji osim pšenice koriste i sjemenke korijandara i limunova korica. Celis je laganije i jako osvježavajuća inačica Hoegaardena. Belgijska pšenična piva imaju manje alkohola (od 4 do 6 %) od poznatijih zlatnih, trapističkih i samostanskih piva.

Rauchbier (dimljeno pivo) je njemačko pivo lager osobitog svojstva. Proizvodi se od sladovine s 13,5 % ekstrakta i sadržava 4,5 % alkohola. Najpoznatije pivo tog tipa potječe iz okolice Bamberga. Dimljeno je pivo tamnosmeđe, ima cvjetnu aromu hmelja i karakteristični dimni karakter (tj. okus). To je posljedica sušenja zelenog slada na otvorenoj vatri od bukove piljevine.

Rotes Bier (crveno pivo) je osobita vrsta piva koje se proizvodi u Belgiji i Meksiku, gornjim vrenjem. Sladovina se proizvodi od usipka sastavljenog od ječma, pšenične krupice i polutamnog slada. Pivo odležava 1,5 godina u hrastovim bačvama. Pri tome nastaje mliječna kiselina koja pridonosi posebnom okusu tog osvježavajućeg i gorkasto aromatičnog pića.

Russisan Stout je engleski tip ječmenog vina, s velikim udjelom alkohola (do 10,5 %) i voćnim okusom.

Sabaja je pivo od ječma. U starohrvatskoj mitologiji to je jedno od žrtvenih darova bogu Trebimiru. Trebimir je bog vršidbe i roda, mlatitelj žita i hranitelj ljudi. Naziv potječe još od Ilira koji su također pili medovinu i pivo. Upotrebljavali su i nazive sabaum ili sabaia, kako je zapisao Sveti Jeronim. Prema riječima Ammianusa Marcellina i Diona Kasija to je bilo piće za siromahe. Rimljani su inače proizvodili izvrsna vina, pa su i cara Valensa, podrijetlom Ilira, podrugljivo zvali imenom Sabaiarius jer je volio pivo.

Sahti je kućno piće iz Finske koje se radi od ječma, raženog slada i hmelja. Dodaju mu se bobice borovice, kao aromatični dodatak. Komina se filtrira preko granja ili slame. Pripravljale su ga finske žene, najčešće ljeti. Vrenje se odvijalo u posudi za pripremu maslaca, a piće je sadržavalo 10 % alkohola.

Saison Bière (Sezoens – sezonsko pivo) je osobit tip belgijskog piva gornjeg vrenja, proizvedenog od tvrde vode, često uz dodatak začinskih trava i suhi postupak hmeljenja. Naime, hmelj se dodaje dvaput. Prvi put, na početku dvomjesečnog odležavanja pri 0 °C i drugi put, dva do tri tjedna prije otakanja u bačve. Ako se puni u boce, u njima se odvija naknadno vrenje. To je osvježavajući napitak kiselkastotrpkog okusa koji izvrsno gasi žeđ, ali se isto tako slaže sa začinjnim kobasicama, pečenom patkom ili janjetinom. Ime mu podsjeća na vrijeme u kojem bez rashladnih strojeva nije bilo moguće proizvoditi pivo u ljetnim mjesecima, pa se proizvodilo u proljeće i čuvalo za potrošnju u ljetnoj sezoni.

Samostansko pivo je naziv za pivo proizvedeno u samostanu (franc. Abbaye – Abdij; njem. Klosterbräu; engl. Abbey). Najpoznatija su belgijska samostanska piva koja imaju ova zajednička svojstva:

- kvasac gornjeg vrenja,
- dozrijevanje u bocama,
- relativno velik udjel alkohola,

- voćna aroma.

Često su mutna ili imaju talog na dnu boce. Unatoč istom proizvodnom postupku, postoje bitne razlike između piva proizvedenih u različitim samostanima. Danas se samostanska piva više ne proizvode u samostanima, već u velikim pivovarama.

Sassy beer je pivo s aromom voća. Puno se pije u SAD-u.

Schankbier (šank pivo -pivo za točenje) to je naziv za točiva piva donjeg vrenja u Austriji i Njemačkoj. Proizvode se od sladovine s 10 – 12 % ekstrakta. U Austriji je udjel alkohola od 3,0 do 3,4 %, a u Njemačkoj 2,6 %. Svijetle su boje i slabo zahmeljena.

Scottish ale je jako, škotsko pivo ale koje se razlikuje po količini ekstrakta i alkohola. Danas se više proizvodi u Belgiji i Francuskoj, nego u Škotskoj. Dolazi na tržište s etiketom kao 60 / Mild, 70 / Bitter ili slično. Izvorno su te brojke označavale cijenu bačvice piva izraženu u šilinzima, koja je bila viša, što je pivo bilo jače.

Seefahrtbier (brodsko pivo) je vrsta njemačkog piva, vrlo sličnog pivu Mumme. Preporučuje se za oporavak nakon bolesti. Brodsko je pivo prvi napravio Wilhelm Remmer iz Bremena. Danas je to obvezatan proizvod Haake – Beck Brauerei iz Bremena. Isto se tako taj naziv koristi za biološki i koloidno dobro stabilizirana piva kojima se snabdijevaju brodovi.

Slad postoje tri osnovne vrste slada: plzenski (svijetli), bečki (jače sušen) i bavarski (najjače sušen). Osnovne karakteristike piva ovise upravo o vrsti slada. Tako će se npr. za tamnija piva koristiti jako prženi slad.

Spezialbier (osobito pivo) je vrsta piva donjeg vrenja u Austriji, Njemačkoj i Švicarskoj. U Austriji se proizvodi od sladovine s 13 % ekstrakta, u Njemačkoj

13 – 14 %, a u Švicarskoj 11,5 – 13,5 %. Volumni udjel alkohola u pivu je zato u Austriji 4 %, u Njemačkoj 4,0 – 4,3 %, a u Švicarskoj 4,8 – 5,7 %. To je svjetlo, dobro izbalansirano, aromatično i nježno zahmeljeno pivo. Najčešće se proizvodi za posebne prigode (proslave, festivali i svetkovine).

Starkbier (jako pivo) je svjetlo ili tamno pivo donjeg vrenja u Austriji, Njemačkoj i Švicarskoj. Udjel ekstrakta za austrijska piva iznosi preko 16 %, za njemačka 16 – 28 %, a za švicarska 14 %. Austrijska piva sadržavaju između 5 – 6 % alkohola, njemačka 5 – 10 %, a švicarska najmanje (5,4 %) U tu kategoriju pripadaju npr.: Bock, WeizenBock, DoppelBock, Weizen – DoppelBock i EisBock.

Staro pivo – vidi: Altbier

Steam Beer (pareno pivo) – to je zakonom zaštićeno trgovačko ime američkog piva, proizvedenog u pivovari Anchor Steam iz San Francisca. Sladovina previre u neobično širokim posudama pri relativno visokoj temperaturi. Rezultat je jako prevrelo pivo koje ima svojstvo piva lager, ali isto tako pokazuje i odlike piva ale. Riječ steam (para) ima povijesno značenje, jer se u toj pivovari počela vrlo rano koristiti para kao pogonska energija.

Steinbier (kamenno pivo) je posebna vrsta piva za točenje u Austriji i Njemačkoj. Izvorno se sladovina za tu vrstu piva pripremala u „podrumskoj rupi“ (Grumtel), dugačkoj 3 – 4 metra, širokoj i dubokoj do 1 metar. U njoj su bile tri drvene kace. Prva je služila za zagrijavanje vode, druga za pripremanje komine, a treća za kuhanje. Kaca za kominu, postavljena poviše drugih, imala je u sredini otvor koji se mogao zatvoriti čepom. Ispod kace je bilo korito za bistrenje (Granter). Izbistrena se sladovina s pomoću drvenog žlijeba pretakala u kacu za kuhanje. Nakon kuhanja sladovina se pretakala u bačvice na vrenje i doviranje. Naziv kamenno pivo

potječe još od davnine kada se slad prije uporabe pržio na vrućem kamenu ili se vruće kamenje bacalo u sladovinu kako bi se ona zagrijala. Na usijanoj površini kamenja dolazilo je do karamelizacije šećera, što je pivu davalo poseban okus. U Austriji se proizvodilo na seoskim imanjima. Tradiciju proizvodnje kamenog piva obnovila je pivovara – Rauchenfels Brauerei u Neustadtu pokraj Coburga / Bavarska.

Stout je tip punog tamnog piva gornjeg vrenja, koje se donekle razlikuje od manje punog Portera. Može biti sladak (engleski i škotski tip), suhi (irski tip) i vrlo jak (Imperial, Russian, izvorno proizveden za izvoz u baltičke zemlje). Zato mu koncentracija ekstrakta i alkohola variraju u širokim granicama. Poznato je nekoliko vrsta slatkog tipa kao Milk Stout i Oatmeal Stout. Prva vrsta sadržava mliječni šećer (laktozu) i relativno malo alkohola, pa se preporučuje bolesnicima i rekonvalescentima, ali i kao dobro desertno piće uz voćne kolače. Druga se vrsta proizvodi od usipka koji sadrži zobeno brašno i smatra se hranjivim pivom. Naravno, proizvodi se i Bitter varijanta tog tipa piva. *Oyster Stout* ekstremno tamno pivo s mljevenim svježim kamenicama. Ne preporučuje se vegetarijancima. Okus je vrlo sličan Guinnessu.

Svjetlo pivo (Helles Bier) to je naziv za boju piva, neovisno o koncentraciji ekstrakta i alkohola u pivu. U Njemačkoj je sinonim za svjetlo lager pivo.

