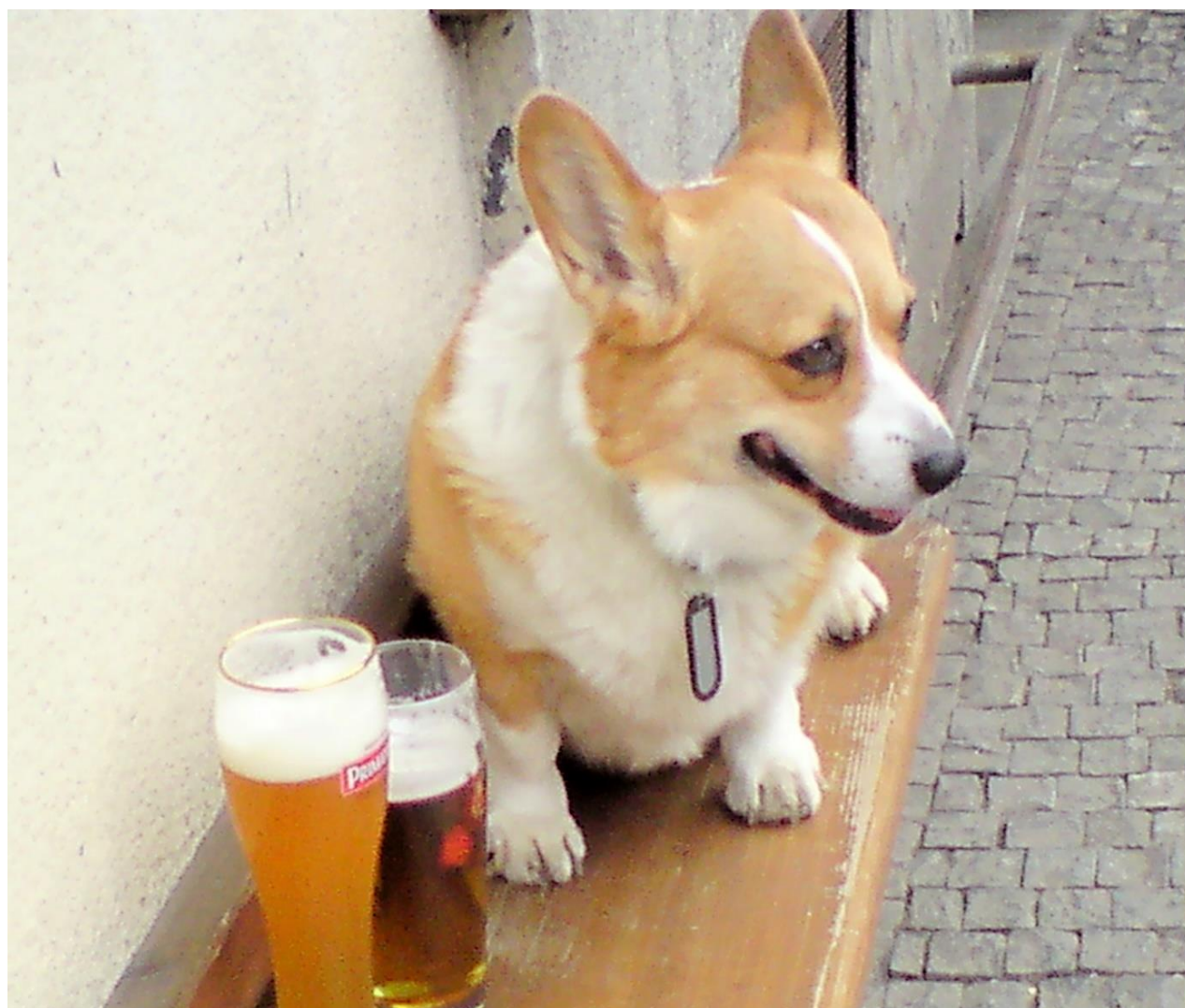


Bertíkova pivní kuchařka

aneb recepty s pivkem na každý den Venuše



Sestavil Jezevec

2024

Autoři: Albert ze Sokolovce & Jezevec



*Odborně lektorovaly: Ivanka F. (gastrospecialistka U Sadu)
Zuzanka D. (kamarádka Bertíka)*

© Jezevec, 2024

Praha: Institut české levice 2024

ISBN 978-80-908974-5-8 (pdf)

*Věnováno Miluši S.
k 89. narozeninám*

Obsah

<i>Vstupní Bertíkovo štěknutí.....</i>	<i>5</i>
<i>Pošmaky & mňamky.....</i>	<i>6</i>
<i>Polévky.....</i>	<i>17</i>
<i>Rychlovky.....</i>	<i>26</i>
<i>Hlavní chody.....</i>	<i>44</i>
<i>Sladkosti & dezerty.....</i>	<i>99</i>
<i>Specialitky & prasárničky.....</i>	<i>110</i>
<i>Finální Bertíkovo štěknutí.....</i>	<i>131</i>
<i>Inspirace nejenom pivní.....</i>	<i>132</i>
<i>Vychytávky ohledně vaření s pivkem.....</i>	<i>132</i>
<i>Pivní (i nepivní) míchanice aneb superprasárny.....</i>	<i>142</i>
<i>Další pivní i nepivní moudrosti & songy.....</i>	<i>151</i>
<i>Pivní horoskop pro páníky i pejsky.....</i>	<i>164</i>
<i>TOP žebříčky.....</i>	<i>167</i>
<i>Jezevcova kapsaicinová hitparáda.....</i>	<i>172</i>
<i>Pivní i další kuchařky a knihy o pivu.....</i>	<i>182</i>
<i>Seznam receptů.....</i>	<i>187</i>
<i>O autorech.....</i>	<i>198</i>



Vstupní Bertíkovo štěknutí

„Český duch může sice na čas bloudit, rozmach mohutného jeho křídla může ho zanést někdy třeba až na kraj světa, ale k pivu vrátí on se najisto vždycky zase!“

(Jan Neruda)

Kdo nese psal kuchařku, jakoby nebyl. Všelijaké kuchařky dneska vydává kdekdo, hlavně tzv. celebrity. Celebritou – samozřejmě nikoli takzvanou, nýbrž skutečnou – byl Bertík. Notoricky známý a značně populární zdaleka nejenom na Žižkaperku. Včetně domovské pivnice U Sadu pod monumentálním vysílačem, odkud pochází i vstupní obrázek. Bertík s páníkem Jezevcem začali kolem roku 2008 provozovat pivní stránky z pivních cest. Po přesunu Bertíka do psího ráje Jezevec pokračuje, přičemž ráz pivního blogu se mění. Nedílnou součástí pivního deníku se postupně stávají recepty a návody s pivkem a taktéž pivní moudrosti, přísloví, aforismy, slogany. Obého utěšeně přibývalo. A stále přibývá.

Počet stránek původních i nových se počítá ve stovkách, ba již tisících. Vyklubala se tak idea vyzobat a zrekapitulovat za léta nashromážděné recepty (a pivní moudra). Nápad je věc jedna, realizace druhá. Takže p.t. čtenářstvu předkládáme pivní kuchařku až v roce 2024. Doufáme, že si nějaké pivní nadšence a gurmány k zalistování e-publikace snad najde. Možná bude i inspirovat. Hlavně pivní kuchaře amatérské. Některé recepty jsou náročnější, ale mnohé by měl zvládnout i začátečník. Snažili jsme se o srozumitelnost.

Jiné, vyšší, cíle si neklademe. Vlastně ano. Planetu zachraňovat (tj. dystopicky bojovat s počasím a především s normálními lidmi a normálním životem) přitom nehodláme. Ostatně planeta v současnosti potřebuje zachránit v první řadě právě před jejími tzv. zachránci. Skromným dílem ovšem chceme přispět k zachování české (a moravské) pivní & hospodské kultury, která je v těžkém ohrožení a postupně mizí a zaniká. Přesněji je cíleně likvidována. Přitom by měla být zakotvena i ústavně. Naší národní institucí byla, je (a věrme, že i nadále bude) Hospoda, nikoli Kavárna. **Pivaři všech zemí, spojme se!**

Bertíkova kuchařka kuchařkou v tradičním smyslu není. Upřesnit nutno, že kuchařem není ani Jezevec. Ohledně jeho kuchařského (ne)umětelsví raději no comment.

Jezevec

Žižkov, 1. září LP 2024

Pošmaky & mňamky

„Kdyby lidstva dobrodinec Pivo býval nezplodil, nestálo by věru za to, by se člověk narodil“ (české pivní pořekadlo)

Bochánky pivní škvarkové

500 g hladké mouky, 4 žloutky, 1 lžice krupicového cukru, sůl, hrubozrnná sůl na posypání, 1 kostka droždí, 250 ml (= hrnek) mléka, 4 lžice vepřového sádla, 400 g vepřových škvarků, 0,3 l světlého piva Zlatopramen 11°

Mouku smísíme s větší špetkou soli. V míse, anebo na válu, v ní uděláme důlek a do něj vyklepneme žloutky. Přidáme cukr, rozdrobené droždí, vlažné mléko, rozpuštěné sádlo a všechno zpracujeme v těsto. Škvarky překrájíme na drobnější hrudky, přidáme do těsta spolu s pivkem a těsto pořádně uhněteme. Ponecháme 1 hodinu vykynout na přibližně dvojnásobný objem. Z těsta tvarujeme ploché bochánky velikosti dlaně, potíráme sádlem a sypeme solí. Pečeme v předehřáté troubě při 180°C do růžova přibližně 20 minut.

*„To pivečko je věru nebeský dar, všechny trampoty vede na zmar a dodává kuráže ...“
(Karel Sabina – Pijácká z Prodané nevěsty)*

Cibulky v pivu

malé cibulky, 0,5 l husté sladké smetany, máslo, olej, cukr, špetka tymiánu, 2 bobkové listy, sůl, pepř, 0,5 l tmavého piva

Cibulky dobře opereme ve vlažné vodě, necháme oschnout a v kastrole tyto osmažíme na rozpuštěném másle či oleji. Přihodíme tymián a bobkový list. Osolíme, opepříme, zalijeme pivkem a dle gusta i osladíme. Podusíme chvíli pod pokličkou. Před podáváním zalijeme smetanou, přikryjeme pokličkou a ve vlažné troubě ponecháme proležet. Cibulky poslouží coby příloha k masům i knedlíkům. Jednodušší návod na **cibulky marinované v pivu** praví: V hrnci rozpustíme 100 g krystalového cukru, přidáme cibulky, zalijeme 300 ml pivka. Cibulky vaříme na mírném plamenu cca 30 minut.

„Chléb je základ života, pivo je život sám“ (anglické přísloví)

Cibulové květy s dipem

4 cibule, hrubozrnná sůl, pepř, špetka zázvoru (či česneku), uzená paprika, 2 vejce, 100 g hladké mouky, ½ lžička sody (anebo kypřicího prášku do pečiva), řepkový olej, 200 ml světlého piva + na dip: 1 jogurt (nebo zakysaná smetana), jarní cibulka, červená paprika, šťáva z 1 citronu, petrželka, olivový olej, sůl, pepř

Cibule oloupeme, kolem dokola prořízneme a pokrájíme na měsíčky tak, aby spodní část zůstala vcelku. V misce ušleháme vejce s pivkem, solí, zázvorem. Ve druhé smícháme hladkou mouku, sodu a uzenou papriku. Cibule namočíme nejdříve do ušlehané tekuté směsi z misky první, poté obalíme v směsi sypké z druhé a smažíme na oleji. Cibule posypeme hrubou solí. Podáváme s dipem namíchaným z ingrediencí, přičemž cibulku a papriku najemno nakrájíme. Ještě snazší jsou **cibule v pivním těstíčku**. Oloupanou cibuli nakrájíme na silné kroužky, okořeníme. Z mouky, vajec a piva umícháme těstíčko. Cibulové kroužky namáčíme v těstíčku a smažíme v rozpáleném oleji dozlatova.

„Po pivu jsem dostal hlad, tak jsem si objednal alergen 9, ale měl jsem chuť i na alergen 7“ (Václav Klaus ml.)

Gothaj v černém pivu

400 g gothajského salámu od Klepiše, 2 červené cibule, 2 chilli papričky + na nálev: 1 lžička soli, 1 lžička mletého koriandru, 2 lžičky cukru, ocet, sójová omáčka, 0,5 l tmavého piva

V kastrůlku necháme svařit ocet s cukrem a solí. Přidáme pivko, sójovou omáčku, koriandr a necháme přejít varem. Salám oloupeme, nakrájíme na plátky silné asi 5 mm. Cibuli oloupeme a pokrájíme na dílky. Jednu chilli papričku podélně rozkrojíme a druhou nakrájíme na plátky. Do litrové sklenice naskládáme střídavě cibuli, papričku a salám. Zalijeme vychladlým nálevem a trpělivě ponecháme alespoň 1 týden uležet.

„Pijte pivo pomalu, ať duši blaží!“ (příslloví ze slovanské země)

Grissini pivní od Kluků v akci

500 g hladké mouky, 1 lžička sádla, 20 g medu, 5 g soli, 200 g nesolených arašídů, 10 g droždí, 250 ml světlého piva + na dokončení: 200 g strouhaného čedaru, celý kmín

Do mísy nasypeme mouku, přidáme med, rozdrobené droždí. Osolíme, zalijeme pivkem. Zamícháme, přidáme sádlo. Vypracujeme těsto. Přidáme nahrubo nasekané arašídů, které důkladně do těsta zapracujeme. Těsto ponecháme odpočinout 10-15 minut při pokojové teplotě. Z těsta vytvoříme silnější plát a rozkrájíme jej na díly. Ze kterých rukou vyválíme dlouhé tenké válečky. Před pečením potřeme pivkem, posypeme kmínem a strouhaným čedarem. Pečeme 12-15 minut na 180°C.

„Celý svět je otvírák na pivo, jenom ženská ti ho zavře“
(Miloš Knobloch v Ulici No. 3732)

Hermelín naložený v pivu

3 hermelíny, 3 cibule, 2 papriky (kozí roh), 3 stroužky česneku, 5 kuliček nového koření, 2 bobkové listy, 5 kuliček černého pepře, sůl, 500 ml světlého piva

Hermelíny nakrájíme na plátky či kostičky. Prolisovaný česnek utřeme se solí a vzniklou směsí hermelín potřeme. Cibuli nakrájíme na kolečka či půlměsíce a papriky na kousky. Hermelín, cibuli a papriky naskládáme do sklenice a přidáme bobkový list, nové hoření a pepř. Zalijeme vychlazeným pivem. Uzavřenou sklenici skladujeme několik dní v temnu při pokojové teplotě. Takto lze nakládat romadúr, eidam, balkán, nivu atp. Přidat do sklenice lze i olivy aj. Tradiční je nakládání do oleje. Aby se sýr rychle nekazil, je důležité, aby byl zcela ponořený. Zůstat ponořené by měly i všechny další suroviny. Alternativou je **hermelín v pivu pšeničném**. Přísady: 4 hermelíny, 2 feferonky, 4 cibule, 4 stroužky česneku, sůl, nové koření, bobkový list, celý pepř, pšeničné pivo Primátor Weizen. Sýry podélně nakrojíme asi do dvou třetin. Česnek utřeme se solí, feferonky nakrájíme na kolečka, oloupanou cibuli na tenčí půlkolečka. Hermelíny vytřeme česnekem, vložíme cibuli, kolečka feferonky. Naskládáme do zavařovací sklenice, přidáme zbytek feferonek a cibule, bobkový list, pepř, nové koření, zbytek česneku. Zalijeme vychlazeným pivkem. Sklenici uzavřeme a v teple ponecháme několik dnů uležet. Poté přesuneme do lednice.

„Pokud nemáš trpělivost, nemůžeš dělat pivo“ (příslloví z černé Afriky)

Chilli papričky v pivním těstíčku

15 červených a zelených chilli papriček, 200 g krémového sýra, ½ červené cibule, sůl, čerstvě mletý pepř, olej na smažení + na pivní těstíčko: 2 vejce, 180 g hladké mouky + něco mouky na obalení papriček, 1 lžice rozpuštěného másla, sůl, 250 ml tmavého piva

Prošleháme krémový sýr, přidáme nadrobno pokrájenou cibuli, pepř a sůl. Papričky podélně rozkrojíme napůl (při zachování stopky) a zbavíme je semínek. Papričky naplníme sýrovou směsí a přiklopíme jako sendvič. Obalíme je v troše mouky. Na těstíčko oddělíme žloutky a bílky. Žloutky prošleháme s moukou, přilijeme pivko a máslo. Vymícháme hladké těstíčko a osolíme. Je-li těstíčko moc řídké, přidáme mouku. Je-li moc husté, naředíme pivem. Z bílků vyšleháme sníh, přidáme do těstíčka. Rozpálíme olej v pánvi a zkusmo kápneme trochu těstíčka. Začne-li se ihned smažit, je rozpáleno správně. Papričky podržíme za stopku, postupně protáhneme těstíčkem a hbitě smažíme z každé strany 1-2 minuty. Zůstaňme u papriček – **jalapeñosky plněné**. Ingredience: 250 g papriček jalapeños, 200 g čerstvého sýra (lučina, žervé, ricotta), 100 g strouhaného sýra (parmazánu, babicovsky i čedar), hrstka hladkolisté petrželky, 2 plátky slaniny, hladká mouka, strouhanka, olej, kysaná smetana, 100 ml piva Albrecht 11 % světlý ležák. Čerstvý sýr promísíme se strouhaným parmazánem, petrželkou a slaninou pokrájenou nadrobno. Papričky rozpůlíme po délce a vydlabeme semínka. Poloviny naplníme směsí,

omočíme v pivku, obalíme v mouce a odložíme. Na pánvi rozpálíme silnější vrstvu oleje. Opět papričky namočíme v pivu a obalíme tentokrát strouhankou. Smažíme dozlatova z obou poloviček. Servírujeme s kysanou smetanou ozdobenou nasekanou petrželkou. Jednodušší variantu na gril reprezentují **beraní rohy s pivním sýrem**. Pivní sýr rozděláme, ze směsi připravíme šištičky, naplníme feferony-beraní rohy a ugrilujeme.

„Vino je ladění do duševního smokingu, pivo je do džínsů a kecek, ale ne že by při něm nešlo přemýšlet. No a ty panáky, to už je takový katalyzátor, kterým chceme urychlit děj ...“ (Pavel Vrba)

Kachní výpečky dolnopočernické se šalotkovou marmeládou

kachna bez drobů, 500 g kachního sádla, kmín, 150 g cukru, 500 g cibule šalotky, 300 ml bílého vína, tymián, sůl, pepř, 200 ml tmavého piva

Ptáka rozčtvrtíme, osolíme a ponecháme 1 hodinu odležet. Posypeme kmínem, pepřem, zalijeme sádlem a pod poklicí 4 hodiny pečeme na 120°C. Maso vyndáme a obereme, z výpeku sebereme tuk. Do výpeku vrátíme maso, přilijeme pivo a zvolna vaříme, až se tekutina odpaří. Maso přendáme do nádoby, zalijeme výpekem a zbylým sádlem. Vychladíme. V hrnci rozpustíme cukr na karamel, přidáme šalotku nakrájenou na měsíčky. Orestujeme. Podlijeme vínem, přisypeme tymián a vaříme do konzistence marmelády. Tuto vychlazenou podáváme ke studeným rillettes s opečeným chlebem.

„Dobré pivo poznáte po prvom dúšku, je však lepšie presvedčiť sa vypitím celého pohára“ (slovenské přísloví)

Matjesové filé Flamendr

8 matjesů (filé z herinků), 1 cibule, 1 jablko, 2 lžíce oleje, šťáva z 1 citrónu, drcený pepř, bobkový list, nové koření, kapary, pažitka, 0,2 l světlého piva

Na oleji lehce osmahneme na proužky nakrájenou cibuli, zalijeme pivkem, přidáme koření a krátce povaříme. Po zchladnutí přidáme na nudličky nakrájené jablko, citrónovou šťávu, sekané kapary a najemno nakrájenou pažitku. Do této marinády vložíme matjesy a ponecháme v chladu odležet.

„Ve víně je pravda, v pivu je síla a ve vodě jsou bakterie“ (německé přísloví)

Obazda bavorská

200 g sýra Camambert v pokojové teplotě, 200 g sýra Brie, 80 g změkklého másla, 2 lžíce kysané smetany, 1 cibule, paprika, kmín, sůl, bílý pepř, hrst pažitky, 3-4 lžíce piva weizen

Nakrájíme oba sýry na malé kousky a vložíme do mísy. Přidáme máslo a smetanu a řádně zamícháme vidličkou. Cibuli pečlivě pokrájíme nadrobno a přidáme spolu

s pivkem a kořením podle chuti. Na 2-3 hodinky vložíme odležet do chladničky. Servírujeme posypané čerstvou pažitkou. Coby příloha je stylově doporučován měkký bavorský preclík (nebo český dalamánek), rozkrojené ředkvičky a nezbytná sklenka piva typu weizenbier. Nestylově lze za přílohu doporučit i české česnekové topinky.

„Pane bratříčku, dobrej den, půjčte mi korbílek na tejden! Nepůjčím, nedám, mám jen ten, piju z něj pivíčko každé den!“ (český lidový popěvek)

Pivák plzeňský pod pultem

3 Sedlčanské Romadůžky, 1 bílá cibule, 1 červená cibule, 3 stroužky česneku, 2 lžíce nakládaných perličkových cibulek, pár kuliček černého pepře, lžička papriky, lžička soli, 3 bobkové listy, 1 hrst slunečnicových semínek, 2 lžíce hrubozrnné hořčice, 150 ml slunečnicového oleje, 2 dcl světlého ležáku

Romadůžky rozkrojíme a posypeme paprikou a potřeme hrubozrnnou hořčicí. Necháme minutku odležet. Česnek a obé oloupané cibule nakrájíme na kolečka. Kolečkem červené proložíme romadůžek a přiklopíme. Sýry vršíme do sklenice, spolu s červenou i bílou cibulí. Zасыпávéme slunečnicovým semínkem a pepřem. V nádobce rozmícháme olej, hořčici, pivko, papriku a sůl. Směsí zalijeme sýry tak, aby sklenice nebyla úplně plná. Zaklapneme a při pokojové teplotě ponecháme pár dnů uležet. Přikusujeme pivní rohlík.

„Vzkaz moudrého Čecha abstinentům: „Pijme pivo dokud žijem, po smrti se nenapijem!“ (Josef Švejk)

Pomazánka Palivec

250 g tvarohu, 125 g změkklého másla, 125 g čedaru, 1 lžička sladké papriky, 1 lžička pálivé papriky, ½ lžičky kmínu, 1 chilli paprička, 1 cibule, pepř, sůl, 50 ml světlého piva

Do mísy dáme tvaroh a máslo, podlijeme pivkem a utřeme do hladké směsi. Osolíme, opepříme, přidáme obé papriky, drcený kmín a najemno nakrájený čedar. Feferonku pokrájíme na kousínky, oloupanou cibuli na kostičky. Přidáme. Promísíme a ponecháme odležet v lednici alespoň 1 hodinu před konzumací. **Pomazánka pivní pikantní** sestává z následujících přísad: *1 hermelín, 100 g šunky, 1 chilli paprička, špetka pálivé papriky, špetka sladké papriky, máslo, zakysaná smetana, pažitka, sůl, 2-3 lžíce tmavého piva.* Hermelín pokrájíme a spolu se šunkou, máslem a chilli papričkou rozmixujeme. Přidáme obé papriky a pivko. Ponecháme hodinu odstát. Poté spojíme zakysanou smetanou. Osolíme, přidáme jemně nakrájený šnytílek. **Romadúrová variace** si žádá: *100 g zrajícího sýra, 150 g pomazánkového másla, 2 cibulky, drcený kmín, mleté chilli, sůl, pepř, 50 ml světlého piva.* Suroviny necháme rozehřát na pokojovou teplotu. Nastrouháme romadúr

a vidličkou jej smícháme s pomazánkovým máslem a pivkem. Směs utřeme dohladka. Podle gusta osolíme, opepříme, přidáme kmín, nálož chilli a jemně pokrájenou cibulku.

„Nešťastná formanská kobyla, když forman pivo pije, vyleze na kozlík, vytáhne zákolník, a volá hyjé, hyjé ...“ (český lidový popěvek)

Pomazánka syrečko-pohanko-pivní

Tvarůžky vyšleháme s máslem, pivkem a dijonskou hořčicí do pěny. Přidáme nakrájenou cibuli, feferonky a pohankovou krupici, kterou jsme nechali nabobtnat v horkém mléce. Pivních pomazánek je spousta – se syrečky pracuje i **pomazánka havířská**. Součásti: *150 g másla, 120 g měkkého tvarohu, 80 g olomouckých syrečků, 1 cibule, 1 feferonka, mletá paprika, sůl, 1 dcl piva*. Máslo ušleháme s tvarohem, přidáme jemně pokrájené (nebo namleté) syrečky, nadrobno nakrájenou cibuli a feferonku. Osolíme, ochutíme mletou paprikou a pivkem a důkladně promícháme. Připravit můžeme i složitější **pivní pomazánku ze syrečků**. Přísady: *200 g olomouckých tvarůžků, 1 lžička pálivé papriky, špetka drceného kmínu, čerstvě mletý pepř, chilli, 160 ml světlého piva (anebo případně vývaru)*. Dobře vyzrálé tvarůžky nastrouháme anebo pokrájíme na kostičky. V rendlíku zalijeme pro zjemnění chuti vývarem či půl na půl vývarem s pivem anebo stejným množstvím piva. Případně zbylé pivko vypijeme. Přidáme koření podle gusta. Papriku, kmín, čerstvě namletý pepř a chilli. Přivedeme k varu a za občasného míchání několik minut povaříme, aby se syrečky úplně rozpustily. Když je směs hladká, nalijeme tuto do pečlivě vyčištěné sklenice a ponecháme vychladnout. Poté zavřeme a uchováváme v lednici. Podáváme na topinkách s čerstvou cibulí a hořčicí. Případně s kyselou okurkou, ředkvičkami apod. Při používání čistého nože vydrží pomazánka v lednici až 2 týdny.

„Proč pivo nikdy neudělá dobrého politika? Protože vždycky skončí v kanálu“
(GenAI Microsoft Copilot)

Salát bramborový pivní podle GenAI (Microsoft Copilot)

1 kg brambor, 1 cibule, 1 jablko, 1 mrkev, ½ kelímku zakysané smetany, ½ kelímku majonézy, 1 lžíce hořčice, 1 lžíce medu, sůl, pepř, petrželka, ½ sklenice světlého piva

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a nakrájíme na kostičky. V míse smícháme cibuli nadrobno nakrájenou, jablko pokrájené na kostičky a nastrouhanou mrkev. Přidáme zakysanou smetanu, majonézu, hořčici a med. Postupně přiléváme pivko. Brambory přidáme do mísy s ostatními ingrediencemi a všechno důkladně promísíme. Dochutíme solí a pepřem a ponecháme v chladničce alespoň hodinu odležet. Před podáváním posypeme nasekanou petrželkou. Pivo dodává salátu chuť a lehkou pikantnost.

„Je to láska, nebo klam, seru na to, pivo si dám!“ (neznámý autor)

Salát celerový pivní

600 g celeru, 50 g bílého jogurtu, 50 g majonézy, 1 citrón, vinný ocet, sůl, pepř, nové koření, 2 dl vody, 3 dl světlého piva

Celer očistíme a nakrájíme na plátky. Vaříme ve světlém pivku smíchaném s vodou. Uvařený celer vyjmeme a ponecháme vychladnout. Ocet svaříme s kouskem citrónu a novým kořením. Celer pokrájíme na kostičky, zalijeme marinádou, přidáme jogurt a majonézu. Vše promícháme. Celerový salát servírujeme vychlazený, ozdobený kousky čerstvé zeleniny, na listu hlávkového salátu. Dalším tipem je **pivní salát rajčatový s pomerančem**. Přísady: *300 g rajčat, 2 pomeranče, ½ hlávkového salátu, řeřicha, máta, olivový olej, jablečný ocet, cukr, chilli papričky, mletá paprika, 1 dl světlého piva*. Rajčata nakrájíme na plátky. Pomeranče oloupeme a nakrájíme na plátky. Z pivka, oleje, octa, cukru, chilli, papriky připravíme zálivku. Listy salátu položíme na talíře a na ně klademe rajčata s pomeranči. Pokapeme zálivkou, zasypeme nasekanou mátou a řeřichou.

„Má-li však lék stálosti míti, musím české pivo pít, musím české pivo pít“
(vlastenecko-obrozenecký popěvek)

Slanina pivní

2 kg prorstlejší kvalitní slaniny v celku, 100 g třtinového cukru, 60 ml piva + 2 lžíce navíc
Troubu předehřejeme na 200° C. Cukr s pivkem smícháme v misce a vyčkáme, až se cukr rozpustí. Plech vyložíme alobalem. Slaninu nakrájíme na cca 0,5 cm plátky a položíme na pečící mřížku, kterou vsuneme v troubě nejvýše. Níže do trouby umístíme plech, aby na něj mohl odkapávat tuk. Slaninu pečeme 10 minut. Poté z obou stran potřeme oslazeným pivem. Pečeme dalších 10 minut. Celou proceduru opakujeme ještě dvakrát, aby slanina byla náležitě křupavá. Před podáváním ponecháme vychladnout nejméně 1 hodinu.

„To pivo! Zase jsem se opil tím pivem. To pivo, je mým topivem“ (Milan Kroupa)

Sloní žrádlo s černým pivem

500 g měkkého salámu, 2 kyselé okurky, 1 majolka, 1 cibule, 1 lžíce chilli koření, 1 lžíce kečupu, 1 lžíce octa, 1 lžíce oleje, 4 kostky cukru, 0,2 l tmavého piva

Nakrájíme salám, okurky a cibuli. Zahřejeme (ale nevaříme) pivo, kečup, ocet, olej a cukr. Přidáme chilli koření a malou majolku, vše promícháme. Mažeme na nakrájenou večku. Na topinky lze mazat **pivní palihub**. Promísíme nakrájený salám, okurky, kapie, cibuli, pálivý kečup, ostrou hořčici, majonézu, chilli koření a zastříkneme trochou pivka.

„Kamaráda jsem ztratil, děvče mne nechalo, jenom ty, pivečko – ty jsi mi zůstalo!“
(jeden z nápisů v restauraci U Medvídků z roku 1938)

Sýr pivní domácí

1 000 g měkkého tvarohu tučného, lžička pomletého kmínu, lžička ostré pálivé papriky, sůl, trocha koření (tymián, majoránka, oregano atp.), hořčice, cibulka, 400 ml piva

Ingredience promícháme a necháme 1 týden uležet při pokojové teplotě ve skle. Před podáváním každou porci smícháme s plnotučnou hořčicí a jemně nasekanou cibulkou. Chceme-li sýr delikátní a pikantní, použijeme chuťově výrazné svrchně kvašené pivko. Variací je **pivní sýr bratrů Brunerů**. 300 g pivního sýra ušleháme se 100 ml mléka a 100 ml pivka. Spolu se solí, černým pepřem a pálivou paprikou. Natíráme na topinky potřené česnekem a přikusujeme čerstvou cibuli. Pivní sýr můžeme využít na **fíkové pivní tousty**. Suroviny: 200 g pivního sýra, 6 čerstvých fíků, 80 g másla, trocha olivového oleje, bageta, 3 lžíce piva. Bagetu nakrájíme na plátky a každý potřeme trochou směsi másla a pivka. Pečivo rozložíme na plech vymazaný olivovým olejem, pokladem plátky pivního sýra a kousky fíků a necháme v troubě při teplotě 180°C zapéci dorůžova. Anebo servírujeme **pivní romanci**. Pivní sýr rozmačkáme s kouskem másla a pivní pěny. Promísíme s nadrobno nakrájenou cibulkou, ochutíme paprikou a zalijeme pivkem.

„Vždyť znamená pivo svatbu chmele se sladem a ta tichouká pěna je jejich družička v bílých šatečkách. Kvůli harmonii barev. U pijáka rty červené, zuby bílé – v sklenici pivo červené, pěna bílá“ (Jan Neruda)

Škvarky bůčkové na černém pivu

500 g vepřového bůčku s kůží, 1lžíce soli, trocha tmavého piva

Bůček nakrájíme na špalky velké jako palce, i s kůží. Špalky šoupneme do pekáčku, osolíme, mírně podlijeme pivkem a dáme péci odklopené. Pečeme v trouby vyhřáté na 220-250°C asi 30 minut, během pečení kousky bůčku několikrát promícháme.

„Lidské nadšení jest podobno pivní pění: než se nadějete, spadne ...“ (neznámý autor)

Tatarák loštický

1 balíček syrečků, 1 cibulka, 1 lžička drceného kmínu, 1 lžíce kečupu, 1 lžíce tatarské omáčky, 1 stroužek česneku, 2 krajíce chleba, olej, trocha piva

Tvarůžky jemně nastroháme, smícháme s jemně nakrájenou cibulí, kmínem, kečupem, tatarakou a pivkem. Chleba osmažíme a topinky potřeme česnekem. Pikantní tataráček lze připravit i z pivního sýra (romadúru atp.). Využít přitom jde hořčice, worcester, chilli, kapary, kousek rybičky etc. Jako při rozdělávání pivního sýra, resp. tataráku masového.

„... jen jednou ochutnáš to pivo z hor, v duši se rozezní andělů sbor. Štěstí a láska je tvoje volba, srdcem svým miluješ pivo Holba“ (hymna pivovaru Holba)

Topinky sýrové

100 g tvrdého sýra, 1 lžička másla, špetka papriky, bílý chléb, 2,5 dl světlého piva Holba

Na mírném ohni rozpustíme máslo, přidáme pivko, nastrouhaný sýr a papriku. Směs mícháme do úplného zhoustnutí. Krajíčky chleba osmažíme a natřeme pomazánkou. Prudce zapečeme v troubě. Vymazlenější jsou **topinky se sýry a ztracenými vejci**.
Složení: 350 g čedaru, 150 g ementálu, 1 lžička hořčičného prášku, 1 lžička hořčičného semínka, 3 lžíce jablečného moštu, ½ lžičky worcesteru, 4 vejce, sůl, pepř, 1 lžíce octa, několik snítek řeřichy, 1 rajče, 4 plátky bílého či hnědého chleba, 3 lžíce piva typu Ale. Sýry nastrouháme a vložíme do pánve. Přidáme hořčici, koření, pivko, jablečný mošt (anebo případně mléko) a worcester. Vše zamícháme. Na mírném ohni sýr rozpustíme tak, aby se utvořila krémová omáčka. Odstavíme z ohně a necháme chvíli vychladnout. Opečeme chlebové plátky a potřeme směsí. Poté tousty zapékáme v troubě, dokud krém nezhnědne a nezačne bublat. Mezitím připravíme **ztracená vejce**. V hrnci přivedeme k varu cca čtyřcentimetrovou vrstvu vody se lžící octa. Pak nožem vodu rychle rozvíříme a přímo do středu víru rozklepneme vejce. Vejce vaříme asi 4 minuty, dokud neztuhnou. Vejce překlopíme na topinky a podáváme s kousky čerstvých rajčat a lístky řeřichy.

„K Česku patří pivo asi tak jako k Anglii déšť“ (Petr Kocfelda)

Tousty delikatesní

4 tousty, 200 g masa králičího (nebo drůbežího), 50 g ananasu, 1 jablko, 1 banán, 8 višní, 100 g másla, sůl, pepř, kari koření, sójová omáčka, kysaná smetana, 5 dl světlého piva

Vychladlé králičí maso uvařené v osolené vodě nakrájíme na kostičky. Přidáme jablko, oloupané a nakrájené na kostičky. Směs prohřejeme na másle. Přidáme pokrájený ananas a banán. Zakápneme sójovkou, pivkem a smetanou. Okořeníme solí, pepřem a kari. Teplou směs klademe na tousty a zdobíme višněmi. Méně pracné jsou **sýrové tousty**.
Přísady: 8 toustů, 150 g čedaru, 50 g másla, 4 lžíce kečupu, mletá paprika, sůl, pepř, kapie, petrželová nat', 2 lžíce červeného vína, 4 lžíce světlého piva nepříliš hořkého. Plátky chleba opečeme. Na pánvi rozehřejeme máslo, přidáme nejmenno nastrouhaný čedar, pivko, víno a ostatní přísady. Mícháme na mírném ohni, dokud se sýr neroztaví a nevznikne hladký krém. Tousty potřeme směsí a ozdobíme kapií a petrželovou natí.

„Olomoucké tvarůžky, k tomu pivo z Dobrušky“ (česko-moravské rčení)

Tvarůžky olomoucké v pivní marinádě

400 g syrečků, 1 červená cibule, 1 žlutá cibule, 1 chilli paprička, 4 snítky plocholisté petrželky, 200 ml oleje, 80 ml světlého ležáku Dobrušský Rampušák 12 %

Cibuli pokrájíme na kostičky a chilli papričku na plátky. Petrželku nahrubo nasekáme. Tvarůžky narovnáme do nádoby a prosypáváme cibulkou, chilli a petrželkou. Pivko nalijeme s olejem do kastrůlku, zahřejeme na 40°C a teplou tekutinou syrečky zalijeme. Ponecháme při pokojové teplotě alespoň 1 den. Na **domácí pivní syrečky** potřebujeme tvaroh, sůl a světlé pivo. Z ostře osoleného tvarohu uděláme koláčky, které navlhčíme pivkem a nakládáme do kameninových hrnců. Nutno denně dolévat pivem a překládat!

„Svět se zbláznil, držíme se“ (slogan Pivovaru Bernard)

Utopenci v pivním nálevu

14 špekáčků, 5 lžic plnotučné hořčice, 5 cibulí, 2 papriky + na nálev: 100 ml vody, 50 ml octa, 15 kuliček pepře, 10 kuliček nového koření, 7 bobkových listů, 1 lžička chilli koření, 1 lžička soli, 500 ml tmavého piva Bernard

Pivko s vodou a octem přivedeme k varu, přidáme koření a necháme 5 minut povařit. Dochutíme. Špekáčky oloupeme, nařízneme. Prokrojenou část pomazeme hořčicí (či hořčicí smíchanou s mletým pepřem) a naplníme na plátky nakrájenou cibulí. Papriky pokrájíme na proužky a s částí cibule tyto umístíme na dno asi 4 litrové sklenice. Poté vrstvíme špekáčky a cibuli s paprikou. Nakonec zalijeme teplým nálevem a ponecháme alespoň týden uležet. Na jednoduché **utopence v pivu** potřebujeme: *špekáčky, bobkový list, chilli, cibuli, pepř, sůl, 1 láhev tmavého piva*. Nálev vytvoříme povařením pivka s kořením. Cibuli nakrájíme na kolečka. Špekáčky rozřízneme a vložíme do nich koření, bobkový list, cibuli. Špekáčky spojíme špejli. V nálevu ponecháme uležet 1 týden. Návodů na pivní nálev je hodně. Např. do světlého pivka vmícháme cukr, sůl, kvasný ocet a koření (bobkový list, nové koření, pepř). Do sklenice s utopenci bývají přidávány okurky, kapie, feferonky, mrkev anebo kysané zelí. Špekáčky (či klobásy) lze i nakrájet – proleží se rychleji. Naložit můžeme i **pivní utopence s česnekem**. Přísady: *500 g klobás, 1 cibule, 4 stroužky česneku, 1 lžička koriandru, 1 lžička kmínu, sůl, pepř, 2 lžíce olivového oleje, 330 ml světlého piva plzeňského typu*. Rozehřejeme olej na pánvi a osmahneme v něm cibuli nakrájenou na tenké plátky a jemně nasekaný česnek, dokud nezískají zlatavou barvu. Nakrájíme klobásy na kolečka a přidáme k cibuli a česneku na pánvi. Promícháme. Přidáme koriandr a kmín, které dají utopencům charakteristickou chuť. Zalijeme směs pivkem a ponecháme vařit spolu s klobásami asi 15-20 minut. Během vaření se pivo vypaří. Dochutíme solí a pepřem a necháme směs vychladnout. Nakonec

směs utopenců přendáme do uzavíratelné nádoby a uložíme do lednice. Necháme marinovat nejméně 24 hodin, ideálně 2-3 dny. Dalším tipem jsou **pivní utopenci sýroví**.
Suroviny: 500 g klobás, 200 g tvrdého sýra (eidam nebo ementál), 2 lžíce hořčice, 1 lžička kari koření, 1 lžička medu, 1 cibule, sůl, pepř, 330 ml tmavého piva (Stout nebo Porter).
Cibuli pokrájíme na kolečka a osmahneme dozlatova. Přihodíme sýr nakrájený na menší kousky a klobásy pokrájené na kolečka. Vše promícháme. Nyní přidáme pivko, hořčici, kari koření a med. Promícháme směs tak, aby se všechny ingredience spojily. Dochutíme solí a pepřem. Směs utopenců přendáme do uzavíratelné nádoby a uložíme do lednice.