Sweet Stout je vrsta engleskog piva, tipa Stout. U Velikoj Britaniji sadržava od 3 do 4 % alkohola, a u Americi preko 5 %. Sadržava mliječni šećer (laktozu) i preporučuje se kao prirodno umirujuće sredstvo.

Šampanjsko pivo vidi: Deus

Švema (die Schwemme) – izvorno znači vrstu točionice piva, kakva se najprije

pojavila u Njemačkoj, u 19. stoljeću, a doslovno klupu za sjedenje i pijenje piva.

Trapistička piva - *Trappistenbier* (Trapističko – pivo) je zakonom zaštićen naziv za pivo trapističkog redovničkog reda, koje se proizvodi u Belgiji, Francuskoj i Nizozemskoj. Danas postoji vrlo malo samostanskih pivovara koje proizvode tu vrstu piva. Red braće Trapista ustanovio je pravila o proizvodnji piva u 19. stoljeću. U to vrijeme Trapisti su proizvodili piva u šest samostana u Francuskoj, šest u Belgiji, dva u Nizozemskoj, i dva u Austriji. Danas se oznaka trapističkog piva smije staviti na etikete samo sedam pivovara, šest u Belgiji i jedne u Nizozemskoj.

U Belgiji su to:

Achelu, Chimayu, D'Orval, Rochfort, St. Sixtusabdij, Brouwerij der Trappisten (Westmalle),

u Nizozemskoj:

Schoapshooi Trappistenkloster (La Trappeu).

To su jaka piva gornjeg vrenja, (6 – 9 % alkohola) slična pivu ale, brončane, do tamnosmeđe boje. Neka su suha, ali je većina slatka. Prije doviranja u boci, pivo se doslađuje žutim kristalnim šećerom (kandis). Na njihovoj etiketi stoji i oznaka Abbaye ili Abdij pivo. Većina ovih piva dozrijevaju u bocama i mogu stajati od tri do pet godina. Sva trapistička piva proizvode se pod neposrednim nadzorom trapističkih samostana. Chimay je vjerojatno u svijetu najpoznatiji brand, a Chimay Bleu, koji ima 9,5 % alkohola, najčešće se spominje kao najbolje pivo na svijetu uopće. Blizak mu je Westmalle Tripel, jednako intenzivan na okus i alkohol, s nešto više gorčine, ali manje baršunast od Chimay Bleua.

Ur/Urquell – riječ koja nije zakonom zaštićena (npr. zaštita imena), ali se rabi za neka piva, kao npr.: Ur Bock i Pilsner Urquell. U njemačkom jeziku označava prazvor, nešto vrlo staro.

Utopias je najskuplje i najjače pivo na svijetu iz pivovare San Adams u SAD-u. To tamno pivo proizvodi se od četiri vrste hmelja, sadrži 25 posto alkohola. Prije prodaje odleži u bačvama bourbona, scotcha, konjaka i porta, koji mu daju bogatiji okus, najmanje godinu dana. Kao što je posebno pivo tako se prodaje i ekskluzivno dizajniranim bočicama u obliku bačava koje se rabe u pivovari. U 2002. godini pušteno je u promet samo 8.000 bočica po cijeni 100\$.

Voćno pivo to su najčešći proizvodi na bazi piva Lambic, čija se vinska suhoća najbolje slaže s aromatičnom trpkosću malina i trešanja. No, postoje voćna piva i s drugim, manje pogodnim voćem (jagode, breskve, banane, crni ribizl itd.).

Vollbier (puno / jako pivo) je naziv za puna, ne jako prevrela piva lager i piva gornjeg vrenja u Austriji i Njemačkoj, koja se proizvode od sladovine s različitim udjelom ekstrakta (u Austriji od 12 do 14 %, a u Njemačkoj 11 – 14 %). Zbog toga sadržavaju od 3,8 do 4,5 % alkohola (Austrija), odnosno 3,0 – 4,5 % (Njemačka). Može biti svjetlo ili tamno, a okus ovisi o vrsti. Najpoznatije su vrste: Malzbier (osim u Bavarskoj i Baden Württembergu), Weizenbier, Diätbier, Altbier, Kölsch, Pils, Exportbier, Export – Weizenbier, Märzenbier, Spezialbier i Rauchbier.

Weizenbier (pšenično pivo) je pivo gornjeg vrenja, s prosječnim volumnim udjelom alkohola od 5 %, proizvedeno od usipka s najmanje 50 % pšeničnog slada. Razlikuju se dvije vrste: 1. južnonjemačko i 2. belgijsko pšenično pivo. Prvo je prije svega lagano, iskričavo, osvježavajuće kiselkastog okusa po jabukama ili šljivama, često začinjeno klinčićem; pravo ljetno piće. Bistro (Kristall) ili mutno (Hefeweizenbier) poznato je diljem svijeta. U Austriji se Kristall – Weizenbier naziva i Champagner – Weizenbier. Tamna varijanta, pod imenom Stark, Export i

Bock, može imati i preko 10 % alkohola. Belgijsko pšenično pivo tradicionalno se zvalo i bijelo, zbog svoje blijede boje i mliječne zamućenosti. Belgijska pšenična piva začinjena korijandorom ili narančinom korom vrlo su popularna kao osvježavajuća pića. Nakon višemjesečnog dozrijevanja u boci, ta su piva izvanredna desertna pića.

WeizenBock je jako njemačko pšenično pivo (sladovina s 16 – 17 % ekstrakta, pivo s 5 – 5,5 % alkohola).

WeizendoppelBock je jako njemačko pšenično pivo (sladovina s 18 – 19 % ekstrakta, pivo s 5,7 – 6 % alkohola).

Wiener Bier (bečko pivo) – vidi: Bečki postupak Wiesen/Wies'n je posebno pripremljeno pivo za pučku svečanost, u Münchenu npr. za Oktoberfest (Münchner Wies'n ili Küppers Wiess).

Wiese/Wies`n posebno pripremljeno pivo za Oktoberfest.

Wilde Bier (divlje – sirovo pivo) – to je naziv za belgijski tip piva, koje previre spontano, bez dodatka čiste kulture pivskog kvasca. Ta vrsta piva uglavnom dolazi iz Payottenlanda (dolina rijeke Senne). Njemu pripadaju Lambic i danas već skoro nestale vrste piva Faro i Gueuze.

Zitum je najjednostavnije i najpopularnije staroegipatsko pivo.

Zobeno pivo. Zob može poslužiti umjesto ječma za proizvodnju piva. U prošlom stoljeću zobeno se pivo dosta proizvodilo u Njemačkoj. U Beču je prije 180 godina bila osobito cijenjena jedna vrsta takva piva. Radilo se o zelenkastožutom pivu koje se jako pjenilo, a bilo je slično berlinskom bijelom pivu. Natakalo se u vrčeve i bilo vrlo omiljeno piće na pučkim zabavama pod imenom Hornerbier (Horn – malo mjesto u sjevernom dijelu donje Austrije).

Zythos je naziv za pivo u staroj Grčkoj.

Zwieckelbier je nefiltrirano, prirodno mutno pivo koje sadržava nešto kvasca. Izvorno su sva piva prije nego se filtriraju

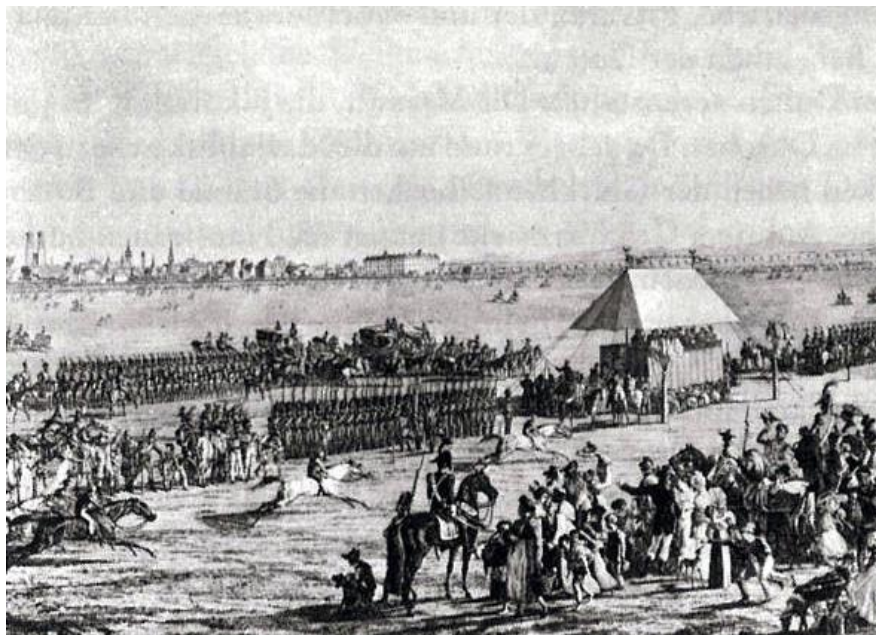
manje ili više mutna. Tek od početka 20. stoljeća piva se filtriraju. Da bi se obnovila tradicionalna proizvodnja starih vrsta piva, neke europske pivovare proizvode *Zwickel* piva kao vlastiti originalni proizvod.

OKTOBERFEST – PRAZNIK ječmenog napita – piva, dara bogova

Najveća svjetska svetkovina piva, na kojoj se milijunima mjere posjetitelji i popijeni litreni vrčevi (mass) piva, a luda zabava traje od jutra do duboko u noć. Nepisano pravilo Oktoberfesta, ili „Wiesn“ kako ga Bavarci nazivaju, traži da podignete svoju kriglu i nazdravite sa svakim tko vam je nadohvat ruke i da lagano lupnete kriglom o stol prije prvog gutljaja.

Tko više više – bolji je gost. Tko bolje skače po stolovima – brat je Bavaraca. Tko prvi odustane – kukavica je.

Viče se točno do 22,30 sati, a onda je „šlus“. Da ste pred konobaricom i na koljenima ne možete dobiti ni kap piva. Treba doći na početak, reći će vam, a sad je gotovo, jer sutra se radi. Takvi su Nijemci.



Sve je počelo vjenčanjem bavarskog princa Ludwiga, kasnije kralj Ludwig I, i saksonske princeze Thereze von Sachsen-Hildburghausen 12. listopada 1810. na livadi (danas Theresienwiese) koja je bila još izvan zidina grada Münchena, održana je velika svečanost u čast mladog para, koju je osmislio bavarski narednik Franz Baumgarten kao konjske trke s pučkim veseljem povodom vjenčanja. Pučko veselje plaćeno je iz državne blagajne. Godinu dana nakon toga ponovo se slavilo, ovaj su put u središtu bili seljaci. Konji, ovce, svinje i krave defilirali su pred kraljevskim šatorom. Kralj Maksimilijan I. Ludwig dijelili su odlikovanja, unapređivanje poljodjelstva bilo mu je neobično važno. Od svadbene, nastala je poljodjelska svečanost kojoj su važnost i plemenitost dale nagrade iz kraljeve ruke. Petnaest godina nakon kraljevskog vjenčanja, vlast je preuzeo Ludwig I. a njegova je najveća želja bila da Bavarce ispuni ponosom. Između slavluka Pobjede i dvorane Vojskovođa, nastala je jedna od najvažnijih njemačkih ulica – Ludwigova ulica. Kralj je bio opsjednut željom da čitav grad uredi poput umjetničkog djela. Iako je Maksimilijan I. Josip nosio časnu titulu – oca domovine, i imao malo razumijevanja za umjetnički zanos svoga sina, Ludwig je ipak imao veliki cilj. Ja ne želim graditi za stoljeća – nego za tisućljeća. Kao i njegov omiljeni arhitekt Leon von Klenze, i Ludwig I. Grčku je umjetnost smatrao jedinom pravom. Kraljevski trg u Münchenu kameni je izraz tog svjetonazora. Do smrti Ludwig je za gradnju trgova i zgrada, kao i za kupnju skulptura i slika potrošio nevjerojatnih 30 milijuna guldena. Što god je planirao to je i izvedeno, a mnogo toga su sagradili Leopold Klenze i Friedrich von

Gertner. Naposljetku je iz Landshuta u svoj grad preselio čak i sveučilište. Godišnja je svetkovina na Terezinoj livadi (Theresenwiese) postala nezaobilazna. Kralj je dao urediti travnjake ispod spomenika Bavariji, na kojoj je četrdeset godina prije slavio svoju svadbu. Nacionalna je svetkovina oko kraljevskog šatora sve više nalikovala na narodno veselje.

Kraljevska svečanost prihvaća obrtnike i zabavljače tek 1861., i tako počinje veliko doba – narodnih sajмова, od Hagenbeckovih nubijskih karavana do Feldlova havajskog sela. Filmovi i televizija 1959. gase te stare tradicije, a i životinjske su se točke smanjile. Nekadašnji tigrovi i medvjedi dobrano su se stisnuli, ali Oktoberfest ni danas ne može bez životinja. Za hranjenje krvoločnih zvijeri, u najmanjem cirkusu na svijetu, - cirkusu buha, potrebno je strpljenje dok se malene zvijezde hrane sišući krv svog direktora i do 4 sata na dan. Sve to gleda se povećalom u Flock – cirkusu (cirkusu buha).

Poplavi sve novijih, većih i bržih atrakcija odolilo je nekoliko klasičnih, primjerice, tobogan. Oduvijek se ovdje smjelo pipkati – što su cijenile i – bake. Kao zabava na livadi, u početku je bio samo jedan štand sa srečkama, u dobrotvorne svrhe dijelile su se radovi učenika vjeronauka.









gril s pečenim pilićima





kobasice i pivo



Kaiserschmaren



Hein Wurs



Ochsenbraterei



Ochsenbraterei tent (šator s pečenim volom)
„Rudijem ili Augustom“ Ochsenbraterei



Svim tim zabavljačima važan je moto: onaj koji nasmije djecu, osvaja srca i lisnice roditelja.

No glasoviti Schischtl još je ovdje. Sve je počelo 1806. kad se lutkar Ignatz Schichtl naselio u München, bila su to teška vremena za putujuća kazališta. Tek kad je 1872. Oktoberfest primio opsjenare i zabavljače krenulo im je na bolje. Pozornice su se pretvorile u mađioničarske teatre. Schichtlove su se marionete ubrzo proslavile. Konkurencija je doduše bila golema, stoga je trebalo izmisliti neku osobitu ideju, tako su zajedno zaplesali smrt i vrag, a magije i iluzije je bilo toliko da je gledateljima pao mrak na oči.

Zatim je stigao prvi pogled u nepoznato, donijela ga je „la carnevalica“ preteča današnjeg dia-projektora. Na pozornici su dočaravani daleki ljudi i životinje, gradovi i krajolici. Iako je iz tog vražjeg stroja na gledatelje najprije iskočila smrt, zabavljači su ubrzo pronašli bolje magične pojave, Schichtl theater – projekcija šarenih slika na zaslonu što se ritmično giba izazivala je pod imenom „leptirova plesa“ golemo zanimanje. Michael August, koji je umro 1911, bio je posljednji Schichtl, no njegov poziv na smaknuće još ni danas nije utihnuo. Iluzije i magije ima još i danas. Schichtl, kao institucija Oktoberfesta duguje ipak svoju besmrtnost smaknuću žive osobe na otvorenoj i osvijetljenoj pozornici.

Nakon smrti posljednjeg Schichtla, Johann Aichelsdorffer kupio je atrakciju za 600 maraka na dražbi. Najprije s njim a zatim sama, njegova je supruga Franciska održala legendu na životu. „Ovdje sam 60 godina, bez prestanka. Danas su mi 83 godine, to je duboka starost“ kazala je 1994. godine. Godine 1995. zastor je zauvijek pao i za Francisku.

„Hvala kapelniče, na kraju predstave prikazujemo smaknuće na giljotini“. Ali Schichtl jednostavno nije smio umrijeti. Dva su čovjeka iz Münchena, trgovac cvijećem i ugostitelj preuzeli povijest ovog festivala zajedno sa zvonarom Alfonsom, koji je sjekao glave još u

Franciskino doba. Naporan je to posao, čak 30 predstava na dan, isto toliko parada pred šatorom. Onaj tko to čini trebao bi poludjeti, ali da nestane Schichtla, to se ne smije dogoditi. U šarolikom programu prije i poslije smaknuća, ne nedostaje ni varijetea ni magičara. Za 16 dana koliko traje Oktoberfest, smršavi 10 kilograma, a glas ga izdaje još 4 tjedna nakon toga. Kao krvavi početnik ovaj je cvječar preuzeo Schichtlov posao prije više od 10 godina. Ovdje može iskazati sve svoje skrivene talente. Skakuće i viče, pjeva i znoji se, a za predstave izvrsno se osjeća baš kao da prije ništa drugo nije radio. U skladu sa Schichtlovom tradicijom, publika se zabavlja ispred šatora, što je jedna od rijetkih besplatnih atrakcija na Oktoberfestu. A kako li je tek ugodno za Nizozemca Theodora. Zbog toga je i njegova „krinolina“ i poznata i omiljena. Sa više od 60 godina na leđima ne vrti više onako brzo, kao prije, a i glazbenici koji sviraju marš ovom prijevozničkom veteranu, već su davno prevalili dvadesetu. Kao i Schichtl „krinolina“ postoji samo na Oktoberfestu, a i gospodin inženjer za 16 dana postaje zabavljač. Mnogi bi se doista rastužili kad nas više ne bi bilo. Dani Oktoberfesta jednostavno su dio mojeg života, kaže on.

Još jedna točka, nezaobilazna, za svakoga tko se rado smije. Kad platite ulaznicu u „vražjem kotaču“ Bethy Fedl, možete ostati koliko želite. Uz pomoć centrifugalne sile, velike lopte i lasa, Micky i njene kolege će svakoga dobrovoljca maknuti ispod rotirajuće ploče.

Gostioničar Michael Schotelhan, koji je prvi prodavao ožujsko pivo, imao je zacijelo pravo rekavši: „kad čovjek kupuje u Münchenu, nešto što vrijedi, tad ne gleda na cijenu“.

Godine 1950. utemeljena je nova tradicija, tadašnji gradonačelnik Thomas Winner, sam je uzeo bat u ruke, udario je 11 puta kako bi načio novu bačvu. No u ono vrijeme bezbrojni stručnjaci nisu još brojili kritičnim okom. Od tada ni jedan Münchenski gradonačelnik ne može zaobići taj običaj – ritualno zabijanje slavine u bačvu (nekada je to bila tradicionalna drvena – danas moderna – aluminijska) ako mu je stalo da bude izabran i za sljedeći mandat, ni za živu glavu neće propustiti taj svečani čin, uz riječi:

„O' zapft is!“,

što bi otprilike značilo da je bačva otvorena. Dakao, neki od njih, bili su odjeveni u neizbježne bavarske kožne hlačice.

Za ožujskim je slijedilo tzv. „plemenito pivo“, a 13,5 % alkohola odavno je zakon toga festa i nezaobilazna činjenica poput zakona čistoće. Pivo koje se toči smije biti samo iz šest münchenkih pivovara, i niti jedno drugo. Uz specijalno pivo koje sve pivovare proizvode isključivo za Oktoberfest smije se točiti još samo bezalkoholno pivo i *weissbier* – pivo od pšeničnog slada.