„Pokud „pivo“ nebo „ženy“ nejsou odpovědí, pak se ptáte na špatnou otázku“
(anonym)

Vepřenka pivní neboli české rillettes

1,2 kg vepřového bůčku, 1 kg plecka, 0,5 kg vyuzených žeber, 200 g vyškvařeného sádla, 4 cibule, 4 stroužky česneku, kuličky černého pepře, kuličky nového koření, drcený kmín, bobkový list, mletý pepř, sůl, 0,5 l světlého piva

Na sádle v pekáči orestujeme větší kostky vepřového, opepříme, osolíme. Přihodíme cibuli a necháme ji mírně zezlátnout. Do pekáče přidáme žebra, na kolečka pokrájenou cibuli, plátky oloupaného česneku a veškeré koření. Všechno zalijeme pivkem a cca 2 hrnky teplé vody. Dusíme v troubě vyhřáté pouze na 120°C po dobu 8-9 hodin. Maso se musí úplně rozpadat. Vytáhneme kosti, celé koření, vidličkou všechno rozmačkáme, případně dosolíme a dokořeníme. Směs dáme do sklenice s víkem a skladujeme v lednici. Podáváme namazané na chleba, s kolečky syrové cibule a s kyselými okurkami.



Polévky

„Наслаждаться надо пивом – жизнь тогда пойдет красиво!“
(slovanské přísloví, česky „**Musíte si vychutnat pivo – pak půjde život krásně!**“)

Boršč pivní

na boršč: 1 cibule, 1 petržel, 1 mrkev, 120 g celeru, 1 červená řepa, 5 brambor, 3 stroužky česneku, 80 ml rostlinného oleje, 1 lžičce octa, 2 lžičce cukru krupice, 60 g rajčatového protlaku, ½ bílého hlávkového zelí, ½ lžičky soli + na vývar: 1 l vody, 3 bobkové listy, 5 hřebíčků, 6 kuliček černého pepře, 4 kuličky nového koření, 250 g hovězího masa předního, 300 g vepřové plece, 200 g drůbežího masa, ½ lžičky soli, 500 ml světlého piva desítky

Nejprve připravíme vývar. Hovězí maso zalijeme vodou a pivkem, přidáme koření a sůl. Když je maso poloměkké, přidáme vepřové a drůbeží a povaříme doměkka. Poté masa vyjmeme, nakrájíme na kostky a odložíme. Vývar přecedíme. Červenou řepu omyjeme a uvaříme doměkka, poté oloupeme a nakrájíme či nastrouháme na nudličky. Kořenovou zeleninu a zelí očistíme a nakrájíme na nudličky, oloupané brambory na kostky, cibuli najemno. Česnek utřeme se solí. Na oleji zpěníme cibuli, přidáme zeleninu a orestujeme, přidáme rajčatový protlak, směs zalijeme scezeným vývarem, vložíme zelí a brambory a vaříme. Na závěr vmícháme červenou řepu, maso a utřený česnek, cukr, ocet a povaříme.

„Dokial pivo neskysalo, chlapci, pime ho! Dokial diovča neprerastlo, chlapci, berme ho!“ (slovenský popěvek)

Bramboračka bratrů z Horních Uher

600 g brambor, 200 g brynz, 1 l vody, 120 g hrubé mouky, 1 vejce, sůl, pepř, petrželka, chléb, 3 dl světlého piva

Brambory oloupeme a nakrájíme na kostky. Dáme vařit do osolené vody. Po cca 20 minutách, když jsou brambory uvařené, přidáme brynzu (ne polskou), dále pivko a zavaříme drobenku z hustého těsta. Těsto připravíme z hrubé mouky, vejce a lžičce piva. Před podáváním do talířů přidáme osmažený chléb. Jednodušší je **pivní polévka slovenská**. Holbu piva svaříme se skořicí a citrónovými kůrkami (či medem). Do hrnečků dáme 6 žloutků a 10 deka tlučeného cukru a smícháme vše dohromady. Přidáme trochu mouky, pár lžic sladké smetany, dobře vše rozmícháme. Do tohoto, za stálého míchání, vlijeme vařící pivko. Opět mícháme, aby se polévka nesrazila. Posypeme opraženou houskou. Zabrousíme-li ještě dále na Východ, nalezneme **černobylskou slovanskou polévkou**, kterou se sytili likvidátoři jaderné havárie. Suroviny: 2 lžičce

smetany či kefiru, 2 žloutky, 2 lžíce nastrouhaného sýra, kůrka z tmavého chleba, topinky z černého chleba, 1 lžička cukru. ½ l piva. Smetanu utřeme s cukrem a žloutky, přidáme 1 lžici pivka a vyšleháme. Zbytek piva svaříme s nadrobno nakrájenou chlebovou kůrkou a po kapkách vlijeme do smetany. Ohříváme na mírném ohni (Nepřivedeme přitom k varu!). Na talíře nasypeme strouhaný sýr a krutony a zalijeme polévkou.

„Synu, žena je jako pivo. Pěkně voní, pěkně vypadá a šel bys přes mrtvolu, abys ji získal. Ale jedna žena ti nestačí, brzy budeš chtít vypít další ženu“
(Homer Jay Simpson)

Consommé pивní

2 dl smetany, 30 g másla, 5 žloutků, 1 lžička cukru, 1 lžička skořice, sůl, pepř, 2 plátky bílého chleba anebo večky, olej, 1,5 l světlého piva ležáku

V kastrolu svaříme 1,2 l pivka s máslem, cukrem a skořicí. Dochutíme solí a pepřem. Na pánvi rozpustíme máslo a osmahneme na kostičky pokrájený chléb. Žloutky rozšleháme se smetanou a do vzniklé směsi vmícháme zbytek piva. Svařené pivo odstavíme z ohně, zašleháme smetanu s vejci a ihned podáváme s osmahnutým chlebem. Ukuchtit můžeme **sladkou pивní polévku**. Přísady: *30 g moučkového cukru, 0,2 l smetany, 3 žloutky, 100 g rýže, kousek celé skořice, 0,7 l tmavého piva*. Pivko nalijeme do hrnce, přidáme skořici a uvedeme do varu. Jakmile se pivo začne vařit, odstavíme hrnec z ohně. Ve smetaně rozšleháme žloutky a směs za stálého míchání vlijeme do polévky. Skořici z polévky vyndáme a přidáme do ní předem dušenou rýži. Ihned podáváme. Rýži lze nahradit opečenými kousky žemle či černého chleba. Možno přidat 2 lžíce nastrouhaného sýra.

„Pivo je univerzálním prostředkem božstva a lidstva vůbec“
(Jaroslav Vašák & Petr Urban & Ruda Pivrnec)

Cibulačka pивovarská

140 g cibule, 30 g česneku, 60 g sádla, 60 g chlebové nebo rohlíkové strouhanky, mletý kmín, majoránka, čerstvě mletý pepř, krutony z opečeného pečiva, sýr podle chuti a možnosti, petrželová nat', 600 ml piva

Drobně a hlavně stejnoměrně pokrájenou cibuli opékáme na sádle tak dlouho, až začne zlátnout. Přidáme prolisovaný česnek a mletý kmín. Vše jen osmahneme a vzápětí přilijeme pivko. Krátce povaříme a zasypeme strouhankou. Necháme již bez vaření stát asi 5 minut. Pak dosolíme, lehce opepříme a přidáme čerstvě posekanou nat' z petrželky. Krutony z opečeného pečiva poklademe sýrem, zapečeme je a podáváme k polévce. Variantou je **cibulačka vinohradská**. Složení: *200 g červené a bílé cibule, 100 g anglické*

slaniny, 4 snítky tymiánu, 80 g másla, 40 g hladké mouky, 300 ml smetany, sůl, pepř, 700 ml masového (nebo zeleninového) vývaru, 300 ml světlé vinohradské jedenáctky či ležáku. Oloupanou cibuli nakrájíme na měsíčky a v hrnci orestujeme na polovině másla spolu se slaninou pokrájenou na kostičky. Až cibule zesklivatí, zalijeme ji pivkem a necháme tekutinu odvařit. Poté cibuli zalijeme vývarem a přivedeme k varu. Zmírníme teplotu a necháme pomalu vařit. V pánvi na druhé polovině másla orestujeme mouku a připravíme světlou jíšku. Po 10 minutách vaření polévku jíškou zahustíme, rozmícháme a zjemníme smetanou. Osolíme, opepříme, přidáme tymián otrhaný od stonků a povaříme dalších cca 10 minut. Servírujeme s opečenými krutonky. (Post)moderní verze **tátovy pivní cibulačky** si žádá: *6 cibulí, 4 stroužky česneku, 100 g másla, 1 lžíci cukru krupice, 700 ml vody, 1 kostku zeleninového bujónu, 1 večku, 150 g hermelínu, 2 snítky čerstvého tymiánu, sůl, pepř, 300 ml světlého piva.* Cibule oloupeme a nakrájíme na klínky. Oloupeme česnek a pokrájíme na plátky. V hrnci rozejdeme máslo a orestujeme na něm cibuli s česnekem. Přisypeme cukr, promícháme, na mírném plamenu necháme zkaramelizovat. Přilijeme pivko a vodu, přidáme kostku bujónu a přivedeme k varu. Osolíme, opepříme a necháme 30 minut probublávat přiklopené poklicí. Mezi tím večku nakrájíme na trojúhelníčky a hermelín nastrouháme nahrubo. Polévku nalijeme do ohnivzdorných misek, na hladinu rozložíme trojúhelníčky večky, zasypeme sýrem a krátce zapečeme v troubě předehřáté na 200°C. Ve finále zasypeme lístky tymiánu.

„Když se tak pivečko pění, písnička daleko není“ (píjácká píseň Karla Jaromíra Erbena)

Couračka pivní sváteční

500 g kysaného zelí, 200 g uzené klobásy, 2 lžíce sádla, 1 cibule, hladká mouka, sůl, sladká paprika, kmín, ocet, 0,5 l kysané smetany, vývar z uzeného masa, 0,5 l světlého piva

Vývar z uzeného a pivko přivedeme do varu. Přidáme nadrobno nasekané zelí i s lákem, kmín, nadrobno nakrájené klobásy a vše vaříme doměkka. Na sádle osmahneme drobně nakrájenou cibuli, zasypeme sladkou paprikou, hladkou moukou a umícháme jíšku. Tuto zředíme studeným vývarem a přes cedník vlijeme do polévky. Promícháme, povaříme. Dochutíme solí, pepřem, případně i dokyselíme, Stáhneme z ohně, zalijeme kysanou smetanou a dále již nevaříme. Přílohou je tmavý chléb anebo brambory na loupáčku. Variantou je vydatná **píjácká couračka s uzeným kolenem**. Přísady: *500 g kysaného zelí, 3 lžíce sádla, hladká mouka, 1 cibule, 1 uzené koleno, sůl, pálivá paprika, 0,5 l kysané smetany, 1 l světlého piva ležáku.* Koleno rozsekneme na menší kusy a dáme vařit do mírně osolené vody. Měkké maso vyjmeme a do vývaru vložíme nadrobno nakrájené zelí

i s lákem. Na sádle umícháme jíšku z drobně nakrájené cibule, hladké mouky a papriky. Před dovařením zelí jíšku rozředíme studeným vývarem a přes cedník nalijeme do polévky společně s pivkem. Za občasného zamíchání chvíli povaříme. Nakonec přidáme maso z kolena nakrájené na kostičky, dochutíme solí a pepřem a zalijeme kysanou smetanou. Stáhneme z ohně a pod pokličkou necháme rozležet. Jíme s tmavým chlebem.

„Kde je pivovar, tam netřeba pekaře“ (moravské přísloví)

Kotlík hrachový s vinnou klobásou

500 g hrachu, 500 g vinné klobásy, 500 g brambor, 150 g mraženého hrášku, 1 cibule, 50 g slaniny, 1 pórek, 200 g mrkve, 1 lžíce oleje, 100 g chleba, 3 lžíce másla, sůl, polévkové koření, 1 l vody, 0,5 dl světlého ležáku

Cibuli a slaninu nakrájíme nadrobno, pórek pokrájíme na kolečka. Mrkev oloupeme, podélně rozčtvrtíme a nakrájíme na kousky. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. V hrnci na oleji opečeme slaninu a na ní osmahneme cibuli. Přidáme pórek, mrkev a brambory. Přilijeme vodu a vaříme dokud zelenina nezměkne. Poté vložíme klobásy. Přidáme loupaný hrách i hrášek a směs ještě 10-15 povaříme. Z chleba odkrojíme kůrku, střídku nakrájíme na kostičky a osmažíme na másle. Polévku osolíme, dochutíme polévkovým kořením a pivkem. Podáváme s osmaženým chlebem.

„Lepší z piva břuch, nežli z práce hrb!“ (stará hospodská průpovídka)

Polévka pivní Gramatyka

4 plátky oschlého tmavého chleba, 3 vejce, 30 g másla, 30 g cukru, 1 kelímek zakysané smetany, kmín, pepř, sůl, 1 l zvětralého piva (světlého, slabšího)

Pivko vaříme s chlebem nakrájeným na kostičky. Přidáme mletý kmín a sůl. Jakmile se chléb rozvaří, vše rozmixujeme do hladka. V misce rozkvedláme vejce, máslo, cukr a zakysanou smetanu. Vlijeme za stálého míchání do polévky. Opepříme. Skromnější verzí je **polévka žebrácká** – namísto piva je užita voda a místo zakysané smetana sladká.

„Moje zdravá vyživa, to je bůček u piva“ (Krakonošovo doporučení)

Polévka pivní krkonošská

5 lžic rozinek, 5 lžic perníku, cukr, ½ citrónu, 2 l světlého piva

Rozinky krátce povaříme ve vodě, scedíme a vložíme do pívka. Přidáme nastrouhaný perník, ochutíme cukrem a přidáme oloupaný, na plátky, nakrájený citrón. Uvedeme do varu a 5 minut povaříme. Z polévky sbíráme šlem. Necháme vychladnout. Ke studené polévce (na horách zvané rymbulice) přikusujeme chléb anebo brambory na loupáčku.

„Kdo svou krev vylévá, at' ji zase dolévá ... Češi když se napijou, ha, jak statně bojujou“ (z národních písní vlasteneckých)

Polévka pивní labužnická

2 dl drůbežího vývaru, 1 lžíce strouhaného sýra, 1 lžíce másla, 1 lžíce hladké mouky, 100 g směsi zeleniny, mletý pepř, koření chilli či feferonka, sůl, 5 dl světlého svijanského piva

V hrnci zlehka na másle osmahneme najemno nakrájenou zeleninu, zaprášíme moukou a zlehka ještě osmahneme. Přilijeme vývar, osolíme, rozmícháme a povaříme nahusto. Zalijeme pivem, převaríme, precedíme. Nakonec přidáme najemno nastrouhaný sýr. Připravit můžeme i **pивní polévku pikantní**, tentokrát z piva černého. *Ingredience: 4 krajíce tmavého chleba, 100 g anglické slaniny, 2 lžíce másla, 1 velká cibule, 4 stroužky česneku, 1 střední mrkev, 2 lžíce hladké mouky, 1 chilli paprička, 200 ml zeleninového či kuřecího vývaru, 100 g nastrouhané goudy, 200 g nastrouhaného čedaru, 250 ml smetany ke šlehání, sůl, pepř, worcester, chilli, 300 ml tmavého piva.* Z chleba odkrojíme kůrky s částí střídky a nakrájíme na menší kostky. Střídku rozdrobíme a zalijeme pivkem. V širší nádobě nasucho opečeme kostky chleba a odložíme na talíř. V hrnci necháme rozškvařit pokrácenou slaninu. Její opečené kousky vyjmeme, přidáme máslo a osmahneme nadrobno nakrájenou cibulku, česnek a nahrubo nastrouhanou mrkev. Zaprášíme moukou a spolu osmahneme, přisypeme pokrácenou chilli papričku, zalijeme vývarem. Rozmícháme, přilijeme pivko s chlebem a povaříme cca 20 minut. Přidáme slaninu, smetanu, goudu a polovinu čedaru. Rozmícháme, dochutíme solí, pepřem, chilli, worcesterem. Polévku rozdělíme na porce, zdobíme opečeným chlebem a zbylým sýrem.

„Desítka je podle mě tím nejlepším iontovým nápojem, který zatím lidstvo vymyslelo. Tam je všechno – výživa, vitaminy, ionty a ta trocha alkoholu je také prospěšná“
(Jan Pirk)

Polévka pивní Pivrcova se slaninou a čedarem

100 g slaniny, 100 g nastrouhaného čedaru, 1 l hovězího vývaru, 6 vajec, 0,5 l zakysané smetany, ½ lžička cukru, pepř, sůl, pažitka, 0,6 l světlé desítky

V nepřilnavém hrnci osmažíme slaninu pokrácenou na kostky. Přilijeme pivko a vývar. Necháme přejít varem. Vejce rozmícháme se smetanou a vešleháme do polévky. Již dále nevaříme. Na talíři dozdobíme nastrouhaným čedarem a posekanou pažitkou. Lenoši a chemici mohou namísto poctivého vývaru použít bujon, kostku zalít horkou vodou.

„Světovar“ když piješ, uvidíš jeho div: budeš spokojeným a též dlouho živ! Proto nepij jiných piv!“ (reklama na Plzeňský Světovar z Českého plzeňského pivovaru akciová společnost v Plzni)

Polévka pivní plzeňská

2 žloutky, 30 g másla, 0,15 l kysané smetany, lžíce hladké mouky, špetka cukru, sůl, muškátový květ, ocet, 200 g tvrdého chleba, 1 l světlého 10° piva (samozřejmě nikoli Gambrinusu a obdobných chemických europomyjí, resp. odpadu při výrobě piva)

Pivko zvolna vaříme a stále odebíráme tvořící se pěnu. V hrnku rozkvedláme smetanu, mouku, měkké máslo, sůl, muškátový květ a směs vlijeme do vařícího se piva. Necháme ještě přejít varem a podle chuti přidáme ocet. Když je mouka dobře provařená, stáhneme polévku z ohně. Přidáme žloutky, dobře je rozšleháme a polévku již nevaříme. Do připravených talířů rozdělíme chléb a chléb přelijeme horkou polévkou. Se žloutky pracuje také **pivní polévka podle Marie Janků-Sandtnerové**. Složení: *6 žloutků, 100 g cukru, 20 g másla, šťáva z ¼ citrónu, 1 l piva*. V hrnci umícháme pivko se žloutky a cukrem. Postavíme na plotnu a stále mícháme, až se prohřeje. Vařit se přitom nesmí! Poté přidáme máslo, vše promícháme a ihned podáváme. Lze přidat i šťávu z citrónu.

„V sedmém nebi býval obvykle až tak po desátém pivu“ (Lech Przeczek)

Polévka pivní s chlebem

30 dkg černého chleba, 40 dkg hovězího masa, 30 dkg kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel), 1 cibule, 2 vejce, ¼ l sladké smetany, kmín, mletý pepř a sůl, 4 dl světlého piva

Hovězí, zeleninu a cibuli uvaříme doměkka v osolené vodě. Na kostky pokrájíme chléb, zalijeme pivem a necháme rozměknout. Polévku přecedíme a do čistého vývaru přilijeme změkklý chléb s pivem a vše necháme rozvařit. Okmínujeme, přidáme rozšlehaná vejce a dle chuti osolíme. Nakonec zjemníme smetanou. Na **pivní polévku s krutony - adventní** potřebovat budeme: *0,5 l masového či zeleninového vývaru, 250 g zakysané smetany, 4 vejce, špetka mletého kardamomu, pažitka, špetka skořice, mletý pepř, cukr, sůl, 0,3 l světlé desítky + na rohlíkové krutony: 2 rohlíky den staré, 50 g másla*.

Startujeme krutony. Rohlíky nakrájíme a opečeme na másle. Do hrnce nalijeme vývar s pivem a necháme přejít varem. Polévku odstavíme z tepla a zamícháme do ní vejce se smetanou. Už dále nevaříme, dochutíme kořením, včetně špetky soli a cukru. Polévku servírujeme s krutony, a to posypanou čerstvě nasekanou pažitkou. Připravit je možné i **verzi slaninovou**. Oloupanou na kostky pokrájenou cibuli opečeme na malých kostičkách slaniny. Přilijeme pivo a vodu, přivedeme k varu a přidáme vývar. Ochutíme kmínem, majoránkou, pepřem. Vaříme asi 5 minut. Krutony zalijeme na talíři polévkou.

„Litovelské pivo je všeobecně uznáváno za jediné konkurenční s pivem plzeňským“
(reklamní slogan litovelský pivovar, který byl LP 1938 zažalován Prazdrojem, kterému
so označení moravská Plzeň nelíbilo)

Polévka pivní uzená z pivovaru Litovel

100 g uzeného bůčku, 3 mrkve, 1 celer, 100 g bílého zelí, 1 pórek, 100 g hub, 60 g tvrdého sýru, pepř, sůl, 1 l vody, 500 ml piva Litovel Moravan

Bůček nakrájíme na kostičky, osmahneme v hrnci. Zeleninu a houby očistíme, nakrájíme na kostičky, dáme k bůčku. Za míchání opečeme, zalijeme 1 litrem vody, dochutíme, poté vaříme, dokud vše nezměkne. Přilijeme pivko a necháme chvíli vařit. Posypeme sýrem.

„Po pivu se teprve člověk cítí, jak by se měl cítit před pivem“

(Jan Procházka a Stephen Leacock)

Polévka pivní z Chodska

8 plátků staršího tmavého chleba, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 1 l hovězího vývaru, sádlo, 3 vejce, sůl, pepř, kmín, 0,5 l piva

Ze 4 plátků chleba okrájíme kůrku, nakrájíme na kousky, opečeme na sucho na pánvi a zalijeme pivkem. Necháme odstát a rozmícháme. Další čtyři plátky chleba nakrájíme na kostičky a na pánvičce (nebo na plechu v troubě) opět nasucho opečeme. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli pokrájíme na kostičky a česnek prolisujeme. Na sádle orestujeme v hrnci cibuli, přelijeme hovězím vývarem a přivedeme k varu. Do vroucího vývaru přilijeme směs piva a chleba, dochutíme solí, pepřem, kmínem a prolisovaným česnekem. Do hotové polévky přimícháme rozšlehaná vejce a povaříme asi tři minuty. Porce polévky zdobíme nasekanou petrželkou a opečeným chlebem.

„Němci nemají soupeře v chlastu a Češi v žraní“ ... obyvatelé českých zemí „píjí pivo místo vína, nazývajíce je cerevisia, ježto se vaří z obilí (ex cerere)“

(Aeneas Silvius Piccolomini, později papež Pius II. – *Historie česká*)

Polévka s pivem a sýrem dýňová

1 máslová dýně, 1 lžíce olivového oleje, sůl, pepř, 2 lžíce másla, 1 cibule, 2 mrkve, 3 stroužky česneku, 400 ml kuřecího vývaru, 250 ml smetany, 250 g čedaru, tymián, 350 ml světlého piva

Dýni rozřízneme napůl a lžící odstraníme semínka. Půlky položíme na plech a vnitřek potřeme olejem. Osolíme, opeříme. Položíme řeznou stranou dolů na plech a pečeme při 200°C 25-30 minut, resp. dokud dýně nejde snadno propíchnout. Vydlabeme lžící dužinu a zbavíme ji slupky. Dýni dáme stranou. V hrnci na středním ohni rozpustíme máslo, přidáme cibuli a mrkev nakrájené na kostičky a restujeme několik minut, dokud

nezprůsvitní. Přidáme najemno nasekaný česnek a smažíme 1 minutu, dokud se nerozvoní. Přidáme vývar, smetanu, pivo a kousky dýně a za občasného míchání přivedeme k mírnému varu. Polévku rozmixujeme dohladka. Vrátime do hrnce a pokračujeme v mírném varu. Jakmile polévka začne bublat, snížíme teplotu na minimum a přidáme nastrouhaný sýr a mícháme, dokud se nerozpustí. Podle potřeby přidáme smetanu pro zředění. Osolíme, opepříme a podáváme s lístky tymiánu. V Německu je historicky oblíbená sýrová krémová polévka s pivem. Moderní variace přidává dýni. Tykev dodá barvu i chuť, a zároveň polévku odlehčí, ta přesto zůstává hřejivá a sytá.

„Po probuzení je lépe pít pivo než vodu. Pivo posiluje svalstvo a dodává tváři svěží vzhled, voda tělo naopak oslabuje“ (sv. Hildegarda z Bingenu)

Polévky s pivem středověké

Pivní polévka (15. – 16. století): *„Pivo nalej na smaženou cibuli a povař“*. Smetanová polívka (17. století): *„Vezmi hustou kyselou smetanu, nalej do ní pivo, rozmíchej a vař“*. Polívka slezská (17. století): *„Vezmi strouhaný chléb, kmín, čerstvé máslo a pivo a povař“*. Nařízení pána doktora Vinklera, jak se polívka pro žaloudek strojiti každodenně má (začátek 18. století): *„Vezmi dobré staré víno a něco více piva, do toho nadrob žitný chleba, ale aby to nebylo příliš husté. Od koření přidej tlučené hřebíčky, tlučenou skořici, nadrobno pokrájený muškátový květ, cukr a čerstvé máslo. Vše se musí dobře smíchat, aby to nebylo příliš husté, nýbrž k pití a užívání příjemné. Ráno se asi žejdlík (cca 0,5 l) nebo o něco víc nebo o něco méně užívati má“*. Posilující **polévka do kouta**. Přísady: 1 lžíce cukru, celá skořice, 2 žloutky, hladká mouka, 0,2 l mléka, 1 l tmavého piva. Pivko svaříme s cukrem a skořicí. Když přijde do varu, zahustíme ji sladkým mlékem se zakvedlanou hladkou moukou. Provaříme, necháme zchladnout a zašleháme žloutky. Polévka se posílala šestinedělkám – rodičkám do kouta. Magické novoroční účinky jsou přisuzovány **pivní polévce léčivé**. Suroviny: 2 lžíce husího sádla, 1 mrkev, 1 petržel, 1 celer, 1 cibule, 1 paprika, několik pálivých papriček, hladká mouka, sůl, pepř, kousek tvrdého sýra, silný slepičí vývar, 1,5 l světlého ležáku. Rozpustíme sádlo, přidáme na kostičky nakrájenou zeleninu i s cibulí a pod pokličkou cca 10 minut osmahneme. Zaprášíme moukou, osmahneme dorůžova a zalijeme vývarem ze staré slepice. Osolíme, opepříme, necháme 20 minut provařit. Přecedíme do čistého hrnce, mírně povaříme a do polévky přidáme nastrouhaný sýr (V Krkonoších hořčák – kozí sýr). Za stálého míchání necháme sýr rozpustit. Zalijeme pivem, necháme přejít varem. Stáhneme z ohně, přikryjeme pokličkou a necháme u tepla rozležet. Servírujeme s topinkami s česnekem, potřenými

husím sádlem. Na **chmelovou polévku** potřeba je 1 l vody, ½ kg chmelíčku, muškátový květ, bílá jíška, pepř, sůl. „Připravíme bílou jíšku, mladé oškrábané chmelové výhonky povaříme ve slané vodě a propasírujeme s tekutinou sítím. Osolíme, opepříme a přidáme trochu muškátového květu. Na másle pečené hrachové kuličky polévku skvěle ozvláštní“.



Rychlovky

„Každý chleba je tragickým příběhem obilí, které se mohlo stát pivem, ale nevyšlo to. Happy endy točíme uvnitř“ (lidová tvořivost na venkovní tabuli se šipkou gýčepu)

Bramboráky pivní

500 g brambor, 1 vejce, 3 stroužky česneku, 2 žampiony, 1 hrst sušené smažené cibule, 2 lžíce hladké mouky, 1 lžíce strouhanky, kmín, sůl, pepř, majoránka, olej, 100 ml světlého slabšího piva

Oloupané brambory a žampiony nastrouháme na hrubším struhadle. Přidáme vejce, prolisovaný česnek, cibuli, koření, pivko a nakonec mouku se strouhankou. Mouku dáváme postupně do požadované hustoty. Dochutíme a smažíme na oleji z obou stran do křupava. Místo žampionů lze přidat škvarky, anglickou slaninu či uzené maso. Vše nakrájené nadrobno. Pro pěknou barvu do těště kápneme citrónovou šťávu.

Kdo se chytřej narodí, tomu pivo neškodí“

(Vlastimil Pešek v hospodě U Henryho v Ulici No. 3504)

Brambory plněné

5 brambor, 1 balení kulatých olomouckých tvarůžků, 2 lžíce hladké mouky, mletá pálivá paprika, sůl, pepř, olej, 200 ml piva

Brambory omyjeme a uvaříme ve slupce v osolené vodě. Až vychladnou, nakrájíme je, i se slupkou, na kolečka silná cca 1 cm. Kolečka syrečků podélně rozkrojíme a vždy jedno vložíme mezi dvě kolečka brambor. Z pivka a hladké mouky vyšleháme těstíčko hustoty kapání do polévky. V něm namáčíme brambory a smažíme na oleji dorůžova. Posypeme špetkou papriky. Na **pivní brambory pečené v alobalu** je třeba: *1 kg brambor, 100 g cibule, 5 stroužků česneku, 1 pórek, sůl, pepř, grilovací koření, sójovou omáčku, parmezán, goudu, 2 dl tmavého piva*. Oloupané brambory nakrájíme na plátky, slaninu na nudličky. Slaninu opečeme na pánvi s pokrájenou cibulí, česnekem a pórkem. Zalijeme pivkem, krátce povaříme, okořeníme. Na alobal rozložíme brambory, přidáme směs. Vše zabalíme, aby nám nevytekla šťáva. Vložíme do trouby zapéct na 20 minut. Zazpívají nám **voňaví pivní skřiváci**. Suroviny: *1 kg brambor, 200 g tvarůžků, sůl, kmín, tuk, petrželka, trocha piva*. Brambory rozkrojíme na poloviny a nařízneme do kříže ze strany řezu. Urovnáme slupkou dolů na vymaštěný pekáč, osolíme, pokmínujeme a vložíme do horké trouby. Když jsou téměř upečené a pěkně se rozevřely, vložíme dovnitř i nahoru kousky syrečků, zalijeme pivkem a zprudka dopečeme. Zdobíme nasekanou petrželkou.

„In vino veritas, in pivo taky“ (neznámý filozof)

Buřty na pivu ala Roman Vaněk

8 špekáčků, 400 g cibule, 20 g česneku, 1 chilli paprička, 1 lžíce sádla, 3 snítky tymiánu, 2 bobkové listy, 2 lžíce rajského protlaku, 4 lžíce kečupu, 1 lžíce medu, sůl, pepř, 500 ml tmavého piva

Troubu rozejdeme na 200°C. Cibuli rozpůlíme a nakrájíme na půlměsíčky, česnek a chilli papričku na tenké plátky. V kastrolu na středním ohni rozejdeme sádlo, přidáme cibuli, česnek, chilli papričku a restujeme dozlatova. Přidáme tymián a bobkové listy a ½ minuty mícháme. Přidáme protlak a kečup a mícháme další 4 minuty. Přilijeme pivo a med, osolíme, opeříme, promísíme a necháme 4 minuty vařit. Špekáčky oloupeme, podélně rozpůlíme a vložíme do pekáče. Zalijeme hotovou směsí, vložíme do trouby a pečeme 15 minut. **Jan Punčochář** vynechává kečup, ale zařazuje i červený vinný ocet a třtinový cukr, který ponechává zkaramelizovat na cibuli. Do omáčky vmísí majoránku.

„Pivo! Myslíš si, že piješ, ale přitom jíš“ (neznámý filozof)

Buřty na pivu chalupářské

8 špekáčků, 2 lžíce sádla, 1 žlutá cibule, 2 červené cibule, 2 červené papriky, 3 stroužky česneku, 2 bobkové listy, 200 g rajčatového pyré (či plechovka drcených rajčat), 1 lžička sladké papriky, 1 lžíce cukru, 2 lžičky sušené majoránky, sůl, pepř, 500 ml tmavého piva Albrecht 12 % Kateřina

Podélně rozkrojíme buřty a na oblé straně nakrojíme do mřížky či spirálky anebo je nařízneme jako na oheň – klasické zářezy na obou koncích a ještě tři uprostřed. Na pánvi rozejdeme sádlo a špekáčky na něm orestujeme z obou stran, dokud nezískají krásnou křupavou kůrčičku (Případně tyto rozložíme na plech a dáme na 15 minut do trouby). V misce smícháme rajčatové pyré, pivo, prolisovaný česnek, majoránku, cukr, papriku. Papriky pokrájíme na proužky a přidáme do směsi. Cibuli nakrájíme na tenké plátky či klínky a vložíme do pekáčku. Opečené buřty rozmístíme na cibulový základ nařezanou stranou nahoru, přelijeme rajčatovou směsí, přidáme bobkový list. Pekáč dáme do předehřáté trouby na 180 °C a pečeme, dokud omáčka nezhoustne. Doporučováno bývá pečení zprvu pod pokličkou anebo alobalem a poté stejnou dobu odkryté. Podáváme s chlebem či grilovanou zeleninou. Omáčka vystačí i na více buřtů – dobré je dodržovat zhruba poměr 1 díl piva ku 1 dílu rajčat. Podobné jsou **buřty na pivu se zeleninou**. Složení: 4 špekáčky, 3 cibule, 3 papriky, 1 plechovka rajčat, 3 lžíce oleje, 1 lžička uzené papriky, 1 lžička mletého kmínu, špetka pepře, špetka chilli, lžička soli, 250 ml světlého

piva. Cibuli oloupeme a nakrájíme na půlkolečka široká 0,5 cm. Papriku omyjeme a nakrájíme na menší kousky. Špekáčky oloupeme, rozkrojíme na poloviny a nařízneme do mřížky. Rozehřejeme troubu na 180°C. Ve větším kastrolu rozehřejeme olej a buřty opečeme z obou stran dorůžova, což potrvá asi 5 minut. Poté je vyjmeme a odložíme na chvíli stranou. Z hrnce slijeme přebytečný tuk tak, aby na dně zůstaly asi 3 lžíce. Vrátime na oheň a vsypeme nakrájenou cibuli a papriku. Osolíme, opepříme, přidáme mletý kmín a chilli. Zeleninu orestujeme za občasného míchání dozlatova, potrvá to dalších 5 minut. Když je zelenina opečená, zmírníme plamen, vsypeme mletou uzenou papriku, krátce ji rozmícháme v horkém tuku a vše podlijeme pivkem. Přidáme plechovku drcených rajčat, promícháme a do hrnce vrátíme špekáčky. Vložíme do trouby a pečeme asi 25 minut, až špekáčky zezlátnou, zelenina změkne a omáčka se zredukuje. Variací jsou namátkou např. buřty na pivo s lečem, kde je využita i šalotka, cherry rajčátka, tymián, saturejka, sójová omáčka, dijonská hořčice (k potřetí špekáčků) anebo plátky slaniny. Další návody zmiňují přidání zeleného zelí nebo nakrájených brambor uvařených ve slupce.

„Andělíček a každý výčepák je archanděl Gabriel a andělíci roznášejí krásná piva, ale to nejsou piva, to je svatá Eucharistie“ (Bohumil Hrabal)

Buřty na pivu zapečené s nivou

10 špekáčků, 8 kozích rohů, 3 cibule, 250 g nivy, ½ sklenky kečupu, hořčice, ½ sklenky piva
Špekáčky podélně nařízneme, potřeme hořčicí. Naplníme kolečky cibule, plátky nivy a kousky kozích rohů. Naskládáme do pekáčku, zalijeme pivkem a kečupem. Zbyly-li nějaké ingredience, posypeme jimi špekáčky. Zapékáme přibližně 30 minut. **Buřty na pivu znojenské** připravíme z následujících ingrediencí: *500 g špekáčků, 150 g anglické slaniny, 5 sladkokyselých okurek, 1 větší cibule, 2 lžíce oleje, 2 dl kečupu, špetka ostré papriky, 0,5 l piva*. Špekáčky podélně rozřízneme do tří čtvrtin, rozevřeme je a naplníme dílkem cibule, řezem okurky a plátkem slaniny. Pekáček vymažeme olejem, přihodíme jemně pokrájenou zbylou cibuli, na kterou umístíme naplněné špekáčky, posypeme ostrou paprikou, vložíme do předehřáté trouby a krátce zapečeme, aby se cibule nespálila. Poté špekáčky podlijeme kečupem a pivem, dáme zpět do trouby a při střední teplotě dusíme ještě cca půlhodinky, až se z výpeku, kečupu a pivka utvoří hustá omáčka.

„Chlasej pivo, dlabej bůček a zakrátko budeš zase chlapík“

(Rychlé Pípy – Mirek Rumín, Jarka Ochmelka, Jindra Vožer, Gruzíňáček, Rychlopivko)

Bůček na pivu

1,5 kg vyššího bůčku s kůží, 2 cibule, 1 palice česneku, kmín, sůl, sádlo, 0,5 l světlého piva

Kůži na bůčku nařežeme do čtverečků. Maso ze všech stran osolíme a okmínujeme. Bůček přesuneme do pekáčku a na 20 minut dáme péci do trouby na 200° C. Během pečení maso občas otáčíme. Po 20 minutách podlijeme trochou piva. K masu přidáme pokrájenou cibuli. Dáme péci na dalších 20 minut na 150° C. Poté do zářezů vložíme česnek nakrájený na plátky, opět zalijeme pivem a na bůček položíme sádlo. Ještě jednou vložíme do trouby a na 200° C pečeme 10 minut. Bůček servírujeme teplý nebo studený. Variantou je **presovaný bůček se zelným salátem**, který již ovšem žádnou rychlovkou není. Suroviny: 1 kg bůčku, palička česneku, 2 feferonky, 2 lžíce kmínu, mletá paprika, sůl, pepř, 500 ml tmavého piva Svijanská Kněžna + na salát: 1 hlávka bílého zelí, 1 červená řepa, křen, sůl, cukr, ocet. Kůži na bůčku nakrájíme do mřížky. Maso prosolíme a vetřeme do něj prolisovaný česnek. V pekáčku bůček podlijeme pivkem, okmínujeme, přikryjeme. Velmi zvolna pečeme doměkka až 4 hodiny na 100°C. Upečený bůček potřeme prolisovaným česnekem a paprikou. Zabalíme jej do potravinové fólie. Balíček položíme na prkénko, zatížíme a stlačený ponecháme vychladnout. Podáváme studený, nakrájený na tenké plátky. Se zelným salátem. Syrové bílé zelí nakrouháme, spaříme vroucí vodou a propláchneme vodou studenou. Necháme okapat a promícháme s nahrubo nakrájenou uvařenou řepou a nastrohaným křenem. Dochutíme solí, cukrem a octem.