Pjesnički knez Johan Wolfgang von Goethe kaže:

*Prašina na knjige pada,
mudrost je u krigli slada.
Pivo pijuć, gostimo se
dok nam knjige muku nose.*

Ali mnoge pivopije ne muči sadržaj, nego količina. A svi se gostioničari kunu, da se neprestano dolijeva, čim u nekoj krigli uzmanjka piva.

Jedan puni „jelen“ kako znalci nazivaju bačvu od 250 litara, može težiti i 300 kg. Bačva za bačvom, krigla za kriglom, udarac za udarcem. Dragocjena tekućina teče 16 dana po 12 sati. Čekanja gotovo da i nema, a o tome se brinu legendarne poslužiteljice koje nose i po 16 punih krigli, odjednom. *Frau Mitzi* bila je rekorder, u jednom „dahu“ mogla je ponijeti s obje ruke dvadeset litara piva. Posjetiocima su najdraže poslužiteljice s impozantnim poprjem istaknutim dubokim bavarskim dekolteom. No i to nije rekord. Na natjecanju za

pivopije pobijedio je čovjek koji je za jedan sat popio, „samo“ 42 litre. Za to vrijeme svirala mu je glazba koju vjerojatno nije čuo.

Radost posjetitelja šatora upotpunjena je nizom kulinarskih slastica (nekada su kulinarski dodaci uz pivo bili pereci, slana haringa, hrenovke, kiseli kupus, vječna i neuništiva krumpirova salata, usoljena svinjska nožica ili koljenica, pečeni pilići; danas se to proširilo od pizze, španjolske paele do argentinskih „steakova“ ili rafiniranih francuskih specijaliteta). A kako ovdje nisu samo šatori golemi, započnimo pripovijest o najvećoj „mrvcici“:

vol s ražnja, s nezaobilaznom donjo Bavarskom *salatom od krumpira*.

Ovdje kod Hermanna i Annelise, u pečenjari za volove, što znači 400 kg užitka za nepce. Najbolji i najveći August (vol) ovdje se uz tolike sladokusce, neviđenom brzinom pretvara u kostur. Slijedeći već čeka, ali treba čekati da se nekoliko stotina puta okrene oko svoje osi. A ono što se ovdje predložuje nije bilo koji vol;

ovaj kulinarski ili bolje reći tragični junak, navršivši točno 10 tjedana, prvi put izlazi van – iz štale. Siegfried Schönacher, njegov uzgajivač vodi ga na bjeloglavom konopu, za prvi izlazak, kod Siegfrieda to je obavezno. On općenito mnogo drži do tradicije, osobito što se tiče volova. Zato ih ima toliko s umjetničkim imenom - August. Strogo uzevši, tako se smije nazivati samo Bavarsko šareno tele samo najboljih osobina. Kad mu se za 2 do 3 tjedna preobrazi želudac tada će početi njegove najbolje godine. Vol koji želi postati pravim Augustom provodi polovicu života na pašnjaku. Prije svega, valja dakako preskočiti jednu važnu preponu, tj. u dobi od 4 mjeseca treba se zauvijek odreći muškosti. Ima u tome i nečega dobrog. Volovi najme rastu sporije od bikova, pa su tako i dulje pošteđeni mesarskog noža. Njegov kratak, ali u usporedbi s drugim domaćim životinjama, lijep život traje 20 mjeseci. Za to vrijeme među rebrima nakupi 600-700 kg mekanog i ukusnog mesa. Veliko kuharsko umijeće počinje već na pašnjaku. Kako vrijeme brzo prolazi August – Max, stiže na posljednju postaju svog kratkog zemaljskog života. Iako ga to zacijelo ostavlja hladnim, njegov mu je besprijekorni volovski život osigurao najveću posmrtnu slavu. Stigao je do pečenjare za volove na Oktoberfestu.

Prvi je vol na ražnju ovdje ispečen 1881. Dug je dakle niz njegovih prethodnika. U 5 sati ujutro za njega nema osobite pažnje. Šator je u to doba mrtav, gotovo kao i August, no to je ipak zatišje pred buru, jer Oktoberfesta bez pečenog vola nije bilo od 1898. Tada je za cijele svetkovine ispečeno 5 volova, što danas ne bi dostajalo ni za dva dana. Stoga se svakog dana već u ranim jutarnjim satima priređuje po par volova, a to je ne samo zbog doziranja začina vrlo težak posao. U šatoru i vrtu očekuje ga sladokusci, a svaki želi samo njega, od lopatice do filea (vol je raspolovljen po trbuhu, drži se samo za kralježnicu, raširenih nogu, rebara, na metalnom ražnju; noge i rebra rašireni i drže ih posebni metalni držači / rostfrei /, uzduž kralježnice / uz unutrašnju stranu / je držač sastavni dio ražnja, ne natiče se na ražanj kao kod nas).

Za vrijeme promjene na ražnju u pečenjari je kao u kazalištu, tu barem vidimo u cjelini što smo to pojeli u komadićima. Pravo je čudo kako glavni kuhar i njegova ekipa, uvijek uspijevaju napraviti dovoljno tako ukusnih obroka, koja naposljetku, Augustu i duguju. Na kuhinjskoj bojišnici se kuša i miješa, okreće i znoji, čisti, sjecka i preljeva, da čovjeku slina poteče u potocima.

Posjetitelj mora obavezno kušati *riblje sendviče s lukom, povrtnice i rotkvice, sir s golemim perecima* (promjera 30 cm), *dimljenu ribu, juhicu i svinjske kobasice* (na žaru) *s kiselim zeljem*, nipošto se ne smije u propustiti. Najomiljenije jelo na Oktoberfestu već je više od 100 godina – *piletina na žaru*, a vrijedi i pripovijesti. Vratimo se u godinu 1885. gdje nas, Joseph Ammer, trgovac peradi i njegov pernati teret vode na Münchensku tržnicu (Ammer's hühnerbrateri), u smjeru Wicktualijen Markta, gdje se već tada mogu kupiti najveće i najbolje namirnice. Slijedeći mu je cilj livada u podnožju Bavarije, gdje se već dugo svetkuje, gdje ima dobrog piva, ali nema dobre hrane. Očerupane i pečene kokice su naišle na dobar

prijem, i ubrzo postale dijelom Oktoberfesta. Livada se proširila, s njom i Ammer, više ljudi znači i više gladi. Rijetko je tko prošao mimo njega, zapravo njegovih kokica. U današnje doba poznat je kao AMMER – HUHNER u. ENTENBRATEN. Oko 800.000 kokica izgubiti život na Oktoberfestu, prije prve nedjelje u listopadu.

Događaji koji se nikako ne smiju propustiti:

Ludwigov sin Maksimilijan II. naklono gleda svoju raskošnu ulicu i široku povorku. Već su na proslavi kraljevskog vjenčanja 1810. god. pred vladarom nastupila djeca u narodnim nošnjama iz svih Bavorskih okruga (na slici se vidi $3 \times 6 = 18$ konja u jednoj zaprezi, u pratnji šestorice u narodnoj nošnji). Od 1820. u povorci koja se kreće prema mjestu slavlja, sudjeluju zborovi, stjegonoše i strijelci (2 vola u zaprezi s kolima i bačvama piva). Ubrzo je pred zadivljenim općinstvom nastupila industrija, obrtnici a prije svega poljodjelci. (Motivi iz seljačkog života i rada), tkalački stan, pređenje vune, grnčarstvo (razne zemljane posude kuhanje, jelo, držanje namirnica), odjeća, obuća.

Sve je počelo vjenčanjem, a god. 1842. iz čitave Bavarske došlo je 35 parova mladenaca. Danas se možemo diviti – mirazu – svadbenom stablu i vjenčanci što prolaze u velikoj povorci. No djevojke koje ih nose, više ne moraju biti netaknute. Strijelci nipošto ne smiju izostati, a sve su češće i djevojke. Pravo Bavarsko slavlje nezamislivo je bez svečanog gađanja, gađalo se već četiri godine nakon vjenčanja, a prva povorka pripadala je strijelcima.

Među njima ima i Bavorskih planinskih strijelaca, čija je folklorna važnost uvijek bila veća od vojne. Kad bi u povorci sudjelovalo svih 4.000 članova Bavorskih strijeljačkih klubova, povorka bi bila beskrajna. Oni koji mogu u njoj sudjelovati vrlo su ponosni.

Od 1887. povorka je nezamisliva bez ceha berača grožđa u nošnjama srednjovjekovnih slugu. Ova bavarska legenda govori o kovaču koji je nakon hrabrog pružanja otpora pao u nekoj borbi.

I tako godinu za godinom u povorci prolazi Bavarska povijest, nošnja, vojska i seljaci, povijest i legenda. Tako se na zabavan način može mnogo toga naučiti, primjerice kako je neki gospodin imenom Matias Glotz utemeljio tradiciju glasovitih graditelja violina. Znalcu dakako najviše odaju ženska pokrivala za glavu, koja na nošnjama nisu bila samo ukras. Zapamtite, crvene kuglice na vrhu govore, ova je djevojka slobodna; no ako su slučajno crne – prste k sebi. Ljubiti se smiju tek kad se djevojka uda i stavi kapu na glavu. Odavde i njemački izraz za medeni mjesec: Flütterwoche, a neko vrijeme nakon udvaranja, rezultat zajedničkog nastojanja ponosno se može voditi u povorci.

Raskošna, poput njihovih baroknih crkava, katolička je nošnja. Protestanti su skromni, muškarci u nebesko modrim odorama a žene u tamnima.