„Prvnímu doušku piva se nic na světě nevyrovná“ (John Steinbeck)

Eintopf kotlíkový

600 g mletého bůčku, 120 g klobásy, 150 g zelí, 150 g kukuřice, 80 g sádla, cukr, kmín, sůl, pepř, 100 ml světlého piva

Na sádle orestujeme kmín a přidáme mletý bůček rozmíchaný v pivku. Restujeme, až se pivo odvaří a maso rozdrobí. Přidáme kolečka klobásy, kysané zelí a kukuřici. Vaříme do změknutí masa. Podléváme vodou. Dochutíme solí, pepřem, špetkou cukru. Ve finále ponecháme tekutinu téměř vyvařit. Servírujeme přímo v rendlíku, s chlebem. Náročnější je **eintopf na černém pivu**. Složení: 700 g vepřové plece, 5 brambor, 3 mrkve, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 3 lžičky plnotučné hořčice, mořská sůl drcená, pepř, 3 snítky rozmarýnu, 1 plechovka tmavého piva. Cibuli nakrájíme na půlměsíčky, brambory oloupeme a nakrájíme na čtvrtky, mrkev nakrájíme na středně velké kousky, česnek nadrobno. Na dno pekáčku dáme cibuli, na ni kousky brambor a mrkve. Maso osolíme, opepříme, dáme na brambory s mrkví, posypem česnekem a podlijeme pivem, které nejprve smícháme s hořčicí. Přidáme rozmarýn, přikryjeme a dáme péct do předehřáté trouby na 180°C. Asi po 1 hodině maso obrátíme a ještě na další půl hodiny pečeme, dokud maso není měkké.

„Hlad přechlastáš, ale žízeň nepřezereš“ (české lidové moudro)

Fazole opilé

½ l hnědých fazolí, 1,5 l vody, 2 lžíce tuku, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 3 pálivé papričky, ½ lžičky mletého kmínu, 1 lžička soli, 0,4 l piva

Přes noc namočíme fazole, následně slijeme a znovu zalijeme vodou a pivkem, aby byly 2 cm pod vodou. Vaříme zvolna nepřikryté. Po 1 hodině zkontrolujeme a není-li dost vody, přilijete vařící vodu. Vaříme dalších 30 minut, případně vlijeme opět vodu. Až fazole změknou, přidáme ostatní ingredience a povaříme zvolna dalších 15 minut. Vodu udržujeme jen těsně nad hladinou fazolí. Fazole jsou uvařené, když jsou měkké a krémové – nikoli rozvařené, měly by podržet tvar. Výsledkem je trocha vody s fazolemi. Chceme-li tekutinu hustší, jednoduše šťouchneme do fazolí mačkačem na kaši.

„Tak dlouho se chodí se džbánem pro pivo, až dojdou peníze!“ (neznámý autor)

Fazole pečené na pivu

400 g bílých fazolí (plechovka), 200 g sušené slaniny, 4 cibule, 2 stroužky česneku, 3 lžíce jablečného octa, 1 lžíce melasy, 4 lžíce rajčatového protlaku, 2 lžíce dijonské hořčice, 2 lžíce olivového oleje, chilli sušené, sůl, mletý pepř, 375 ml tmavého piva Xantho ze Žatce

Troubu předehřejeme na 200°C. V kastrolu opékáme na středním plamenu slaninu pokrájenou na nudličky. Vyjmeme děrovanou sběračkou a dáme okapat na papírové utěrky. Do nádoby přidáme olej, cibuli nakrájenou nahrubo a opékáme za stálého míchání cca 8 minut dorůžova. Přihodíme drcený česnek a mícháme další minutu. Přidáme propláchnuté a scezené fazole, pivko, ocet, melasu, protlak, hořčici, chilli, sůl a pepř. Promícháme, vmícháme slaninu a přivedeme k varu. Přendáme do trouby a pečeme do zhoustnutí zhruba 30-40 minut. Podáváme s pečivem a nakouřeným pivem.

„Když se žena zamiluje do podvazků, může se to rovnat lásce k pivu u mužů“

(Helena Schmoranzová)

Fondue pивní

350 g sýrů – mix (niva, hermelín, ementál, pivas), 200 ml smetany (minimálně 30%), 300 ml plnotučného mléka, čerstvé bylinky (tymián, šalvěj, hladkolistá petržel, libeček), rozličné druhy pečiva k namáčení, pepř, olivový olej, 300 ml tmavého piva

Pivko přivedeme k varu, přidáme nastrouhané sýry a krátce zavaříme. Přidáme mléko a vaříme do úplného rozpuštění sýrů. Zjemníme smetanou, dochuťíme bylinkami, pepřem. Pečivo pokrájíme na hranolky, pokapeme olivovým olejem a dáme zapéct do trouby. Rozpuštěné sýry přelijeme do předehřáté misky. Hranolky pečiva namáčíme do omáčky.

„Pivo je největším vynálezem v historii lidstva. Uznávám sice, že kolo bylo také skvělé, ale zdaleka se tak dobře nehodí k pizze“ (Dave Barry)

Hermelín s černým pivem a karamelizovanou cibulkou

4 kusy Sedlčanského Hermelínu s grilovacím kořením, 2 bílé cibule, 500 ml tmavého piva

Cibuli pokrájíme na tenká kolečka a dáme nasucho restovat na tál grilu. Po chvíli restování změkklou cibulku zalijeme pozvolna pivkem a necháme ji zkaramelizovat. Cibulka do sebe natáhne nasládlou chuť piva. Takto připravenou cibulkou můžeme poklást každý z hermelínů. Můžeme však také hermelíny podélně rozříznout, proložit je zkaramelizovanou cibulkou a dát zabalené v alobalu na gril a ještě cca 8 minut grilovat.

„Lepší pivo v žaludku nežli voda na plicích“ (Jára Cimrman)

Houby v pivním těstíčku

500 g směsi lesních hub (bedla vysoká, křemenáč osikový či borový, hříbky atp.), 1 stroužek česneku, 2 vejce, šťáva z 1 citrónu, 100 g hladké mouky, 2 lžíce přepuštěného másla, sůl, mletý pepř, olej, 200 ml světlého piva + na dip: 300 g řeckého jogurtu, 200 g zakysané smetany, 3 lžíce oblíbených nasekaných bylinek, 1 stroužek česneku

Očištěné plody lesa rozpůlíme. Citrónovou šťávu opeříme a smícháme s prolisovaným česnekem. Houby v ní marinujeme. Oddělíme žloutky od bílků, žloutky smícháme s pivkem, bílky osolíme a ušleháme z nich sníh. Tento smísíme s moukou a rozpuštěným máslem a se žloutky spojíme do hladkého těstíčka. Houby lehce poprášíme moukou, obalíme v těstíčku a smažíme je v rozpáleném oleji na pánvi ze všech stran. Jíme s dipem připraveným z jogurtu, smetany, nasekaných bylinek, prolisovaného česneku, soli a pepře. Variací jsou **hříbky v pivním těstíčku ala Albert** (Nikoli Bertík, nýbrž řetězec). Hříby očistíme, pokrájíme na plátky, mírně osolíme a obalíme v hladké mouce. Do vychladlého másla vyšleháme žloutky a mouku. Přilijeme pivko (spíše světlé), osolíme, opeříme. Následně vmícháme tuhý sníh z bílků. V pánvi rozpálíme dostatek tuku, aby hříby mohly plavat. Pomocí vidliček kousky hub obalujeme v těstíčku a opékáme na pánvi. Odkládáme na papírový ubrousek, k odsátí tuku. Podáváme se šťouchačkami.

„Kdyby přešlo pivo, vymysleli by lidé vodu“ (Jiří Suchý)

Játra husí dušená na pivu

500 g husích jater, 40 g sádla, 20 g cibule, 30 g slaniny, petrželka, sůl, pepř, 200 ml tmavého piva

Na hlubší pánvi rozpustíme sádlo, přidáme slaninu nakrájenou na kostičky a cibuli. Na zpěněnou cibuli vložíme játra vcelku a opečeme. Poté játra postupně podléváme pivkem

a pod pokličkou dusíme doměkka. Hotová játra vyjmeme a ponecháme vystydnout. Podáváme nakrájená na kousky, zdobená snítkou petrželky. Zkusit můžeme **játra kuřecí s pivní plackou**. Připravíme si: *500 g kuřecích jater, 1 cibuli, 3 stroužky česneku, 5 snítek tymiánu, hrst pažitky, 20 g másla, 250 g hladké mouky, 100 ml vody, sůl, pepř, 200 ml světlého ležáku*. Uděláme těsto z hladké mouky, vody a 100 ml piva. Řádně prohněteme, necháme ½ hodiny uležet v lednici. Poté vyválíme tenké placky. Rozehřejeme pánev s máslem a orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli a po chvíli i pokrájený česnek. Přidáme očištěná a najemno nakrájená játra promísená s bylinkami a vše restujeme cca 4 minuty. Následně podlijeme zbytkem piva, ponecháme zredukovat a rychle přesypeme do velké mísy. Placky vkládáme na rozpálenou pánev ihned, jak z ní sundáme játra. Placky vysmažíme dozlatova, naplníme teplými játry a zasypeme šnytlíkem.

„V tom právě spočívá léčebnej účinek piva, že vás při něm nic nenapadá“

(Vladimír Páral)

Játra telecí pavlovická

500 g telecích jater, 30 g slaniny, 30 g másla, 20 g kečupu, 40 g žampionů, 3 lžičky zakysané smetany, 1 citrón, kapary, worcester, olej, sůl, pepř, 0,5 dl tmavého piva

Játra a slaninu pokrájíme na plátky a opečeme na tuku. Přihodíme žampiony a orestujeme. Přidáme kečup, pivko, kapary a zakápneme worcesterem. Játra přeložíme na talíř a ozdobíme citrónem se zakysanou smetanou. Podáváme s opečenými brambory. Přibalme recept na **játra vepřová na pivo**. *Ingredience: 500 g vepřových jater, 150 g anglické slaniny, 100 ml vývaru (anebo vody), 3 lžičky worcesteru, 2 lžičky oleje, 1 cibule, 2 stroužky česneku, ½ papriky, 1 lžička sezamových semínek, ½ lžičky kmínu, libeček, pepř, sůl, 100 ml tmavého piva*. Játra opláchneme, osušíme, nakrájíme na plátky. Okraje malinko nařízneme a játra z jedné strany zlehka opepříme a posypeme kmínem. Slaninu a papriku nakrájíme na silnější špalíčky, cibuli na půlměsíčky. Na pánvi na oleji prudce osmažíme nakrájenou slaninu. Přidáme cibuli, 3 minuty restujeme a poté vše z pánve vybereme a dáme stranou. Na pánev do výpeku přidáme lžičku oleje, přisypeme semínka a necháme je necelou 1 minutu opéct. Ihned přidáme plátky jater a prudce je opečeme 1 minutu z každé strany. Poté podlijeme vývarem (nebo vodou) a pivkem. Přidáme worcestrovou omáčku, prolisovaný česnek, slaninu s cibulí a nakrájenou papriku. Vše zlehka promícháme a přiklopené poklicí dusíme slabým varem 10 minut. Ke konci posypeme nasekaný libeček. Přílohou je pečivo či opečené brambory. Ještě jednodušší jsou **játra v pivní šťávě ala Jirka Babica**. *Přísady: 300 g vepřových jater, 2 cibule, 2 jarní*

cibulky, 1 červená paprika, 1 lžíce hladké mouky, petrželka, sůl, pepř, olej, 1 sklenka piva. Játra nakrájíme na nudličky, posypeme moukou a opečeme na oleji v rozpálené pánvi. Přihodíme na plátky nakrájenou cibuli, cibulky a papriku. Osolíme, opepříme. Přidáme petrželku a zalijeme pivkem. Trošinku necháme odvařit a servírujeme třeba s rýží.

„Je stejně krásně jako bylo vloni, a kromě piva zas i lípy voní“

(Jiří Hásek alias J. H. Krchovský)

Játra vepřová s hruškami podušenými v pivu

400 g vepřových jater, 2 hrušky, 6 hřebíčků, čerstvý zázvor 2 cm, 2 lžíce másla, 1 lžíce třtinového cukru, olivový olej, sůl, pepř, tymián, 2 krajíce chleba, 100 ml pšeničného piva

Hrušky umyjeme (loupati netřeba), nakrájíme na plátky a vykrájíme jadřince. Zázvor očistíme, nastrouháme. V pánvi rozežřejeme máslo, vložíme hrušky, přidáme cukr, zázvor, hřebíček a zalijeme pivkem. Pomalu podusíme, dokud hrušky nezměknou a tekutina se nezredukuje na hustší omáčku. Játra očistíme a pokrájíme na větší kusy. Na pánvi rozežřejeme olej a játra zprudka krátce orestujeme. Krajíce chleba nasucho opečeme, navršíme na ně játra, trochu osolíme. Přidáme hrušky, přičemž nešetříme omáčkou. Vše navrch zasypeme snítky čerstvého tymiánu a čerstvě namletým pepřem.

Játra vepřová s karamelizovanými jablky vyžadují: *800 g vepřových jater, 50 g přepuštěného másla, namletý černý pepř, ždibec soli + na jablka: 4 moučná jablka, 30 g másla, 50 g hnědého cukru, tymián, pepř, sůl, 200 ml pšeničného či tmavého piva.* Jablka oloupaná a zbavená jadřinců nakrájíme na čtvrtky. V pánvi rozpustíme máslo a jablka opečeme. Zasypeme cukrem. Po rozpuštění cukru přilijeme pivko, přidáme tymián, pepř a dusíme do měkka. Játra zprudka opečeme na přepuštěném másle a ponecháme cca 10 minut odležet na teplém místě (**Přepuštěné máslo** získáme takto: Máslo rozpustíme při maximálně 80°C, necháme táhnout pro odpaření vody, průběžně z povrchu sbíráme bílou pěnu, hotové necháme vystydnout a uchováváme v lednici). Následně dopečeme 5 minut v troubě na 180°C. Sestavu jater & jablek servírujeme s bramborovou kaší.

„Vino zahřívá, pivo léčí“ (lidová zkušenost)

Klobása vinná se zeleninou na černém pivu

600 g vinné (anebo smetanové) klobásy, 2 lžíce rostlinného oleje, 2 cibule, 50 g uzené slaniny, 2 stroužky česneku, 2 červené papriky, 100 g krájených konzervovaných rajčat, 2 lžíce kečupu, 1 lžička soli, 1 lžička mleté uzená papriky, pepř, 250 ml tmavého piva

Vinnou klobásu rozdělíme na 5 kousků, stočíme šneky a zpevníme je párátky. Předehřejeme troubu na 200 °C. V pánvi vhodné do trouby rozežřejeme lžící oleje a

opečeme šneky dozlatova z obou stran, poté je vyndáme na talíř. Do pánve vlijeme další lžíci oleje a přidáme cibuli nakrájenou na proužky, slaninu na kostičky, česnek na plátky a papriku na kostky. Restujeme, až cibule lehce zezlátne. Mezitím v misce prošleháme pívko, sekaná rajčata, kečup, sůl, pepř, uzenou papriku. Na orestovanou zeleninu vyložíme šneky a zalijeme omáčkou. Pečeme asi 25 minut, až omáčka zhoustne.

„Ať je jaro nebo zima s Holbou je to vždycky psina“ (Hanušovický slogan)

Klobása zapečená v pivu

Nožičky klobásek rozkrojíme na půlky. Oloupanou cibuli nakrájíme na kolečka. Pívko (5 dl polotmavé Holby Šerák) rozmixujeme s kečupem a ostrou hořčicí. Do vymaštěného pekáčku nalijeme menší množství rozmixované směsky. Pokládáme do ní klobásy řezem dolů. Obložíme beranými rohy, posypeme cibulí. Zalijeme zbytkem pivní směsi a pečeme v dobře vyhřáté troubě, dokud směs nezačne karamelizovat. Prubnout můžeme **pivní klobásy na pánvi**. Suroviny: *2 paprikové klobásy, 1 cibule, 2 rajčata, 1 stroužek česneku, 2 lžíce sladkého kečupu, 1 lžička medu, sůl, pepř, olej, 0,25 l tmavého piva* Rozkrájíme klobásy na menší špalíčky, cibuli na měsíčky, rajčata na kostičky. Na pánvi rozpálíme trochu oleje a opečeme klobásy s cibulí. Přihodíme rajčata, prolisovaný česnek, osolíme, opepříme. Přidáme kečup. Zalijeme pivkem, přidáme med. Promícháme a pod poklicí povaříme, dokud se chutě nespojí. Což činí asi 20 minut. Variantou je i **ostravská klobása na pivu**. Složení: *4 ostravské klobásy, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 100 ml kečupu (nebo protlaku), 2 lžíce oleje, 250 ml tmavého piva*. Cibuli o česnek oloupeme, nasekáme nadrobno. Klobásu nařízneme mělkými zářezy. V pánvi rozehřejeme olej, přidáme klobásy a opečeme z obou stran dozlatova. Dáme stranou, přidáme cibuli s česnekem, osolíme, opepříme a opečeme dozlatova. Přidáme pívko, kečup, vložíme klobásy a podusíme cca 15 minut do zhoustnutí. Podle potřeby podléváme pivem.

*„Kdo pil umřel – kdo nepil taky, ale kdo pije náš májový ležák, tomu se umřít nechce“
(Bohumil Hrabal)*

Kosmatice v pivním těstíčku

4 bezinkové květy, olej + na těstíčko: 2 vejce, špetka kypřícího prášku do pečiva, 3 lžíce pšeničné mouky hladké, 2 lžíce mléka, 1 lžička mleté papriky, špetka majoránky, 2 stroužky česneku, 50 g sýra typu parmezán, lžička hořčice, sůl, 0,5 l světlého piva

Květenství bezu i se stopkou řádně otřepáme, abychom je zbavili případných broučků. Vejce vyšleháme se solí podle chuti. Přidáme papriku, majoránku, drcený česnek, pepř, případně i hořčici či nastrohaný sýr (obé lze vynechat). Nezapomeneme však na pívko

a všechno důkladně promícháme. Směs zahustíme podle potřeby hladkou moukou (a případně i mlékem) na středně husté těstíčko. V těstíčku namáčíme květy. Můžeme je šikovně držet za stopku. Na pánvi rozehřejeme větší množství oleje. Je lepší, když kosmatice plavou, aby se osmažily rychle a stejnoměrně. Květy vkládáme do rozpáleného oleje (i tady pomůže stopka) a krátce, 2-3 minuty, je smažíme dozlatova. Podáváme poprášené práškovým cukrem, anebo ke kosmaticím servírujeme bílý jogurt rozmíchaný se solí a česnekem. Slanou verzi lze doplnit bramborami anebo kaší. V těstíčku můžeme smažit nejenom květenství, nýbrž i maso.

*„A to jsme ještě nebyli U Pinkasů. Tam je výčepní, ten to pivo teda úplně hejčká“
(Josef Ledvina ve filmu *Adéla ještě nevečeřela*)*

Kuře na pivu s rozinkami ala Pinkasovi

1 kuře, 50 g rozinek, 2 bobkové listy, 3 cibule, 10 plátků anglické slaniny, 1 lžíce másla, sůl, pepř, olej, 0,5 l světlého piva

Rozinky namočíme do piva. Ptáka naporcujeme, osolíme, opepříme, vložíme do pekáče a potřeme olejem. Překryjeme slaninou. Přidáme bobkové listy, nakrájenou cibuli a podlijeme částí pívka. Posypeme rozinkami a pečeme v troubě na 180°C. Přiléváme zbylé pivo. Před koncem pečení slaninu přendáme z kuřete do šťávy, maso potřeme olejem a zvýšíme teplotu shora, aby zezlátla kůžička. Hotovou šťávu, která by měla připomínat sirup, zjemníme máslem. Jako příloha poslouží zelný salát a bramborové placky. S rozinkami vaří **pivní kuře Nadě Konvalinková**. *Ingredience: 1 kuře, 5 cibulí, kousek másla, 1 houska, půl sáčku hrozinek, sůl, pepř, 2 dl světlého piva.* Cibuli pokrájíme nadrobno, na másle dozlatova osmažíme. Kuře naporcujeme, osolíme, opepříme, opečeme na cibulce a dusíme v ní do měkka. Poté maso vyjmeme a chvíli grilujeme, aby vznikla kůřička. Do pívka namočíme na kostičky nakrájenou housku a přidáme k rozdušené cibuli, stejně jako předem namočené hrozinky. Omáčku ještě chvíli povaříme. Maso navrátíme do husté omáčky a podáváme s pečivem. Rozinky lze využít i na přípravu **krůtích prsou na pivu a rozinkách**. *Suroviny: 600 g krůtích prsíček, 1 cibule, olej, 1 lžíce strouhanky, 2 lžíce rozinek, pepř, sůl, ořechy mix, slanina, 0,5 l světlého ležáku.* V hrnci rozpálíme tuk a osmahneme na něm dozlatova drobně nakrájenou cibuli a slaninu. Maso osolíme, opepříme a vložíme do hrnce, podlijeme trochu vody a pivkem. Dusíme doměkka. Do vzniklé šťávy přisypeme strouhanku a rozinky předem namočené v pivu. Dále ořechy a máslo. Ještě chvíli povaříme. Servírujeme s bramborovými noky.

„V pivu je všecko, i maso“ (Ivo Pešák, lovící mouchu z piva)

Krkovice pikantní

500 g vepřové krkovice, 4 kuličky jalovce, drcený kmín, 2 cibule, 2 stroužky česneku, sádlo, sůl, 250 ml tmavého piva

Nakrájíme maso na plátky, mírně naklepeme, osolíme, pokmínujeme. Pekáč vymažeme sádlem a vložíme kolečka nakrájené cibule a na plátky nakrájený česnek. Na zeleninu položíme krkovičičku a vše zalijeme pivkem. Pečeme v předehřáté troubě při 220°C zhruba 80 minut. Doléváme pivo. Před pečením lze krkovičičku marinovat v **pivní marinádě** ze 300 ml tmavého piva, 4 lžic oleje, 1 lžice medu, 2 stroužků česneku, tymiánu. Anebo z 200 ml tmavého piva, 4 lžic oleje, 2 lžice jablečného octa, 2 lžic sójové omáčky, 1 lžičky hořčice, 2 lžiček sušeného česneku, 1 lžičky mleté sladké papriky, ½ lžičky mletého kmínu, špetky pepře, ½ lžičky chilli, 1 jemně nasekané cibule. Upéci možno i **pivní krkovičičku na medu a hořčici**. Složení: 4 plátky krkovice, 1 cibule, 4 stroužky česneku, 2 lžice hořčice, 2 lžice medu, 1 lžice oleje, oregano, tymián, rozmarýn, sůl, pepř, 250 ml tmavého piva. Med, hořčici, olej a bylinky smísíme. Nakrájenou cibuli a česnek poklademe na dno pekáčku. Na cibuli položíme maso a potřeme směsí. Opepříme. Podlijeme pivkem, přiklopíme a vložíme do trouby předehřáté na 200°C. Po 45 minutách odklopíme a ponecháme dopéči dozlatova. Podáváme s kaší bramborovou anebo bramborovo-dýňovou. Pivní krkovičičku lze připravovat též na grilu. Marinádu vymícháme z koření, plnotučné hořčice, oleje, soli, piva (nejlépe černého). Marinádu lze připravit i smícháním nahrubo nasekané cibule s pivkem, solí, pepřem, hořčicí, cukrem. Další návod na **pivní marinádu** zní: Rozmačkáme česnek a smícháme s pepřem, kari, provensálským kořením, olejem. Přidáme sůl, hořčici, sójovou omáčku. Vše podle chuti. Promícháme. Do marinády vkládáme maso a necháme v chladu nejlépe přes noc marinovat. 2 hodiny před grilováním do směsi přilijeme pivo.

„Náboženství se střídají, pivo a víno zůstávají“ (Harvey Allenová)

Křidélka pikantní

1 kg kuřecích křídel, 6 lžic olivového oleje, 1 lžice třtinového cukru, 2 stroužky česneku, ½ lžičky mletého římského kmínu, 1 lžička garam masaly, sůl, pepř, 3 lžice kečupu, špetka mletého chilli, 1 lžička citrónové kůry, 300 ml světlého piva

Křídla dáme do mísy, osolíme, opepříme. Přidáme všechny další ingredience, kromě piva, a promícháme. Maso ponecháme pár hodin marinovat. Následně jej rozložíme do pekáčku, podlijeme pivkem a upečeme při 180°C do zezlátnutí. V průběhu pečení přeléváme výpekem. Hotová křidélka podáváme s dipem. Můžeme použít zakysanou

smetanu smíchanou s česnekem a bylinkami anebo jogurt s rozmixovanou mátou. Variantu reprezentují **křidélka divoká**. *300 g kuřecích křídel, sůl, mletý pepř, olivový olej, 1 smetana na šlehání 33 %, 100 ml polotučného tvarohu, 60 g tvrdého sýra, ½ lžičky mleté pálivé papriky, ½ lžičky chilli koření, 2 lžíce medu, 1 citrón, 200 ml tmavého piva*. Křídla omyjeme, usušíme. Smícháme olivový olej, pepř, sůl, mletou pálivou papriku, chilli koření, med, citrónovou šťávu a černé pivko. Ve směsi necháme křídla marinovat přes noc, resp. 1-2 dny. Druhý den křídla zprudka grilujeme po všech stranách. Servírujeme s dipem, který připravíme tak, že smícháme tvaroh, smetanu, nastrouhaný tvrdý sýr a sůl. K tomu doporučujeme čerstvou zeleninu. Další možností je připravit marinádu smícháním pouze černého piva, najemno nakrájené cibule, medu a mletého chilli.

„Život je příliš krátký na to, abychom pili levné pivo“ (česká lidová moudrost)

Křidélka v pivní omáčce ala Lád'a Hruška mixnutý Jirkou Babicou

6 kuřecích křídel, olej, 6 lžic kečupu, 2 stroužky česneku, 1 lžíce octa, 2 cibule, majoránka, bazalka, pepř, sůl, 250 ml světlého piva

Křídla osolíme, opepříme. 1 česnek utřeme, 1 s cibulí nakrájíme nadrobno. Křídla zprudka opečeme na rozehřátém oleji, dochutíme utřeným česnekem, majoránkou, tymiánem, bazalkou. Přidáme nakrájenou cibuli, podlijeme trochou vody a dusíme 15 minut. Rozmícháme pivko s kečupem a vlijeme ke křidélkům. Vložíme do trouby a pečeme doměkka při 200°C. Když je hmota měkká a omáčka zčásti vypečená, přidáme zbylý česnek a již pouze prohřejeme. Jiří Babica připravuje kuřecí **křidélka na pivo černém**. Třeba jsou *kuřecí křidélka + na marinádu: 2 lžíce kečupu, 2 lžíce sójové omáčky, 1 lžíci medu, 1 lžíci rajčatového protlaku, 1 lžičku steakového koření (či harissy), mletý barevný pepř, 200 ml tmavého piva*. Ze všech surovin uklohníme marinádu. Křidélka omyjeme, osušíme, dáme do pekáčku. Zalijeme marinádou. Přikryjeme potravinovou fólií a dáme na 2 dny uležet do lednice. Z lednice vyndáme 2 hodiny před pečením a ponecháme na pokojové teplotě. Pečeme dozlatova v předehřáté troubě na 160°C.

*„Den má 24 hodin. Do jedné bedny se vejde 24 piv. To nemůže být náhoda!“
(Stephen Wright)*

Kuře na pivu s gorgonzolou a grilovanou polentou

500 g kuřecích prsou, 150 g gorgonzoly piccante (či dolce), tymián, pepř, sůl, panenský olivový olej, kompotovaná broskev (pro fajnové šmekry), polenta, 100 ml světlého piva

Kuře nakrájíme na kostičky, osolíme, opepříme. Na pánev nalijeme 2 lžíce oleje a řadra dozlatova orestujeme. Podlijeme pivkem a povaříme několik minut, nežli se šťáva úplně

vypaří. Přidáme gorgonzolu nakrájenou na kostičky a lístky tymiánu. Na mírném ohni dále vaříme a mícháme, dokud se sýr nerozpustí. Servírujeme horké, dozdobené pár kousky syrové gorgonzoly. Polentu nakrájíme na plátky a v troubě ugrilujeme.

„Jaký je rozdíl mezi pivem a močí? Asi pět minut“ (GenAI Microsoft Copilot)

Kuře opilé podle GenAI (Microsoft Copilot)

1 celé kuře, 2 lžíce olivového oleje, 1 lžička mleté papriky, 1 lžička sušeného tymiánu, 1 lžička sušeného rozmarýnu, sůl, čerstvě mletý černý pepř, 4 stroužky česneku, 1 cibule, plechovka (330 ml) světlého ležáku

Předehřejeme troubu na 180°C. Kuře omyjeme, osušíme. V misce smícháme olivový olej, papriku, tymián, rozmarýn, sůl a pepř. Směsí potřeme kuře zvenku i zevnitř. Do břišní dutiny vložíme otevřenou omytou plnou plechovku piva, česnek nasekaný nadrobno a cibuli pokrájenou na kousky. Kuře stabilně usadíme na plechovku. Nasadíme jej břišní dutinou na plechovku piva, tak, aby váha byla na stehnech a plechovce, křídla přetočíme dozadu. Pečeme v předehřáté troubě. Pečeme asi 1 a půl hodiny, nebo dokud není kuře zlatavé a šťavnaté. Kuře takto připravené má krásně křupavou kůrku a maso šťavnaté díky pivu, které se během pečení vypařuje a uvnitř kuřete vytváří páru. K radám GenAI lze k originálnímu receptu **Beer Can Chicken** dodat, že využíváno bývá i BBQ koření (rozemleté a vmasírované do ptáka) či tmavý třtinový cukr. Krk kuřete lze ucpat 1/4 citrónu, aby neunikala žádná pára. Kuře má být upečené, když termosonda ukazuje na stehnu i prsou 77°C. Případné grilování trvá 90-120 minut. Namísto plechovky ležáku lze použít plechovka cideru. Varování: Po vytažení z grilu bude plechovka sakra horká!

„Hovno, dám si ještě jedno – příští život nebude“ (Jezevec)

Lečo nikaragujské podle Bertíka

200 g slaniny, 200 g klobásy, 2 cibule, 3 červené papriky, 300 g rajčat, 3 stroužky česneku, 1 chilli paprička, 1 lžíce sladké papriky, 1 lžička pálivé papriky, zeleninový vývar, sůl, čerstvě namletý pepř, hrst petrželky, 2 vejce, skořice, 0,25 l piva

Na hlubší pánvi opečeme na středním plamenu slaninu nakrájenou na kostičky do světlehněda. Přihodíme pokrájenou cibuli a za stálého míchání orestujeme. Přidáme prolisovaný česnek, kolečka ostřejší klobásy, nakrájenou čerstvou papriku a přisypeme i papriku sladkou a pálivou. Řádně promícháme a přidáme na kostky pokrájená rajčata. Po 5 minutách míchání přilijeme pívko, které bude pěnit. Zamícháme, snížíme teplotu a varnou nádobu zakryjeme pokličkou. Necháme povařit asi 15 minut, dokud zelenina

nezměkne a nezredukuje se objem tekutiny. V případě potřeby dolijeme zeleninovým vývarem či naředíme studeným pivkem. Vyznavači maďarského originálu leča pouze dopepří plus dosolí. Česká verze leča velí před dokončením vmíchat rozšlehané vejce. Ve finále posypeme nasekanou petrželkou. V **leču loštickém** přisypeme k podušeným rajčatům a paprikám kousky tvarůžků, které rozpustíme a završíme vmícháním vajec. Dietní **lečo de luxe** namísto klobásy a slaniny používá pražskou či krutí šunku, rajčata konzervovaná a používá ještě majoránku a tymián. A coby přílohu bílou veku. Někdo k zesílení chuti přidává rajčatový protlak, případně tento krátce opečený v horkém tuku. Další možností je přidání cukety, pak ale již bez vajec. Anebo připravit lečo také s červenými fazolemi – namočenými den předem a následně v osolené vodě uvařenými doměkka anebo s využitím fazolí sterilizovaných. Uvařené fazole se přihazují až na závěr. Bertíkova nikaragujská verze si žádá před dokončením přidat skořici. Spousta. Když myslíme, že jsme to s množstvím skořice již přehnali, tak musíme dát ještě jednu tolik. Originál receptu z Nicaragui přidává ještě cukr (hodně cukru), který nechává zkaramelizovat. Variantu „*co dům dal*“ reprezentuje **selská pánev podle Bertíka**. Což je vlastně lečo s volskými oky. Špek, cibule, paprika, rajčata, klobása anebo párek, sýry (včetně nivy či syrečků). Na směsku rozklepneme vejce a zasypeme sýrem.

„Osmý den stvořil Bůh pivo... a od té doby ho nikdo neviděl“ (náboženské dogma)

Mozeček telecí s remuládou

1 telecí mozeček, 1 citrón, 4 vejce, sklenice majonézy, 1 cibule, kyselé okurky, petrželová nať, hladká mouka, olej, světlé pivo podle potřeby

Mozeček uvaříme ve vodě s citrónem. Uvařený zbavíme blan a pokrájíme na plátky. Z mouky, žloutků a pivka ušleháme těstíčko. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, který zvolna přimícháváme do těstíčka. Cibuli, okurky a petržel nasekáme najemno a smícháme s majonézou. Do této omáčky přidáme nakrájený mozeček. Tento ochucený omáčkou máčíme v těstíčku a smažíme na rozpáleném oleji. Mozeček jíme teplý s kaší, chutná ale i studený. Zůstaňme u telecího: **telecí játra na estragonu**. Ingredience: *1 kg telecích jater, 3 cibule, 3 lžíce másla, 0,3 l smetany, 3 lžíce libečku, 3 lžíce estragonu, 0,5 l světlého piva*. Den předem namočíme nasekaný estragon do piva. Játra očistíme od blan a nakrájíme na stejnoměrné kousky. V kastrole rozpustíme část másla a na něm orestujeme játra. Mírně osolíme. V dalším kastrolu na zbylém másle osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli. Opepříme, osolíme. Játra zalijeme polovinou pivka s estragonem. Druhou polovinu

nalijeme do cibule, necháme přejít varem a zalijeme smetanou. Již nevaříme. Nakonec do omáčky přidáme játra a pod pokličkou necháme u tepla rozležet.

„S dobrým pivem z Únětic Vás nepřekvapí vůbec nic“ (slogan Únětického pivovaru)

Omeleta pивní s kozím sýrem

150 g kozího sýra, 2 cibule, 5 vajec, máslo nebo olej, sůl, pepř, lžíce bazalky, lžíce máty, sklenka světlého piva

Na pekáčku rozpustíme tuk a osmahneme nakrájenou cibuli dozlatova. Žloutky oddělíme od bílků, žloutky rozšleháme s pivkem, osolíme, opepříme. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, do kterého zašleháme nadrobno nasekanou bazalku a mátu. Poté směs vmícháme do žloutků. Takto připraveným těstíčkem zalijeme osmaženou cibulku, rozprostřeme po celém pekáčku a dáme do trouby zvolna péci. Asi po 5 minutách posypeme nastrouhaným tvrdým sýrem a necháme zapéct. Přílohou je salát z červeného zelí.

„When I read about the evils of drinking, I gave up reading“

(Henny Youngman – po našem „**Vždycky, když jsem četl, jaké zlo je pití, nechal jsem čtení“**)

Párky s kaší podle Keitha Richardse v úpravě *Pivo, Bier & Ale*

Recept pro sigla, chcete-li se otravovat s roštěnkou – dejte všeho tuplovaně. Začíná se od brambor. K varu v hrnci přivedme dostatek vody, přidejme lžičku vinného octa, dvě kávové lžičky soli a vhodme tři oškrábané a rozkrojené brambory střední velikosti. K nim přidejme na kostičky pokrájenou mrkev a tři lžíce nakládaného (či zmrazeného) hrášku. Nežli se vše uvaří, zaměříme se na pářečky. Do brambor zkusmo pícháme vidličkou a zjistíme, zda jsou uvařené. Poté je vylovíme a rozmačkáme se lžičkou másla a dvěma polévkovými lžícemi mléka. Mléka možno i více. Podle chuti osolíme, opepříme a vmícháme mrkev s hráškem. Kterak na uzeniny? Dva kvalitní silnější párky položíme na studenou silnostěnnou pánev a začněte je na oleji pomalu ohřívat, spolu se čtyřmi plátky slaniny nakrájenými na kostičky a nakrájenou větší červenou cibulí. Párky by přitom neměly popraskat. Zalijeme 100 ml černého piva (zástřík pivkem je inovací *PBA* oproti originálu), zastříkneme vinným octem, dochutíme solí a čerstvě namletým pepřem. Přidáme čerstvé bylinky, anebo jakékoli koření podle gusta. Potřebujeme-li, aby se pokrm nepřipaloval, přidáme trošku vývaru. *I Can't Get No Satisfaction!*

„Nejsem Bůh, ale kdybych byl, tři čtvrtiny z vás by byly holky a ten zbytek by byla pizza a pivo“ (Axel Rose)

Pizza pивní

na těsto: 150 ml vody, 2 lžičky soli, 1,5 lžičky cukru, 5 lžic oleje, 500 g hladké mouky, 10 g čerstvého droždí, 100 ml piva + na náplň: 1 malé rajčatové pyré, 1 rajče, 1 kapie, koření na pizzu, sůl, pepř, 100 g Mozzarely, 100 g šunky či slaniny, 5 žampionů, 5 růžiček brokolice, pár snítek bazalky

Z ingrediencí připravíme těsto. Rozdělíme na dvě části, každou rozválíme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme rajčatovým pyré. Posypeme kořením, na to cik-cak rozháíme uzeninu na plátky, rajče na malé kostky, papriku na proužky, žampiony na plátky. Posypeme mozzarellou nakrájenou na proužky a poházíme bazalku. Upečeme. Variací je **pivní pizza II.** využívající 300 ml vody, 4 lžičky soli, 3 lžičky cukru, 10 lžic oleje, 1 kg hladké mouky, 20 g čerstvého droždí, olivový olej, 200 ml piva. Ze surovin, včetně piva připravíme těsto. Vykynuté rozdělíme na čtvrtiny. Každou část rozválíme na tenkou placku (na velký plech). Lehce potřeme olivovým olejem a obložíme podle zvyklostí. Vložíme do trouby vyhřáté na 230°C a pečeme do zrůžovění okrajů cca 5 minut.

„Kdo pije pivo, dobře usíná; kdo dobře usíná, nehřeší, a kdo nehřeší, přijde do Božího království. A proto pijeme pivo, co jen se do nás vejde!“ (Martin Luther)

Risotto italské s pšeničným pivem

250 g rýže arborio, 150 g slaniny (italská pancetta), 200 ml kuřecího vývaru, 3 šalotky, 2 stroužky česneku, ½ šálku čedaru, ½ šálku parmazánu, čerstvě namletý pepř, čerstvá petrželka nebo čerstvá pažitka, 150 ml pšeničného piva Primátor Weizen

V rendlíku ohřejeme vývar. Slaninu pokrájíme na kostičky a ve větší pánvi osmahneme dokřupava, aby pustila tuk. Slaninu vyjmeme a dáme stranou. Do vysmaženého tuku přidáme nadrobno nasekanou šalotku, drcený česnek a necháme zesklivatět. Přidáme nepropláchnutou rýži a obalíme zrnka v tuku. Asi po 2 minutách přilijeme pšeničné pivko, které nahrazuje bílé víno. Zamícháme a ponecháme povařit na mírném ohni. Když se pivo skoro vsákne do rýže, přilijeme lžici horkého vývaru a mícháme a mícháme. Opakujeme až rýže změkne a konzistence risotta počne býti krémová. Snížíme teplotu a do rýže na pánvi vmícháme oba nastrouhané sýry a slaninu. Ozdobíme bylinkami. Možno přihoditi hrstku žampionů. Zůstaňme v cizině – **pivní rýže po německu**. Přísady: 500 g rýže, 6 oliv, 1 cibule, olej, máslo, parmezán, 0,5 l světlého piva. Nasekanou cibuli a olivy společně s opranou rýží osmahneme na tuku. Po troškách přiléváme pivko, přičemž pěnu stále sbíráme. Když je rýže udušená, stáhneme na okraj ohně, přidáme máslo a nahrubo nastrouhaný parmezán. Kastrol přikryjeme a necháme chvíli odstát.

„Musel to být moudrý muž, který vymyslel pivo“ (Platon)

Rizoto pивní s párky

300 g rýže, 400 g párků, 1 mrkev, 1 cibule, 2 stroužky česneku, ½ l zeleninového vývaru, 1 hrst petrželky, 2 lžíce rostlinného oleje, sůl, pepř, 3 dl světlého piva

Zpěníme pokrájenou cibuli, mrkev, česnek a něco posekané petrželky. Dochutíme. Chvilí restujeme, poté vmícháme pokrájené pářečky, které necháme osmahnout ze všech stran. Přidáme propranou rýži, promícháme a podlijeme pivkem. Když se pivo do rýže vstřebá, přidáme vařící vývar a pod pokličkou necháme na malém plamenu dusit 15-20 minut. Posypeme zbytkem petrželky. Namísto párků lze použít vařený jazyk a uzený bůček.

„V těchto těžkých dobách, svaté Pivo – pomoz nám!“ (žičkovský pábítel & malíř Máňa za nejtvrďšího lockdownu na tabuli U Mariánského obrazu)

Smažák s využitím piva

600 g Goudy, 3 vejce, mouka hladká, mouka polohrubá, strouhanka z usušených rohlíků a pивního chleba, slunečnicový olej, sůl, přepuštěné máslo, 60 ml světlého piva

Strouhanku smícháme s polohrubou moukou v poměru 2 díly strouhanky a 1 mouky. Vajíčka prošleháme s pivkem, aby se vytvořila kompaktní směska. Porce sýra obalíme v mouce hladké, poté ve vejcích s pivem, a nakonec ve směsi strouhanky a mouky. V pánvi rozpálíme olej s přepuštěným máslem na teplotu 160°C. Obalený sýr smažíme z obou stran dozlatova. Obracíme opatrně, aby se trojobal neprotrhl a sýr nevytekl. Klasickou přílohou je vařený brambor a tatarka. Smažit lze sýry různé, zdaleka nejenom goudu či eidam. Jezevec preferuje nivu, pivas, hermelíny, syrečky (Chut' smažených plísňáků doplní brusinková zavařenina. Touto můžeme vymazat kapsu vykrojenou v hermelínu, který lze obalit ještě i ve strouhaném kokosu). Přičemž svatokrádežně nikdy nekonzumovat spolu s hranolky! Maximálně brambory americké, lepší jsou však vařené, šťouchané anebo bramborová kaše. Půvabné jsou krokety v doprovodu stejně velikých smažených sýrových koulí. Je totiž překvapením, co koulička vlastně obsahuje. S využitím piva lze usmažit také **pivní pórek**. Suroviny: 4 pórky (pouze bílá část), 4 lžíce hladké mouky + něco na obalení, 2 vejce, 60 g tvrdého sýra, 1 lžička škrobové moučky, sůl, pepř, grilovací koření, olej na smažení, 5 lžic světlého piva. Pórek povaříme ve slané vodě do poloměkka a necháme vychladnout. Těstíčko na obalení zhotovíme prošleháním vajec, pivka, škrobové moučky, soli, pepře. Přidáme nastrouhaný sýr a podle potřeby hladkou mouku, abychom získali těstíčko hustší. Pórek nakrájíme na 7 cm dlouhé špalíčky, obalíme v mouce, těstíčku a osmažíme na oleji. Na **květák v pivním těstíčku** si

nachystáme: 1 květák, 150 g hladké mouky + na obalení, 2 žloutky, 2 bílky, sůl, olej na smažení, 250 ml piva. Karfiól rozdělíme na růžičky a omyjeme. Krátce povaříme v osolené vodě a ponecháme vychladnout. Ze žloutků, pívka, mouky a soli vymícháme hladké těstíčko. Z bílků ušleháme sníh a vmísíme do těsta. Růžičky kvěťáku (= padáčky) obalujeme v hladké mouce, poté v těstíčku a vkládáme do rozpálené nádoby a smažíme dozlatova. Servírujeme s bramborem vařeným a tatarkou.

„Pivo macht frei!“ (nahnědlý anonym)

Špecle špekové s pívním sýrem

400 g hladké mouky, 275 ml vody, 4 vejce, sůl, muškátový květ, 2 cibule, 2 lžíce mouky, 2 lžíce oleje, 200 g slaniny, 1 lžíce sádla, 200 g pívního sýra, lžíce petrželky, trocha piva

Mouku smícháme s vodou, za mírného míchání přidáme vejce, koření. V hrnci přivedeme k varu a osolíme. Přes síto na špecle či halušky (nebo přes hrubé síto s dírkami kolem 1 cm) propasírujeme těsto do vroucí vody. Případně dáme těsto na prkénko a nožem kousek po kousku odkrajujeme přímo do vroucí vody. Uvařené špecle vyjmeme a vložíme do ledové vody, abychom zastavili var. Zatímco se špecle vaří, oloupeme jednu cibuli a nakrájíme na tenké kroužky, lehce osolíme, obalíme v mouce a osmažíme v přehřátém oleji dozlatova. Slaninu pokrájíme na malé kousíčky. Druhou cibuli oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. V pánvičce na sádle orestujeme slaninu, poté přidáme cibuli a restujeme dozlatova. Přihodíme špecle a promícháme. Pívni sýr předem vychladíme, aby ztuhl a lépe se krájel. Následně sýr nakrájíme na kousky, zalijeme pívkem a přidáme do pánve spolu se vším ostatním. Pokrm za občasného promíchání náležitě spojíme. Špecle na talíři posypeme cibulovými kroužky a nasekanou petrželkou.

„Pivo – to je česká chloubá, kdo ho nepije je trouba“ (Kamila Sedláková)

Zelí na pivu

1 hlávka zelí, kousek vepřového masa, kousek klobásy, kousek uzeného masa, cibule, pepř, sůl, sójová omáčka, kečup, hořčice, 0,5 l piva

Zelí (špičatým z Vysokého či Sklenařic na tento Eintopf však raději neplýtváme) nakrouháme na nudličky, nandáme do pekáče, přidáme nakrájené maso, klobásku, uzené a cibuli. Opepříme, osolíme, zalijeme trochou sójové omáčky. Přidáme 4 polévkové lžíce hořčice, půlku kečupu a zalijeme celým pívkem. Dáme pod pokličku péci do trouby na 200°C na 1 hodinu. Poté odklopíme a ještě tak půlhodinky dopečeme. Občas přitom promícháme. Coby přílohu zvolíme chleba anebo pro hladovce bramborový knedlík.

Hlavní chody

„Zlatý bažant je porovnatelný s průměrnou úrovní českých piv. Popradské pivo je vhodné na rozpouštění zubních protéz, když je tam necháte přes noc“ (M. Zeman)

Bažant na pivu s divokým kořením, kapustou a tvarohovými noky

na ptáka: 1 bažant, 3 dl drůbežího vývaru, 150 g špeku, 2 cibule, máslová jíška, 10 bobulek nového koření, 8 bobulek jalovce, 5 bobkových listů, pepř, sůl, 4 dl světlého piva (stylově Zlatý bažant) + na kapustu: ½ menší kapusty, 80 g špeku, cibule + na tvarohové noky: 300 g polohrubé mouky, 500 g tvarohu v kostce, vejce, sůl

Bažanta rozporcujeme na čtvrtky a prošpikujeme slaninou. Opepříme, osolíme. Vyškvaříme se špekem najemno nakrájenou cibulí. Porce ptáka s cibulí zalijeme pivkem a v troubě dusíme na 120°C asi 4 hodinky. Maso vyjmeme a šťávu zahustíme. Kapustu pokrájenou na nudličky vaříme v osolené vodě 2 minuty. Scedíme, dáme do vody s ledem. Okapanou kapustu na pánvi prohodíme s restovanou, drobně pokrájenou cibulí a špekem. Veškeré ingredience na **tvarohové noky** smísíme. Vytvarujeme nočky a tyto 2 minuty vaříme v lehce osolené vodě. Scedíme a na pánvičce opečeme dozlatova. Zkusit můžeme i **bažanta na pivu s houbami**. Ingredience: 1 bažant, 100 g anglické slaniny, 250 ml hub v tuku + na marinádu: 1 cibule, 2 kuličky jalovce, 2 kuličky nového koření, 4 kuličky pepře, 1 lžíce sójové omáčky, 200 ml světlého piva výčepního. Bažanta naporcujeme a porce řádně prošpikujeme slaninou. Smícháme pivko, nadrobno nasekanou cibuli, koření a sójovou omáčku. Do marinády naložíme, nejlépe přes noc, prošpikovaného bažanta. Houby v tuku necháme rozpustit v pekáči. Poté vložíme bažanta, posolíme a podlijeme marinádou. Přiklopíme a vložíme do rozehráté trouby. Během pečení bažanta několikrát otočíme, houby promícháme a dle potřeby podléváme pivem. Pečeme 60-80 minut do změknutí. Jako přílohu volíme rýži dušenou či vařenou. Doplňme návod na **houby v tuku**. Na 1 kg hub potřebujeme 250 g sádla a 1 lžici soli. Houby očistíme, opláchneme a nakrájíme na kostky či silnější plátky. Rozložíme je na plech a necháme je minimálně 2 hodiny oschnout. Poté je sesypeme do hrnce, zasypeme solí a dusíme za stálého míchání 15 minut. V jiném hrnci rozehrájeme polovinu tuku, přidáme houby a 5 minut je restujeme. Ještě horké houby plníme do nahřátých sklenic. Sklenice zalijeme zbylým rozpuštěným tukem, aby byly houby potopené. Sklenice uzavřeme a sterilujeme 30 minut na 100°C. Za dva dny sterilizaci zopakujeme.

„Tam v hospodě U Fleků, se nikoho jen tak neleknu. Mají tam strašně dobrý černý pivo. Dají vám tam půllitr nebo jak je vám libo“

(karaoke text neznámého pěvce – i když míra 0,5 l U Fleků obvyklá není)

Guláš flekovský

600 g hovězího na guláš, 500 g cibule, 5 lžic sádla, 3 lžíce sladké mleté papriky, 1 lžička drceného kmínu, 3 lžíce rajského protlaku, 4 stroužky česneku, 3 lžíce hladké mouky, sůl, pepř, 1 l černého flekovského piva

Cibuli nakrájíme na kostičky a pomalu restujeme na 3 lžících sádla do tmavě zlaté barvy. Mícháme. Přidáme na kostky nakrájené maso a necháme jej zatáhnout. Přihodíme papriku a protlak, rychle zarestujeme a podlijeme polovinou pívka. Zvolna dusíme, až je maso měkké, podle potřeby mícháme a podléváme pivem. Sklenku piva si ponecháváme na dokončení. Během vaření přidáme česnek utřený se solí a pepř. Ze zbytku sádla a mouky usmažíme jíšku. Když je maso měkké, zahustíme guláš jíškou tak, že ji rozmícháme ve zbylém pivku a přilijeme do omáčky. Necháme ještě několik minut zvolna provařit.

„Žádný voják nemůže bojovat, dokud není řádně nakrmen hovězím a pivem“

(John Churchill, první vévoda z Marlborough)

Guláš hovězí s pivem a vínem

1 kg hovězí klišky, 1 kg cibule, 2 stroužky česneku, 4 rajčata, 3 červené papriky, 700 ml červeného vína, 2 lžičky kmínu, 2 lžíce rajčatového protlaku, 2 lžíce mleté sladké papriky, sádlo, mletý pepř, sůl, majoránku, kmín, 500 ml piva

Cibuli oloupeme, nakrájíme, osmažíme na sádle. Přisypeme kmín, osmahneme, zalijeme 100 ml vína. Necháme odvařit. Klišku nakrájíme na kostky, přidáme k cibuli, osolíme, opepříme a orestujeme dotmava. Do základu přidáme protlak, orestujeme, zaprášíme paprikou, znovu orestujeme a podlijeme pivkem. Chvilí dusíme, přidáme zbylé víno a nasekaný česnek. Po další chvíli přidáme nakrájené papriky a rajčata, promícháme. Dusíme pod pokličkou 2,5-3 hodiny. Ve finále poprášíme majoránku.

„Pivo hřeje, ale nešatí“ (české přísloví)

Guláš pivní pikantní (na Českém pivním festivalu 2013)

na 10 porcí: 1,7 kg předního hovězího (kliška, krk), 0,5 kg cibule, 0,1 kg sladké papriky, 0,1 kg pálivé papriky, 0,3 kg sádla, 0,15 kg rajčatového protlaku, 0,05 kg česneku, 0,2 kg jíšky z másla a mouky, koření (sůl, mletý pepř, majoránka, kmín), feferonky, 0,2 l tmavého piva

Maso odbláníme, odstraníme přebytečný lůj, pokrájíme na větší kousky. Na sádle osmažíme nakrájenou cibuli zároveň s celým kmínem a nebojíme se přivést cibuli až do

tmavé barvy. Přidáme maso a lehce podusíme, až pustí šťávu. Vyrestujeme přebytečnou vodu, až zůstane jen silný hustý sos. Přidáme papriku a protlak. Důkladně zarestujeme a podlijeme trochou vody, aby paprika nezhořkla. Osolíme, přihodíme prolisovaný česnek, majoránku, mletý černý pepř, kousek feferonky. Přilijeme vodu a dusíme téměř doměkka. Necháme šťávu svařit a přidáme pivko. Případně ještě náležitě dochutíme. Zahustíme předem připravenou jíškou a provaříme. Podáváme s pečivem, různými knedlíky (houskový, špekový, žemlový) či s noky. Porce zdobíme nakrájenou cibulí a feferonkou. Návod na **pivní guláš moravský** k dusícímu masu přidává nastrouhané brambory. Recepty jiné k zahuštění (cca po 90 minutách vaření) používají nadrobenou chlebovou střídku. Přilévá se nejenom pivko, ale i vývar. **Pivní guláš novoroční** na poslední čtvrt hodinu vaření přihazuje na kolečka pokrájenou klobásku. **Svijanský pivní guláš** využívá silné pivo Svijanský Baron 15 %, přičemž k protlaku přidává i rajčata a papriky, které se vyndávají a rozmixují a nazpět navrací do guláše. Přidat lze i žampiony.

„Plzeň dala světu tři metly: pivo, kanóny a herce“ (Jaroslav Průcha)

Guláš pivní plzeňský

750 g hovězí klišky či krku, 3 cibule, 3 lžíce sádla, 2 lžičky mleté papriky, 50 g rajčatového protlaku, 1 lžička soli, 1 lžička drceného kmínu, 1 lžička majoránky, 1 stroužek česneku, 2 lžíce hladké mouky, pepř, 4 párky, 2 vejce, 100 ml světlého piva Prazdroj

Na 2 lžících sádla restujeme nadrobno nakrájenou cibuli 10 minut dozlatova. Přidáme maso nakrájené na kostky. Zprudka opékáme asi 15 minut, dokud se maso nezatáhne a nezezlátne ze všech stran. Nejprve možná pustí vodu, ale ta se po chvíli odpaří. K opečenému masu přidáme protlak. Další 1 minutu restujeme, dokud protlak z červené barvy nezrezne. Zasypeme paprikou, kmínem a pepřem. Promícháme a podlijeme trochou vody, aby maso bylo z poloviny ponořené. Maso dusíme pod pokličkou téměř doměkka. Těsně před dokončením je třeba guláš zahustit. Ideálně jíškou, minimálně zaprášit maso přes cedník moukou. Nemícháme, přikryjeme pokličkou. Ponecháme zvolna 15 minut propařit, pak teprve rozmícháme. K téměř hotovému guláši přilijeme pivko, dochutíme rozemletou majoránkou a rozetřeným česnekem. Následně ještě krátce podusíme. Párky nařízneme a na zbylé lžici sádla je opečeme. Gulášek rozdělíme na talíře a dozdobíme opečeným párkem, kouskem vařeného vejce a čerstvou cibulí. Naservírujeme s knedlíkem anebo pečivem. Bez práce a bez fortelu není guláše! Další návody na **pivní guláš z klišky** přidávají pivko (resp. vodu a vývar) už s protlakem (a nasekaným česnekem). Maso má být řádně ponořené. Snížíme teplotu a pod pokličkou

dusíme 2-3 hodiny. Přičemž záleží na kvalitě masa a na teplotě. Čím bude teplota nižší, a čím déle se bude maso vařit, tím bude gulášek fajnovější. Čas od času zkontrolujeme, zda maso nepotřebuje podlít. Na závěr naopak zahustíme nastrouhaným chlebem. Pro zvýraznění chuti možno vmíchat prolisovaný česnek až do hotového horkého guláše. Remoskovou variaci reprezentuje **guláš s mrkví a pivem z remosky či trouby**. Přichystáme si: *1 kg hovězího, 10 mrkví, 2 cibule, sádlo, 2 lžíce hladké mouky, 1 kostku masoxu, 3 bobkové listy, 1 snítka tymiánu, mletý pepř, sůl, cukr, 500 ml tmavého piva*. V nádobě do trouby rozpálíme sádlo, na kterém opečeme hovězí pokrájené na kostky. Pěkně ze všech stran, aby se náležitě zatáhlo a zhnědlo. Maso vyjmeme, do výpeku přihodíme nahrubo nakrájenou cibuli a na kolečka nakrájenou mrkev. Restujeme, až zelenina ztmavne, následně posypeme moukou a promícháme. Vrátime maso, podlijeme pivkem. Přidáme masox, sůl, cukr, pepř, bobkový list a tymián. Pár minutek povaříme a poté přesuneme do trouby vyhřáté na 160°C. Pod pokličkou pečeme zhruba 2,5 hodiny, dokud maso úplně nezměkne. Servírujeme s bramborovou kaší anebo s pečivem.

„Nejhorší je poslední lok lageru a nejlepší je poslední lok ale“ (anonym)

Guláš pivní z jednoho hrnce (aneb Irish stew)

800 g zadního hovězího, 4 lžíce oleje, 1 lžíce hladké mouky, 3 cibule, 3 mrkve, 1 lžíce rajčatového protlaku, 3 stroužky česneku, 1 l hovězího vývaru, 600 g brambor, 4 snítka čerstvého tymiánu, 1 lžička soli, 1 špetka pepře, 200 ml piva Stout

Mrkev a cibuli oloupeme a pokrájíme na větší kusy, maso dobře osušíme a nakrájíme na kostky velké 4 × 4 cm. Ve větším hrnci rozpálíme olej. Kostky masa osolíme, opepříme a přes sítko jemně poprášíme moukou. Na rozpáleném tuku je opečeme ze všech stran dohněda. Děláme to raději postupně, jinak maso pustí vodu a začne se spíš dusit. Opečené kousky masa vyjmeme na chvíli bokem. Do hrnce vsypeme mrkev a cibuli, osolíme, opepříme a přidáme tymián. Krátce opečeme, postačí 3-4 minuty, až se rozvoní a trochu změkne. Nakonec do hrnce prolisujeme česnek a přidáme rajčatový protlak a krátce jej rozmíchejte v horkém tuku. Chcete-li ještě bohatější jídlo, lze společně se zeleninou přidat do hrnce i na kostičky nakrájenou slaninu. Do hrnce vrátíme maso a všechno podlijte pivkem. Necháme pivo krátce odvařit a vařečkou při tom uvolňujte přípečky ze dna hrnce. Stáhneme plamen na velmi mírný a podlijte vývarem tak, aby bylo maso ponořené zhruba ze dvou třetin. Přiklopíme a zvolna dusíme asi 1 a půl hodiny, občas promícháme. Pokrm podléváme pivem pokojové teploty a jsme opatrní, zpočátku bude bouřlivě pěnit. Další verzí Irish stew představuje **guláš pivní z jednoho**

hrnce jehněčí. Suroviny: 800 g jehněčího plecka, 500 g brambor, 2 mrkve, 2 cibule, 4 stroužky česneku, 1 ½ hrnku masového vývaru, hrst petrželky, lžíce sušeného tymiánu, lžíce másla, 2 lžíce rostlinného oleje, sůl, pepř, hrst čerstvé majoránky, 300 ml piva Guinness. Jehněčí nakrájíme na kostky a opečeme na oleji. Osolíme, opepříme, přidáme prolisovaný česnek a tymián. Podusíme, až se šťáva odpaří. Podlijeme pivkem, povaříme 5 minut, podlijeme hrnkem silného vývaru a dusíme cca 1,5 hodiny. Brambory a cibuli nakrájíme na čtvrtky, mrkev na kolečka. Na pánvičce rozpustíme máslo a zeleninu čtvrthodinku restujeme. Poté přidáme k masu, přilijeme zbytek vývaru a podusíme cca 10 minut. Vmícháme nasekanou petrželku a podáváme ozdobené majoránkou.

„Pijme bratři, pijme pivo, voda at' si teče mimo, vodou my se umyjeme, piva zase napijeme!“ (staročeská pijácká)

Guláš pivovarský

600 g hovězí klížky, 4 cibule, 2 lžíce sádla, 6 stroužků česneku, 4 lžičky červené papriky, 3 lžíce hladké mouky, 2 lžičky majoránky, hovězí vývar, sůl, pepř, 300 ml tmavého piva

Maso nakrájíme na kousky, cibuli na kostičky. V hrnci rozpálíme sádlo a osmahneme cibuli dozlatova. Přidáme maso a restujeme 3 minuty. Přihodíme papriku, česnek, pepř, promícháme a zalijeme pivkem. Necháme přejít varem a podle potřeby ještě podlijeme vývarem. Dusíme 3-4 hodiny, dokud maso nezměkne. Poté guláš zahustíme moukou a necháme chvíli pomalu dusit, aby se mouka provařila a omáčka byla patřičně hustá. Ve finále dochutíme majoránkou. Návod na **letňanský pivní guláš** do základu ještě přidává rajský protlak. Guláš servírujeme s knedlíkem nebo s pečivem a vídeňskou cibulkou. Cibuli pokrájíme na kolečka, obalíme v hladké mouce a pomalu osmažíme dozlatova. **Halina Pawlowská** u guláše přísně dbá na dostatek cibule a během dušení nastrouhá do šťávy 1 syrovou bramboru najemno a rozdrobí do ní tlustý krajíc chleba, včetně kůrky. Za cca 2 hodiny dušení čarodějnický přihodí nadrcený česnek, majoránku a nasekanou petrželku. Přidá lžičku balzamikové redukce a trošku kremžské hořčice.

„Určitě se cítím být víc feminní než maskulinní lidská bytost – aspoň pokud jde o americkou představu o tom, co to je správný muž. Zhlédněte jakoukoli reklamu na pivo a pochopíte, co tím myslím“ (Kurt Donald Cobain)

Guláš vepřový s černým pivem

800 g vepřového masa, 40 g sádla, 3 cibule, 2 lžíce rajčatového protlaku, 2 stroužky česneku, 1 bobkový list, sůl, pepř, 200 ml tmavého piva

Maso nakrájíme na kostičky, osolíme, opepříme a v kastrolu je na rozehřátém sádle opečeme po všech stranách do hněda. Přidáme cibuli pokrájenou na kostičky, rozetřený česnek, rajčatový protlak a ještě chvíli opékáme. Zalijeme pivkem, kastrol zakryjeme pokličkou, dáme do trouby a při střední teplotě dusíme 45 minut. Občas zkontrolujeme a případně dolejeme pivo. Jakmile je maso měkké, vyjmeme kastrol z trouby, šťávu přecedíme do hrnce a na sporáku ji vaříme tak dlouho, až se zredukuje na požadovanou hustotu. Vložíme do ní maso, dochutíme solí a pepřem a jíme s těstovinami anebo rýží.

„Vino je drzoun a pivo křikloun; kdo za ním vrávorá, nezmoudří“ (biblické úsloví)

Hovězí dušené irské

700 g mladého hovězího (lze i jehněčí, přičemž nejlepší je krk, podplečí anebo velká plec), 400 g cibule, 3 stroužky česneku, 200 g mrkve, 700 g brambor, 2 bobkové listy, 3 snítky tymiánu, 1 lžička soli, ½ lžičky mletého pepře, 200 ml piva Guinness, 1 l masového vývaru, 3 lžíce slunečnicového oleje, 1 lžíce másla, 1 lžička kopru, 200 ml piva Guinness

Maso nakrájíme na kousky. Cibuli pokrájíme nadrobno, mrkev na kolečka. Brambory oloupeme a nakrájíme na větší kousky. V hrnci rozehřejeme olej, přihodíme máslo. Jakmile se rozpustí, přidáme kousky masa. Za stálého míchání opékáme, dokud se maso nezatáhne anebo dokud se ze všech stran nezbarví. Maso vyjmeme na talíř a do hrnce se zbylým olejem přidáme cibuli a za stálého míchání smažíme 5 minut. Navrátíme maso, přidáme bobkové listy, tymián, mrkev a prolisovaný česnek. Osolíme, opepříme. Řádně promícháme, zalijeme Guinnessem a vývarem a vaříme asi 45 minut. Následně přidáme brambory a povaříme dalších 20-30 minut, resp. dokud zelenina a maso nezměknu. Ve finále přidáme nasekaný kopr a zamícháme. Ukuchtit lze též **pomalů tažené hovězí na černém pivu**. *Ingredience: 700 g hovězího krku, 200 g cibule, 150 g celeru, 150 g mrkve, 100 g sádla, 20 g zázvoru, 40 g cukru, 30 g mandlí, 30 g sušených švestek, 30 g rozinek, sůl, pepř, 150 g tmavého piva.* Na sádle dozlatova orestujeme mrkev a celer nakrájené na kostičky. Přidáme cibuli a restujeme do tmavé barvy. Přihodíme nasolené pokrájené hovězí a necháme zatáhnout. Přidáme cukr a strouhaný zázvor a přilijeme pivko. Dusíme pomalu, cca 3,5 hodiny. Pak nasypeme mandle, rozinky a švestky a ještě chvíli povaříme.

„Pivo, nápoj tento jest velice zdravý a velmi výživný, ducha našeho upevňuje a mysl utužuje a rozveseluje“ (Tadeáš Hájek z Hájku)

Hovězí na pivu z 18. století

Rozmarýn, tymián, hřebíček a pepř utlučeme v hmoždíři (přinejhorším semeleme). Ve směsi obalíme silnější nudle slaniny a prošpikujeme jimi maso – falešnou svíčkovou

(šál). V kastrole rozpustíme máslo a maso po všech stranách opečeme. Maso vyjmeme a ve výpeku osmahneme nakrájený pórek a k němu přidáme maso. Osolíme, okořeníme estragonem, bobkovým listem, libečkem a nasekaným koprem. Zalijeme světlým pivkem a pod pokličkou dusíme doměkka. Nastrouhaný chléb namočíme do piva a zahustíme jím omáčku. Vaříme, až je chleba rozvařený a na povrch omáčky vystoupí tuk. Maso nakrájíme na porce, dáme do čistého kastrolu a na ně přesedíme omáčku. Přikryjeme pokličkou a necháme u tepla rozležet. Jíme s bramborovým knedlíkem. Přidejme návod na **hovězí na pivu s hořčicí vlámské**. Zadní hovězí nakrájíme na kousky, osolíme, opepříme a na rozpáleném másle osmahneme. Maso vyndáme a přendáme do pekáčku. Na výpeku z masa osmahneme cibuli dohněda. Zalijeme ji černým pivkem a povaříme. Poté všechno přidáme k masu, spolu s petrželkou, tymiánem a bobkovým listem. Navrch položíme 2 krajíce chleba silně namazané hořčicí a podusíme 2 hodiny.

„Pij pořád, aspoň tě žízeň nepřekvapí“ (české lidové moudro)

Hovězí pivní s jablky

800 g zadního hovězího, 2 jablka, 2 petržele, 2 cibule, sůl, pepř, 6 stroužků česneku, 5 kuliček nového koření, 2 bobkové listy, 2 snítky rozmarýnu, olej, 1 lžíce hladké mouky, 500 ml tmavého piva

Maso osolíme, opepříme a obalíme v mouce. Na oleji opečeme ze všech stran. Jablka a cibuli nakrájíme na čtvrtky a petržel na kousky. Maso vložíme do pekáčku. Přidáme jablka, cibuli, petržel, česnek, rozmarýn a nové koření. Podlijeme pivkem. Vložíme do trouby předehřáté na 170°C a pečeme 90 minut přiklopené. Poté odklopíme a pečeme další půlhodinku. Podáváme s bramborovou kaší. Variantu představuje **hovězí na pivu dušené s mrkví**. Složení: 700 g hovězího masa, 300 g cibule, 5 mrkví, vepřový vývar (nebo kostky), 1 lžíce hladké mouky, 2 bobkové listy, 4 kuličky nového koření, rozmarýn, tymián, 40 g rajského protlaku, 60 g uzené slaniny anebo špeku, 200 ml tmavého piva. Pokrájenou slaninu dáme do kastrolu, přihodíme pokrájenou cibuli a osmažíme dosklovata. Přidáme na větší kostky pokrájené hovězí maso (na guláš), které jsme poprášili moukou, a osmažíme. Následně přidáme protlak s kořením, osolíme, zalijeme pivkem. Promícháme, podle potřeby přilijeme vývar a dusíme za občasného promíchání velmi pozvolna téměř do změknutí. Ke konci přidáme špalíčky očištěné mrkve a dodusíme doměkka.

„Kde domov můj? Tam kde pivovary strmí a kde pivovarské husy krmí, kde mělnické vinice lidem dělaj opice, jež malinský křen zas spraví, mezi křeny domov můj“

(parodie na píseň slepého houslisty Mareše z pera Jana Nerudy)

Husa svatomartinská

1 husa, hrst soli, 3 jablka bez jádřinců, 2 lžičky kmínu, 2 lžíce řepkového oleje, 250 ml piva
Zbytky peří odstraníme pinzetou a zvnějšku i zvnitřku maso potřeme solí. Přes noc odložíme do chladu. Z husičky setřeme zbytek soli, naplníme ji jablky a otvor svážeme reznou nití. Pokmínujeme a položíme na pekáč potřený olejem prsíčky dolů. Zakryjeme a pečeme 90 minut na 180°C. Podle potřeby podléváme vodou. Husu otočíme, kůži propíchneme vidličkou a znovu zakrytou 90 minut pečeme. Ke konci zvýšíme teplotu na 200°C, odkryjeme a za průběžného podlévání pivkem dopékáme cca 25 minut. Přílohu jsou knedlíci a zelíčka, třebaš Vysocké špičaté či červené s brusinkami. Nemáme-li na husu, zkusme **husokuř podle Ládi Hrušky**. Suroviny: *1 kuře, 2 jablka, 1 dl vody, 1 balíček kysaného zelí, sůl, kmín, 0,5 l tmavého piva*. Kura prokmínujeme a ze všech stran osolíme. Vložíme na něj jablka pokrájená na čtvrtiny. Na dno hrnce dáme kysané zelí, zalijeme pivkem a trochu vody a na vše položíme ptáka. Pečeme na 180°C asi ¾ hodinky.

„Kdyby Václav ochutnal Únětický ležák v září, tak do dnes vesel, zdrav by byl a stále paří“ (únětický slogan na počest sv. Václava, patrona pivovarníků)

Husa svatováclavská

1 husa, voda, sůl, kmín, mletá sladká paprika, sušený česnek, mletý pepř, alobal, černé pivo
Husičku opláchneme a důkladně do ní vetřeme sůl z vnější i vnitřní strany. Nejlépe večer před pečením a poté necháme do rána uležet. Ráno husu rozpůlíme, aby se lépe propekla a aby nebyla moc veliká. Následně okořeníme česnekem, paprikou, pepřem a kmínem. Husu vložíme na pekáč, či na plech, a podlijeme černým pivkem a vodou. Celou husu přiklopíme alobalem, který na několika místech propíchneme. Vložíme do trouby na nejvyšší stupeň a necháme v klidu péci. Po 1 hodině pečení alobal zvedneme a započneme husičku polévat výpekem a taktéž pivem. Takto trpělivě činíme další 1 hodinu a půl. Poléváme cca po 15 minutách. Alobal ponecháme přiklopený na husičce. V dalším časovém úseku stáhneme troubu (ideálně plynovou) na minimum a dopékáme pozvolna ještě další 2 hodiny. Husu přitom občas polejeme výpekem a zbytkem černého pivka. Husa by po 4,5 hodinách pečení měla být výtečně zlatá, šťavnatá a voňavá. Přílohy? Zelí a knedlíci dle chuti. Anebo kapusta či kapustičky. Pěkně zalijeme výpekem.

„Za dobrým pivem šel bych světa kraj. Přebížená česká zem, kde se pivo vaří, kde ho lidé pijou, tam se dobře daří: neb ví stvoření všeliké, pivo má cnosti veliké. Kde je český sládek, kde je české pivo, tam vždy dobře je, tam vždy dobře bylo“ (slogan Pivovaru a restaurace Vítek z Prčice na památku všech větví Vítkovců)

Jazyky čertovské

2 vepřové jazyky, 60 g slaniny, 1 cibule, 4 stroužky česneku, 2 lžíce chlebové kůrky, 1 lžička pálivé papriky, špetka kmínu, sůl, pepř, 1 dl světlého piva

Jazyky uvaříme, oloupeme a nakrájíme na silnější plátky. Slaninu nakrájíme nadrobno, rozpustíme na pánvi a orestujeme na ní drobně pokrájenou cibuli a česnek. Poté přidáme kmín, pepř, sůl, nastrouhanou chlebovou kůrku a osmahneme. Přilijeme 3 dl vývaru z jazyků, přihodíme pálivou papriku a přivedeme k varu. Přidáme nakrájené jazyky a dusíme doměkka. Udušené maso vyjmeme, přilijeme pivko, krátce povaříme a podáváme jako omáčku k jazykům. Jako přílohu volíme rýži či brambory. **Vepřové jazyky** lze připravit též **na zelenině a pivu**. Suroviny: 3 vepřové jazyky, 150 g gazdovské slaniny, 50 ml zeleninového vývaru, 1 svazek lahůdkové cibulky, 1 paprika, 2 stroužky česneku, mletý pepř, 1 lžíce oleje, 150 ml černého piva + na vývar k jazykům: 1 mrkev, 1 cibule, 3 stroužky česneku, 1 bobkový list, 5 kuliček pepře, 3 kuličky nového koření, sůl, libeček, 1,5 l horké vody. Jazyky očistíme, vložíme do hrnce, přidáme pokrájenou zeleninu, koření, zalijeme horkou vodou a vaříme do poloměkka. V kastrolu na oleji osmažíme slaninu nakrájenou na drobné kostky a odstavíme. Přidáme nakrájenou zeleninu, prolisovaný česnek, pivko, vývar, mírně opepříme a promícháme. Poloměkké jazyky vložíme do studené vody, sloupneme kůži a nakrájíme na šikmé 2,5 cm silné plátky a položíme je do připravené směsi. Přikryté vložíme do předehřáté trouby a na poloviční výkon pečeme cca 20 minut. Poté víko odstraníme, připečené okraje seškrábneme do šťávy, maso v míse otočíme, dle potřeby podlijeme a dáme ještě na 15 minut zapéci na barvičku. Podáváme s bramborovou kaší, příhodná je i dušená kapusta.

„Pevně věřím v lidi. Pokud znají pravdu, mohou čelit jakékoli národní krizi. Nejdůležitější je dát jim skutečná fakta, a pivo“
(Abraham Lincoln)

Jehněčí kolínko na černém pivu

4 jehněčí kolínka, 4 stroužky česneku, 4 lžíce hladké mouky, 4 lžíce másla, rozmarýn, pepř, sůl, 5 dl tmavého piva

Jehněčí kolínka osolíme, opepříme a v pekáči opečeme na másle ze všech stran. Přilijeme polovinu pivka, přidáme rozmarýn (čerstvé snítky nebo sušený) a přiklopíme druhým pekáčem. Dusíme, dokud maso nezměkne. Během dušení podléváme zbytkem piva. Když je maso luxusně měkké, šťávu slijeme do hrnce. Přidáme hladkou mouku, rozmíchanou ve vlažné vodě. Mícháme, provaříme, aby vznikla hladká omáčka. Hotovou

omáčku propasírujeme přes cedník. Na talíře nalijeme omáčku, položíme pečená kolínka a podáváme s vařenými brambory, bramborovou kaší anebo s chlebem.

„V pivu je vitamínů málo, proto ho musíme pít hodně“ (neznámý diagnostik)

Jehněčí na černém pivu

400 g jehněčího masa bez kostí, máslo, 1 cibule, 1 mrkev, 2 řapíky celeru, několik snítek tymiánu, bobkový list, 2 dcl vývaru, sůl, 0,5 l tmavého piva

Jehněčí nakrájíme na kostky a na másle je v hrnci necháme zatáhnout. Když maso zhnědne, vyndáme jej z hrnce. Na výpeku dozlatova orestujeme na kostičky nakrájenou cibuli, mrkev a celer. Maso navrátíme zpět k základu, přidáme rozmarýn a bobkový list. Vše zalijeme vývarem a pivkem, trochu dosolíme a necháme pod pokličkou dusit. Jídlo by mělo být hotové v závislosti na stáří masa asi tak za 1,5 až 2 hodiny, když se tekutiny zredukuje za hustou omáčku a maso bude měkoučké. Před podáváním vyndáme tymián i bobkový list. V případě nouze lze maso jehněčí nahradit hovězím. Stylově pivní je **jehněčí na chmelíčku**. Ingredience: 1,5 kg jehněčí plece, 200 g másla, hladká mouka, 1 mrkev, kousek celeru, 1 cibule, 0,5 l sladké smetany, 4 žloutky, 10 kuliček pepře, lžička muškátového květu, sůl, 0,5 l jehněčího vývaru, 100 g mladých chmelových šišek, 0,5 l světlého piva. Vykostěné maso nakrájíme na větší kostky a vložíme do vývaru z jehněčích kostí, který smícháme s pivem. Přidáme na menší kousky pokrájenou kořenovou zeleninu, cibuli, koření a vaříme doměkka. Měkké maso vyjmeme. Z másla a mouky umícháme světlou jíšku, kterou vývar zahustíme. Provaříme, přesedíme na maso a zjemníme smetanou se zašlehanými žloutky. Již nevaříme. Mezitím v troše pivka podusíme chmelové šišky, které nakonec s pivem přilijeme do omáčky. Promícháme a přikryté ponecháme odležet. Servírujeme s máslovými noky či houskovým knedlíkem.

„Pivo pro zdravé, víno pro choré, mléko pro telata“ (staročeský lékařský předpis)

Kachna divoká s bylinkami a pivem

1 divoká kachna, kousek anglické slaniny libovější, 250 ml piva světlého, 1 cibule, směs provensálského koření, sůl, 250 ml piva světlého

Do pekáče vložíme na proužky nakrájenou anglickou slaninu a cibuli. Přidáme očištěnou kachnu naporcovanou na 8 dílů, osolíme, okořeníme bylinkami, podlijeme troškou pivka a dáme péci do trouby. Při pečení kachnu obracíme a podléváme pivem. Podáváme s bramborovými knedlíky a zelím. Z Chodska pochází recept na **divokou kachnu s černým pivem**. Složení: 1 divoká kachna, 100 g anglické slaniny, 2 cibule, muškátový

oříšek, sůl, 500 ml tmavého piva. Do pekáče vložíme na proužky nakrájenou slaninu a cibuli. Přidáme očištěnou naporcovanou kachnu, osolíme, okořeníme muškátovým oříškem, podlijeme pivkem a dáme péct do trouby. Při pečení kachnu obracíme a podle potřeby ještě podléváme pivem. Naservírujeme s opečeným bramborem.

„Vůbec všichni hosté jsou věřící, kteří přišli nikoliv jen na dopolední a odpolední mši, ale všichni tady co pijí pivo zaliti sluncem, všichni jsou sbor blažených“

(Bohumil Hrabal)

Kachna na pivu s nádivkou

1 kachna, 100 g kachních jater, 150 g šunky, 100 g másla, 2 rohlíky, 2 vejce, 2 cibule, pepř, sůl, petrželová nať, tymián, 750 ml piva Litovel Premium

Na nádivku zpěníme na másle nadrobno posekanou cibuli, přidáme na kostičky nakrájená játra a orestujeme je. Podlijeme pivkem a podusíme. Rohlíky nakrájíme na kostičky a navlhčíme pivem, přidáme vejce, petrželovou nať a šunku, pokrájenou na drobné kousky. Osolíme, opepříme a do rohlíkové směsi přidáme podušená játra. Dále očištíme kachnu od zbylého peřového stvolu a zevnitř i zvenčí ji okořeníme solí a tymiánem. Naplníme nádivkou, zašijeme nití, ještě jednou posolíme a dáme na pekáč. Poté kachnu zvolna pečeme v troubě vyhřáté na 190°C dokřupava, mezitím ji často podléváme pivem a výpekem. Počítejme s asi 4 hodinami pečení. Přibalme nenáročný **remoskový recept na kachnu s pivem**. Nakrájíme kilo cibule a dáme do remosky. Na cibuli položíme osolené a okmínované díly kachny. Podlijeme půlkou černého lahváče. Podle velikosti dílů ptáka dolijeme zbytek pivka po 45 až 60 minutách pečení. Následně dopečeme doměkka. Obdobně lze připravit kuře anebo špekáčky, nimiž přidáme protlak.