No, već odavna u velikoj povorci nošnji i strijelaca, svoje zastave pod Minhenskim velom, ne vijore samo Bavarske i Njemačke skupine. Organizator, Minhenska tvrtka Festrings, nastoji održati tradiciju ali bez jeftinih efekta koji nemaju prođu i bez njih se može.

No, na Terezijinoj livadi nikako ne će škoditi poznavanje osnove jezika koji nije njemački. Ovdje se govori Bavarski:

Griß Good mite mant. Baie no zehn Markl hätt, dādemānoā Mass Keffa.

Najčešće se dakako nazdravlja u pivnicama, a da bi ste ih pronašli ne treba uopće znati Bavarski.

Tko kaže München, najčešće misli na pivo, a u vrijeme Oktoberfesta to i nije sasvim pogrešno, gdje u 12 dvorana 6 velikih Minhenskih pivnica toči velike količine ječmenog napitka – najljepše zabave na Oktoberfestu, koje spretne i snažne konobarice – također atrakcija festivala, nose do stola kao od šale i po deset litrenih krigli piva. Ljudi se zbliže najkasnije u 7, a nakon četvrte krigle postaju ljubazniji, barem većina. Gutljaj po gutljaj i hrabrost raste. Devet sati navečer, negdje između 5 i 9 krigle, većina je već sasvim razuzdana, polovica ljudi već pleše po stolovima što zapravo uopće ne bi smjela a glazbenike više nitko ne vidi i ne čuje. Prava je umjetnost znati, kada treba prestati, ali nisu svi umjetnici, tako da se nekima već smračilo – pijani spavaju, iako zabava još traje. U 23 sata u većini šatora prestaje mahanje kriglama i počinje pospremanje, što znači – na noge – i odlazak kući, iako to mnogima nije lako.

Šetnja Oktoberfestom završava u podnožju Bavarie, te goleme žene izlivena od turskih topova, po želji kralja Ludwiga, koji nam je svojom svadbom darovao ovu svetkovinu svake godine na drugu nedjelju Oktoberfesta.

Završimo gastro putovanje s dva grada i njihovim restauracijama koje su ostale zabilježene u literaturi.

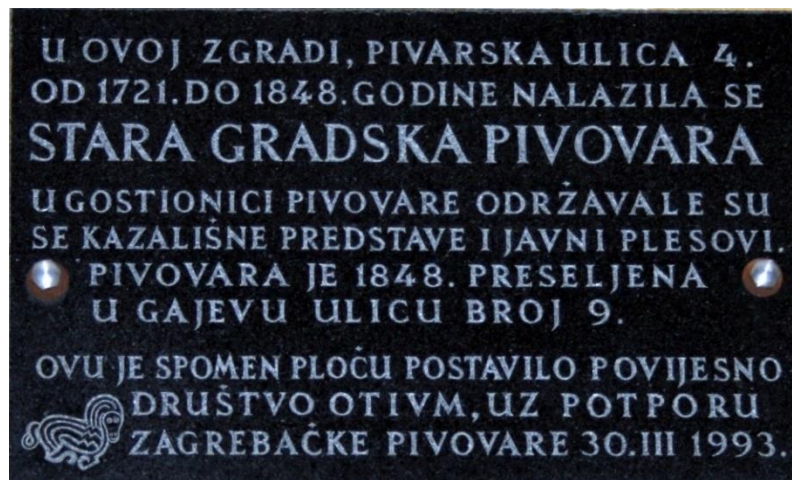




Krajem II svjetskog rata opkoljeni Berlinci, a zatim sovjetski vojnici, s uživanjem su jeli konjetinu u baroknoj sali restauracije „Gute Stube“. Drevna restauracija je renovirana pa čak i uvećala svoj ugled koji je imala još od vremena pruskih oficira krajem prošlog stoljeća i promijenila ime u „Mampes gute Stube“. Omiljeno svratište političara i pisaca nudi ponajbolje specijalitete, a među njima je, kažu, *paprikaš od jelena s umakom od vrhnja i pečuraka*. Dok čekate svakako kušajte koktel od šampanjca „Gorke kapi dra Mampesa“ (Dr Mampes bitter Tropfen), specijalitet kuće još iz 1831. godine, koji ako je vjerovati „garantirano sprečava koleru“. Odličan paprikaš od jelenova ili srneća mesa možete i sami napraviti: dobro odležano meso divljači (u razmjeru: 250 grama po osobi) izrežite na manje komade i stavite na rumeno poprženi luk (dobro je uzeti mast, a ne ulje), u koji je prije toga dodano male slatke paprike i papra. Meso, poklopljeno, pirjajte desetak minuta, nalijte vodom da ogrezne i tiho kuhajte dok ne omekša. Po potrebi dolijte vode, ali pazite da sok bude gust. Konačno mesu dodajte kiselo vrhnje, ili šampinjone s vrhnjem. Uz sve to dobro idu kroketi od krumpira ili valjušci.

Iako je zamijenio Berlin, kao glavni grad Njemačke, Bonn ga ipak nije pretekao u kvaliteti kulinarstva (de gustibus non est disputandum). Ipak čak i izbirljive može zadovoljiti „Weinkrueger“. Ta tiha, drvetom obložena gostionica, stara oko 200 godina, skrivena u neprimjetnoj ulici do glavnog trga, nudi osim vrsnih rajnskih vina specijalitet kuće *rajnsku mariniranu govedsku pečenicu s gustim umakom od voća i valjušcima od krumpir-tijesta*. Međutim, to je jelo toliko složeno i pipavo pripremiti da je ipak bolje kušati ga u samoj gostionici.

ZAGREBAČKO PIVO



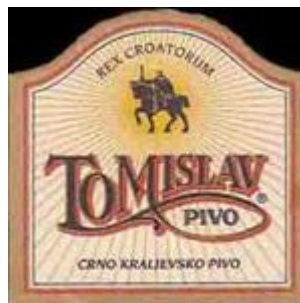
Spomen ploča Staroj gradskoj pivovari u Basaričekovoj 4 u Zagrebu



Zagrebačka dionička tvornica piva, u većinskom vlasništvu obitelji Alexsander (proizvođača prvog bezalkoholnog piva u Hrvatskoj 1928 godine!), fotografija je iz 1902. godine.



Pogon izgrađen od crvene cigle postoji još i danas, ali je preuređen u upravnu zgradu. Sačuvan je i vodotoranj u koji se nekada dovodila voda iz bunara tvornice Franck.





ZAGREBAČKA DIONIČKA PIVOVARA • 1910 •

1. Pivo	2. Pivo	3. Pivo
4. Pivo	5. Pivo	6. Pivo
7. Pivo	8. Pivo	9. Pivo
10. Pivo	11. Pivo	12. Pivo
13. Pivo	14. Pivo	15. Pivo
16. Pivo	17. Pivo	18. Pivo
19. Pivo	20. Pivo	21. Pivo
22. Pivo	23. Pivo	24. Pivo
25. Pivo	26. Pivo	27. Pivo
28. Pivo	29. Pivo	30. Pivo
31. Pivo	32. Pivo	33. Pivo
34. Pivo	35. Pivo	36. Pivo
37. Pivo	38. Pivo	39. Pivo
40. Pivo	41. Pivo	42. Pivo
43. Pivo	44. Pivo	45. Pivo
46. Pivo	47. Pivo	48. Pivo
49. Pivo	50. Pivo	51. Pivo
52. Pivo	53. Pivo	54. Pivo
55. Pivo	56. Pivo	57. Pivo
58. Pivo	59. Pivo	60. Pivo
61. Pivo	62. Pivo	63. Pivo
64. Pivo	65. Pivo	66. Pivo
67. Pivo	68. Pivo	69. Pivo
70. Pivo	71. Pivo	72. Pivo
73. Pivo	74. Pivo	75. Pivo
76. Pivo	77. Pivo	78. Pivo
79. Pivo	80. Pivo	81. Pivo
82. Pivo	83. Pivo	84. Pivo
85. Pivo	86. Pivo	87. Pivo
88. Pivo	89. Pivo	90. Pivo
91. Pivo	92. Pivo	93. Pivo
94. Pivo	95. Pivo	96. Pivo
97. Pivo	98. Pivo	99. Pivo
100. Pivo	101. Pivo	102. Pivo

1. Pivo	2. Pivo	3. Pivo
4. Pivo	5. Pivo	6. Pivo
7. Pivo	8. Pivo	9. Pivo
10. Pivo	11. Pivo	12. Pivo
13. Pivo	14. Pivo	15. Pivo
16. Pivo	17. Pivo	18. Pivo
19. Pivo	20. Pivo	21. Pivo
22. Pivo	23. Pivo	24. Pivo
25. Pivo	26. Pivo	27. Pivo
28. Pivo	29. Pivo	30. Pivo
31. Pivo	32. Pivo	33. Pivo
34. Pivo	35. Pivo	36. Pivo
37. Pivo	38. Pivo	39. Pivo
40. Pivo	41. Pivo	42. Pivo
43. Pivo	44. Pivo	45. Pivo
46. Pivo	47. Pivo	48. Pivo
49. Pivo	50. Pivo	51. Pivo
52. Pivo	53. Pivo	54. Pivo
55. Pivo	56. Pivo	57. Pivo
58. Pivo	59. Pivo	60. Pivo
61. Pivo	62. Pivo	63. Pivo
64. Pivo	65. Pivo	66. Pivo
67. Pivo	68. Pivo	69. Pivo
70. Pivo	71. Pivo	72. Pivo
73. Pivo	74. Pivo	75. Pivo
76. Pivo	77. Pivo	78. Pivo
79. Pivo	80. Pivo	81. Pivo
82. Pivo	83. Pivo	84. Pivo
85. Pivo	86. Pivo	87. Pivo
88. Pivo	89. Pivo	90. Pivo
91. Pivo	92. Pivo	93. Pivo
94. Pivo	95. Pivo	96. Pivo
97. Pivo	98. Pivo	99. Pivo
100. Pivo	101. Pivo	102. Pivo



Gostionica Maksimir u fazi rađanja 1954. g.

Preko puta glavnog ulaza u Maksimir Vrhovac je između 1787 i 1794 izgradio gostionicu i pivaru koje su bile popularna okupljališta i postojale sve do proširenja stadiona 1953/4.

Pivo su Zagrepčani koristili, prema nekim podacima još u 14. stoljeću, kad ga je proizvodio neki obrtnik, ali prva poznata obrtnička pivovara je bila na Gornjem gradu u tadašnjoj Pivarskoj ulici (današnja Basaričekova). Pivarska je ulica gotovo dvjesto godina nosila to ime zbog kuće br. 4, koja se već od 1721. spominje kao kuća pivara, a 1730. je zapisano da se pivar zvao Franjo Has (Haas ili Hoosz). U popisu zagrebačkih kuća iz 1742. godine navodi se da je na broju 4 bila Gradska pivovara koja se tu nalazila od šestog desetljeća 19. stoljeća. Tu se nije proizvodilo samo pivo nego je to bilo i mjesto za zabavu građana (izvodile su se „komedije i igre“, te održavali pučki plesovi). No, sigurno je da je nakon 1850. na uglovnici Gajeve i Tesline ulice proradila prva donjogradska pivovara („Varoška pivnica“) koja je imala 5 radnika i kapacitet proizvodnje od 6.000 vjedara na godinu (vjedro=56 L). Prvi vlasnik te pivovare bio je gospodin Adolf Bethlein, a 1879. naslijedio ga je Ehrlich Bauer.

Godine 1889. u Kačićevoj br. 9 nalazila se Zemaljska uzorna pivnica koja je trebala biti srušena radi produljenja Dalmatinske ulice od Medulićeve do Kačićeve, no to se nije desilo jer je gradski zastupnik Nikola Štokan štitio interese pivnice.

O zagrebačkom pivu glasoviti zagrebački književnik, 1869. godine, kaže da ga nije bilo dovoljno i spominje plaćanje dadžbina na pivo uvezeno iz Graca.

Povoljni prometni položaj grada Zagreba uveliko je utjecao na razvoj gospodarstva i potrošnje, te su pokretači i financijeri izgradnje nove zagrebačke pivovare, barun Petar Dragan Turković i Gustav Vitez Pongratz (posjeduje Zagrebački Povlašteni paromlin i Tvornicu alkoholnih pića Pokorny) u gornjoj Ilici započeli izgradnju 1892. godine, a polovinom srpnja 1893. proslavljeno je njezino otvaranje, s *ožujskim pivom*.

U Obzoru od 13. srpnja piše:

„Jučer poslije podne otvorena je svečanim načinom nova pivovara. Cijelo su poslije podne a osobito pod večer vozila bezbrojna tramvajska kola općinstvo do nove pivovare. Prostrani vrt, jedan od najvećih u Zagrebu bio je dupkom pun građanstva iz svih slojeva glavnog grada. Pod večer bila je tolika navala općinstva da je trebalo mnogo napora, da si mogao doći do čaše piva, jer su guste hrpe okružavale mjesta gdje se je točilo pivo. Vidjelo se da uprava pivovare nije očekivala tako mnogobrojni posjet pa o kakovoj podvorbi nije bilo ni govora već si je svatko sam morao sve priskrbljivati. Vrlo mnogo općinstva nenašav mjesta vraćase se u grad. U večer bilo je na tisuće ljudstva u vrtu, a sav posjet od 2 sata poslije podne do dva sata u noći računa se više od 8.000 ljudi. U vrtu je u posebnom paviljonu svirala vojnička glazba domaće pukovnije po izboru komade. Nije u redu, što su joj programi, koji su se dijelili, bili njemački tiskani, isto tako nebi smjelo biti, da konobari i sluge što su kod točenja piva nepotrebno „dajčare“ (govoriti njemačkim jezikom i to loše). Nadamo se da će ih uprava poučiti o njihovoj dužnosti. Novo domaće pivo mnogo se je hvalilo. Vještaci i nevježe zadovoljno isticali njegove vrline u prednosti pred tuđim pivama što se u Zagrebu toče. Zadovoljstvo i radost zrcalila se je na svačijem licu što je naš domaći proizvod tako dobro uspio. „Izvršno“, „dobro“ i „baš je tečno“. „oslaslo“ odzivalo se gotovo kod svakog stola. Bilo je inače mnogo vještaka „optimusa“ koji su posve ozbiljno tvrdili, da je ovo pivo bolje od svakog drugog piva, pače i od hvaljenog plzenskog. U opće se može reći da je domaće pivo sve zadovoljilo i da je prvi pokus izvršno uspio. Vrt je baš sjajno rasvijetljen električnim svjetlom. U večer se je razvila vrlo živahna zabava i veselost, koja je potrajala do preko ponoći. Još oko 10 sati dolazila su mnogobrojna tramvajska kola, krcata puna općinstva. Vele da su zadnja kola oko 2 sata noću kretala puna općinstva u grad. Naše domaće poduzeće našlo je najljepši odziv građanstva glavnog grada. Mi mu želimo da bude i u buduće tako.“

Svijetlo *ožujsko pivo* mlađe je samo godinu dana od same pivovare, s njegovom proizvodnjom počelo se 1893. godine, koje je postalo najpoznatiji zaštitni znak.

Na 1000-tu godišnjicu krunidbe prvog hrvatskog kralja Tomislava 1925., Zagrebačka pivovara isporučuje *crno Tomislav pivo*.

Božićno pivo je specijalno pivo, koje se proizvodi ograničeno vrijeme u godini. To je jako pivo e ekskluzivnom pakovanju, čija je etiketa (vizitkarta pića) svake godine drugčija i predstavlja rad jednog od poznatih hrvatskih slikara. Ovim proizvodom pivovara pokriva sve pivske kategorije – od svijetlih, lager piva, grupe *premium* ili luksuznih piva, među koje svrstavamo i *bansko pivo*, pa do grupe specijalnih piva, u kojoj se nalaze *Tomislav pivo* i prigodno *božićno pivo*.

Danas Zagrebačka pivovara, nakon što je prešla u većinsko vlasništvo belgijske pivske kompanije „Inerbrew“ poznate po čuvenim pivskim proizvodima, nudi i svjetsko poznato pivo *stella artois*.

Nekadašnje zagrebačke pivnice:

Današnji ugostitelji koji su otvorili pivnice, misleći da je to nešto novo u našem ugostiteljstvu i dajući imena gotovo uvijek na engleskom, mogu pozavidjeti našim ugostiteljskim precima ne samo na usluzi nego i na duhovitosti i šarmu kojim su imenovali svoje radnje.

Stare Zagrebačke pivnice, često u sklopu same pivovare:

- „Gradska pivovara” iz 1838, a kasnije 1868. „Varoška pivnica” u Poštarskoj ulici (današnja Gajeva),
- „Kaptolska pivovara” U Tkalčicevoj na broju 14.,
- „Češka Beseda” (iz 1876.) u Ilici oko današnjeg broja 50.,
- „Reininghaus” Nikolićeva broj 4.,
- „Uzorna Pivnica” Boroševa cesta (današnja Branimirova),
- „Medičarski podrum” iz 1860. u Vlaškoj ulici,
- „Lovački rog” Ilica 14.,
- „K Nadi” iz 1829. godine.

Zagrepčani su uživali tada i u poznate mesnoj kobasici

Pivskoj kobasici

Priprema se po domaćem naputku, od salamurene svinjetine i najbolje prija ako se zalijeva pivom.

Sastojci: 7 kg svinjetine (od lopatice, buta) s malo tvrde masnoće na površini, 3 kg svinjskih obrezaka od vratine, 1 čajna žličica šećera, 1 čajna žličica usitnjenog kima, 1 čajna žličica papra (svježe mljevenog), 4 češnja usitnjenog češnjaka, 1 čajna žličica mješavine mljevene slatke i ljute paprike i 2 m tankih svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva.

Salamura: u 5 l prokuhane vode stavite 0,5 kg soli, 1 žlicu papra u zrnju, 4-5 češnja češnjaka, 2 dl octa od jabuke ili kruške.

Meso stavite u salamuru, u potpuno čistu posudu i ostavite stajati 10 dana u prozračnoj prostoriji. Salamura mora biti prozirna i bistra, ugodno slankasta okusa i finog mirisa. Stajanjem dobiva crvenkastu boju, ali je prozirna i nema sluzavih nakupina. Nakon 10 dana meso izvadite, izrežite na komade (odstranite žilice i masnoću) i ostavite na platnenoj krpi 24 sata da se ocijedi i površina osuši. Ocijeđeno meso izrežite na deblje trake, širine oko 2 cm i nakon toga na kocke. Obreske mesa od vratine sameljite i složite (raširite) preko kockica mesa. Dodajte sve začine i lagano promiješajte. Dobivena smjesa mora biti lijepe crvene boje i ugodna mirisa. Ako je potrebno, dodajte još začina do željena okusa. Smjesu treba dobro nabiti, pokriti platnenom krpom i ostaviti stajati nekoliko sati.