„Pivo je pro mě vzduch. A bez vzduchu bych zdech“ (neznámý filozof)

Kachní stehna ráholecká

Očištěné kačení stehna protneme klínky cibule, potřeme česnekem se solí, okořeníme kmínem a krátce opečeme. Následně stehna podléváme a přeléváme světlým pivkem a pozvolna upečeme v troubě dozlatova. Oloupaná jablka a křen nastrouháme. Porce zdobíme kopečky vejmrdy či jen čerstvého křenu. Podáváme s knedlíkem bramborovým a zelným salátem. **Babiččina kachní stehna** připravíme takto: Stehýnka prošpikujeme cibulí, potřeme česnekem utřeným se solí, okořeníme kmínem a zprudka opečeme. Zmírníme oheň a po dobu pečení přeléváme světlým pivkem. Ke konci přidáme oloupaná jablka bez jádřinců a podusíme. Na talíři posypeme křenem a podáváme s bramborovými knedlíky s osmaženou cibulkou. S pivem můžeme připravit též prsa. Na

kachní prsa na černém pivu s jablky potřebujeme: 4 kachní prsa, čerstvý zázvor 3 cm, 1 lžičku tymiánu, 2 jablka, 2 cibule, hrubě mletý pepř, olivový olej, sůl, 300 ml tmavého piva. Prsa omyjeme, osušíme a kůži ostrým nožem nařízneme na několika místech do mřížky ve zhruba centimetrových rozestupech. Osolíme, opepříme hrubě mletým pepřem a potřeme kouskem nastrouhaného zázvoru a olivovým olejem. Ponecháme v chladu alespoň 2 hodiny odpočinout. Kachnu okořeníme tymiánem a opečeme na pánvi s rozehřátým olejem po obou stranách, nejprve stranou s kůží. Z každé strany opékáme tak 3-4 minuty. Opečená prsa přendáme do pekáče, přidáme nahrubo nakrájenou cibuli, oloupaná nakrájená jablka. Cibuli a jablka ještě mírně osolíme, podlijeme pivkem a při teplotě 160°C pečeme zakryté asi 50 minut (za občasného přelití výpekem, resp. podlitím trochou piva) doměkka. Podáváme s bramborovou kaší, šťouchanými brambory anebo bramborovými knedlíky. Obdobně můžeme péci i kachnu divokou.

„Pokrok je dobrej na to, aby lidi byli lidi, ale na chleba a máslo a pivo je pokrok učiněnej mor, to se na tohle musí jít s technikou sakra pomalu“ (Bohumil Hrabal)

Kančí na černém pivu podle myslivců z Polabí

1 kg kančí kýty, 2 cibule, 1 mrkev, 1 petržel, ½ celeru, 15 bobulí jalovce, 100 g másla, mletý zázvor, med, 200 ml tmavého piva

Cibuli, mrkev, petržel i celer pokrájíme na větší kolečka, přidáme bobule jalovce a osmahneme na másle. Přidáme černé pivo. Odblaněnou kančí kýtu položíme do pekáče, osolíme, přidáme zázvor a překryjeme horkou zeleninovou směsí a nezapomeneme ani na pivo. Necháme v chladu řádně odležet, nejlépe do druhého dne. Před vlastním pečením případně přidáme ještě cibuli a mletý zázvor. Podlijeme a pečeme zakryté doměkka. Následně maso potřeme medem a pečeme odkryté dohněda. Servírujeme se šťouchaným bramborem anebo s knedlíkem a zelím. Divočáka lze připravit i podle návodu na **kančí s pivní houbovou omáčkou**. Složení: *kančí plec, česnek, sůl, tymián, bobkový list, slanina, chlebová kůrka, čerstvé houby, 1 l tmavého piva*. Vykostěnou kančí plec odblaníme, pokrájíme na kostičky a vložíme do kameninové mísy. Zalijeme pivkem a promícháme s česnekem utřeným se solí, tymiánem a rozdrčeným bobkovým listem. Zakryjeme a necháme v chladu odležet alespoň 3 dny. Následně maso ze všech stran v kastrolu na rozpuštěném másle zprudka opečeme, osolíme a zalijeme marinádou, ve které bylo naloženo. Přikryjeme pokličkou a v troubě dusíme doměkka. Měkké maso přendáme do čistého kastrolu. Šťávu vydusíme do tuku, zalijeme ještě pivkem, zahustíme nastrouhanou tvrdou chlebovou kůrkou a provaříme. Poté v kastrolu

rozpustíme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme na plátky pokrájené houby a podusíme je do měkka. Na dušené houby přidáme maso, navrch přecedíme provařenou omáčku, přikryjeme pokličkou a u tepla ponecháme rozležet. Jíme s černým chlebem.

„I basa může být fešácká, je-li plná piva“ (Zdeněk Janík)

Kapr marinovaný v redukcí z ležáku s chilli a pečeným citrónem

4 porce kapra, 1 cibule, 2 lžíce rajčatového protlaku, 0,05 dl oleje, sůl, lžička drceného chilli, 2 citróny, 0,5 l Lužinského Jantarového ležáku

Očištěné kousky ryby mírně nařízneme, aby se pivní redukce lépe dostala přímo do masa. Kousky vložíme do pekáče. Na oleji zesklivatíme jemně nakrájenou cibuli a přidáme rajský protlak, který řádně orestujeme. Vše zalijeme pivkem a svaříme do lehce husté pivní redukce. Ochutíme solí a drceným chilli a necháme vychladnout. Poté redukcí vetřeme do kapra a zbytkem podlijeme. Ponecháme marinovat v lednici přes noc. Před pečením dáme do pekáče omyté půlky citrónu, které výsledek provoní a osvěží. Pečeme cca 30-45 minut v troubě předehřáté na 160°C. Jíme s bramborem anebo s máslovou bramborovou kaší. Tipem je přidat ještě pečený celý česnek.

*„Změníte-li ve slově LÁSKA čtyři písmena a jedno vynecháte, dostanete slovo PIVO“
(lidový rébus)*

Kapr na pivu

6 porcí kapra, 3 cibule, 3 lžíce kečupu, 200 g anglické slaniny, sůl, hladká mouka, tuk, 300 ml tmavého piva

Porce šupináče (možno i blatenského bezšupináče) opláchneme, osušíme, osolíme a obalíme v hladké mouce. Na pánvi rozpálíme olej a porce rychle osmahneme po obou stranách. Naskládáme tyto do zapékací misky. Cibuli oloupeme, nakrájíme na kolečka a posypeme porce ryby. V černém pivku si rozmícháme kečup (nemáte-li dostatečně ostrý, přidáme ½ lžičky feferonek naložených v soli) a směsí kapra zalijeme. Povrch poklademe plátky anglické slaniny. Vložíme odkryté do trouby předehřáté na 200°C a pečeme asi 30 minut. Jíme s bramborem vařeným či opečeným anebo s hranolky, ale i s bílým pečivem. A čerstvou zeleninou. Variací je **pivní kapr**. Suroviny: 800 g kapřích filetů, 4 stroužky česneku, 4 cibule, 1 svazek petržele, 50 g másla, olej, sůl, pepř, kmín, citrón, 100 ml tmavého piva. Filety očistíme od šupin, kůži na několika místech nařízneme. Pokapeme citrónem, potřeme prolisovanými 2 stroužky česneku, osolíme, opepříme, posypeme kmínem. Na dno pekáče navrstvíme na kolečka nakrájenou cibuli a nahrubo nasekané stonky petržele. Vše zalijeme pivkem. Na cibuli položíme rybu kůží

nahoru, mírně potřeme olejem a pečeme si půlhodiny při 180°C. Mezitím utřeme petržel se zbylým česnekem a solí a smícháme se změkklým máslem. Kapra podáváme s nokem bylinkového másla a oblíbenou bramborovou přílohou. Na **pivního kapra vánočního** si nachystáme: 800 g kapra, 3 cibule, 250 g anglické slaniny, sůl, pepř, hladkou mouku na obalení, olej, 300 ml tmavého piva (Bernard tmavý či Salzberg 12 ze slánské Továrny). Oloupeme cibuli, nakrájíme na kolečka. Rybu opláchneme, usušíme, osolíme a obalíme v hladké mouce. Na pánvi rozpálíme olej a porce z obou stran osmahneme. Naskládáme do zapékací misky, posypeme cibulí a zalijeme pivkem. Na povrch poskládáme plátky slaniny a odkryté 3é minut pečeme v troubě na 200°C. Coby příloha je vhodný vařený brambor a listový salát (přelitý zálivkou a hlavně rozpáleným špekem nakrájeným na kostičky). Při přípravě kapra lze využít i pivo světlé. **Plzeňský kapr** vyžaduje: 4 porce kapra, 5 stroužků česneku, 1 lžičku oleje, 1 lžíci másla, 1 cibuli, ½ citrónu, 15 dkg anglické slaniny, pepř, kmín, sůl, 1 sklenku světlého piva ze z Plzně. Rybu naporcujeme na podkovy, omyjeme, osolíme, opepříme, posypeme kmínem. Dno pekáčku zakápneme lžičkou oleje, poklademe porcemi kapra, posypeme nasekanou cibulí a nasekaným česnekem. Navrch naskládáme plátky slaniny a zastříkneme vymačkanou půlkou citrónu. K tomu lehce nastrouháme citrónovou kůru. Úplně navrch přidáme lžíci másla. Pečeme v troubě při teplotě 150°C asi 20 minut. Po této době podlijeme sklenkou pivka. Ohřátým výpekem přelijeme kapra shora a dopékáme ještě 10-15 minut. Servírujeme s bramborem.

„Ten třeboňský pivovar mezi branami, stojí jako mládenec mezi pannami. Okénečky po něm blejská jak očima ženská, z jedné strany Novohradská a z druhé Svinenská. A ten starý mládenec jen se usmívá, přes brány do okolí vesele se dívá. Když by holky, kdož by stál o tak staré zdivo, jako nikdo nestojí zas o mladé pivo“

(starý třeboňský popěvek)

Kapr na černo

filety z menšího kapra, 3 lžíce přepuštěného másla + na omáčku: 100 g másla, 2 cibule, 2 mrkve, 2 petržele, 1 celer, 2 lžíce cukru, 250 ml černého piva, 2 bobkové listy, 5 kuliček celého pepře, sůl, 3 kuličky nového koření, ½ citrónu, 1 lžička sušeného tymiánu, 1 lžíce švestkových povidel, 1 hrst sušených švestek, 1 hrst vyloupaných vlašských ořechů, 1 lžíce tuzemského rumu (po euroslovensky umu), 250 ml tmavého piva

Omáčku připravujeme 1-2 dny předem, aby se rozležela. V kastrolu rozpustíme máslo. Na malé kousky pokrájíme cibuli, mrkev, petržel a celer a na másle opékáme, až zelenina zavoní. Přidáme cukr a necháme zkaramelizovat. Osolíme, podlijeme pivkem, přidáme bobkový list, pepř, sůl, nové koření, čtyři tenké plátky citrónu i s kůrou, tymián a povidla.

Vše promícháme, zakryjeme pokličkou a necháme na mírném plamenu hodinu a půl probublávat. Podle potřeby doléváme pivo. V den konzumace přivedeme omáčku k varu, přidáme do ní ořechy, pokrájené švestky a rum a necháme cca 20 minut povařit. Filety z kapříka osolíme a opepříme, na mírném plamenu je na másle opékáme několik minut z každé strany. Opečené porce naaranžujeme na talíř, přelijeme omáčkou a doplníme stylovou přílohou. Oblíbené bývaly bramborové šišky, dnes má frčet houbový kuba.

„Dostaneš-li žízeň, podrž pivo přízeň“ (neznámý žízničec)

Kapr na pivu s restovanými mandlemi

1 kg kapra, lžička octa, lžíce másla, 2 cibule, sůl, 4 hřebíčky, 4 kuličky nového koření, 150 g mandlí, citrónová kůra, 250 ml řezaného piva

Rybu očistíme, vykucháme, rozpůlíme a přes hřbet pokrájíme na porce široké asi 5 cm. Osolíme a pokapeme octem. Na másle zpěníme na kostičky nakrájenou cibuli. Až zesklouatí, přilijeme pivko a vložíme porce kapra. K masu přidáme koření zabalené v gáze či obdobném balení, aby se jeho chuť uvolnila, nicméně koření přitom neplavalo volně. Přikryjeme pokličkou a dusíme na mírném ohni 20 minut. Uvařenou rybkou opatrně vyjmeme, aby se porce nerozpadly. Omáčku necháme zhoustnout, sáček s kořením odstraníme a přidáme orestované mandličky a citrónovou kůru. Porce kapra na talíři přelijeme z 1/3 omáčkou. Servírujeme s brambory. Mandle lze orestovat na oleji nebo upražit rozložené na pečicím papíru na plechu v troubě. Připravíme-li mandliček více, možno tyto nabídnout fraucimoru. Coby zob (Politicky korektně na mlsání).

„Sport mám rád proto, že nezvykle chutná a nejde ničím nahradit podobně jako pivo“ (Otto Pepper alias Ota Pavel)

Kapr v pivní omáčce

1,5 kg kapra bez vnitřností a šupin, 1 velká cibule, 1 mrkev, 1 lžíce másla, 1 lžíce mouky, bobkový list, sůl, 2 hřebíčky, 2 zrnka celého pepře, 100 g perníku, 1 lžíce rozinek, 1 lžíce loupáných mandlí, cukr, 5 koleček citrónu, ½ l světlého piva

Rybkou opláchneme, osušíme a nakrájíme na silné plátky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Mrkev očistíme, oškrábeme, omyjeme a nakrájíme na nudličky. Máslo rozpustíme a podusíme v něm cibuli s mrkví. Ve druhém hrnci opět rozpustíme lžíci másla, přidáme do něj mouku a mícháme tuto dozlatova. Pivko přilijeme a prošleháme metličkou, aby se neutvořily žádné žmolky. Vzniklou omáčku přivedeme do varu a přidáme uvařenou mrkev s cibulí, bobkový list, hřebíček, pepř, sůl a pětici koleček

citrónu. Omáčku vaříme asi 30 minut, přecedíme ji a nalijeme do širokého hrnce. Zeleninku udržujeme teplou. Perník nastrouháme a nasypeme do omáčky a podle chuti přidáme rozinky, mandle, sůl, cukr, citrónovou šťávu. Do omáčky vložíme kousky ryby a při mírné teplotě je necháme podusit, případně dolijeme pivem. Uvařenou rybu upravíme na talíř a obklopíme zeleninou a doplníme vařenými brambory. Fajnoví šmekři moc dobře vědí, že k rybám se výborně hodí taktéž rýže. Kromě pивní omáčky lze připravit i pивní těstíčko. Na **kapra v pивním těstíčku** potřebovat budeme: *800 g kapra, 1 citrón, sůl + na těstíčko: 2 vejce, 200 g hladké mouky, snítku tymiánu, snítku kopru, olej, 100 ml piva*. Kapříka naporcujeme na podkovy, opláchneme pod vodou a usušíme. Z obou stran osolíme, pokapeme citrónem a necháme 1 hodinu v chladu odležet. Mezitím připravíme těstíčko. Bylinky nasekáme nadrobno, vejce rozšleháme s pivkem a po částech do něho zašleháme mouku. Osolíme a přidáme nasekané bylinky. Maso obalíme v těstíčku a osmažíme ze všech stran na rozpáleném oleji. Jíme s vařeným bramborem.

„Ten, kdo pije pivo, dobře spí. Ten, kdo dobře spí, nehřeší. Ten, kdo nehřeší, se dostane do nebe. Amen“ (neznámý moudrý německý mnich)

Karbanátky na pivu belgické

250 g vepřového masa, 250 g hovězího masa, 2 housky, 2 vejce, 1 dl mléka, 50 g slaniny, 1 sardelka, 80 g másla, hrst strouhanky, špetka citrónové kůry, pepř, sůl, 2 dl světlého piva

Maso pomeleme, housku namočíme v mléce, slaninu nakrájíme na kostičky, sardelku utřeme na kašičku. Vše smícháme, ještě jednou pomeleme, osolíme, opepříme. Přidáme strouhanou citrónovou kůru, vejce, dohustíme strouhankou. Tvoříme karbanátky, které na másle opečeme po obou stranách. Do zbylého tuku v pánvi přidáme pivko, necháme chvíli vařit a poté vložíme karbanátky. Na mírném ohni ponecháme chvíli dusit. Jakmile se šťáva téměř vypaří, je hotovo. Jíme s vařenými brambory či kaší. Usmažit můžeme i **karbanátky domácí pивní**. Složení: *600 g mletého masa, 1 cibule, 1 vejce, strouhanka, olej, sůl, mletý pepř, česnek, majoránka, sladká paprika, 1 dl piva*. Mleté vložíme do misky a promícháme s vejcem, najemno pokrájenou cibulí a pivkem. Dochutíme kořením a dle potřeby zahustíme strouhankou. Na pánvi rozpálíme tuk, ze směsi tvarujeme karbanátky, které po obou stranách usmažíme dozlatova. Podáváme s bagetkou a čerstvou zeleninou či kaší bramborovou (resp. promíchanou s křenem). Zkusit lze i **šoulet**. Nákyp z hrachu, krup a koření. Hrách a kroupy přes noc namočíme (nikoli spolu), den druhý scedíme a v nové vodě zvlášť uvaříme doměkka. K hrachu přidáme bobkový list a nové koření. Na sádle opečeme pokrájenou cibuli dozlatova, ke

konci vmícháme drcený česnek a necháme rozvonět. Odstavíme. Uvařený hrách a kroupy scedíme, koření odstraníme a smícháme. Osolíme, opepříme, ochutíme zázvorem a majoránkou. Vmícháme cibuli a zvlhčíme šťávou vypečenou z husy anebo vývarem. Poté vsypeme směs do pekáčku vytřeného sádlem (navrch se tradičně kladly kusy pečené husy či kachny) a 10-15 minut zapékáme. Lze použít i fazole nebo jiné luštěniny (namísto hrachu i hrášek a místo krup rýži) nebo vylepšit pokrájeným vařeným bůčkem.

„České pivo ... je, co má být: nápoj chladivý i zahřívající, dráždivý i uklidňující, oživující i vyživující ...“ (Eduard Schmidt alias Eduard Bass)

Kližka na pivu a karamelu

1 kg hovězí kližky, 250 g slaniny, 300 g cibule, 50 g cukru krupice, 500 ml hovězího bujónu, 2 lžíce kukuřičného škrobu, 1 lžička chilli, ½ lžičky rozmarýnu, ½ lžičky tymiánu, 4 stroužky česneku, sůl, pepř, 1 l tmavého piva

Cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo, slaninu na kostičky. Do tlakového hrnce dáme rozpálit slaninu, na které osmahneme cibulku, poté vhodíme na gulášové kostky nakrájené maso a ponecháme zatáhnout. Přidáme chilli a česnek pokrájený na tenké plátky, podlijeme bujónem. Necháme chvíli vařit a mezitím si nejlépe v nepřilnavé keramické pánvi vyrobíme karamel. Na pánvi necháme cukr zvolna rozpustit, jakmile máme tekutý karamel, zalijeme černým pivkem a ponecháme rozpustit. Karamel vlijeme k masu a přilijeme zbytek piva. Přidáme tymián a rozmarýn. Tlakový hrnec uzavřeme a vaříme asi 40 minut. Poté dochutíme solí a pepřem a ve skleničce rozmícháme škrob se lžící vody a přilijeme k masu. Chvilku povaříme, dokud omáčka nezhoustne.

„Naši slavní předkové, dobří staří Čechové, dobré pivo milovali ... My jsme také Čechové, slavných dědů vnukové, važme činů jejich sobě, ctěme, to, co oni pili, ctěme tak své dědy v hrobě. Pivo píme, pivo vychvalujme, píme ho a dokazujme, že jsme jejich vnukové ...“ (František Jaromír Rubeš – Pivo)

Kližka na zázvoru

800 g kližky, 2 cibule, 50 g čerstvého zázvoru, 40 g hladké mouky, olej, 50 g másla, petrželka, sůl, pepř, 400 ml tmavého piva

Nadrobno nakrájíme cibuli. Kližku pokrájíme na větší kostky, osolíme, opepříme. Maso ze všech stran opečeme na pánvi na oleji, odložíme na pekáč. Ve výpeku orestujeme dohněda cibuli, zalijeme ji pivkem a necháme zredukovat cca na polovinu. Oloupaný zázvor nakrájíme na nudličky. K masu v pekáči přidáme orestovanou cibulku s pivkem a zasypeme nakrájeným zázvorem. Přiklopíme poklicí a pečeme velmi zvolna v troubě na 110°C 4-5 hodin. Podléváme pivem. Měkké maso vyjmeme, z másla a mouky připravíme

světlou jíšku a touto zahustíme výpek. Podle potřeby přilijeme vodu či pivko. Dochutíme solí a pepřem. Hotové maso nakrájíme na menší plátky a podáváme se smetanovou bramborovou kaší s restovanou karotkou, přelité šťávou, ozdobené petrželkou.

„Ten, kdo pivko pije, se sluncem se vodí ... A ten, kdo do sebe vodu lije, k doktorovi chodí“ (agitační moudro z časopisu *Dikobraz*)

Koleno flekovské

1 ks vepřového kolena, 1,6 l vody, 2 polévkové lžíce cukru, 1 bobkový list, 2 kuličky nového koření, 50 g zázvoru, 2 cibule, snítka rozmarýnu, 5 stroužků česneku, ¼ citrónu, sůl, lžíce másla, 400 ml flekovské třináctky

Pivko a vodu vlijeme do velikého hrnce, přidáme koření, cukr, zázvor a česnek. Dáme vařit. Oloupané cibule rozpůlíme na suché pánvi restujeme řeznou stranou dolů, nežli dosáhneme tmavě hnědé barvy. Poté přidáme do vody s pivem a kořením. Přihodíme citrón a osolíme. Nálev necháme zavařit alespoň 4 minuty. Stáhneme z ohně a ponecháme vychladnout. Přidáme koleno a na minimálně 10 hodin uložíme do chladu. Vyjmeme z nálevu vše ostatní kromě kolena, přidáme vodu a pomalu vaříme doměkka 2 až 2,5 hodiny. Měkké koleno vyjmeme ven. Odebereme 200 ml nálevu, v němž se koleno vařilo, zredukujeme jej v menším kastrůlku na třetinu objemu a zašleháme studené máslo. Dále už nevaříme. Koleno poté dáme zprudka zapéct do trouby, aby vznikla křupavá kůrčička. Naservírujeme podlité omáčkou, s poctivým pečivem a jablečným křenem. A nějaká ta paprička či cibulka určitě neuškodí.

„Pozorujeme-li naši mluvu, shledáme i beze vší vědecké průpravy, že sloveso pít je stejného kmene jako pivo. Kdežto podstatné jméno voda s uvedeným slovesem v žádném jazykovém vztahu není. Z čehož následuje, že již staří Slované pivo za určené k pití považovali, vodě jiné obory využitkování poukazující ...“

(František Gellner)

Koleno na černém pivu podle Romana Vaňka

2 vepřová kolena, 110 g zázvoru, 12 stroužků česneku, 3,2 l vody, 4 lžíce cukru krupice, 2 bobkové listy, 3 kuličky nového koření, ½ hvězdičky badyánu, 1 větvička rozmarýnu, 4 cibule, 2 lžičky soli, ½ citrónu, 400 ml kuřecího vývaru, 60 g másla, 800 ml černého piva Double Primátor 24 %

Oloupeme zázvor a česnek. Pivko a 2,2 l vody nalijeme do hrnce. Přidáme cukr, koření, rozmarýn, zázvor, česnek. Dáme vařit. Oloupeme cibuli, rozpůlíme a na středním ohni několik minut restujeme řeznou stranou dolů nasucho do barvy tmavě hnědé. Přidáme do vody s pivem, osolíme, přihodíme citrón. Nálev přivedeme k varu a 2 minuty vaříme.

Stáhneme z ohně a necháme vychladnout. Do studeného nálevu vložíme kolena a dáme na 12 hodin odležet do lednice. Následně z nálevu vyndáme kolena i vše ostatní (zázvor, česnek, cibuli, koření atp.). Přilijeme 1 l vody, kolena vrátíme zpět a hrnec přivedeme k varu. Stáhneme oheň na třetinu a vaříme doměkka 2 hodiny. Měkká kolena vyjmeme a odložíme stranou. Z hrnce odebereme 400 ml nálevu do čisté nádoby, přilijeme kuřecí vývar, přivedeme k varu a svaříme na polovinu. Stáhneme z ohně a zašleháme vychlazené máslo nakrájené na kostičky. Kolena servírujeme polévaná omáčkou. Jak na **koleno na červeném zelí a pivu**? Čerstvé červené zelí (nejlépe špičaté vysoké, resp. sklenařické) nasekáme. V hrnci rozpustíme máslo a vepřové koleno na něm osmahneme dozlatova. Přidáme nasekané zelí, 2 dl vody a kmín. Zakryjeme poklicí a 1 hodinu dusíme na mírném ohni. Přidáme černé pívko a švestky a vaříme další 1 hodinu. Opepříme.

„Pivo pijí místo vína, nazývají je cerevisia, ježto se vaří z obilí. Lid v celém království je pijácký, obžerství oddaný, pověřčivý a chtivý novot“
(Aeneas Silvius Piccolomini o obyvatelstvu českých zemí)

Koleno na medu a pivu podle Zdeňka Pohlreicha

2 vepřová kolena, 2 cibule, 2 mrkve, 1 petržel, 3 kuličky nového koření, 10 kuliček celého pepře, 2 bobkové listy, 1 červená chilli paprička, sůl, 100 g medu, 1 l tmavého piva

Kolena očistíme, položíme do kastrolu a zalijeme pivkem. Přidáme očištěnou a pokrácenou kořenovou zeleninu, neoloupanou cibuli a celé koření. Osolíme, dolijeme vodou, aby kolínka byla pěkně ponořená. Přivedeme k varu a vaříme (cca 1,5 až 2 hodiny) doměkka. Měkká kolena vyndáme z vývaru, necháme vychladnout a tyto vykostíme. Vývar přecedíme do hrnce a zredukujeme cca na třetinu. Do omáčky přidáme nakrájenou chilli papričku a med. Promícháme. Kolena podlijeme troškou omáčky a necháme je 20 minut vyudit v udírně (v horším případě je ugrilujeme na přikrytém grilu). Během pečení kolena potíráme zredukovanou omáčkou. Variaci reprezentuje **rychlé koleno na medu**. Složení: *1 vepřové koleno, 1 cibule, chléb k zahuštění výpeku, 500 ml polotmavého piva Holba polotmavá + na marinádu: 150 ml piva, 2 lžíce medu, 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžička mleté sladké papriky, 1 lžička chilli koření, 1 lžička plnotučné hořčice, 2 prolisované stroužky česneku, 1 lžíce oleje, sůl, 150 ml piva*. Suroviny na marinádu promísíme a ponecháme chvíli odležet. Mezi tím koleno vykostíme. Kůži na několika místech nakrojíme, koleno vložíme do pekáče a pomažeme připravenou marinádou. Následně přidáme zbytek marinády, nahrubo nakrájenou cibuli, zalijeme trochou vývaru a pivkem. Pečeme pod poklicí v předehřáté troubě při 200°C zhruba 1

hodinu až hodinu a půl. Maso v průběhu pečení podléváme pivem a vývarem dle libosti. Poté maso odkryjeme a bez pokličky při 220°C dopékáme do zlatova při občasném polití pivem a výpekem. Jakmile je maso měkké a kůžička křupavá, koleno vyjmeme a zahustíme výpek chlebovou střídkou. Příloha? Inu podle gusta, chuti i možností.

„Pěkným ženám pivo kupujeme. Kvůli škaredým ho pijeme“ (Ed O'Neill)

Koleno podle zbojnice Koko

2 vepřová kolena (menší vykostěné přední pro dámičky anebo velké zadní s kostí pro chlapáky), 2 lžíce medu, 2 lžíce bílého vinného octa, 500 g žluté cibule, sůl, sádlo, bobkový list, 5 kuliček nového koření, 10 kuliček pepře a čerstvé bylinky (jako tymián, šalvěj či rozmarýn), 70 ml tmavého piva

Koleno otřeme papírovou utěrkou a řádně nasolíme. Maso naložíme do směsi černého pivka, medu a bílého vinného octa a přikryjeme peřinou z nakrájené cibule. Marinujeme minimálně jeden před finální úpravou. Naložené koleno necháme přiklopené v lednici anebo na velmi chladném místě. Před tepelnou úpravou přidáme bobkový list, kuličky pepře a nového koření, případně i čerstvé bylinky. Maso nejdříve dusíme a až pak pečeme. Nejprve pečeme přiklopené 80 až 120 minut na 150 až 160°. Po odklopení přelijeme výpekem a nožem nařízneme kůži. Tato fáze přípravy nahrazuje vaření ve vodě, aby se maso dusilo a změklo. Následně podle spěchu uskutečníme klasické pečení, kdy musí dosud lepkavá kůže dosáhnout řádně křupavého efektu. Tudíž: a) necháme troubu na 160° a jednou za půlhodiny přelijeme kůži výpekem a pečeme do zlatova a křupava ještě cca 70 až 90 minut, nebo b) přeléváme výpekem každých 15 minut, přičemž zvýšíme teplotu trouby na 180-190°C a pečeme asi 40 minut. Hotové koleno servírujeme klasicky s hořčicí, křenem a pečivem. Sofistikovanější přílohou se může stát vlažný čočkový salát. Čočku beluga anebo zelenou francouzskou uvaříme podle návodu, smícháme s výpekem z kolena, včetně zkaramelizované cibule. Přidáme nastrouhaný křen, kostičky vařené červené řepy, rukolu a případně i kousek pečeného jablka. Dochutíme pepřem, solí a vinným octem. Podle **Lindy Rybové & Katky Winterové** koleno osolíme opepříme, potřeme drcenými stroužky česneku. Oloupanou cibuli nakrájíme na proužky a naskládáme do pekáče. Přidáme další česnek, na který položíme kolena a zalijeme tmavým pivkem. Zakryjeme a ponecháme přes noc marinovat v chladu. Den druhý předehřejeme troubu na 160°C a maso s marinádou pečeme zakryté 2 hodiny, až se rozvoní a začne odpadávat od kosti. Občas otáčíme a přeléváme výpekem. Podáváme s **vejmrdu** (Přísady: 1 křen, 2 jablka, pár kapek citrónové šťávy, 1 lžičku octa, 1 lžičku krupicového

cukru. Křen nastrouháme, jablka oloupeme a dužinu nastrouháme do křenu. Zakápneme citrónovou šťávou, aby směs nehnědla, promícháme a chuťově doladíme octem a cukrem).

„Proto je u mne pití piva svatým časem a dokonce vím, že hostinec a stůl uvnitř má takové právo azylu, jako za starých časů, kdy jste vběhli do kostela a nemohli vás tam zabít“ (Bohumil Hrabal)

Koleno uzené na černém pivu

*1 vepřové uzené koleno, 1 cibule, bobkový list, nové koření podle chuti a sůl, 0,5 l piva
Bernard Černý ležák s jemnými kvasnicemi*

Uzené koleno omyjeme a vložíme do hrnce. Přidáme cibuli nakrájenou na klínky, bobkový list, nové koření a špetku soli. Zalijeme vodou a vaříme asi dvě hodiny. Uvařené koleno vytáhneme z hrnce a necháme 20 minut vychladnout. Do hlubokého pekáče nalijeme tmavé pivo, přidáme vychladlé koleno a ponecháme asi hodinu marinovat. Mezitím předehřejeme troubu na 140°C. Vložíme do ní pekáč s kolenem a pečeme asi 2 hodiny. Během pečení koleno podléváme pivem z pekáče. Podáváme s pečivem, čerstvě nastrouhaným křenem, hořčicí a s nakládanou zeleninou.

„Na žízeň je doušek vody nebo piva, na hlad chleba, na smrt Kristus“ (Martin Luther)

Kotlety farářské

4 kotlety, 1 cibule, 5 stroužků česneku, smetana, majoránka, olej, sůl, 250 ml světlého piva
Kotletky naklepeme, osolíme, naskládáme do pekáče. Cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo. Česnek nakrájíme nadrobno. Zvlášť usmažíme na oleji pokrájenou cibuli s česnekem a rozložíme tuto na maso. Maso podlijeme pivkem a dáme péci na 180°C. Jakmile maso změkne a začne chytat barvu, posypeme jej majoránkou, zalijeme smetanou a krátce zapečeme. Pomodlíme se a naservírujeme s rýží.

„My, sládcí, pivo nevaříme. My jen dáme všechny ingredience dohromady a pivo se uvaří samo“ (Fritz Maytag)

Kotlety na černém pivu

4 vepřové kotlety bez kosti, 2 cibule, 4 rajčata, 2 lžíce rajčatového protlaku, 2 stroužky česneku, kousek zázvoru, 1 červená feferonka, 4 lžíce oleje, sůl, pepř, 300 ml tmavého piva
Maso naklepáme, osolíme, opepříme. Na oleji opečeme dozlatova. Přidáme na čtvrtiny nakrájené cibule a rajčata. Chvilí restujeme spolu s masem, poté přidáme prolisované stroužky česneku, nakrájenou feferonku, nastrouhaný zázvor, rajčatový protlak a přilejeme pivo. Vše dobře promícháme, přiklopíme a dusíme asi 20 minut, dokud

zelenina nezahustí šťávu. Podle potřeby podlijeme ještě pivem. Podáváme s chlebem. Pro zajímavější chuť přidáme k masu na kousky nakrájenou polovinu čerstvého fenyklu.

„... napsáno po osmém pivu, kdy mistrova mysl již lehce ochabovala“ (Jára Cimrman)

Kotlety na zelí a pivu z jednoho pekáčku

4 vepřové kotlety, 2 cibule, 600 g kysaného zelí, 2 lžíce cukru krupice, 2 špetky soli, 2 špetky čerstvě mletého pepře, 1 lžička mletého kmínu, 2 ks bobkového listu, 400 ml tmavého piva

Maso necháme dojít pokojové teploty. Oloupanou cibuli nakrájíme najemno, kysané zelí scedíme a párkrát překrojíme. Tuk na kotletách na několika místech nařízneme až k masu a rozpálíme velkou pánev, kterou můžeme dát do trouby. Maso osolíme, opepříme a opečeme z obou stran dohněda. Potřeba budou asi 2–3 minuty z každé strany. Opečené maso vyjmeme z pánve a odložíme chvíli bokem. Troubu rozpálíme na 180°C. Zkontrolujeme množství vypečeného tuku v pánvi a případně přidáme lžičku sádla. Do pánve vsypeme cibuli a opečeme ji do světle hnědé barvy. Cibuli mícháme a uvolňujeme přitom přípečky ze dna. Až bude cibule opečená, přidáme špetku pepře a drceného kmínu a zarovnanou lžící cukru. Cukr ponecháme krátce rozpustit a do pánve vlijeme pivko. Krátce povaříme, přidáme okapané zelí, bobkový list, promícháme a krátce podusíme. Postačí 3-4 minuty. Poté položíme na zelí vepřové kotlety i se šťávou a pánev vložíme do předehřáté trouby. Pečeme podle síly plátků asi 10-12 minut. Vyjmeme z trouby, ponecháme chvíli dojít a podáváme s knedlíky. Třeba i **frncochatými** z Pojizeří. Oloupané nastrouhané brambory necháme okapat na cedníku, přidáme škrob usazený na dně nádoby, sůl, mouku, vejce a promícháme. Do vařící slané vody lžící vykrajujeme noky, 5 minut povaříme a opatrně vyjmeme na talíř. Ve zbylé vodě rozmícháme smetanu a omastíme lehce rozpuštěným máslem. Ve vzniklé chundelce namáčíme knedlíky. Podáváme jako přílohu anebo samostatně s dušeným zelím a opečenou cibulkou.

„Je sympatičtější pěkně po česku udělat pár piv, než trojčit u vína po velkouherském způsobu“ (Péter Esterházy)

Kotlety pánů z Pernštejna v pivní omáčce

Pro dvě porce připravíme čtyři asi stogramové vepřové kotletky. Jemně nakrojíme na okraji, aby se nekroutily. Osolíme, opepříme, pokmínujeme. Nakrájíme něco cibule a hub. Na pánvi rozpustíme oříšek másla a zprudka kotletky orestujeme. Vyjmeme a ponecháme odležet, Do pánve vložíme cibulku, necháme zesklivatět a přihodíme houby. Orestujeme a ochutíme solí, pepřem a kmínem. Orestovanou směs zalijeme 1 dl 19 %

tmavého piva Porter a přidáme nazpět kotletky. Sestavu cca 5 minut podusíme pod pokličkou. Spojení chutě hub a pivka je zajímavé. Příloha? Brambory na jakkoli.

„Ke každému pivu patří i pořádné jídlo“ (slogan Pivovaru Matuška)

Králík na Matuškově

1 králík, 150 g špeku, 80 g sádla, 2 mrkve, 4 stonky řapíkatého celeru, 1 cibule, 6 stroužků česneku, 6 lístků šalvěje, 6 bobkových listů, 6 kuliček nového koření, 10 kuliček pepře, hrst sušených hříbků, 150 ml vývaru, sůl, mletý pepř, 300 ml piva Matuška 14° tmavý speciál

Sušené houby předem namočíme v troše horké vody. Králíka naporcujeme, opeříme, osolíme, protkneme proužkem slaniny. Troubu vyhřejeme na 150°C. Zbytek slaniny pokrájíme na kostičky, dáme na vyšší pánvi a vypečeme. Přidáme sádlo, nakrájenou zeleninu, nasekaný česnek, houby a koření. V základu králíčí kusy opečeme ze všech stran. Přendáme do pekáče, podlijeme pivkem a vývarem a pečeme asi hodinku. Poté zvýšíme teplotu na 200°C a ještě 20 minut dopékáme.

„Vypil džbánek beze zbytku, už ho vezou na záchytku“ (nápis nad výčepem hájického hostince v díle *Studna* seriálu o mjr. Zemanovi)

Králík na pivu podle Nota Bene

4 králíčí stehna, 4 mrkve, 1 řapíkatý celer, 1 kořenová petržel, 1 celý česnek, 3 bobkové listy, snítka tymiánu, 4 cibule, 6 hřibů (či srovnatelné množství lišek), 0,3 l kuřecího vývaru, 2 lžíce rajčatového protlaku, nové koření, celý pepř, 150 g špeku, 1 lžíce sádla, 150 g slaniny, hladkolistá petržel, sůl, pepř, 0,3 l piva

Králíka protneme špekem a tymiánem, osolíme, opeříme a dozlatova opečeme na pánvi. Maso vyjmeme a do pánve vložíme zbylý špek, sádlo a na nich orestujeme zeleninu nakrájenou na kostičky a koření až do zezlátnutí. Přidáme cibuli nakrájenou na měsíčky a nakonec neoloupaný česnek. Následně přidáme protlak, zalijeme polovinou pivka a necháme odvařit. Stehna vrátíme do hrnce, zalijeme vývarem a zbylým pivem a na mírném plamenu dusíme 45-70 minut. Poté stehna vyjmeme, omáčku přecedíme (nepasírujeme), svaříme a dochutíme. Na vedlejší pánvi orestujeme slaninu, přidáme najemno nasekanou cibuli a bylinky a orestujeme. Na směsi krátce orestujeme houby s trochou česneku a petrželí, aby si udržely tvar a konzistenci. Poté vložíme do omáčky a vše servírujeme. Jako příloha poslouží bramborová kaše. Variantu představuje **králík pivní s krupicovými noky**. Ingredience: *4 králíčí stehna, 100 g slaniny, hrst sušených hub, 50 g hladké mouky, 2 lžíce másla, 1 cibuli, 2 stroužky česneku, 2 bobkové listy, 3 snítka tymiánu, 6 kuliček pepře, sůl, 200 ml světlého ležáku + na nočky: 500 ml mléka, 1 lžička*

solí, 80 g másla, 200 g jemné dětské krupičky, 2 vejce. Troubu předehřejeme na 180°C. Sušené houby předem namočíme. Polovinu slaniny nakrájíme na hranolky, králíka prošpikujeme a obalíme v mouce. Zbývající slaninu pokrájíme na kostičky. Dáme do pekáče a rozehríváme, až počne pouštět tuk. Přidáme máslo a stehna zprudka opečeme ze všech stran, poté je odložíme. Do pekáče přesuneme nakrájenou cibuli a necháme zesklivatět. Přidáme nasekaný česnek, houby, krátce opečeme a podlijeme pivkem. Necháme přejít varem a do pekáče vrátíme maso. Přihodíme bobkový list, tymián a pepř, vložíme do vyhřáté trouby a pečeme 1 hodinu. A **noky**? Vaříme mléko se solí a máslem. Těsně předtím, než přijde k varu začneme za intenzivního míchání přisypávat krupici. Hmota zhoustne, a až se počne odlupovat od vařečky, odstavíme hrnec, ponecháme vychladnout a poté zašleháme obě vejce. Odkrajujeme těsto pomocí dvou lžic a každý noček obalujeme ve zbylé krupici. Připravíme si noky na prkénko a všechny je najednou vsypeme do vřící osolené vody. Zlehka promícháme, aby se nepřichytily ke dnu. Cca po 8 minutách jsou uvařené a vyplavou na hladinu. Vylovíme tyto děrovanou naběračkou.

„Malé pivo, tmavý chléb a stará žena nejsou žádné dobro“ (moudro předků)

Králík na pivu se švestkami

1 kg králíčího masa, 2 mrkve, 1 petržel, kousek celeru, 1 cibule, 3 lžíce oleje, 2 lžíce cukru, 200 g slaniny, 100 g sušených švestek, sůl, citrón, perník (anebo krajíc tvrdého chleba), 250 ml tmavého piva Primátor Stout či Primátor Double 24 %

Maso prošpikujeme slaninou, osolíme, pokapeme citrónovou šťávou a necháme ½ hodiny rozjímat. Na tuku rozpustíme cukr, přidáme očištěnou a nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli a orestujeme dozlatova. Poté všechno zalijeme pivkem a chvíli povaříme. Do tohoto základu vložíme porce ušáka a dusíme pod pokličkou doměkka. Můžeme upéci i v troubě. Maso vyjmeme a šťávu zahustíme nastrohaným perníkem (anebo alespoň krajícem tmavého chleba). Dobře povaříme a přecedíme. Do omáčky přidáme spolu s masem vypeckované švestky a ještě chvíli povaříme. Naservujeme s knedlíkem bramborovým, karlovarským či frncochatým. Králíka je možné připravit ve **variantě remoskové**. Včetně hrstky rozinek. Ve vlažné vodě ponecháme švestky a hrozinky nabobtnat. Na rozpuštěném másle opečeme anglickou slaninu na kostičky. Na tomto tuku opečeme porce a vyjmeme. Na stejném tuku osmahneme nakrájenou cibuli a mrkev na kolečka. Porce králíka se zeleninou vložíme do remosky (anebo papiňáku), osolíme, opepříme, zalijeme pivkem. Po cca půlhodinové tepelné úpravě přihodíme namočené ovoce a dovaříme. Šťávu můžeme zahustit moukou a naservujeme s rýží nebo bagetou.

„Schůzku nahradíš schůzí, belháním chůzi, povykem klid, vůně piva a kvásku nahradí lásku, Boha a cit“ (Karel Kryl)

Králík na zelenině a pivu

1 králík, 1 cibule, 5 stroužků česneku, 2 mrkve, 3 žampiony, 250 ml světlého piva + na marinádu: 5 lžic oleje, 1 lžice protlaku, 1 lžice hrubozrnné hořčice, 1 lžička dijonské hořčice, 150 ml vody, pepř, sůl

Ušatce domácího naporcujeme, osolíme, opepříme. Smísíme olej, protlak, obě hořčice a vodu. Cibuli a česnek pokrájíme na kostičky a přidáme k marinádě. Porce masa v marinádě vykoupeme a ponecháme pokojně v chladu odležet do druhého dne. Na pekáči porce obložíme nakrájenými žampiony a pokrájenou mrkví a zalijeme pivkem. Pečeme zakryté 15 minut na 220°C, poté stáhneme na teplotu 150°C a dopékáme ještě cca 2 hodinky. Přeléváme výpekem a před koncem pečení odkryjeme.

„Pančovatelé piva budou topeni ve svých sudech nebo budou tak dlouho nalévání pivem, dokud se neudusí“ (Chammurapiho zákoník)

Králík svijanský s medem

1 králík, 2 cibule, 1 pórek, 1 červená kapie, 200 g žampionů, medvědí česnek, 1 lžička česneku, 2 lžice medu, 6 lžic omáčky Kikkoman Teriyaki s praženým sezamem, 4 lžice worcesterské omáčky, 100 g másla, 50 ml oleje, sůl, 500 ml tmavé Svijanské Kněžny 13 %

Pórek vypereme. Pekač vymažeme olejem a vyložíme pórkem pokrájeným na špalíčky a cibulí na hrubé měsíčky. Med rozmixujeme s česnekem, příslušnými omáčkami (příčemž Kikkoman Teriyaki lze substituovat běžnou sójovkou), 2 lžicemi oleje a trochou pivka. Králíka osolíme, položíme do pekáče na pórek a pomažeme směskou. Podlijeme pivem, zakryjeme. Dáme péci do trouby vyhřáté na 160°C. Pečeme cca 3,5 hodiny, průběžně přeléváme výpekem a vždy po hodině otáčíme. V případě potřeby podlijme horkou vodou. Nakonec omáčku slijeme a zredukujeme do husté konzistence. Na maso položíme část másla a necháme pod grilem zezlátnout. Na pánvi na zpěněném másle velmi krátce velmi zprudka orestujeme nakrájené žampiony s kapií, případně i s medvědí česnekem. Lehce osolíme. Směs servírujeme k masu coby zeleninový garnish. Jako přílohu volíme bramborovou kaši i rýže či pečivo. Ušáka lze upéci taktéž v remosce anebo v pomalém hrnci. Variací je **králík na pivu se žampiony**. Složení: *1 králík, 2 cibule, 2 celerové stonky, 1 mrkev, 150 g slaniny, hladká mouka, 2 lžice másla, 1 lžice oleje, 300 ml kuřecího vývaru, 4 kuličky barevného pepře, 3 kuličky jalovce, 2 bobkové listy, 300 g malých krémových žampionů (nebo směska drobných pevných hub), sůl, pepř, 500 ml*

tmavého piva. Cibuli nakrájíme nadrobno, celerové stonky a mrkev na plátky, slaninu na kostičky. V hrnci opečeme slaninu a na vypečeném tuku osmahneme cibuli, oloupané šalotky, celer, mrkev. Naběračkou přesuneme vše do misky. Porce vykuchaného králíka poprášíme moukou, v hrnci ponecháme rozehrát lžící másla a postupně maso opečeme z obou stran. Odkládáme na talíř. Do hrnce nalijeme vývar a pomocí vařečky rozpustíme ve vývaru seškrabané přípečky, přilijeme pivko a vrátíme tam zeleninu i králíka. Přidáme koření a pod poklicí podusíme asi 1 hodinu doměkka. Mezi tím na pánvi na rozehrátém zbytku másla opečeme překrájené houby, přidáme tyto do hrnce a vaříme ještě 20 minut. Po odpaření přebytečné tekutiny dochutíme solí a pepřem.

„Někdy se tak podívám na všechno to pivo, co vypiju a docela se stydím. Pak se kouknu do püllitru a přemýšlím o všech těch dělnících v pivovaru a o všech těch jejich snech a nadějích. Kdybych nepil tohle pivo, byli by asi bez práce a všechny jejich sny a naděje by se rozplynuly. A pak si řeknu: „Je mnohem lepší, když piju tohle pivo a nechávám jejich sny stát se skutečností, než kdybych byl sobec a myslel pouze na svoje játra““ (Jack Handy).

Krk hovězí na černém pivu ala Zdeněk Pohlreich

1,2 kg hovězího krku, 6 plátků slaniny, 2 cibule, 4 stroužky česneku, 120 g rajského protlaku, 4 snítky čerstvého tymiánu, 3 mrkve, 2 řapíky celeru, 1 lžička krupicového cukru, 600 ml hovězího vývaru, sůl, čerstvě umletý pepř, 500 ml tmavého piva

Kostky masa (cca 5 cm) osolíme a opepříme. Pokrájenou slaninu na pánvi zprudka vypečeme dozlatova, poté přendáme do většího hrnce. Na vypečený tuk ze slaniny hodíme maso a opékáme ze všech stran, aby se zatáhlo. Následně maso přidáme ke slanině. Na mírném plamenu na pánvi osmahneme mírně osolenou cibuli nasekanou nadrobno po dobu 5 minut dozlatova. Přidáme nahrubo nasekaný česnek a opékáme ještě minutu. Zalijeme pivkem, přivedeme k varu a vařečkou trpělivě seškrabujeme do piva všechny přípečeniny z pánve. Obsah přelijeme do hrnce s masem a slaninou, přidáme mrkev a celer, pokrájené na větší kousky, dále tymián, protlak, cukr a tolik hovězího vývaru, aby maso bylo řádně ponořené. Promícháme, přivedeme k varu a ponecháme na mírném plamenu pod pokličkou zvolna probublávat 2 hodiny, dokud maso není měkké. Občas promícháme a odebíráme případnou pěnu. Nakonec odklopíme a zvýšíme plamen. Vaříme ještě cca 15-20 minut do zhoustnutí. Vyndáme snítky tymiánu a podle potřeby dosolíme, dopepříme. Naservírujeme s bramborovou kaší. **Hovězí krk na černém pivu** lze připravit též ve složení: *1 kg hovězího krku, 1 cibule, 150 g anglické slaniny, 2 stroužky česneku, 3 lžíce rajčatového protlaku, 500 ml hovězího vývaru, ½ lžíce*

třtinového cukru, sůl, pepř, 1 lžíce sladké mleté papriky, 500 ml tmavého piva. Maso opláchneme, osušíme, nakrájíme na kostky. Slaninu nakrájíme na kostičky a zprudka opečeme dozlatova. Přidáme nahrubo nakrájenou cibuli a plátky česneku. Krátce opečeme a poté vmícháme maso. Když je opečené ze všech stran, přihodíme sladkou papriku a protlak. Promícháme, zalijeme pivkem a směs přivedeme k varu. Stáhneme teplotu, přidáme sůl, pepř, cukr a pod pokličkou dusíme 2 hodiny, dokud není maso měkké. Při dušení doléváme vývarem tak, aby bylo maso stále ponořené. Když se maso dusí, můžeme k němu přidat ještě na kousky nakrájený řapíkatý celer a mrkev.

„Alkohol má tu nevýhodu, že někdy prozradí podstatu naší bytosti a povahy. Nejčtenější kádrové případy jsou právě ty, které začaly nevinnou rozpravou u jednoho piva“ (Jan Procházka)

Krkovice na žampionech a polotmavém pivu

700 g vepřové krkovičky, 70 g slaniny, 2 menší cibule, 250 g žampionů, 1 lžíce másla, 1 lžíce soli, 1 lžíce čerstvě namletého pepře, drcený kmín, 200 ml polotmavého Primátora 13°

Maso nakrájíme na plátky, osolíme, opepříme. Slaninu pokrájíme na kostičky, žampiony na plátky a cibuli nadrobno. V pánvi rozpustíme máslo a na něm zprudka orestujeme plátky masa. Vyjmeme z pánve a necháme odležet. Do pánve dáme slaninu a v okamžiku, když se začne škvařit, přidáme cibuli. Necháme zesklivatět, přisypeme houby. Po několika minutách přilijeme pivko. Bude pění! Dosolíme, dopepříme, dokmínujeme a necháme chvíli dusit. Nakonec do pánve vrátíme kousky masa a vše ještě 5 minut podusíme. Přílohy netřeba. Pokud ano – šťouchané brambory se slaninou. Polotmavé pivo využívá i recept na **pivní krkovici** bez žampionů. Suroviny: 4 plátky krkovice, 4 stroužky česneku, 8 plátků anglické slaniny, 3 cibule, tymián, sůl, pepř, 0,5 l piva Svijanský Fanouš. Krknu osolíme, potřeme prolisovaným česnekem a posypeme nasekaným tymiánem. Maso zabalíme do plátků slaniny, vložíme do pekáče a zasypeme pokrájenou cibulí. Podlijeme pivkem do výše slaniny a pečeme v předehřáté troubě na 160°C asi 60-80 minut. Před dopečením maso odkrojíme a necháme dopéci dozlatova. Příloha? Bílé zelí a bramborový knedlík ochucený strouhanou karotkou a nasekanou petrželkou.

„Vášeň je jako pivo. Když vyprchá, divíte se, co na tom lidi mají“ (Ladislav Muška)

Krkovice pivní s dýní

800 g krkovice, 1 dýně Hokkaido, brambory + na marinádu: med, chilli, česnek, sůl, pepř, petrželová nat', rozmarýn, tmavé pivo

Krkovici nakrájíme na 1-2 cm hrubé steaky. Vložíme je na 12 hodin do marinády a pak je oboustranně opečeme na pánvi nebo v troubě na 200°C cca 20-25 min. Brambory a dýni umyjeme, nakrájíme (i se slupkou), položíme na plech a pečeme na 180°C cca 35 min. Namísto dýně lze využít cuketu. **Pivní krkovice se zeleninou** si žádá: 4 plátky krkovice, 3 stroužky česneku, chilli papričky, 100 ml oleje, sůl, pepř, mletou papriku, 200 ml piva + na přílohu 2 mrkve, 1 cuketu, olej. Plátky masa decentně naklepeme a naložíme přes noc do marinády z pivka s olejem, kořením, utřeným česnekem a nadrobno nasekanými chilli papričkami. Den druhý maso pečeme na grilu z obou stran 7-10 minut. Přitom obracíme a potíráme zbylou marinádou. Přílohou jsou špalíčky mrkve a plátky cukety, promíchané s minimem oleje, osolené, opepřené. Upečené v troubě na plechu anebo na grilu.

Pivovarské pořekadlo: „*Domoč, dosuš, dovař, dokvaš, dotoč a dopij*“. Poté „*domoč*“ (aneb, jak pravil Vlasta Burian: „*Co vydělám – to prožeru, a co prožeru – to vydělám*“)

Krkovice po staročesku na zázvoru a pivu

1 kg krkovice bez kosti, sůl, mletý černý pepř, 1 lžička sušeného zázvoru, 3 snítky tymiánu, 3 lžíce oleje, 1 lžíce sádla, 2 žluté cibule, 2 červené cibule, 4 stroužky česneku, 250 ml piva

Maso osolíme, opepříme, posypeme zázvorem a lístky tymiánu. Přelijeme olejem a pivkem a dáme marinovat přes noc do lednice, přičemž otáčíme. Krknu vyndáme z marinády a v pekáčku opečeme ze všech stran dozlatova. Přidáme cibule pokrájené na čtvrtky a rozmačkané stroužky česneku. Vše přelijeme marinádou a přiklopené pečeme asi 1 hodinu v troubě předehřáté na 160°C. Ke konci pečení podlijeme trochou vody a dopečeme odkryté při 180°C asi 20 minut. Jíme s chlebem a zasypané snítky tymiánu. Variaci představuje staročeská vepřová pečeně na zázvoru a pivu. Omyté a osušené maso vložíme do nekovové nádoby, osolíme, posypeme zázvorem, kmínem drceným i celým, přelijeme olejem a pivkem. Uložíme na chladné místo a ponecháme několik hodin marinovat. Troubu předehřejeme na 160°C. Maso vyjmeme z marinády a osušíme. V nádobě vhodné do trouby rozpálíme sádlo, z obou stran na něm vepřové plátky opečeme. Vyjmeme, ztlumíme plamen a orestujeme cibuli. Maso vrátíme, přelijeme marinádou a hodinu až hodinu a půl pečeme v troubě. Průběžně poléváme výpekem a podle potřeby podléváme pivkem. Hotovou pečení zalijeme na talíři vypečenou šťávou. Naservujeme s bramborovými nočky. Za prubu stojí taktéž **krkovice šťavnatá na pivu**. Ingredience: 4 plátky krkovice, 1 cibule, 1 červená paprika, 5 stroužků česneku, 1 lžíce rajčatového protlaku, 1 lžíce dijonské hořčice, sůl, pepř, olej, 200 ml tmavého piva. Plátky naklepáme a na okrajích na několika místech nařízneme, aby se při pečení nekroutily. Osolíme, opepříme. Papriku překrojíme,

zbavíme semínek, nakrájíme na proužky. Česnek oloupeme, nakrájíme na plátky. Cibuli také oloupeme a pokrájíme na plátky, které vyskládáme do olejem vymazaného pekáčku. Přidáme česnek, cibuli a nakrájenou papriku. Do misky nalijeme pivo, přidáme protlak a hořčici a promícháme. Směs nalijeme na maso. Vložíme do trouby předehřáté na 180°C a pečete asi 40 minut. Podáváme s chlebem, bramborovou kaší anebo s kuskusem.

„Moje pivem opilá duše je smutnější než všechny mrtvé vánoční stromky světa“

(Henry Charles Bukowski)

Krůtí na pivu

1 horní krůtí stehno, 2 lžíce másla, 50 g slaniny, sůl, 3 dl světlého piva

Maso (lze podél kosti rozdělit na 2 části) prošpikujeme slaninou, osolíme. Opečeme na zbytku slaniny nakrájené na kostičky, přidáme máslo, podlijeme částí piva a pečeme do měkka. Obracíme, aby maso zčervenalo ze všech stran a podléváme pivem. Podáváme s houskovými knedlíky. Namísto krůtího masa můžeme využít kuřecí a připravit **kuřecí stehna na pivu ala Boženka**. Suroviny: 4 kuřecí stehna, 4 stroužky česneku, 1 cibule, 4 lžíce kečupu, 4 lžíce oleje, grilovací koření, sůl, 2 dl černého piva. Nožky očistíme, omyjeme, osušíme, potřeme česnekem. Osolíme, posypeme kořením. Do pekáče dáme olej, kečup, nakrájenou cibuli a promícháme. Směsí potřeme maso a ponecháme alespoň 4 hodiny odležet. Následně stehna v pekáči zalijeme pivkem, přiklopíme pokličkou a pečeme asi 1 hodinu na 200°C. Poté odkryjeme a ještě dopečeme. Jako přílohu servírujeme rýži anebo brambory. Variantou jsou **kuřecí stehna na pivu se žampiony**. Ingredience: 4 kuřecí stehna, 2 červené cibule, 250 g hnědých žampionů, 150 ml 30 % smetany ke šlehání, 300 g širokých nudlí, olivový olej na zakápnutí, sůl, pepř, bylinky na posypání, 300 ml světlého piva. Očištěná stehýnka opepříme, osolíme a vložíme do zapékací mísy spolu s nahrubo pokrájenou cibulí a žampiony. Zakapeme olivovým olejem a pečeme v předehřáté troubě na 200°C cca 20 minut. Podlijeme pivkem a pečeme dalších 15 minut. Stehna po upečení vyjmeme, omáčku zjemníme smetanou, dochutíme pepřem a solí. Maso navrátíme do omáčky a ponecháme odpočinout. Mezitím uvaříme nudle v osolené vodě a scedíme. Servírujeme posypané bylinkami.

„Muž, který se občas neopije, není důvěryhodný“ (Tennessee Williams)

Krůtí pивní guláš

2 krůtí prsa, 3 cibule, 2 lžíce rajského protlaku, 2 stroužky česneku, mletá sladká paprika, kmín, olej, sůl, pepř, majoránka či tymián, brambory, 3 dl světlého piva

Na oleji osmahneme nadrobno nakrájenou cibulku. Přidáme krůtí maso pokrájené na kostičky, poprášíme paprikou, přihodíme kmín. Chvilí restujeme. Přidáme protlak, zalijeme pivkem a přidáme prolisovaný česnek. Necháme chvilí dusit a odpařit přebytek vody. Přidáme majoránku či tymián a necháme povařit. Je-li třeba, zahustíme omáčku nastrouhanou bramborou. Krůtí maso lze případně nahradit masem kuřecím.

„Pane vrchní, okamžitě mi doneste dvojitý jahodový bubble tea, s biokrekrem, a okurkovým dipem“. ***„A, osmnáct Ti už bylo, mladej?“*** ***„Ano“.*** ***„Tak si dej pivo a neso!“***
(srážka WEIRD postižené sněhové vločky Generace Z s normálním člověkem)

Kuře na pivu s ovocnou rýží

1 kuře, 1 žemle, 120 g cibule, 100 g másla, 50 g rozinek, trocha kuřecího vývaru, mletý pepř, sůl, 1 dl světlého ležáku + na přílohu: 400 g dušené nebo vařené rýže, 100 g kompotovaných broskví (či jablek), špetka kari

Očištěné a myté kuře rozporcujeme na čtvrtky, které osolíme a okořeníme pepřem. V hrnci na rozehřátém másle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli. Do cibulového základu vložíme připravené čtvrtky kuřete a v troubě vyhřáté na 200°C pečeme doměkka, při pečení občas kuře přeléváme vypečenou šťávou, do kterého podle potřeby přiléváme vývar. Upečené, měkké porce kuřete vyjmeme, šťávu zahustíme žemlí namočenou v pivě (žemli nevymačkáváme), dobře provaříme a nakonec omáčku protlačíme cedníkem. K procezené šťávě přidáme předem ve vodě namočené rozinky, upečené porce kuřete a společně všechno ještě krátce povaříme. Jak na přílohu? Do dušené či vařené rýže přimícháme na kostičky nakrájené kompotované ovoce, okořeníme kari a prohřejeme. Variací je **kuře paní sládkové**, které si žádá: *1 kuře, 1 cibuli, 1 žemli, rozinky, máslo, sůl, pepř, světlé pivo*. Kuře nasekáme na čtvrtky, osolíme, opepříme. V kastrolu na rozehřátém másle zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli. Na tuto vložíme porce a pečeme v troubě. Přeléváme pivkem a vypečenou šťávou. Dozlatova upečené kuře vyjmeme. Šťávu zahustíme žemlí namočenou v pivu, přičemž žemli nevymačkáváme, jen dobře provaříme. Na kuře scedíme provařenou šťávu, přidáme předem namočené rozinky a pod pokličkou ještě krátce podusíme. Servírujeme s dušenou rýží nebo máslovými noky.

„Do padesáti jsem miloval, od padesáti je mi líno, do padesáti jsem pivo pil, od padesáti piji víno“ (Jan Neruda)

Kuře staročeské svatomartinské ala husa

1 kuře, 1 patka chleba, 2 lžíce sádla, 1 cibule, 20 g špeku, kmín, sůl, 300 ml tmavého piva

Kuře osolíme a okmínujeme. Z patky chleba vydlabeme střídku, vyplníme ji sádlem, okmínujeme. Vložíme do kuřete, otvor zajistíme párátky a nití přichytíme k tělu křídla a stehna. Na dno pekáče rozprostřeme nakrájenou cibuli a špek, Na ně položíme kuře, podlijeme pivkem. Přikryjeme a dusíme 40 minut na 180°C. Poté odkryjeme, zvýšíme teplotu na 200°C a pečeme dozlatova. Jíme s knedlíky a dvojím zelím. Staročeský je i návod na **kuře dušené na chmelíčku a pivu**. *Ingredience: 2 kuřata, 250 g telecího masa, 250 g vepřového masa, 2 žloutky, 1 mrkev, 1 cibule, 2 jablka, 0,2 l smetany, několik bobkových listů, špetka tymiánu, nať z libečku, hrst chmelových výhonků, 0,5 l světlého piva.* Do rozemletého telecího a vepřového přidáme žloutky, nasekaný chmelíček a vypracujeme vláčné těsto. Tímto naplníme kuřata. Zprudka je opečeme na rozpáleném tuku, podlijeme trochou pivka, a pod pokličku dusíme cca 30 minut. Přidáme nakrájenou mrkev, cibuli, nať a koření a ještě chvíli podusíme. Oloupeme jablka, vybereme jádřince, rozkrájíme na plátky a podusíme v malém množství piva. Do kuřecího vývaru dolijeme zbytek piva. Zahustíme jíškou z másla a mouky a provaříme. Stáhneme z ohně, zalijeme smetanou a již nevaříme. Omáčkou polijeme naporcovaná kuřata, obložíme podušenými jablky a vařenými brambory. **Chmelíček** lze i oškrábat a výhonky dát do studené vody s citrónovou šťávou, aby zůstaly bílé. Poté vložíme do vařící vody se solí a povaříme 10-12 minut. Scedíme, polijeme rozpuštěným máslem a posypeme strouhankou.

„Nemusí pít lahváče, kdo se džbánkem si doskáče, pro svý pivo točený. Nebýt flaškou mučený. Pivař pozná poslepu, že pivo bylo od čepu. Tam v hospodě v ulici, kousek dál než k lednici. Kdo pije jen lahvový, ten se nikdy nedoví, jak chutná pivo živé, z lahve to je trochu křivé. Zvednem zadek vezmem džbánek, z lahve pít jak jelimánek? Nebudem děle dělat šašky, co znaj pivo jenom z flašky“ (Ladislav Jakl – Čepovaná)

Líčka hovězí na houbách, pivu a zeleném pepři s nastavovanou kaší

750 g hovězích líček, hrst sušených hub, 1 lžíce nakládaného zeleného pepře, 500 ml octa balzamico, snítka čerstvé šalvěje, vývar, pepř, sůl, sádlo či olej, 200 ml (raději tmavého) piva + na nastavovanou kaši: brambory, krupky, cibule, česnek, mléko, máslo, majoránka

Líčka osolíme, opepříme a zprudka opečeme z obou stran. Přidáme sušené houby, šalvěj, zelený pepř, zalijeme octem balzamico. Necháme vypařit, poté podlijeme pivkem. Opět necháme skoro úplně odpařit. Zalijeme vývarem cca 2 centimetry nad maso, přiklopíme, dusíme doměkka. Ve finále zahustíme máslem prohněteným s hladkou moukou. Kterak na **nastavovanou kaši**? Krupky a oloupané nakrájené brambory uvaříme zvlášť v osolené vodě. Brambory slijeme a rozmačkáme do kastrolu. Na másle orestujeme nakrájenou cibuli, přidáme drcený česnek a majoránku. V jiném kastrůlku uvedeme

smetanu k varu a opět dáme stranou. Kastrol s bramborami přepneme na nejnižší možný stupeň a k bramborám pečlivě po částech zašleháme směs s cibulí a pak smetanu. Kaši osolíme. Ke krupkám vmícháme prolisovaný česnek, nakrájenou majoránku, sůl a pepř a nakonec je promícháme s bramborovou kaší. Případně zředíme trochou mléka.

„Pane vrchní, co jste to přinesl v püllitru za krásu! To pivo s nádhernou pěnou. To není pěna, to je šlehaná smetana, to není smetana, to je chladivý puding, to není puding, to je sám parádní gól. Pane vrchní, ta vaše Formanka, to není putyka, ta vaše hospoda, to je Betlémská kaple, ve které se každý host stává tím, kým býval, nebo chtěl by být, pane vrchní, ta vaše Formanka, to není putyka, ta vaše hospoda, to je hlučná a hlučící samota, ve které se nejlíp sní. Pane vrchní, panenkomarjá, co jste mi to přinesl v tom püllitru za krásu!“ (Bohumil Hrabal)

Líčka hovězí na žitném pivu s liškami a čerstvou majoránkou

1 kg hovězích líček, 10 dkg čerstvých lišek, 30 dkg cibule, 1 stroužek česneku, 10 dkg vepřového sádla, 5 dkg rajčatového protlaku, bobkový list, celý pepř, čerstvá majoránka, domácí zápražka, 5 dl Rye India Pale Ale 17° (IPA Tlustý netopýr)

V kastrolu rozpustíme třetinu sádla, ve kterém zprudka orestujeme osolená a opepřená líčka s pokrájenými liškami. Poté obojí vyjmeme. Přidáme zbylé sádlo a nasekanou cibuli. Osmahneme ji dozlatova. Přidáme protlak, krátce orestujeme a zalijeme žitným pivkem. Přivedeme k varu a vložíme orestovaná líčka, utřený česnek a koření. Líčka dusíme, za občasného podlití vodou, do rosolově měkké konzistence. Dušená líčka vyjmeme a přendáme do rendlíku. Masový vývar zahustíme domácí zápražkou do hladké středně husté konzistence. Hotovou omáčku dochutíme, propasírujeme přes sítko do rendlíku s líčky. Podáváme se šťouchanými bramborami s pečenou cibulkou a čerstvou petrželí.

„Nepočítal piva – proto odpočívá“

(protialkoholická agitka s obrázkem zeleného pacienta na nemocničním lůžku se zelenou jmenovkou J. Ležák, na krabičce od sirek ze 60. let)

Líčka pивní dolnopočernická

800 g vepřových líček, 150 g mrkve, 150 g celeru, 200 g cibule, 50 g rajčatového protlaku, 50 g másla, 1 l hovězího vývaru, 30 g vepřového sádla, tymián, divoké koření (bobkový list, nové koření), sůl, pepř, 1 l tmavého piva

Kořenovou zeleninu a cibuli pokrájíme. V hrnci rozehřejeme sádlo a zeleninu na něm opečeme dotmava, přidáme protlak i líčka. Krátce zarestujeme. Zalijeme pivkem, přidáme koření, sůl, pepř. Dusíme doměkka a podle potřeby přiléváme vývar. Líčka vyndáme a omáčku přepasírujeme, vrátíme do hrnce a zredukujeme na požadovanou hustotu. Přidáme změkklé maso a již dále nevaříme. Servírujeme s bramborovou kaší.

Přibalme **líčka vepřová na černém pivu**. Nachystáme si: *1 kg vepřových líček, 300 g cibule, 300 g mrkve, 7 stroužků česneku, 2 lžíce sádla, 20 g třtinového cukru, 1 l kuřecího vývaru, 1 lžička sušené majoránky, 20 g vychlazeného másla, 60 g slaniny, sůl, pepř, 180 ml tmavého piva*. Cibuli nakrájíme na čtvrtiny, mrkev na kostky, česnek pokrájíme nahrubo. Líčka osolíme a ze všech stran opepříme. V kastrolu na vyšším ohni rozpálíme sádlo, přidáme líčka a opečeme je ze všech stran dozlatova a vyndáme na chvíli z kastrolu. Oheň stáhneme na polovinu, do kastrolu přidáme mrkev a cibuli a orestujeme dozlatova. Přidáme cukr a promísíme. Vratíme do kastrolu líčka a zalijeme pivkem. Promícháme a ponecháme tekutinu odvařit na konzistenci sirupu. Zalijeme vývarem, přidáme česnek. Přivedeme k varu, přihodíme majoránku. Přiklopíme pokličkou a vložíme do předehřáté trouby (na 90°C). Pečeme cca 3 hodiny. Měkké maso vyndáme stranou, z povrchu šťávy sebereme tuk. Šťávu přecedíme do čistého kastrolu a svaříme pod polovinu objemu. Dosolíme, dopepříme, promícháme a navrátíme zpět maso k prohřátí. Kastrol stáhneme z ohně a vmísíme vychlazené máslo. Slaninu nakrájíme na malé hranolky a na pánvi orestujeme dozlatova. Přidáme do kastrolu s líčky. Příloha? Šťouchačky.

„Tajemství dobré nálady“ (slogan pivovaru Starobrno)

Mísa opulentní s pečáky

4 jelítka, 4 jitřničky, 1 kg malých brambor, 3 lžíce sádla, 1 palice česneku, svazek čerstvé majoránky či oregana, 1 vepřové ramínko, 1 vepřová panenka, 4 stroužky česneku, 2 šalotky, 3 snítky tymiánu, pepř, sůl, 0,5 l světlého piva Starobrno

Z ramínka připravíme plát na roládu. Najemno nasekané čtyři stroužky česneku a šalotku smícháme se solí, petrželkou a lístky tymiánu. Směsí potřeme plát a položíme na něj vepřovou panenku. Maso pevně zabalíme, omotáme motouzem, osolíme, opepříme. Vložíme do vyhřáté trouby na 160°C. Pečeme asi 2 hodiny, přitom otáčíme a podléváme pivkem. Až maso zkaramelizuje, nakrájíme ho na plátky a přikryté v pekáčku odložíme stranou. Malé brambory i se slupkou překrojíme na půlky a vložíme do pekáče. Přidáme neoloupané stroužky česneku, sádlo a vše dobře osolíme. Pečeme v troubě předehřáté na 220°C do zlatova cca 20 minut. Na závěr přidáme čerstvou majoránku nebo oregano, jitřnice, jelita a na kolečka nakrájenou pečínku, aby se celá sestava v troubě dohřála.

„Voda – toť melancholik, víno – sangvinik, pálenka – choleric, pivo – flegmatik“
(lidová psychologie)

Nákyp s hovězím masem a černým pivem

800 g zadního hovězího masa, 500 g brambor, 50 g másla, 4 cibule, 2 stroužky česneku, 1 lžíce mleté sladké papriky, 2 lžíce petrželky, sůl, pepř, olej, 500 ml tmavého piva

Brambory uvaříme ve slupce. Cibuli oloupeme, nakrájíme nahrubo a orestujeme na oleji. Přidáme na plátky nakrájený česnek a maso pokrájené na kostičky. Promícháme a opečeme, aby se maso zatáhlo. Přisypeme papriku, spolu s masem ji orestujeme. Maso podlijeme pivkem, tak aby bylo ponořené. Osolíme, opepříme, přiklopíme a dusíme na mírném ohni. Podle potřeby doléváme pivo. Když je maso měkké, přemístíme jej do zapékací nádoby. Brambory oloupeme, nakrájíme na tenké plátky a rozprostřeme na maso. Osolíme, opepříme a navrch poklademe plátky másla. Zapékací nádobu vložíme do trouby vyhřáté na 180°C. Pečeme 45 minut, dokud povrch nezezlátne. Na **nákyp jarní s pivem** potřebujeme: *500 g králičího, uzeného či kuřecího masa, 3 vejce, 150 g žemlí, máslo, kari, sůl, pepř, kopřivy, petrželku, pažitku, 2 dl světlého piva*. Maso uvaříme v osolené vodě a nakrájíme na malé kousičky. Přidáme žemle nakrájené na kostičky a navlhčené pivkem. Směs okořeníme kari, solí a pepřem, přidáme nasekané kopřivy, pažitku či petrželku. Vše zalijeme zbývajícím pivem a rozšlehanými vejci. Směs dáme do máslem vymazaného pekáčku a zapékáme 40 minut. **Nákyp alpský** si žádá: *120 g másla, 100 g mouky pšeničné hladké, 3 vejce, 120 g tvrdého sýra, tuk, strouhanku, sůl, bílý pepř, směs listových salátů, 150 ml světlého piva*. Z másla a mouky připravíme hladkou jíšku. Asi 5 minut ji restujeme a poté k ní přilijeme pivko, znovu vaříme zhruba 10 minut a pak odstavíme ze sporáku. Do vychladlé jíšky vmícháme žloutky a dvě třetiny nejmenno nastrohaného sýra, lehce osolíme a opepříme. Do směsi opatrně zapracujeme pevný sníh z bílků. Těsto rozetřeme do tukem vymazaných a moukou vysypaných formiček. Pečeme v troubě předehřáté na 170°C, až nákyp na povrchu zezlátne. Asi 5 minut před koncem pečení nákyp posypeme zbylým sýrem. Podáváme s míchaným salátem.

„Po ledvinové kolice mi lékaři nařídili hodně pít. Naštěstí ale neřekli co, takže kombinuji víno a pivo“ (Miloš Zeman, též samozvaný Jezevec)

Nutrie dušená na černém pivu

1 menší mladá nutrie, 5 tlustších plátek slaniny, 2 cibule, 2 kostky cukru, 1 lžíce hladké mouky, 1 lžíce octa, 1 lžička plnotučné hořčice, kousek másla, bobkový list, tymián, petrželka, mletý pepř, sůl, ½ hrnku tmavého piva (1 hrnek = 0,25 l)

Plátky slaniny a kolečka cibule orestujeme na másle dorůžova. Na slaninu s cibulí následně vložíme jednotlivé porce očištěné, tuku zbavené, nutrie, které ze všech stran opečeme. Maso vyjmeme, do šťávy přidáme koření, nasekanou petrželku, hořčici, ocet a

cukr, osolíme, zaprášíme moukou a osmahneme. Zalijeme pivkem, chvíli povaříme, do omáčky přidáme maso, přikryjeme poklicí a dusíme doměkka. Servírujeme s chlebem.

„Наслаждаться надо пивом – жизнь тогда пойдет красиво!“
(slovanské přísloví, česky: „*Pivo si musíte užít – život pak půjde krásně!*“)

Ocásky pečené na pivu s lepenicí

4 vepřové ocásky, 2 cibule, 4 stroužky česneku, 3 snítky tymiánu, 1 bobkový list, 500 ml hovězího vývaru (či vývaru z pečených vepřových kostí), 2 lžice worcesterské omáčky, sůl, pepř, 500 ml tmavého piva + na lepenici: 1 kg brambor, 500 g kysaného zelí, 1 cibule, 1 lžice sádla, sůl, kmín, hrst vepřových škvarků, jarní cibulka nebo petrželka

Celé ocásky (případně jejich kousky) osolíme, opepříme a vložíme spolu s nahrubo pokrájenou cibulí, na plátky nakrájeným česnekem, tymiánem a bobkovým listem do pekáče. Podlijeme ocásky pivkem smíchaným s vývarem a worcesterskou omáčkou a pomalu pečeme v troubě při 150°C asi 4 hodiny, až jsou ocásky měkké a maso se odděluje od kostí. Během pečení přeléváme šťávou. Pokud se šťáva během pečení příliš vypéká, podlijeme maso dalším vývarem. Na **lepenici** uvaříme oloupané a pokrájené brambory ve vodě se solí a kmínem doměkka. Mezitím na lžici sádla osmahneme nadrobno pokrájenou cibuli a prohřejeme škvarky. Brambory scedíme, v hrnci je rozšťoucháme, přidáme osmahnutou cibuli se sádlem i škvarky a nakrájené kysané zelí. Promícháme. Ocásky podáváme s lepenicí ozdobenou jarní cibulkou anebo petrželkou.

„Na dluh nepij, ale příčin dost, měj vždy k pití – pro radost!“
(jedna z průpovědí v ochutnávárně Branického pivovaru z roku 1938)

Panenka plněná houbami

1 vepřová panenka, 2 vejce, 2 hrsti čerstvých hub, kousek másla, 1 malá cibule, sůl, pepř, hladká mouka, 5 dl světlého piva Braník

Panenku prořízneme, naklepeme, osolíme a opepříme. Na másle osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme pokrájené houby, orestujeme, zalijeme rozkvedlanými vejci, osolíme, opepříme a mícháme, dokud se vejce nesrazí. Vychladlou směs navršíme na maso, svineme do závitku, ovážeme nití. Obalíme v hladké mouce, opečeme na másle, podlijeme pivkem a pomalu pečeme. Obracíme a podléváme pivem. Šťávu vysmahneme, aby výpek zezlátl, zalijeme pivem a necháme přejít varem. Jíme s pečenými brambory.

„Dáváme přednost silnějším pivům s plným tělem“
(motto Pivovaru Sv. Norbert Strahov)

Panenka na zázvoru a pivu

Panenko (cca 800 g) omyjeme, osušíme a protkneme slaninou. Ze 0,2 l tmavého piva Sv. Norbert, soli, bílého pepře, nasekaného rozmarýnu, strouhaného zázvoru (cca 50 g), lžičky worcesteru, lžice cukru a 0,05 l octa Balsamico připravíme marinádu a panenku do ní naložíme na 12 hodin. Na pánvi rozehřejeme olivový olej a opečeme maso i oloupanou šalotku (200 g) vcelku. Zalijeme marinádou a vaříme do zhoustnutí.