Namočena crijeva očistite od eventualne nečistoće. Crijeva punite tako da u njima ne zaostane zrak (zračni mjehurić probušite iglom) i oblikujte prstenove težine oko 0,5 kg. Svježe kobasice stavite u pro hladnu zračnu prostoriju 3-4 dana da bi se nadjev stegnuo i na površini osušio. Nakon toga, mogu se konzumirati ukuhane s raznim varivima od povrća, kiselim zeljem, krumpirom ili umakom od hrena. Ako ih želite jesti sirove, treba ih dimiti 10 dana hladnim dimom. Dimljene mogu stajati u tamnim zračnim prostorijama i nekoliko mjeseci. Tanko izrezane poslužuju se s pikantnim sirom i pivom svih vrsta.

Uz pivo posluživali su se u gostionicama i

Kramfleki

Sastojci: Sastav (za 10 osoba): 1,5 kg krumpira, 8 dl mlijeka, 20 dag brašna, 3 jaja, 3 dag češnjaka, papar, sol, 5 dag ulja.

U posudu naribajte sirovi oguljeni krumpir, prethodno malo ocijeđen, dodajte brašno, jaja, mlijeko, sol, papar i isjeckani češnjak. Umijesite tijesto rjeđe nego za palačinke i ispecite u tavi male pogačice.

Zagrebačko pivo postalo je najpoznatije između, tadašnjih, šesnaest hrvatskih pivovara, a marketingu tvornice mogli bi pozavidjeti i današnji stručnjaci - hrvatskom i svijetom kolale su razglednice sa slikama unutrašnjosti pivovare.

Zgrada pivovare, za koju je nacrt sačinio arhitekt Kuna Waidmann, uvrstila se među znamenitosti Zagreba, te je i njezin opis dan u Spomen-spis koji je predan Franji Josipu I. prigodom njegova dolaska u Zagreb 14. listopada 1895. godine. Pogon izgrađen od crvene cigle postoji još i danas, ali je preuređen u upravnu zgradu. Sačuvan je i vodotoranj u koji se nekada dovodila voda iz bunara tvornice Franck.

Zagrebačka pivovara godine 1928. proizvodila je i bezalkoholno piće „Skaut“ namijenjeno mladeži i izletnicima.

Iz starih zapisa saznajemo da su se pivari (gostioničari) uvijek trudili da zadovolje svoje goste. Nije se nikako smjelo dogoditi da gost dobije mlako pivo. Velik bi sram za nekoga gostioničara bio, kad bi se reklo *da poslužuje hladnu juhu i toplo pivo*. A, o točenju piva: *gostioničari su svečanim pokretima točili hladno pivo u krigle. Pri tome se posebnom daščicom skidali pjenu, čekali da se ostatak pjene slegne i postupak ponavljali dok razina pive ne bi dosegla oznaku mjere na krigli.*

Smrtna je uvreda za gostioničara bila kada bi mu rekli - *Na pjenu kuću gradi.*

Zaboravljeno zimsko piće, tih starih pivnica ali i nekadašnjih kavana, je i pivo s mlijekom:

1-2 žumanca, 4 dag šećera, 0,5 l mlijeka, 0,5 l svijetlog piva.

Žumanca i šećer se pjenasto umute, vrlo polako dolijeva se vrelo mlijeko uz stalno miješanje i na kraju se dolije pivo.

ili bez mlijeka

2 žumanjka, 3 dag šećera u prahu, 2,5 dl piva.

Dobro izmiješajte žumanca sa šećerom. Umiješajte zagrijano pivo pa žicom za snijeg miješajte na pari da dobijete gust, vruć napitak. Poslužite odmah.

Iako ovo nije povijesni udžbenik naše pivoljupce podsjećam na jedan davni znameniti događaj naše povijesti:

Pučanstvo vrbovečkog kraja ponosno je na svoju bogatu prošlost. Ovdje su rođeni hrvatski velikani ili su djelovali na ovom prostoru. Grof Petar Zrinski (1621.-1671.) hrvatski ban, koji je zajedno s hrvatskim velikašem Franom Krstom Frankopanom želio da Hrvatska bude svoja na svome. Kralj Leopold ih je na prijevaru domamio u Beč. Taj dvoglavi habsburški orao koji je raširio svoja krila nad Kupom i Unom, nad Savom i cijelom Panonijom, protezao se nad našom zemljom od Trsta do Čakovca skinuo je glave Petru Zrinskom i Krstu Frankopanu 30. travnja 1671, u Bečkom Novom Mjestu. Umjesto spomenika, na tom mjestu 1835. podignuta je pivovara. Znaju li mjesni pivoljubci da je u jednom hodniku te pivovare uklesano: *Comes Petrus Zrinius, banus Croatiae, et marchio Franciscus Frangipan, ultimas familiae hac in arca truncatis capitibus poenas perduellionis dedere pridie kalendas Mai anno MDLXXI. hora IX.* Kao što se vidi navedeno je i vrijeme kad se to dogodilo (9 sati).

Likvidacijom Zrinskih i Frankopana slomljena je otporna kičma hrvatskog staleža, a habsburška dinastija uspjela je ostvariti svoj vjekovni san, izlaz na more.

Kako su nekada pravili domaće pivo:

Svijetlo pivo I.

Sirovine:

1 kg samljevenog slada, 15 - 20 g hmelja i 10 g svježeg pivskog kvasca.

Postupak:

Slad se ukomi sa 4 l vode. Dobivena se komina zagrije na 50 °C i drži pri toj temperaturi pola sata. Zatim se komina polagano zagrijava i drži pri 60 - 65 °C jedan sat. Na kraju se komina zagrije na 70 - 75 °C i zadržava pola sata pri toj temperaturi. Dobivena se slatka komina procijedi kroz dvostruku gazu, a zaostali trop na gazi ispere s otprilike 2,5 - 3 l vruće vode, tako da ukupni volumen procijeđene sladovine i vode od ispiranja tropa iznosi oko 6 l. Na svaku se litru sladovine doda 3 - 3,5 g hmelja i sve zajedno kuha sat i pol. Kuhana se sladovina ponovo procijedi, posuda poklopi i sladovina brzo ohladi do sobne temperature. Najbolje je to učiniti uranjanjem posude u hladnu vodu. Na litru ohlađene sladovine treba dodati 1 - 1,5 g svježeg pivskog kvasca i ostaviti da stoji na hladnom mjestu 5 - 6 dana. Mlado se pivo nakon toga pretoči u boce i svakoj se doda žličica šećera. Boce se zatvore krunskim čepom i ostave u hladnjaku tjedan ili dva da pivo potpuno dovrije.

Svijetlo pivo II.

Sirovine:

18 l vode, 35 g hmelja, 1,5 kg krupno mljevenog slada, 0,5 kg šećera i 15 g prešanog pekarskog kvasca.

Postupak:

U čistoj se emajliranoj posudi ukomi sladna prekrupa s vodom i poklopljena komina lagano kuha 1 sat. Nakon toga, posuda se otklopi, doda hmelj i nastavi kuhanje u zaklopljenoj posudi još jedan sat. Kuhana se komina zatim procijedi kroz dvostruku gazu u drugu posudu i umiješa šećer, pa se pokrivena ostavi da se ohladi. Tijekom hlađenja treba odgrabiti jednu litru sladovine i brzo je ohladiti do 25 - 30 °C te je upotrijebiti za aktiviranje kvasca. Kad se nacijepljena sladovina dobro zapjeni, doda se preostaloj količini sladovine koja se u međuvremenu ohladila i ostavi pokriveno pri sobnoj temperaturi najmanje 5 sati. Kroz to vrijeme digne se kvasac na površinu u obliku bijele pjene koju treba pokupiti i baciti. Nakon toga slijedi uobičajeni postupak glavnog i naknadnog vrenja u odgovarajućim posudama.

Svijetlo pivo III.

Sirovine:

0,45 kg sladnog ekstrakta, 0,25 kg šećera, 15 g hmelja i 5 g pivskog kvasca.

Postupak:

Sladnom ekstraktu dodajte 2,5 l vruće vode i miješajte dok se ekstrakt ne otopi. Uz miješanje dodajte i šećer, te tako dobivenu sladovinu ulijte u posudu za glavno vrenje piva. Hmelj stavite u lonac i prelijte s 0,5 l vruće vode i prokuhajte 10 minuta, pa odlijte tekućinu u posudu sa sladovinom. Postupak s istim hmeljom treba ponoviti još dva puta. Smjesu sladovine i vodenog ekstrakta hmelja u posudi za vrenje dopunite hladnom vodom (do 5 litara), pričekajte da se sladovina ohladi i dodajte kvasac, te posudu zatvorite vrelnjačom. Nakon 3 - 4 dana mlado pivo pretočite u boce, zatvorite ih krunskim čepovima i stavite na odležavanje.

Svijetlo pivo IV.

Sirovine:

120 g ječma, 120 g šećera, 10 g hmelja i 5 g svježeg pivskog kvasca.

Postupak:

Samljeveni ječam i šećer se ukome s 8 litara vode, komina zagrije do vrenja, doda hmelj i kuha 2 sata. Dobivena se komina procijedi kroz gazu, sladovina ohladi i doda kvasac. Vrenje traje tjedan dana. Posljednja dva do tri dana vrelnjača se može zamijeniti čepom.

Svijetlo pivo V.

Sirovine:

100 g ječma, 100 - 150 g šećera, 5 g hmelja i 5 g kvasca.

Postupak:

Ječam prostrite u tankom sloju na filter-papir u plitkoj posudi i prelijte malom količinom hladne vode, tako da ga voda ne prekrije, te ostavite na toplom mjestu. Vodu mijenjajte, odnosno dolijevajte svakih 8 sati da se zrno ne osuši. Ponavljajte tako dugo dok ne proklije (3 - 4 dana). Prokljali ječam zdrobite, dodajte 6 l vode, šećer i hmelj, te kuhajte 1 sat. Kominu procijedite, ohladite, dodajte kvasac i ostavite da vrije tri dana.