„V pivě život života, v něm se topí strast i trampota, jím se krutá žízeň mile hasí, jím se život pustý krásí, mudrců v něm leží kámen, blaha počátek i Amen“
(František Jaromír Rubeš)

Panenko v černé pivní omáčce s fazolkami a špeclemi

1 kg vepřové panenky, půlka celeru, 1 mrkev, 500 ml oleje + na glazování šalotky: 750 g šalotek, 90 g másla, 1 lžice cukru, tmavé pivo, 1 lžice tymiánu, petrželová nať, sůl, pepř + na omáčku: 100 g hladké mouky, 1 mrkev, půlka celeru, bobkový list, 250 ml tmavého piva + na špecle: 250 g polohrubé mouky, perlivá minerálka, sůl, 1 vejce, 100 g másla + na lusky: přiměřeně zelených fazolek, 10 plátků slaniny, ždibínek másla

Maso minimálně den marinujeme. Následně toto opečeme na grilu z obou stran, aby byla patrná kůrka. Na másle orestujeme šalotku, zasypeme cukrem, necháme zkaramelizovat. Vše zalijeme černým pivkem, přidáme nasekaný tymián, pepř a sůl a přivedeme k varu. Zvolna podusíme cca 10 minut, až se tekutina vypaří a šalotky budou zlatohnědé. Na omáčku orestujeme kořenovou zeleninu nakrájenou na kousky spolu s bobkovým listem a pepřem. Podlijeme černým pivem, provaříme a zahustíme zasmažkou z mouky a tuku. **Špecle?** Z polohrubé mouky, minerální vody, soli a vejce vytvoříme táhlé těsto. Pomocí speciálního struhadla tvoříme špecle, které vkládáme do vroucí vody. Až vyplavou na hladinu, vyjmeme je a na pánvi opékáme dozlatova. Fazolové lusky upravíme odstříhnutím konce. Přivedeme k varu osolenou vodu a v ní lusky kolem 10 minut blanšírujeme. Následně scedíme a opláchneme studenou vodou. Lusky balíme do plátků slaniny a opékáme na másle. Nakonec všechno náležitě vyrovnáme na talíř.

„Nejhorší pivo na světě je žádný pivo“ (lidový pivní filozof)

Placky dýňové pivní s lososem

1 malá dýně hokkaido, 1 větší brambora, 1 vejce, 1 lžice hladké mouky, sušený tymián, sůl, pepř, 300 g filetu lososa, 250 ml kysané smetany, 0,2 l piva

Do mísy nastroháme nahrubo očištěnou dýni a oloupané brambory. Přidáme mouku, vejce, pivko, koření a směsku promícháme. Plech vyložíme pečícím papírem a na tento klademe malé placičky z připravené směsi. Pečeme v troubě na 200°C do zlatova. Poté

teplotu stáhneme na 180°C a dáme péci osoleného a opepřeného lososa na 15 minut. Placičky servírujeme potřené zakysanou smetanou a ozdobené natrhaným lososem.

„Jsi báječná žena, Marie. Věčná škoda, že jsem tě nepoznal dřív než pivo“
(Vladimír Renčín)

Roláda syrečková na pivu

500 g zadního hovězího, 100 g tvarůžků, 150 g měkkého salámu, 2 vejce, cibule, lžíce ostré hořčice, olej, sůl, pepř, 500 ml světlého piva

Cibuli nakrájíme, zpěníme na oleji a usmažíme na ní osolená vejce. Z masa vytvoříme plát, který rozklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí a poklademe kolečky salámu a plátky příčně rozkrojených tvarůžků. Na tyto rozetřeme vychladlá vejce. Roládu zabalíme, pevně převážeme nití, osolíme na povrchu, prudce opečeme na rozpáleném oleji ze všech stran, podlijeme pivem, přikryjeme poklicí a dáme zapéct do trouby. Při pečení podléváme výpekem či podle potřeby vodou. Upečenou roládu zbavíme nití a vychladlou nakrájíme. Prohřejeme ve šťávě, kterou můžeme zjemnit kouskem másla.

„Já hledal to správné slovo, a on si tě koupil za pivo“
(Publius Ovidius Naso)

Roláda vepřová v pivní marinádě

1,5 kg vepřového bůčku, mletý pepř, 2 lžíce uzené mleté papriky, 5 stroužků česneku, sůl, 200 g mraženého listového špenátu, 1 mrkev, 6 vajec + na marinádu: 2 lžíce cukru, 2 lžíce čerstvého strouhaného zázvoru, 1 citrón, 500 ml světlého piva desítka

Bůček rozřízneme na plát, osolíme, opepříme, potřeme zauzenou paprikou a sekaným česnekem. Plát masa poklademe listovým špenátem a na střed naskládáme natvrdo uvařená vejce. Kolem dáme mrkev pokrájenou na proužky. Zabalíme, utáhneme a smotáme provázkem. Cukr necháme zkaramelizovat, zalijeme pivkem a zredukujte na 1/2 obsahu. Přidáme šťávu z citrónu a nastrouhaný zázvor. Chvilku povaříme a necháme vychladnout. Marinádou potřeme roládu ze všech stran a ponecháme přes noc odležet. Druhý den roládu pečeme v troubě na 150°C 1,5 až 2 hodiny. Během pečení potíráme a otáčíme. Roládu konzumujeme studenou nebo teplou se zadělávaným hráškem.

„K pořádné oslavě patří pořádné maso a pořádné pivo“ (František Kovařík)

Roštěnky pivovarské

4 roštěnky, 40 g slaniny, 4 lžíce stolního oleje, 1/2 lžičky mletého zázvoru, 0,1 l masového vývaru, lžíce hladké mouky, 2 cibule, citrónová kůra, sůl, pepř, 0,25 l světlého piva

Drobně nakrájenou cibuli jen krátce zpěníme. Maso naklepeme, nařízneme po stranách, okořeníme, osolíme a opečeme na cibulce. Zalijeme pivkem, přidáme citrónovou kůru, přiklopíme a přivedeme k varu. Upravujeme na mírném ohni asi 30 minut. Drobně nakrájenou slaninu rozpustíme, přidáme mouku a připravíme světlou jíšku. Roštěnky vyjmeme, šťávu zahustíme jíškou se slaninou, rozšleháme a povaříme. Podle chuti omáčku osolíme, opepříme a přelijeme ji přes připravené maso. Vhodnou přílohou jsou vařené brambory s bramborovou kaší. Variací jsou např. roštěnky po plzeňsku, kde absentuje zázvor a slanina, naopak navíc obsahují několik kuliček nového koření.

Roštěná pivovarská vyžaduje: 300 g hovězí roštěné, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 2 lžičky plnotučné hořčice, špetku drceného kmínu, sůl, pepř, lžičku másla, 2 lžíce oleje, 0,5 l tmavého piva. Z roštěné uřízneme 2 plátky, naklepeme, osolíme, opepříme a opečeme na rozpáleném oleji z obou stran cca 4-5 minut. Maso z oleje vyjmeme, do výpeku přidáme nakrájenou cibuli, orestujeme. Pak přidáme pokrájené stroužky česneku a znovu orestujeme. Přidáme hořčici, kmín, zarestujeme znovu a na závěr zalijeme pivkem. Zamícháme, přidáme maso zpět a ponecháme 15-20 minut dusit. Pivo se vydusí a zůstane cibulová omáčka. Ve finále necháme mimo plamen na mase rozpustit máslo. Přílohami jsou brambory na všechny způsoby, bramborový knedlík či rýže. Na **roštěnou plzeňskou** si připravíme: 4 roštěnky, 2 cibule, 80 g sádla, 2 párky, sůl, pepř, nové koření, 20 g hladké mouky, 1/4 l piva ze z Plzně. Roštěnky mírně naklepeme, osolíme, opepříme a opečeme dozlatova spolu s cibulí. Podlijeme horkou vodou. Přidáme koření a podusíme doměkka. Roštěnky vyjmeme, šťávu vydusíme až na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vodou a povaříme. Do kastrolu přidáme pivko, necháme přejít varem a maso vložíme zpět. Nakrájíme na plátky cibuli a párky, opečeme. Obojím ozdobíme roštěnky. Podáváme s bramborovou kaší. Namísto párků lze použít klobásu. **Roštěná budvarská** si žádá: 500 g roštěné, 60 g tuku, 2 cibule, 40 g hladké mouky, hovězí vývar, sůl, pepř, 1,5 dl piva Budvar 12°. Roštěnou nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme, opepříme, opečeme a vložíme na světlý cibulový základ. Podlijeme horkým vývarem a dusíme doměkka. Měkké roštěnky vyjmeme, základ vydusíme do tuku, zaprášíme moukou, orestujeme, zalijeme vývarem a vaříme až do doby, kdy se šťáva začne oddělovat od tuku. Potom přidáme pivko a provaříme. Šťávu procedíme a přeléváme na roštěnky

„Více pivečka, více zdravíčka“

(hrabalovská glosa z plakátového kalendáře nymburského pivovaru LP 2013)

Ryba v pivním těstíčku podle Viléma Vrabce

450 g mořské ryby bělomasé, 1 lžice rostlinného oleje, 1 lžička papriky, 1 hrnek hladké mouky, olej, sůl, 250 ml piva + na tatarskou omáčku: 200 g majonézy, 2 lžice estragonového octa, 1 lžička hořčice, špetka pepře, špetka soli, pár kapek worcestrové omáčky, petrželka hladkolistá, kapary, nakládané okurky, ančovičky, ½ šalotky, ½ lžičky citrónové kůry

V misce spolu promícháme mouku, pivo a koření na řídké těstíčko. Dáme asi na 30 minut do ledničky. V pánvi rozpálíme olej na střední teplotu. Filety z ryby nakrájené na 4 cm kousky namáčíme do těstíčka a smažíme 4-5 minut krásně dozlatova. Přebytný tuk odsajeme papírovými kuchyňskými utěrkami. Podáváme s opečenými bramborami a tatarskou omáčkou. Tuto připravíme důkladným smícháním všech uvedených ingrediencí, přičemž okurky, šalotku i ančovičky najemno nakrájíme.

„Pivečko to věru jest nebeský dar, vše psoty a trampoty vede na zmar a sílí a dává kuráže ...“ (Karel Sabina – *Prodaná nevěsta* uprostřed, na začátku i na konci)

Řízky bůčkové chalupářské

1 kg bůčku, 100 ml sójové omáčky, 2 lžice rajského protlaku, 2 lžice plnotučné hořčice, 1 chilli paprička, sůl, pepř, 100 ml tmavého piva

Bůček pokrájíme na tenké plátky. Pěstí naklepáme a z obou stran, osolíme a opepříme. Do uzavíratelné nádoby si ze sójovky, protlaku, hořčice, papričky a pívka připravíme marinádu. Řádně tuto promícháme a ponoříme do ní plátky masa. Uzavřeme sklenici a ponecháme v lednici 12 hodin marinovat. Následně maso smažíme na rozpálené pánvi z obou stran. Zbytek marinády povaříme a podáváme k bůčku. V doprovodu zeleninového salátu a s vařeným či opečeným bramborem anebo jenom s chlebem.

„Chmelovina naše ta božskou má sílu, všechny nás rozehřívá k radostnému dílu“
(nápis nad vnitřní branou pivovaru v Třeboni)

Řízky kapří vánoční v pivním těstíčku

800 g kapřích podkov, 2 vejce, 180 g hladké mouky, 2 lžice parmezánu, ½ lžičky kypřícího prášku, olej na smažení, 150 ml světlého piva

Kapří fileta zlehka posolíme. Ušleháme vejce s moukou dohladka. Postupně přiléváme pivo a metličkou promícháváme. Nakonec přidáme parmezán a kypřící prášek. Rybu obalíme v těstíčku a smažíme z obou stran na rozpáleném oleji.

„Každý by měl v něco věřit ... A já věřím, že si dám ještě jedno pivo“
(William Claude Dukenfield alias W. C. Fields)

Řízky kuřecí s pivem a citrónovou šťávou

4 plátky kuřecích prsou, 2 lžíce oleje, 1 lžíce másla, 2 lžíce citrónové šťávy, hladká mouka, sůl, pepř, 50 ml světlého piva

Prsa opláchneme, osušíme, naklepeme najemno a obalíme v mouce. Máslo s olejem rozežřejeme a prsa osmažíme z obou stran do hnědé barvy. Přilijeme pivo s citrónovou šťávou a necháme smažit do změknutí. Ke konci opepříme mletým pepřem a kuřecí prsa osolíme. Kuřecí řízky s pivem a citronovou šťávou podáváme s bramborovou přílohou. Variantou jsou **kuřecí křupavé řízky**. Nejprve si omyjeme 300 až 500 g kuřecích prsou, osušíme je papírovou utěrkou a nakrájíme na tenké steaky. Poté jednotlivé plátky poklepáme pěstí anebo paličkou na maso a osolíme z obou stran. Rozklepneme do misky 2 celá syrová vejce a přilijeme 1 hrnek piva. Přidáme ½ šálku pšeničné mouky a stejné množství mouky kukuřičné. Obalovací směs řádně promícháme. Měla by mít konzistenci jako těsto na palačinky. Pro zajímavější chuť můžeme přidat lžičku hořčice a další koření. Připravené kuřecí řízky postupně obalujeme z obou stran nejprve ve směsi s pivkem a následně v misce, do níž jste si předem připravili klasickou strouhanku. Obalené řízky smažte v rozpáleném rostlinném oleji vždy z obou stran do zlatova.

„Písňě pějme, mužně hrejme. Hrdlo žíznivé polejme. České děvče míti, české pivo píti. Hoj! Radosti takové, mají jenom Čechové“ (vlastenecko-obrozenecký popěvek)

Řízky pivní

800 g vepřového masa, 1 lžička soli, 1 vejce, 80 g hladké mouky, 1 lžička dijonské hořčice, 1 lžička mleté sladké papriky, 1 lžička sušené majoránky, 1 dl oleje, 150 ml světlého piva

Maso nakrájíme na menší plátky. Naklepeme z obou stran, osolíme a necháme stranou. Do větší mísy vložíme mouku, přidáme pivo, do směsi vmícháme papriku, majoránku, vejce a hořčici. Vše důkladně metličkou prošleháme. Do hotové směsi následně přidáme plátky masa a důkladně je z obou stran obalíme. Takto připravené řízky ponecháme cca 10 minut stát, aby pěkně nasákly. V hlubší pánvi rozpálíme olej a smažíme řízky z obou stran dozlatova. Pokládáme je na papírové ubrousky, aby se z nich odsál přebytečný tuk. Řízky chutnají s kaší, pečenými brambory, chlebem i bramborovým salátem. Na **řízky pivní staročeské** nachystáme ingredience: *0,5 kg masa na řízky (vepřové, drůbeží, králíčí) + na těstíčko: 1 vejce, 1 lžička mleté papriky, 1 lžička majoránky, 1 lžička hořčice plnotučné, sůl, pepř mletý, 80 g hladké mouky, 2 stroužky česneku, sůl, olej, 100 ml piva 10° světlé*. Maso podle vlastního výběru pokrájíme na plátky, po stranách nakrojíme, aby se nám při smažení nekroutily, naklepeme a jemně osolíme. Z uvedených přísad umícháme

hladké, středně husté těstíčko, ve kterém připravené řízky naložíme alespoň na 3 hodiny. Po proležení řízky osmažíme v rozpáleném oleji z obou stran dozlatova.

„Hostinská, která prodává méně hodnotné pivo draže, bude utopena“
(Chammurapiho zákoník)

Řízky starobavorské s pečenými bramborami

500 g vepřové kotlety, 200 g křenu, 100 g plnotučné hořčice, 4 cibule, sůl, pepř, hladká mouka, olej, brambory, 200 ml světlého piva

Maso naporcujeme na 6 plátků a pěstí je z obou stran mírně naklepáme. Brambory omyjeme, nakrájíme na čtvrtky, vložíme na pekáč. Mírně je polijeme olejem, promícháme a dáme péci na 20 minut do trouby na 200°C. Křen nastrouháme. Poté tento vložíme do misky a spolu s hořčicí, solí a pepřem promícháme. Řízky potřeme z obou stran hořčično-křenovou směsí a poté obalíme z obou stran v mouce. Smažíme asi 4 minuty z obou stran na pánvi na oleji a hned je přendáme na pekáč, který vložíme do trouby a řízky v něm necháme odpočinout, V této chvíli by měly být brambory již hotové, proto otevřeme troubu, ať chvíli vyvětrá, snížíme teplotu na 70 °C a vložíme do ní řízky. Brambory mohou zůstat. Mezitím očistíme cibuli, přepůlíme ji a nakrájíme na plátky. Na čistou pánev nalijeme trochu oleje a cibuli na ni necháme zesklivatět. Následně cibuli osolíme, opepříme, zalijeme pivkem a zprudka v něm vaříme, dokud se tekutina nezredukuje na třetinu. Řízky podáváme přelité pivní cibulí s pečenými bramborami.

„Pan farář nabízel mi věčný život, říkal, musíš, přece chlapče v něco věřit, a já si dal na lačno jedno pivo a spatřil anděly, jimž pelichá peří“ (Jaromír Nohavica)

Řízky v pivním těstíčku s batátovou kaší a kapustou

4 vepřové řízky z kýty, namletá mořská sůl, namletý pepř, 4 stroužky česneku, 180 g hladké mouky + na pomoučnění, 2 vejce, 13 g kypřicího prášku do pečiva, přepuštěné máslo na smažení, 200 ml světlého piva + na kapustu: 300 g kapusty, 2 šalotky, 1 lžíce másla + na batátovou kaši: 700 g batátů, 80 ml čerstvé smetany ke šlehání (33 % tuku), 80 ml šťávy z čerstvých pomerančů, listová petržel

Plátky masa přeřízneme na poloviny, přes fólii naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme najemno nasekaným česnekem. Lehce pomoučníme, obalíme v těstíčku, které vznikne smícháním hladké mouky, vajec, kypřicího prášku a pivka. Smažíme na přepuštěném másle dozlatova. Vyndáváme na papírovou utěrku, aby okapal přebytečný tuk. Šalotku nakrájíme na nudličky a orestujeme v rozehřáté pánvi s máslem. Osolíme, opepříme, přidáme na nudličky nakrájenou kapustu, kterou jsme předtím zblanšírovali v osolené

vodě. Lehce podlijeme vodou a krátce podusíme. Batáty oloupeme, nakrájíme na kostky a uvaříme v lehce osolené vodě. Poté scedíme, vložíme do mixéru, osolíme a opepříme. Přilijeme ohřátou smetanu a převařenou pomerančovou šťávu a rozmixujeme. Variací jsou **řízky sládkovy**. Ingredience: 500 g vepřového na řízky, hladká mouka, sůl, pepř, sádlo či olej + na těstíčko: 1 vejce, 1 lžička mleté papriky, 1 lžička majoránky, 1 lžíce hořčice plnotučné, 2 stroužky česneku, 80 g hladké mouky, pepř mletý, sůl, 100 ml světlého piva. Řízky naklepeme, po stranách nakrojíme, aby se nám při smažení nekroutily, osolíme, opepříme, obalíme v hladké mouce. Vejce vyšleháme se solí, přidáme papriku, majoránku, nastrouhaný česnek, pepř, hořčici, pívko a vše promícháme. Směs zahustíme podle potřeby hladkou moukou na středně husté těstíčko, ve kterém obalíme připravené řízky a ihned tyto smažíme v pánvi s roztopeným sádlem z obou stran dozlatova.

„Škoda, že jediní lidé, kteří by dovedli řídit národní hospodářství, sedí v hospodě u piva“ (Milan Růžička a Vladimír Renčín)

Řízky v zelném těstíčku

4 vepřové řízky, 2 vejce, 150 g kysaného zelí, polohrubá mouka, hladká mouka, sůl, pepř, olej nebo sádlo, 100 ml piva

Zelí scedíme, případně opláchneme a nakrájíme nadrobno. Rozmícháme vejce s pivem, zelím a přidáme tolik polohrubé mouky, aby vzniklo těstíčko. Řízky naklepeme, osolíme a opepříme. Každý rozkrojíme na poloviny – lépe se pak smaží. Obalíme v hladké mouce, protáhneme zelným těstíčkem a na oleji anebo sádle usmažíme z obou stran dozlatova.

Krakonošův kotlet vyžaduje: 1,5 kg vepřového kotletu, 1 kg brambor, hladkou mouku, česnek, sůl, majoránku, 1 vejce, 0,5 l světlého piva. Oloupané brambory nastrouháme najemno, necháme ustát a scedíme přebytečnou vodu. Do brambor přidáme pívko, mouku, česnek utřený se solí, vejce, majoránku, sůl a promícháme. Z kotletu zbaveného hřbetní kosti nasekáme 150 g kotlety. Naklepeme, na okrajích nařízneme a osolíme. V kastrolu rozpálíme sádlo a kotlety po obou stranách zprudka opečeme. Opečené necháme zcela vychladnout. Těsně před podáváním kotlety máčíme v bramborovém těstě a klademe do rozpáleného sádla. Smažíme po obou stranách dozlatova.

„Dobré pívko, holky hezké, to jsou dary země české ...“ (české přísloví)

Sekaná na pivu

400 g hovězího mletého masa, 400 g vepřového mletého masa, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 1 lžíce sádla, 2 rohlíky, 150 ml mléka, 1 lžička soli, 1/4 lžičky pepře, 1 lžíce majoránky, 2 lžičky hořčice, 1 vejce, 80 g uzeného špeku, 1/2 dl vody, 150 ml světlého piva

Cibuli nakrájíme nadrobno a na sádle orestujeme dozlatova. Osolíme, opepříme a na posledních pár sekund přidáme prolisovaný česnek. Odstavíme, necháme vychladnout. Z den starých rohlíků odstraníme patky, nakrájíme je na menší kostičky, zalijeme mlékem a necháme chvíli rozmočit. Rozehřejeme troubu na 160°C. Do velké mísy vyklopíme obě mletá masa. Osolíme, opepříme a přidáme rozemnutou majoránku. K masu přilijeme půl deci studené vody a rukou ji pořádně do masa zapracujeme. Maso se spojí, bude soudržnější a šťavnatější. Poté přidáme vejce, hořčici, vymačkané rohlíky a osmaženou cibuli. Rukou ještě jednou pořádně propracujeme. Rukama navlhčenýma ve studené vodě vytvarujeme z masa úhlednou šišku. Pořádně ji uplácáme, abyste z ní vyhnali všechny vzduchové kapsy, a přeneseme ji do vyššího pekáčku. Hezky ji uhladíme, případně na ni ještě poklademe kostičky špeku. Podlijeme trochou studené vody a pivka a vložíme do trouby. Pečeme zvolna asi 45 minut, udrží si šťavnatost a nepraskne. Poté zvýšíme teplotu na 180°C a za občasného podlévání výpekem pečeme ještě asi 20 minut, až povrch zezlátne. Necháme chvíli odpočinout a podáváme s jemnou bramborovou kaší. Sekaná pustí při pečení hodně šťávy, můžete ji přecedit a zahustit jíškou. Variantou je **pivní sekaná**. Složení: 700 g mletého masa (mix hovězího a vepřového), 750 g bílého zelí (hlávkového), 1 menší cibule, 3 stroužky česneku, 7 snítek tymiánu, 3 snítky petrželky, 3 lžíce strouhanky, 2,5 lžíce jablečného či bylinkového octa, 2,5 polévkové lžíce datlového sirupu (či sirupu javorového, popřípadě medu), sůl, pepř, 2 lžíce másla (+ na vymazání), 200 ml tmavého piva. Troubu předehřejeme na 180°C. Na středním ohni zpěníme máslo, vsypeme nakrájené zelí, podlijeme trochou vody. Zmírníme oheň, osolíme, opepříme. Za častého míchání dusíme pod pokličkou asi 20-25 minut, až se odpaří tekutina a zelí změkne. Přidáme ocet a sirup (či med), promícháme, prohřejeme a odstavíme. Mezitím promísíme maso s nadrobno nakrájenou cibulí, utřeným česnekem, nasekanými bylinkami a strouhankou. Osolíme, opepříme. Vlijeme 100 ml piva a vše zapracujeme rukama. Poté do směsi zapracujeme třetinu dušeného zelí. Směs přesuneme do vymazaného pekáčku a rovnoměrně ji rozprostřeme. Navrch nanese zbývající zelí a pokropíme 100 ml piva. Dáme do trouby a pečeme, až bude maso hotové a zelí dobře zkaramelizuje, tj. cca 40 minut. Před podáváním ponecháme alespoň 10 minut odstát.

„Přines džbánek nahořklého, at' srdce pozbude tesknoty!“
(poetické vybízení manželky z úst Mikoláše Alše)

Sládkova bašta

600 g vepřové kýty, 1 ostravská klobása, 1 červená paprika, 1 žlutá paprika, 1 cibule, olej, sůl, pepř, 2 dl světlého piva

Maso nakrájíme na nudličky, cibuli na kostičky, papriky na proužky, klobásu na kolečka, česnek utřeme. Na rozpáleném oleji osmahneme cibuli, přidáme maso, zprudka opečeme, osolíme, opepříme, podlijeme pivkem a necháme dusit do měkka. Nakonec přidáme nakrájenou klobásu a papriku, utřený česnek a 5 minut restujeme, až paprika změkne a klobása se opeče. Podáváme s bramborami, hranolky anebo chlebem.

„Šenkýřko hluchá, sklenice suchá! Nalej nám do ní, vždyť už to zvoní!“

(lidový nápěv z Chrudimska)

Směs vepřová v bramboráku

600 g vepřové kýty, 1 lžíce bazalky, 1 cibule, 1 kapie, 1 rajče, olej, 500 g brambor, 4 vejce, 2 lžíce majoránky, 250 g polohrubé mouky, 5 stroužků česneku, sůl, pepř, 200 ml piva

Kýtu pokrájíme na nudličky, osolíme, opepříme, zprudka orestujeme. Přidáme na kolečka zpracovanou cibuli, kapii, rajče a zalijeme pivkem. Podusíme doměkka. Dochutíme bazalkou. Oloupané brambory nastrouháme, přidáme sůl, česnek, majoránku, vejce a zahustíme polohrubou moukou. Promísíme. Na oleji smažíme bramboráky, které plníme horkou masovou směsí. Anebo raději **cmundu s uzeným a pivem?** Ingredience: 1 kg brambor, 2 vejce, 100 g uzeného masa, 120 g hladké mouky, 5 stroužků česneku, sůl, pepř, majoránka, křen, tuk, 100 ml světlého piva. Oloupané brambory nastrouháme na jemném struhadle, vymačkáme a slejeme z nich vodu. Zasype je moukou, přidáme vejce, pivko, prolisovaný česnek, sůl, koření. Umícháme těsto, do kterého přidáme nadrobno nasekané uzené. Směs rozetřeme na pánev na rozpálený tuk. Smažíme po obou stranách dozlatova. Před podáváním posypeme strouhaným křenem. Cmunda musí křupat a obsahovat hodně majoránky a česneku.

„Для нормального человека одна бутылка пива в самый раз, две – много, три – мало!“ (slovanské přísloví, česky: „Pro normálního člověka je jedna láhev piva tak akorát, dvě – hodně, tři – málo!“)

Srdce vepřové na černém pivu

2 vepřová srdíčka, 3 cibule, 150 g špeku, 250 ml horké vody, 100 ml studené vody, 1 lžíce hladké mouky, ½ kostky masoxu, 5 kuliček pepře, 5 kuliček nového koření, 1 snítky rozmarýnu, sůl, pepř, 300 ml tmavého piva

Srdíčka nakrájíme na širší plátky a pod tekoucí vodou odstraníme krvavé usazeniny. Do hrnce dáme špek nakrájený na širší špalíčky společně s nadrobno nakrájenou cibulí a

přibližně 3 minuty restujeme. Přidáme plátky masa a prudce ze všech stran osmahneme. Přidáme koření, rozmarýn, zlehka osolíme a podlijeme pivkem. Na silném plamenu bez pokličky necháme polovinu piva odpařit. Podlijeme 250 ml horké vody a hrnec uzavřeme tlakovou poklicí. Od doby varu vaříme na mírném plamenu 40 minut. Hrnec ochladíme, otevřeme a k měkkému masu přidáme ve vodě rozmíchanou mouku. Dochutíme solí a mletým pepřem. Jako příloha se hodí kuskus, těstoviny, rýže i knedlík.

„I ve velké době přijde člověku vhod malá hospůdka ...“ (neznámý autor)

Šunková kýta pečená na černém pivu

1 500 g šunkové kýty bez kosti s kůží, hrst hřebíčku, 120 g hnědého cukru, 4 stonky tymiánu, 1 lžice bílého vinného octa, kůra a šťáva z 1 pomeranče, špetka čerstvě mletého červeného pepře, 500 ml tmavého piva

Kůži na šunce nařežeme ostrým nožem do kostiček. Zapácháme do nich hřebíčky. Maso vložíme do pekáče a ponecháme chvíli odpočívat při pokojové teplotě. Troubu nastavíme na 180°C a nežli se zahřeje, uděláme pivní marinádu. Pivko vlijeme do kastrůlku, přidáme cukr, pomerančovou kůru i šťávu, tymián a ocet. Přivedeme k varu. Poté teplotu ztlumíme a marinádu vaříme cca 15 minut. Maso na plechu zalijeme pivní marinádou. Zakryjeme alobalem, anebo zaklopíme poklicí, vložíme do předehřáté trouby a pečeme hodinku. Následně sundáme alobal či poklici, povrch několikrát přelijeme marinádou a ještě pečeme cca 20 minut. Až bude kůže křupavá. Šunku s křenem (či vejmrudou), hořčicí a chlebem. Anebo opulentněji s bramborovou kaší a hráškem.

Maďar se ptá Čecha: **„Jaký je rozdíl mezi maďarským a českým pivem?“**. Čech odpoví: **„V podstatě žádný. Po obou se točí hlava, ale jen u českého piva se točí i celý svět!“** (Microsoft Copilot – přičemž GenAI odmítla formulovat vtip na téma V. Orbán a pivo: *„Omlouvám se, ale nemohu vytvořit obsah nebo vtipy týkající se politických osobností, včetně Viktora Orbána. Pokud máte zájem o vtip na téma Maďarsko a pivo, rád vám pomohu s něčím, co je v souladu s mými pokyny“*)

Tokáň pivní

600 g bůčku, 1 cibule, 5 stroužků česneku, 250 ml masového vývaru, 1 červená paprika, 1 lžice sádla, 3 lžice hladké mouky, 1 lžička sladké papriky, sýr, 200 ml světlého piva

Vepřový bůček nakrájíme na nudličky. V kastrolu rozpustíme sádlo a na něm nudličky orestujeme. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, orestujeme a přisypeme mouku a půl minuty znovu restujeme. Vlijeme pivko a 5 minut povaříme. Přilijeme vývar, osolíme, přidáme mletou papriku, prolisovaný česnek a dusíme doměkka. 5 minut před dovařením nakrájíme silnostěnnou červenou papriku na proužky a přidáme ji k směsi.

Vaříme doměkka. Směs posypeme nastrouhaným sýrem a jíme s rýží. Na **pivovarský tokáň** připravíme: *800 gramů vepřového masa (krkovice nebo kýta), 100 gramů slaniny, 100 gramů šunky, 1 cibule, 150 g nakládaných okurek, 4 stroužky česneku, sůl, mletý černý pepř, 100 gramů rajčatového protlaku, 300 ml vody, 100 ml tmavého piva*. Na pánvi opečeme cibuli a slaninu. Přihodíme pokrájený česnek a opečeme vše dohromady. Přidáme protlak a promícháme, aby se všechny ingredience rovnoměrně spojily. Dále přidáme vepřové nakrájené na kostky. Kousky masa okořeníme a osolíme. K masu přilijeme pivo a necháme spolu vařit alespoň 5 minut. Přilijeme 200 ml vody a pokračujeme v dušení do změknutí masa. Přidáme nakrájené okurky a šunku. Přilijeme dalších 100 ml vody a ponecháme vařit ještě 10 minut. Na závěr posypeme čerstvou pažitkou a podáváme a s vhodnou přílohou (rýže, brambory, knedlíky, chléb, těstoviny).

„Bez piva a svíčkový, život je moc surový“ (Kovy)

Uzené pivní s křenovkou podle Haliny Pawlowské

750 g uzeného z kýty, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 16 hřebíčků, 1 lžička octa, 100 ml černého piva + na omáčku: 300 ml plnotučného mléka, 150 ml sladké smetany, 20 g hladké mouky, 2 lžíce křenu strouhaného (nebo 4 lžíce naloženého), 1 lžička másla, sůl

Uzené omyjeme v horké vodě, osušíme a zapícháme do něj se všech stran hřebíčky. Převážeme provázkem, aby se při vaření nerozpadlo a dáme do pomalého hrnce nastaveného na režim High. Maso pokropíme octem a přelijeme pivkem. Do hrnce přidáme rozkrojenou neloupanou cibuli a stroužky česneku. Necháme dusit 2,5 hodiny. Rozvážeme a opatrně nakrájíme. Na omáčku ve smetaně rozkvedláme mouku. Oloupaný křen nastrouháme najemno. Mléko přivedeme k varu a za stálého míchání do něj přilijeme smetanu s moukou. Provařujeme na mírném plamenu 15 minut. Zhoustlou omáčku osolíme. Přidáme křen, promícháme a zahříváme těsně pod bodem varu dvě minutky. Do chladnoucí omáčky rozpustíme lžičku másla, aby se neudělal škraloup.

„Národ má rád pivo a vepřovou“ (Jiří Paroubek)

Vepřová náchodská

1 000 g vepřového ramínka nebo krkovice, sůl, kmín, mletý pepř, 2 větší cibule, 2 dcl vody, 2 polévkové lžíce vepřového sádla, 4 větší stroužky česneku, 0,5 l piva Primátor Double 24°

Maso osolíme, opepříme, posypeme kmínem a pár desítek vteřin koření vmasírováváme do masa. Budeme-li počítat s jedním kilem masa, tak si na silnější půlkolečka pokrájíme dvě cibule a na plátěčky čtyři větší stroužky česneku. Předkrájenou cibulí podložíme

okořeněné maso, přidáme 2 lžíce sádla, podlijme 2 dcl pivka a 2 dcl vody. Vložíme do trouby předehřáté na 150°C a pečeme. Bude to trvat i 3 hodiny, nežli bude maso jako dort. Po 1 hodině pečení přidáme plátky česneku. Láhev Double má obsah ½ litru, takže po počátečním podlití masa dobrodružství s pivem nekončí, zbytek doby pečení podléváme dále, až do konzistence „*masového dortíčku*“. Coby přílohu možno zvolit kombinaci brambor v jakékoliv úpravě s dušenou zeleninou, anebo zeleninou na páře.

Vepřová pečeně s černým pivem a bylinkami vyžaduje: *0,9 kg vepřové pečeně, 1 červená cibule, 200 g mrkve, 200 g cukrového hrášku, 3 snítky rozmarýnu, 1 hrst hladkolisté petržele, 1 lžíce oleje, 1 lžíce třtinového cukru, 2 stroužky česneku, sůl, pepř, 150 ml tmavého piva.* Troubu předehřejeme na 170°C. Cibuli oloupeme a nakrájíme na osminky. V kastrolu rozehřejeme olej a ponecháme zesklivatět cibuli. Přisypeme cukr a společně cca 2 minuty zkaramelizujeme. Přilijeme pivko, přidáme celé snítky rozmarýnu a tekutinu necháme 5 minut redukovat. Na dno zapékací mísy rozprostřeme nakrájenou mrkev s hráškem. Maso osolíme a opeříme. Položíme na zeleninu a zalijeme pivní zálivkou. Maso přikryjeme poklicí, nebo alobalem a dáme péct na 1,5 hodiny. V průběhu maso alespoň dvakrát polijeme vypečenou šťávou. Po 1,5 hodině zvýšíme troubu na 200°C. Do výpeku vmícháme nasekanou petržel a odkryté pečeme dalších 30 minut. Po upečení necháme maso 10 minut odpočívat. Nakrájíme, každý plátek masa ještě osolíme a opeříme. Jako příloha se hodí vařené či šťouchané brambory anebo pečivo.

„Dobré pivo se pozná hned po prvním doušku, je však mnohem lepší se přesvědčit vypitím celé sklenice“ (slovanské lidové moudro)

Vepřová plec s jablky na pivu

600 g vepřové plece, 120 g cibule, 250 g jablek, 400 g brambor, 80 g sádla, kmín, sůl, pepř, 100 ml světlého piva

Na sádle orestujeme větší kostky vepřového, které jsme si předem nasolili a promasírovali s kmínem. Až se maso zatáhne, zbělá a počne chytat zlatavou barvu, přidáme na klínky nakrájenou cibuli a také tuto orestujeme. Základ zalijeme pivkem a necháme odvařit. Podlijeme vodou (či vývarem) a 90 minut zvolna dusíme. Když je maso skoro měkké, přidáme brambory nakrájené na kostky. Ke konci přihodíme jablka a dotáhneme. Pokrm chutná s čerstvou cibulkou a rajčatovým salátem. Pivo černé využívá **vepřová plec dušená na pivu**. *Ingredience: 700 g vepřové plece, 1 cibule, 1 větší mrkev, 150 g celeru, 60 g sádla, 5 kuliček nového koření, 1 lžička kmínu, 1 lžíce krupicového cukru, 2 krajíce chleba, 500 ml tmavého piva.* Plecko opláchneme, usušíme, nakrájíme na kostky.

Cibuli, mrkev a celer oloupeme a pokrájíme na kostičky. V kastrolu rozehřejeme sádlo, přidáme maso a zprudka opečeme. Maso přendáme na mísu a do kastrolu vsypeme cibuli, kterou restujeme do světle hněda. K cibuli přidáme celer s mrkví a vše krátce orestujeme. Do základu vložíme maso, přisypeme koření a cukr, osolíme. Zalijeme 200 ml piva a hrnkem vody. Přivedeme k varu. Přiklopíme poklicí a za občasného míchání podusíme do poloměkka. Mezi tím chléb zalijeme zbylým pivkem, necháme rozmočit a přimícháme k masu. Přilijeme vodu, aby maso bylo potopené a dusíme doměkka.

„Lepší teplé pivo než studená Němka!“ (Jára Cimrman)

Vepřové maso pivní z Ústecka

500 g vepřového masa, 500 ml piva, 1 lžíce strouhaného chleba, 1 lžička drceného kmínu, sůl, 500 ml piva Zlatopramen

Maso pokrájíme na kousky, vložíme do hrnce. Osolíme, posypeme drceným kmínem a strouhaným chlebem. Promícháme, zalijeme pivkem, přikryjeme pokličkou. Dusíme, dokud maso nezměkne. Jako příloha třebas šťouchané brambory s osmaženou cibulkou.

„Nepijte vodu, nýbrž pivo“ (německý biskup Arnulf z Met v 7. století – což nakáže věřícím a při svatém přijímání zastrčí krucifix do džbánu s pivem, přičemž všichni musí pít pouze a jen z tohoto jediného džbánu)

Vepřové na pivu na bavorský způsob

1 kg vepřové plece s kůží, 2 mrkve, 1 cibule, 1/8 celeru, 3 stroužky česneku, 100 ml hovězího vývaru, 2 lžíce oleje, 3/4 lžičky soli, 1 lžička kmínu, špetka pepře, 125 ml světlého pšeničného piva

Nařízneme kůži na mase v pravidelných rozestupech. Osolíme, opeříme, pokmínujeme z každé strany. Předehřejeme troubu na 190°C. Oloupeme veškerou zeleninu a nakrájíme ji na větší kusy, česnek nasekáme nahrubo. Zeleninu vložíme do většího pekáče, také ji zlehka osolíme, opeříme, zakápneme olejem a promícháme. K zelenině vložíme maso, podlijeme pivkem, vložíme do trouby a pomalu pečeme asi 2 hodiny. V průběhu pečení podlijeme výpekem, případně přilijeme trochu vývaru. Až bude maso měkké, přepneme troubu na gril a už jen krátce ponecháme pořádně maso zezlátnout a vypéct kůži dokřupava. Upečené maso vyjmeme z pekáče a necháme pod alobalem chvíli odpočinout. Šťávu scedíme do čistého hrnce a zeleninu pořádně vymačkáme. Asi třetinu zeleniny přidáme k procezené šťávě, rozmixujeme tyčovým mixérem a krátce zredukujeme. Zbytek vymačkané zeleniny je možné rozmačkat najemno a přidat např. do bramborové polévky ze zbytků anebo k náplni do slaných taštiček.