Tamno pivo

Sirovine:

30 g hmelja, 10 l vode, 0,5 kg smeđeg šećera, 10 g pivskog ili 5 g suhog aktivnog pekarskog kvasca.

Postupak:

Preljite hmelj vrućom vodom i pustite da vrije 45 minuta. Dodajte šećer, dobro promiješajte i procijedite u veću posudu. Kada sladovina postane mlaka, dodajte kvasac, zatvorite vrelnjačom i pustite da fermentira 5 dana. Mlado pivo pretočite u boce i ostavite stajati tjedan dana prije uporabe.

Pivski kruh

Sastojci: 50 dag glatkog brašna, 1 vrećica praška za pecivo, žličica soli, 3 dag šećera, 2,8 dl piva, 2 jaja.

Brašno, prašak za pecivo, sol i šećer dobro izmiješajte. Dodajte pivo, jaja i umijesite tijesto. Oblikujte ga u štrucu i stavite u namašćenu tepsiju veličine 30x100 cm. Tijesto pecite na 180 oC oko sat vremena. Pečeni kruh izvadite i ohladite.

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarstva, i piše gastronomske knjige. Svi su naslovi s osvrtom na nacionalnu gastronomiju.

Do sada objavio:

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
4. **PIVO TEKUĆA HRANA** (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI“ - Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. **JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI)** Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
6. **BOŽIĆNI STOL** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. **JABUKE ZEMELJSKE** (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
8. **JELA OD ZLATA** (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
9. **KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. **ČAJ - PUT U NEBO** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. **JELA LIKE** (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. **VUKOVARSKJE GASTRONOMSKE ČAROLIJE** Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. **ZAGREBAČKI STOL** Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. **GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo**, TKD d.o.o., Delnice 2004. (ISBN 953-99763-0-8),
15. **TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora)**, Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)
16. **HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA**
17. **GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)**
18. **ROMSKA KUHINJA**
19. **KUHINJA NADE LOVRAK**
20. **KOLAČI**
21. **USKRS**
22. **LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL**
23. **NAVIGAJ, LOVI, PARIĆAJ**
24. **SIR i JELA OD SIRA**
25. **ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA**
26. **KESTEN PUCANAC I MOŠT REZANAC**
27. **Remek djela barske i kulinarske vještine (dodatak za Navigaj Lovi Parićaj).**
28. **PROŠEK**
29. **BRODET, buzara i gregada**
30. **FEŠTA OD PRESNACI**
31. **POGAČA**
32. **MARASCHINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN**
33. **OGNJIŠTE – KOTLIĆ – KOTLOVINA – KRUŠNA PEĆ – PEKA –**

RAŽANJ – ROŠTILJ – ZEMLJANA POSUDA**34. KOLINJE****35. NAŠI STAR KRUH NISU BACALI****36. GASTRONOMSKO KULINARSKI POJMOVNIK****37. SLATKOVODNE RIBE; RAKOVI I KAVIJAR****38. BANIJA i KORDUN****39. POSAVINA**

Sadržaj:

Kuhanje s pivom
 Naputci za pripremu jela s pivom:
 Gramatka - juha od piva
 Slatka juha od piva
 Poljska juha od piva
 Berlinska juha s pivom
 Riblja juha sjevernog mora
 Juha sa žumancima
 Ujušak na pivarski način
 Velška poslastica sa sirom i svijetlim pivom
 Bavarski lonac
 Slane palačinke od krumpira s jajima na oko i pivom
 Bukovače nadjeven sirom
 Šampinjoni u pivskom tijestu
 Riblje okruglice s pivom
 Koktel ušticipci
 Riblji grisini
 Riba pečena u tijestu od piva
 Pirjana riba (odresci ribe) s pivom
 Filet od lista s pivom
 Fileti Saint – Arnould
 Riblji savici s jabukama
 Panirana (pohana) morska mačka
 Orada s pivom
 Torta od oblića (rumbač) na redovnički način
 Trlje marinirane na starinski način
 Tuna Orly
 Odresci oslića s pivom
 Ribarski Waterzoi
 Pastrva u pivu
 Srdele u pivskom tijestu
 Pastrva Antoine Clessé
 Šaran s pivom I. način
 Šaran s pivom na II. način
 Šaran u umaku od piva
 Šaran u umaku od piva, II. način
 Jegulja u umaku od piva
 Valjušci od jegulje Caroline
 Fileti lososa u tijestu s pivom
 Losos u pivu
 Umak od piva za pečenu ribu
 Prženi škampi
 Škampi i pivo
 Škampi kuhani u pivu
 Panirani (pohani) škampi s pivom
 Dagnje s pivom
 Miješani ragu od mesa s pivom
 Teletina u pivu
 Goveđi svici i pivo

Goveđi but s pivom
 Govedina s pivom, I. način
 Govedina s pivom, II. način
 Govedina i pivo
 Junetina u pivskom umaku
 Juneći odresci
 Juneća rebra s pivom
 Biftek s pivom
 Biftek u umaku od piva
 Punjeni teleći odrezak s pivom
 Gulaš s pivom
 Gulaš s pivom i okruglicama
 Okruglice od mljevenog mesa
 Kotleti s vrhnjem i pivom
 Svinjski kotleti s pivom
 Svinjska rebrica u umaku od piva
 Svinjetina u tamnom pivu
 Nadjeveni odojak i pivo
 Svinjska lopatica u pivu
 Bavarska svinjska kračica
 Svinjska pečenka
 Nadjevena (punjena) svinjska leđa
 Svinjski but s medom i pivom
 Pivski odresci na žaru
 Janjetina u pivu I. način
 Janjetina u pivu II. način
 Pijetao s pivom
 Pileći ragu
 Piletina s pivom
 Piletina s pivom i rižom
 Pile u pivu
 Pirjana tovljena kokoš u pivu
 Gušćji bataci u umaku od piva
 Srneći hrbat sa špagetima
 Srneća rebra s rižom
 Zec u kupusu i crno pivo
 Zec na njemački način
 Zec s pivom
 Pikantna zečevina
 Zapečeni kupus s kobasicama i pivom
 Tijesto s lukom i pivom
 Riža s pivom
 Panirani (pohani) poriluk
 Celer u pivu
 Zapečena cvjetača i brokula
 Bavarska salata
 Palačinke s pivom
 Osnovno pivsko tijesto
 Palačinke s malinama i pivom
 Palačinke s trešnjama i pivom
 Palačinke Suzette (Crêpe Suzette) s pivom (flambirane – osmuđene)

Panirani (pohani) sir i pivo
 Sir s pivom
 Omlet Moerkerke
 Mali uštipci s krvlju
 Ljetna jaja
 Welsh rarebits
 Pržene kruške
 Pržene šljive
 Torta s pivom
 Pivska kobasica
 Tatarski biftek
 Fondue
 Temeljni naputak
 Fondue riche („obilat fondue”)
 Fondue soubise (soubise - umak od luka)
 Fondue formidable („strašan“ fondue)
 Fondue à la paysanne (fondue na seljački način)
 Fondue à la fermière (fondue na način gospodara)
 Fondue iz Piemonta i Perigorda
 Fondue aux petites boulettes (fondue malih kuglica)
 Fondue flambée (opaljen fondue)
 Fondue au champagne (šampanjiziran fondue)
 Fondue savoyarde
 Mesni fondue
 Fondue Bourguignonne (fondue iz Burgundije)
 Salata od krušaka i crnog vina
 Salata Waldorf
 Fondue od divljači
 umak cumberland
 lovački umak
 umak od šampinjona
 Fondue od ribljih štapića
 zeleni umak
 umak iz Bolonje
 Fondue od peradi
 Miješana pića, alkemija mašte i alkohola
 Pivski-bar (Pub)
 „kratka i duga pića”
 OSTALA DUGA PIĆA
 ukrasi
 Svježe voće
 Ale Sangaree
 Amer George
 Bierschaumtraum (san pivske pjene)
 Bismarck
 Black Velvet
 Boiler (kotlokrpa)
 Bosanska velika lopta

Chandy
 Clausthaler
 Churchill
 Dog`s nose
 Half and Half
 Hell-fire
 Herrengedeck
 Hladni punč od piva
 Hot - Pot
 Jean Bière
 Jogurt s pivom
 Lamb`s wool
 Liker od piva
 Mule
 Nigger
 Pivska bola
 Pivski „gemišt”
 Posset
 Pšenično pivo sa sirupom maline
 Purle
 Radlerhalbe
 Rum and Ginger Ale
 Rum and Tonic
 Sangarees
 Shandy
 Shandygaff
 Tom boy
 Toplo pivo
 T`N`T
 Türkenblut II
 Voćno pivo
 Vruće pivo s vinom
 Weisse mit Schuss
 Tjestenina, pivo i sir s okusom povijesti, koje je ratnim vihorom otišlo u – povijest
 Prema vinskoj terminologiji piva se dijele na:
 Koje pivo umjesto kojih vina (Sljublivanje jela i piva)
 Podjela piva prema volumnom udjelu alkohola
 Podjela piva prema glavnoj sirovini
 Podjela piva prema boji
 Podjela piva prema udjelu ekstrakta
 Načini točenja i posluživanja piva
 Pravilo točenja Hoegaarden svijetlog piva iz boce
 Pravilo Stella Artois za piva iz točionika
 Ocjenjivanje piva i uživanje u pivu
 Rječnik piva
 OKTOBERFEST – PRAZNIK ječmenog napitka – piva, dara bogova

ZAGREBAČKO PIVO

O autoru