„Nejhodnější lidé na světě jsou sládci, a všichni co pivo vařejí; jen tito jsou radostí naší vládcí – život nám rozkoší chmelejí!“

(óda na sládky z *Pivovarského obzoru* z roku 1936)

Vepřové na pivu podle Balouna

Plec či krkovičku rozsekej na úhledné kousky a osol. Na kuthan dej 1 díl vody, 2 díly piva, trochu kmínu, 2 pepře, 2 zrnka nového koření, 2 cibule skrájené na kolečka, kousek citrónové kůry, petržele, mrkve, celeru, zázvoru. Maso v tom uvař celou hodinu, až změkne. Pak ho vyndej, omáčku zasyp černým strouhaným chlebem, nech ještě dobře povařiti a proced' ji. Nebo ji sced' a zasyp strouhaným perníkem. Na ½ kg masa čítá se 1 tabulka. Též můžeš vycediti do omáčky šťávu z 1 citrónu. V názvu pokrmu nefiguruje Balounovo křestní jméno, neb podle Haška žádné nemá. Přidejme návody na **vepřovinu z 15. – 16. století**. Maso vymej ve vínu, pivu či ve vinném octu, dej všechny tři tekutiny i s masem do kotlíku a přidej chléb. Po čase přidej trochu jablek a jednu cibuli. Když je všechno povařeno, proced' to a omáčku propasíruj. Variantou je **vepřovina divoká z 15. – 16. století**. Vepřovinu uvař. Usuš krajíčky žitného chleba, namoč je v dobrém octu smíšeném s pivem, povař a přeced' přes sítko nebo přes látku. Okořeň, jak máš rád. Do omáčky dej maso a přidej podle uvážení sádlo. Nech ještě povařit a pak podávej.

„To pivečko, to věru je nebeský dar, vše psoty a trampoty vede na zmar, a sílí a dává kuráže. Ejchuchu! Ejchuchu!“ (český lidový popěvek)

Vrabec pivní svijanský

400 g vepřové plece, 500 g vykostěného vepřového bůčku, 450 g cibule, 7 stroužků česneku, sůl, pepř, mletý kmín, lžíce rajského protlaku, 250 ml tmavé Svijanské Kněžny

Obě masa pokrájíme na kostky, vložíme do pekáče, přihodíme nakrájenou cibuli a nezapomeneme na česnek. Osolíme, opepříme, pokmínujeme, přidáme rajský protlak a černé pivko. V pekáči rukama všechno prohňácáme a 2 hodiny ponecháme oddychnout. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C zhruba 80 minut, přičemž při pečení občas promícháváme. Servírujeme s listovým špenátem a knedlíkem podle gusta. Variantou jsou pivní vrabci jen z bůčku, upečení s využitím piva světlého, s přidáním i worcesteru.

Libová variace na vrabce vyžaduje ingredience: *1 kg loupaného plecka, 3 velké cibule, 5 stroužků česneku, sůl, 1 párek, 2 lžíce sádla, 2 dl světlého piva*. Maso nakrájíme na kostky (o něco větší nežli na guláš), cibuli na klínky, česnek na plátky. Maso vložíme do kastrolu, osolíme, zasypeme cibulí a česnekem, zalijeme deckou pivka a pod pokličkou v troubě dusíme ½ hodiny, občas promícháme. Poté pokličku sejmeme, podlijeme zbylým pivem

a maso dopečeme do červena. Když je příliš libové, přidáme během pečení kousek sádla. Na talíři ozdobíme opečenou nožičkou párku, naříznutou do ježka.

„Objednal si pivo, přinesla mu jej krásná dívka. Objednal si druhý pivo, přinesla mu jej krásnější dívka. Objednal si třetí pivo, přinesla mu jej nejkrásnější dívka. A čtvrté mu už nedala“ (Jan Křtitel František Serafínský Werich)

Výpečky na pivo s jablky

400 g bůčku, 600 g vepřové kýty (či plece), 6 jablek, 3 cibule, 3 červené cibule, 5 stroužků česneku, 1 lžička sladké papriky, 1 lžička kmínu, sůl, pepř, 500 ml tmavého piva

Masa nakrájíme na kostky. Osolíme, opeříme, přidáme kmín, mletou papriku a vše promícháme. Cibule oloupeme, pokrájíme na půlkolečka, stroužky česneku nasekáme na plátky. Vložíme vše do pekáčku a necháme chvíli rozjímat. Pečeme v předehřáté troubě při 170°C asi 30 minut. Poté maso podlijeme pivkem a pečeme v přiklopeném pekáčku dalších 60 minut. 20 minut před koncem pečení k masu přidáme na větší půlměsíčky, nakrájená jablka bez jádřinců. Ve finále maso odkryjeme, aby zčervenalo. Výpečky servírujeme se špenátem a bramborovým knedlíkem či zelím a knedlíkem houskovým. Zkusit lze i **výpečky pivní s bramborovými noky**. Suroviny: 800 g vepřové plece, 700 g vepřového bůčku bez kosti, 5 stroužků česneku, 400 g cibule, sůl, 1 lžička drceného kmínu, ½ lžíce mleté sladké papriky, ½ lžíce mleté pálivé papriky, 0,5 l tmavého piva 10° + na noky: 1200 g brambor, sůl, 2 vejce, 300 g hrubé mouky. Maso pokrájíme na kostky, ochutíme solí, paprikami, kmínem a smícháme s pokrájenou cibulí a nasekaným česnekem. Zalijeme pivkem, zaklopíme a pečeme v předehřáté troubě na 190°C cca 45 minut. Odklopíme, promícháme a dopečeme doměkka a dozlatova. Podáváme s kysaným zelím nebo dušenou řepou či zelím, špenátem. A s **noky**, které uvaříme takto: Do hrnce dáme vařit mírně osolenou vodu, do které hned budeme házet pokrájené noky. Uvařené oloupané brambory nastrouháme na jemném struhadle do mísy, osolíme, přidáme vejce, cca 250 g hrubé mouky a propracujeme. Poté podle potřeby přisypáváme mouku, aby vzniklo vláčné, tvárné těsto, ze kterého vyválíme na moukou nebo solamylem posypaném stole dlouhé válečky, které pokrájíme na zhruba stejně velké dílky. Množství mouky se liší podle druhu a kvality brambor a mouky. Pokud nemáme brambory dostatečně moučné, je možné přidat i do těsta cca 1-1,5 lžíce solamylu. Pokrájené noky naházíme do vroucí vody, opatrně ode dna promícháme, přivedeme k varu. Po vyplavání noků na hladinu je krátce (postačí 1-2 minuty) povaříme, scedíme a podáváme. Ze

stejných ingrediencí můžeme připravit namísto noku bramborové knedlíky. Ty od vyplavání povaříme za občasného otočení 15-20 minut, podle jejich velikosti.

„Dovol mi, ó Pane, jít na čepované. Dovolím si to sám, prachy zatím mám“
(Milan Krupa)

Tilápie v bylinkovém těstíčku s řeckým bramborovým salátem

4 filety tilápie, 200 g baby okurek, 1 kg malých gurmánských brambor, 250 g řeckého jogurtu, 1 svazek pažitky, pepř, 1 citrón, 350 g hladké mouky, 2 snítky hladkolisté petrželky, 2 snítky kopru, 2 snítky máty, 200 ml řepkového oleje, 300 ml světlého piva

Omyjeme a nakrájíme na plátky baby okurky. Posolíme je, promícháme a ponecháme 10 minut pustit tekutinu a slijeme. Dáme vařit do osolené vody brambory, poté je necháme vychladnout a oloupeme. Nakrájíme brambory na větší kousky a s okurkami je vložíme do mísy. Přidáme řecký jogurt, nasekaný svazek pažitky, osolíme, opepříme, zakápneme šťávou z jednoho citrónu. Všechno opatrně, leč důkladně promícháme a dáme chladit do lednice. Pivko vlijeme do mísy, vsypeme hladkou mouku (250 g), osolíme. Přidáme nasekané snítky petrželky, snítky kopru a lístky ze snítek máty. Hustota těstíčka by měla být jako hustší palačinkové těsto. Omyjeme a osušíme rybí filety, rozkrojíme tyto napůl a osolíme. Obalíme všechny kousky ve 100 g hladké mouky. V hlubší pánvi rozehrějeme olej na fritovací teplotu. Kousky rybky vždy noříme do těstíčka, vložíme do rozehrátého oleje a smažíme dozlatova. Podáváme na vychlazeném bramborovém salátu. Namísto blátivé tilápie je možné použít třeba okouna anebo candáta (Pro duševní gigantku z maringotek Agátu H. – candáta, s C jako Cecilka, nikoli kandáta!). **Candáta** můžeme upravit i **s pивní omáčkou**. Suroviny: 1 candát, sůl, ocet, kořenová zelenina, nové koření, celý pepř, bobkový list + na pивní omáčku: 1,5 l vývaru z candáta, 1 cibule, 150 g másla, 50 g hladké mouky, 150 g žampionů, 200 g tvrdého chleba, 0,3 l kysané smetany, mletý pepř, sůl, 3 žloutky, snítka šafránu, 0,3 l světlého piva. Vykuchanou očištěnou rybu i s hlavou zabalíme do plátěného ubrousku a vložíme do kastrolu. Zvolna vaříme v mírně osolené vodě s trochou octa, nakrájenou kořenovou zeleninou, novým kořením, pepřem, bobkovým listem. Candáta servírujeme zabaleného v ubrousku s vařeným bramborem a pивní omáčkou. Na tuto v hrnci rozpustíme másla a dozlatova usmažíme nadrobno nakrájenou cibuli s hladkou moukou. Zalijeme vývarem a pivem. Okořeníme. Zahustíme nastrohaným chlebem a provaříme. Omáčku přecedíme do kastrolu s osmaženými žampiony a ve finále zjemníme smetanou se zašlehanými žloutky.

„Je nejvyšší čas dát si sklenici piva“
(Franklin Delano Roosevelt po zrušení 18. dodatku ústavy USA)

Treska pečená na černém pivu

750 g tresky, 3 cibule, 3 lžíce másla, 3 stroužky česneku, 2 lžičky papriky, 2 lžíce rajského protlaku, ½ lžičky chilli, 1 lžička cukru, 1 bobkový list, sůl, pepř, 300 ml tmavého piva

Tresku nakrájíme na větší kousky, osolíme, ponecháme odležet. Na pánvi rozpustíme máslo a necháme lehce zesklivatět na proužky nakrájenou cibuli. Do pekáče rozprostřeme část osmahnuté cibule. Na ni rozložíme kousky filetů. Do zbylé části v pánvi přisypeme drcený česnek, sladkou papriku, chilli a necháme krátce na mírném ohni rozvonět. Přihodíme rajčatový protlak, bobkový list, pepř, cukr a zalijeme pivkem. Přivedeme k varu a 1 minutu vaříme. Směsí zalijeme filé v pekáči. Pečeme na 200°C asi 25 minut. Poté asi 5 minut pod grilem, dokud se šťáva nevypeče. **Na černém pivu** můžeme upéci i **rybí filé**. Přísady: *filé dle potřeby, citrón, máslo, hladká mouka, cukr, sůl, pepř, tlučený hřebíček, 0,5 l tmavého piva*. Z másla a hladké mouky umícháme tmavší jíšku, kterou rozředíme pivkem. Do základu přidáme hřebíček, cukr, sůl, pepř. Filé narovnáme na pekáček a na něj přecedíme omáčku. Pod poklicí dusíme zhruba 15 minut. Na talíři pokapeme citrónem a servírujeme s bramborem. Světlé pivo si žádá **makrela v pivní omáče**. Suroviny: *1 makrela, 5 lžic másla, 1 cibule, lžička sušeného estragonu, sůl, pepř, hladká mouka podle potřeby, kečup podle potřeby, světlé pivo podle potřeby*. Porce makrely zprudka osmažíme na rozpáleném másle po obou stranách. Přidáme nakrájenou cibuli, osolíme, opepříme, zalijeme pivkem. Ponecháme pod poklicí dusit asi 15 minut. Následně maso vyjmeme a dáme do čisté nádoby. Z másla a mouky umícháme světlou jíšku, zalijeme pivem, přidáme kečup, estragon, dochutíme pepřem a solí a povaříme. Nakonec omáčkou zalijeme makrelu a pod poklicí necháme rozležet.

„Kdo bude míchat do piva vodu, bude utopen v sudu, nebo trychtýřem bude lito do něj tak dlouho pivo, dokud nezemře“ (Chammurapiho zákoník)

Zajíc na pivech

1 zajíc, 300 g cibule, 200 g slaniny, 500 ml masového vývaru, 100 ml smetany na šlehání, sůl, mletý pepř, mletý zázvor, 2 lžíce másla, 500 ml světlého piva, 500 ml tmavého piva

Celého ušáka vložíme do pekáče a zasypeme cibulí nakrájenou na kolečka. Zalijeme vším pivkem a ponecháme několik dní odležet. Občas obrátíme. Následně zajíčka vyjmeme, naporcujeme, prošpikujeme slaninou, osolíme, opepříme, ozázvorujeme. Rozehřejeme

máslo a zprudka na něm maso opečeme. Podlijeme vývarem a trpělivě pečeme v troubě doměkka. Během pečení podléváme a obracíme. Ke konci pečení přidáme smetanu.

„Třebas já byl otrhánek, jen když já mám piva džbáněk“ (Karel Jaromír Erben)

Zajíc pečený na rohozeckém pivu

1 zaječí zadek, 150 g slaniny, 150 g cibule, pepř, sůl, bobkový list, 3 dl rohozeckého světlého
Ušatce divého odblaníme a jednotlivé porce (cca po 150 g) protáhneme částí slaniny. Osolíme a dáme do hrnce se zbytkem nakrájené slaniny, spolu s cibulí. Okořeníme, podlijeme pivkem a zvolna pečeme. Porce obracíme a doléváme pivem. K masu podáváme brambory. Coby doplněk kompotované brusinky anebo jeřabinky.

„Ve víně je pravda, v pivu veselí“ (Marco Polo)

Závitky pivovarnické

4 plátky vepřové kýty, 200 g vepřových ledvinek, 100 g slaniny, 1 lžíce másla, 1 čerstvý rohlík, 2 vejce, 1 lžička rajského protlaku, 1 cibule, mletý pepř, sůl, 3 dl světlého piva

Slaninu nakrájíme na kostičky a s cibulí osmahneme. Přidáme předem nakrájené, zlehka ovařené, ledvinky. Osolíme, okořeníme, zalijeme vejci. Plátky kýty naklepeme, osolíme a přidáme připravenou směs. Zavineme a obalíme v mouce. Na másle zlehka osmahneme, přidáme protlak, nastrouhaný rohlík, podlijeme pivkem a dusíme doměkka. **Závitky slaninové** vyžadují: *500 g mletého vepřového, ½ lžičky soli, koření dle chuti, 2 plátky toustového chleba, 2 stroužky česneku, 2 vejce, 100 g sýra, 300 g anglické slaniny, 6 šalotek, 500 ml tmavého piva.* Mleté ochutíme solí a kořením. Přidáme toustový chléb zvlhčený vodou, česnek, vejce a nastrouhaný sýr. Směs propracujeme a vytvoříme malé válečky. Každý zabalíme do plátku slaniny a položíme na plech. Válečky proložíme na čtvrtky nakrájenými šalotkami a podlijeme pivkem. Přikryjeme alobalem a pečeme na 180°C asi 45 minut. Poté alobal sejmeme, ještě podlijeme a upečeme dozlatova.

„Podle peří poznáš ptáka, podle pěny výčepáka“ (česká lidová zkušenost)

Zelná hlávka plněná

1,5 kg zelné hlávky (celá hlávka), 500 g mletého masa, 100 g anglické slaniny, 2 stroužky česneku, 1 vejce, 1 cibule, 1 lžíce nasekané petrželky, majoránka, kmín, sůl, 2 dl piva

Z hlávky odřízneme vršek a vydlabeme, aby stěny zůstaly silné tak 1 cm. Mleté maso promícháme s nasekanou cibulí, petrželkou, vejcem, ochutíme kmínem, solí, majoránkou a utřeným česnekem. Směs promícháme a naplníme jí hlávku. Potřeme olejem, poklademe plátky anglické slaniny, převážeme provázkem. Hlávku dáme do pekáče a

pečeme v troubě asi 1 hodinu, během pečení přeléváme pivkem. Upečenou hlávku ponecháme chvíli odpočinout, nakrájíme jako bábovku a podáváme s bramborovou kaší, kterou přelijeme šťávou a dozdobíme nakrájenou slaninou. Hlávka chutná i studená.

„Domů nejdem – dvanáct sic! Dále pijem pivo ze Sušic! Mezi dragouny je vždycky živo, když jim dívky točej z Klatov pivo! V kartách vyhráváš jistotně víc, když mok trunciš z Horažďovic! Do žil vjede síla nová, „chmel“ když piješ z Bezděkova! Lásky tajná síla vězí v pivě pivovaru Březí! Vytrunciše všechny sudy, ze Železné jež jsou Rudy!“ (lidové popěvky pošumavské)

Žebírka pečená na železnorudském pivu

2 kg vepřových žeber, 1 cibule, 4 stroužky česneku, 1 lžíce třtinového cukru, 2 lžíce rajského protlaku, sůl, pepř, 500 ml černého piva Belveder Gradl 13°

Žebírka osolíme, opepříme, poskládáme do pekáčku, přidáme na větší kusy nakrájenou cibuli a kousky česneku. Podlijeme pivkem. Pekáček přiklopíme a žebra pečeme asi 1 a půl na 170°C. Poté slejeme a propasírujeme výpek. Dáme jej do rendlíku, přidáme cukr, protlak a vaříme do mírného zhoustnutí. Hotovou glazurou zalejeme žebra v pekáčku a dáme tyto na 15 minut pod gril. Konzumujeme s křenem, hořčicí a pikantní majonézou. Ukuchtit můžeme i **bylinková žebírka na pivu**. *Ingredience: 800 g vepřových žebírek, 130 g cibule, 3 stroužky česneku, sůl, hladká mouka nebo solamyl, pepř mletý, bylinky dle vlastní chuti (tymián, rozmarýn, majoránka), 0,5 l tmavého piva.* Žebírka osolíme a opepříme. Na dno pekáčku vložíme pokrájenou cibuli, nasekaný česnek a bylinky, které buď necháme v celku jako snítku, anebo tyto jemně nasekáme. Na cibuli naskládáme žebírka, vše zalijeme cca 250 ml pivka, zaklopíme a v rozpálené troubě na 180°C pečeme přibližně 1,5 hodiny za občasného podlití výpekem. Poté žebírka odklopíme a dopečeme doměkka a dozlatova. Během pečení je občas otočíme, přelijeme výpekem a opět podle potřeby podléváme. Hotová žebírka vyndáme stranou, do výpeku přilijeme zhruba 1 dl vody (anebo vývaru), ve které jsme rozmíchali cca 1 lžičku hladké mouky (či solamylu) a vše provaříme na hladkou omáčku. Namísto mouky můžeme přidat do výpeku trochu hotové domácí jíšky, kterou provaříme s přidanou vodou podle potřeby. Žebírka vrátíme do omáčky a ponecháme je v ní ještě krátce prohřát. Naservírujeme s bramborovým knedlíkem, kaší, vařeným bramborem, šťouchaným bramborem nebo čerstvým pečivem.

„Pivo únětické kultury“ (slogan Únětického pivovaru)

Žebra hovězí na únětickém pivu

1,5 kg hovězích žeber s kostí, 2 cibule, 4 stroužky česneku, 1 mrkev, 1 petržel, ½ celeru, 30 ml slunečnicového pleje, 100 g rajského protlaku, 300 ml vody, 1 hovězí bujón, 3 bobkové

listy, 1 lžička medu, pepř, 1 snítka tymiánu, 1 snítka rozmarýnu, 1 petrželka, 500 ml světlého piva Únětice 12°

Cibuli nakrájíme nahrubo, česnek na plátky, mrkev, petržel a celer na hranolky. V pekáči rozpálíme 2 lžíce oleje a zatáhneme žebra. Vyjmeme je a odložíme stranou. Do pekáče nalijeme zbytek oleje a opečeme cibuli, mrkev, petržel a celer. Přidáme plátky česneku, protlak a dále restujeme. Zalijeme pivkem a vodou. Přidáme bujón, bobkový list, med, pepř, sůl, lístky tymiánu a jehličky rozmarýnu. Promícháme a do pekáče vložíme žebra. Pečeme v troubě 3 hodiny na 160°C. Servírujeme posypané nasekanou petrželkou s chlebem a cibulí, anebo s bramborovou kaší a zeleninovým salátem. Ukuchtit můžeme také **žebra zálesácká**. Nachystáme si: *6 hovězích žeber, 1 cibuli, 1 mrkev, 150 g celeru, 5 stroužků česneku, 200 ml hovězího vývaru, 1 dcl oleje, 150 g rajského protlaku, 1 lžíci hladké mouky, 1 lžíci cukru, bobkový list, celý pepř, sůl, 1 větvičku rozmarýnu, 1 větvičku tymiánu, jarní cibulku, 200 ml červeného stolního vína, 300 ml piva*. V pekáči na oleji orestujeme nahrubo nakrájenou cibuli, mrkev a celer, nakonec přidáme plátky česneku, rozmarýn a tymián. Zalijeme protlakem, vše zahřejeme a zaprášíme moukou. Poté směs zalijeme pivkem, vínem a vývarem, přidáme špetku soli, cukru, pár kuliček celého pepře a lístků bobkového listu. Nakonec přidáme žebra, promícháme je se směsí a vše pečeme přes 2 hodiny na 150°C. Po upečení servírujeme s nasekanou jarní cibulkou a pečivem.



Sladkosti & dezerty

„Kdo pivo pije, muzice platí, vezmou ho do nebe andělé svatí“ (modlitba)

Bábovka pivní

na těsto: 150 g hladké mouky, 100 g špaldové mouky, 2 vejce, 200 g třtinového cukru, 1 lžička jedlé sody, 200 ml vysokotučné zakysané smetany, 150 g hořké čokolády, 200 g másla, 1 lžice instantní kávy, 1 lžice hrubé mouky, 1 lžice másla, 200 ml piva Guinness + na dokončení: 70 g hořké čokolády, 1 lžice másla

Do rendlíku nalijeme pivko, přidáme máslo, kávu a nalámanou čokoládu. Pomalu zahříváme a mícháme. Směs nevaříme, stáhneme z ohně a necháme vychladnout. Vejce prošleháme s cukrem a vmícháme zakysanou smetanu. Postupně přidáváme obě mouky smíchané s jedlou sodou. Do moučné směsi po částech přidáváme základ z piva. Těsto prošleháme a nalijeme do máslem vymazané a moukou vysypané bábovkové formy. Pečeme v troubě předehřáté na 170°C asi 50 minut. **Pivní bábovka se slaným karamellem a kandovanou slaninou** vyžaduje *na bábovku: ½ kostka másla (125 g), ½ hrnku hnědého cukru, 2 lžice holandského kakaa, 2 vejce, 1 lžička vanilkového extraktu, ¼ lžičky soli, 1 lžička mletého zázvoru, 2 lžičky skořice (nebo 2 lžice perníkového koření), 1 kelímek kysané smetany, 2 hrnky hladké mouky (nejlépe půl na půl žitná s pšeničnou), 1 lžička kypřicího prášku, 1 hrst rozinek v rumu anebo kandovaného zázvoru, 1 hrnek tmavého piva (ideálně Stout) + na slaný karamel: ½ hrnku cukru (100 g), 4 lžice vody, 1/3 hrnku smetany na šlehání (100 ml), 2 lžice másla, ¼ lžičky soli, špetka mletého chilli + na slaninu: 4 plátky slaniny, 6 lžic hnědého cukru nebo javorového sirupu, mleté chilli. Změklé máslo utřeme s cukrem a zapracujeme kakao, vejce, vanilku, sůl, zázvor a skořici, smetanu, mouku, kypřicí prášek a pivo. Vmícháme rozinky nebo kandované ovoce či sekanou čokoládu. Vlijeme do máslem vymazané a hladkou moukou nebo strouhankou vysypané formy a při 180°C pečeme asi 1 hodinu (anebo dokud není špejle zapíchnutá do těsta po vytažení suchá). Pokud by vršek příliš hnědnul, přikryjeme jej v troubě pečícím papírem. Necháme 10 minut vychladnout ve formě a vyklopíme. V hrnci rozpustíme cukr s vodou. Zamícháme jen na začátku. Jakmile směs zkaramelizuje do zlato-zrzavé barvy (tmavší karamel je už hořký), vmícháme smetanu. Směs bude prskat a asi se i srazí – vaříme dál, po chvíli se změní v hladký sirup. Přidáme máslo a sůl s chilli. Chvilí povaříme a necháme vychladnout. Slaninu rozložíme na pečící papír, potřeme javorovým sirupem (či posypeme cukrem) a při 180°C pečeme 10 minut dozlatova.*

Plátky otočíme, potřeme sirupem i z druhé strany a dopečeme dokřupava. Vychladlou bábovku přelijeme téměř studeným karamellem a posypeme nadrobenou slaninkou.

„Co řekne pivo, když se dostane do nebe? Ahoj, jsem zpět doma!“
(GenAI Microsoft Copilot)

Brownies čokoládové pивní podle GenAI (Microsoft Copilot)

200 g hořké čokolády, 100 g másla, 200 g cukru, 3 velká vejce, 1 lžička vanilkového extraktu, 150 g hladké mouky, 30 g kakaa, ½ lžičky prášku do pečiva, špetka soli, 250 ml tmavého piva

Předehřejeme troubu na 180°C a vymažeme pekáč máslem. V hrnci rozpustíme čokoládu a máslo. Po rozpuštění odstavíme z ohně. Přilijeme pivko. V jiné míse smícháme cukr, vejce a vanilkový extrakt. Pomalu přidáváme směs čokolády a pivka do mísy s cukrem a vejci, stále mícháme. Smícháme mouku, kakao, prášek do pečiva a sůl. Suchou směs postupně přidáváme do mokré směsi a mícháme, dokud nevznikne hladké těsto. Těsto nalijeme do pekáče a pečeme 25-30 minut, resp. dokud nejsou brownies pevné na dotek. Brownies jsou bohaté a vláčné s jemným nádechem piva, který dodává hloubku chuti.

„Nejen z piva jsem nebetyčně hloupej“ (František Sahula)

Cupcaky s černým pivem a skořicovým krémem

180 g polohrubé mouky, 220 g třtinového cukru, 170 g změkklého másla, 125 g zakysané smetany, 50 g kakaa na pečení, 2 vejce, 1 lžička jedlé sody, špetka soli, 200 ml tmavého piva + na krém: 250 g mascarpone, 250 g třtinového cukru, 115 g změkklého másla, 30 ml javorového sirupu, 1 lžička mleté skořice

V mikrovlnné troubě anebo ve vodní lázni si rozpustíme máslo do těsta. Přimícháme do něj kakao a necháme zchladnout. V míse prošleháme vejce se zakysanou smetanou, přidáme rozpuštěné máslo s kakaem a promícháme, následně přilijeme pivko. V jiné míse smícháme mouku, cukr, sodu a sůl a tuto směs přesypeme do druhé mísy. Vše promícháme a těstem plníme košíčky na muffiny do dvou třetin. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C cca 15–20 minut. Cupcaky necháme zchladnout. Máslo vyšleháme s cukrem do pěny, poté zašleháme mascarpone. Nakonec přidáme javorový sirup a skořici a znovu prošleháme. Krém nanášíme zdobícím sáčkem na vychladlé cupcaky.

„S Vámi!“ (slogan Pivovaru Litovel)

Dort pивní čokoládový z pivovaru Litovel

2 hrnky hladké mouky, 2 hrnky třtinového cukru, 2 lžičky kypřicího prášku, 80 g kaka, 1 zakysaná smetana, 2 vejce, 200 g másla, 200 ml smetany ke šlehání, 200 g čokolády, 250 g měkkého tvarohu, 150 g šípkové marmelády, 250 ml piva Litovel Premium Dark

Rozehrějeme máslo a lehce jej vyšleháme dohladka. Přidáme ostatní přísady a promícháme, dokud směs není bez hrudek. Dáme ji do máslem vymazané a kokosem vysypané formy a pečeme na 180°C přibližně 1 hodinu. Poté dort vyklopíme a necháme ho vychladnout. Smetanu rozehrějeme v rendlíku, přidáme máslo a horkou čokoládu, vše necháme zcela rozpustit a poté vychladnout. Zatím dort rozkrojíme vodorovně na půlku, spodní část namažeme marmeládou a tu vrchní opět přiklopíme. Zhruba dvěma třetinami polevy potřeme dort, poslední třetinu polevy vmícháme do tvarohu a ozdobíme jej na povrchu. Lze přidat čerstvé ovoce (maliny, jahody). Upéci můžeme i **čokoládový dort s tmavým pivem**. *Ingredience na korpus: 250 g másla, 100 g kaka, 350 g cukru krystal, 150 g zakysané smetany, 2 vejce, 2 lžičky vanilkového extraktu, 250 g hladké mouky, 2,5 lžičky jedlé sody, 250 ml tmavého piva typu Stout (např. Guinness) + na krém: 500 g mascarpone, 200 ml smetany na šlehání, 100 g cukru moučka, 1 vanilkový lusk, 3 lžice kaka na poprášení.* Troubu předehřejeme na 180°C. Dortovou formu o průměru 20 cm vymažeme máslem a vyložíme pečícím papírem. Ve vodní lázni rozpustíme máslo a přilijeme pivko. Do směsi zašleháme prosáté kakao s cukrem a odstavíme z ohně. V misce rozšleháme vejce se zakysanou smetanou a vanilkovým extraktem. Vejce se smetanou nalijeme do pивní směsi a rozmícháme. Vmícháme prosátou mouku se sodou. Těsto nalijeme do formy a pečeme 1 hodinu. Střed dortu by se po vytažení z trouby měl ještě trochu chvět. Necháme vychladnout ve formě na mřížce. Cukr promísíme s mascarpone a zapracujeme opatrně vyšlehanou smetanu se semínky z vanilkového lusu. Dort ozdobíme krémem a před podávání poprášíme kakaem.

„Proti horku není slunečník, ale pivo. Jaký požitek takový chladný lok piva ... jak dovede zachutnat, osvěžit a zahnat žízeň ... a je právě tak osvěžující a dobré, jako zdravé. Kdo rozumí životu, rozumí i tomu, proč za horka a žízně – není nad pivo“
(reklama z normálních časů)

Granita pивní

120 g medu, 100 g cukru, 250 ml vody, 3 kusy badyánu, 500 ml tmavého piva

V hrnci zahřejeme cukr a pomalu uděláme světlý karamel. Zalijeme pivkem a vodou, přidáme med a badyán a zvolna svaříme na dvě třetiny původního objemu. Scedíme na pekáč a dáme do mrazáku. Přibližně každou půlhodinu promícháme a po zatuhnutí

škrábeme vidličkou, aby se z hmoty nestala tvrdá, zmrzlá placka, ale krásně nadýchaná směs. Naškrábanou granitu podáváme ve vymrzlé koktejlové sklenici.

„Tak dlouho se chodí se džbánem pro vodu, až vás jednou napadne vzít pivo a tam teprv začíná ten opravdovej život“ (Martin Mikyska)

Hrušky v pivním těstíčku

4 hrušky, 150 g hladké mouky, 1 žloutek, 2 bílky, 2 lžičky cukru, sůl, olej na smažení, zakysaná smetana, moučkový cukr, maliny nebo jiné ovoce na ozdobu, 200 ml světlého piva

Do mísy vsypeme mouku, cukr, žloutek, špetku soli a nalijeme pivko. Promísíme na hladké těstíčko. Hrušky oloupeme, zbavíme jadřinců a pokrájíme na kolečka. Kolečka namáčíme do těstíčka, vkládáme do rozpáleného oleje a smažíme dozlatova. Dozdobíme smetanou a ovocem. Na **meruňky v pivním těstíčku** nachystáme: *1 kg meruněk, 2 vejce, 180 g hladké mouky, špetku soli, olej na smažení, 8 lžic zakysané smetany, skořicový cukr, mátu či meduňku, lžičku medu, 250 ml světlého ležáku.*

Pivo vyšleháme s vejci, moukou a solí na hladké těstíčko a necháme cca 20 minut odstát. Meruňky rozpůlíme, odpeckujeme. Obalujeme je v těstíčku a smažíme dozlatova ve vyšší vrstvě oleje. Smažené servírujeme se zakysanou smetanou smíchanou se sekanou mátou, posypané skořicovým cukrem. Labužníci meruňky ještě pokapou lžičkou medu. V **pivním těstíčku** lze připravit taktéž **ananas**. Složení: *1 ananas, 200 g hladké mouky, 3 vejce, sůl, olej, 250 ml zakysané smetany, 1 lžička citronky, 1 skořicový cukr, 250 ml tmavého piva.*

Do pivka zašleháme nejprve vejce, poté mouku a hladké těstíčko necháme odležet 1 hodinu v ledničce. Oloupeme ananas, nakrájíme jej na plátky a ty na menší kousky. V hrnci dáme rozehřát asi 2 cm vrstvu oleje. Ananas obalujeme v připraveném těstě a hned jej z obou stran smažíme dozlatova, hotové kousky ponecháme chladnout na listu papírové utěrky, aby se přebytečný olej vysál. Nakonec si připravíme sladký dip – do zakysané smetany vmícháme skořicový cukr a citronku. Další variace na **ovoce v pivním těstíčku** si žádá: *hrušky, jablka nebo ananas, 100 g hladké mouky, 2 vejce, 1 lžici cukru moučka, 1 lžičku mleté skořice, 250 ml světlého piva Platan.*

Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny. Přidáme pivko, dokud i to nezpění. Smícháme s hladkou moukou a skořicí a na závěr zapracujeme tuhý sníh z bílků. V těstíčku namáčíme ovoce nakrájené na kolečka a smažíme na oleji. Na závěr ovoce pocukrujeme. Můžeme servírovat se zmrzlinou. Anebo si připravíme **mražený pivní krém**. Ingredience: *250 g vanilkové zmrzliny, 60 g šlehačky, 20 g rozinek, sezónní ovoce, 1,5 dl světlého piva.*

Do mixeru vlijeme pivko, přidáme rozinky a

rozmixujeme. Poté vmícháme částečně rozmraženou zmrzlinu, šlehačku, promícháme, vlijeme do tvořítek a zmrazíme. Porce vyklopíme na talířky a doplníme ovocem.

„Nikdy neplakal nad rozlitým mlékem, ale nad rozlitým pivem se slzám neubráníl“
(Lech Przeczek – *O slzách*)

Chlebíček z pивní čokolády

100 g hořké čokolády, 150 g másla plus ždibec na vymazání, 50 g kaka, 200 g hladké mouky, špetka soli, 1 lžička jedlé sody, 200 g tmavého třtinového cukru, 200 g zakysané smetany, 1 velké vejce, 250 ml smetany ke šlehání, 2 vanilkové cukry, 200 g ricotty, 3 lžíce kokosu, 200 ml tmavého piva

Troubu předehřejeme na 170°C, formu na chlebíček vymažeme máslem a vyložíme 2 pruhy pečicího papíru. Z třetiny čokolády nastrouháme hoblinky. V rendlíku rozpustíme máslo s kakaem, zbylou nalámanou čokoládu, přilijeme pivo, rozmícháme dohladka a odložíme zchladnout. Do mísy dáme prosátou mouku, sůl, sodu a cukr, přidáme vejce rozmíchané ve smetaně, přilijeme pivo s máslem a čokoládou. Promísíme. Těsto přelijeme do formy a pečeme ve vyhřáté troubě 45-55 minut. Po upečení necháme krátce zchladnout na mřížce, pak jej vyjmeme, zabalíme do alobalu a dáme vychladnout úplně. Šlehačku s vanilkovým cukrem vyšleháme dotuha, přimícháme ricottu a kokos, chlebíček vybalíme z alobalu a přizdobíme směsí šlehačky s hoblinkami čokolády.

„Pivo není čaj, jedna sklenka nestačí“ (příslloví ze slovanské země)

Jablka dušená na pivu

Jablkům seřízneme vršky, odstraníme jádřince a otvor naplníme cukrem se skořicí (či cukrem s umletým hřebíčkem). Přikryjeme odříznutou částí a pod pokličkou zvolna v troubě podusíme. Přivedeme do varu světlé pivo se sherry, jablka do něj vložíme a necháme stát 24 hodin. Podáváme mírně ohřáté. Jablka využívají i **smažené jablečné koblížky v pивním obalu**. Suroviny: *800 g jablek (anebo ananasu, meruněk, broskví, kiwi), 200 g polohrubé mouky, trocha hladké mouka, 1 vejce, 2 žloutky, olej, vanilkový cukr, cukr, sůl, trocha rumu či likéru, 2,25 dl tmavého piva*. Do misky vložíme ovoce bez slupek (pecek, jader) a zlehka postříkáme rumem a ponecháme asi 30 minut marinovat. Ze žloutků, polohrubé mouky, vanilkového cukru, soli a pivka uděláme těstíčko, které zlehčíme tuhým bílkovým sněhem. Poté jednotlivé druhy marinovaného ovoce obalíme v hladké mouce, namočíme do těstíčka, vložíme do horkého oleje a ovoce usmažíme dozlatova. Na porci dáváme několik druhů sezónního ovoce a posypeme cukrem.

„Nehněvej se ženo má, kde je pivo, tam jsem já“ (národní popěvek)

Koblížky pивní s brusinkami a dušenými hruškami

na těsto: 8 žloutků, 1 kostka droždí, 1 lžíce rumu, 300 g hladké mouky, 1 lžíce cukru, 100 g másla, kůra z 1 citrónu, olej, 1 dcl piva + na náplň: 100 g brusinek, 1 kelímek zakysané smetany, špetka skořice, moučkový cukr, 3 hrušky, 25 g másla

Žloutky smícháme s rozpuštěným máslem, přidáme rum a pivko. Z droždí a cukru připravíme kvásek. Když začne kynout, smícháme s moukou a citrónovou kůrou a spojíme v hladké těsto. Necháme vykynout. Po vykynutí rozválíme na silnější plát. Skleničkou vykrojíme kulaté tvary koblížků a necháme je ještě chvíli vykynout. V rozpáleném oleji na 160°C koblížky usmažíme z obou stran dozlatova, dáme okapat na sítko nebo na ubrousek a necháme vystydnout. Potom rozděláme brusinky do cukrářské stříkačky a naplníme jimi koblížky z boku. Na závěr připravíme hrušky. Na pánev dáme rozpustit máslo, přidáme na kostičky rozkrájené oloupané hrušky, skořici a cukr. Podusíme doměkka. Na talíř přijdou koblížky, rozvařené hrušky a lžička smetany. Zapijíme tmavým nebo ovocným pivem, případně vídeňskou kávou. Variací jsou **berlínské koblihy**. Složení: 250 g polohrubé mouky, 20 g cukru, 30 g másla, 15 g droždí, 1/8 l tmavého piva, 2 vaječné žloutky, citrónová kůra, mouka, špetka soli, olej, krystalový cukr, 1/8 l tmavého piva. Do mísy vložíme přesátou mouku, rozdrobíme droždí, zalijeme nahřátým pivkem a necháme vykynout. Poté přidáme žloutky, cukr, špetku soli, rozehřáté máslo, nastrouhanou citrónovou kůru a vše propracujeme na vláčné těsto, které ponecháme na teplém místě vykynout. Potom těsto rozdělíme na 8-12 dílů, zakulatíme je a necháme opět kynout. Těsně před smažením uděláme do každé koule prstem důlek a vložíme do středně nahřátého oleje, kde koblihy usmažíme dozlatova. Po okapání je zlehka potřeme pivem a bohatě obalíme v jemném krystalovém cukru.

„Pivo dělá hezká těla, do fitcentra Na slavníku proto chodíme. Pivo dělá hezká těla. My to víme a tak se tam scházíme“ (Alkohol – Pivo dělá hezká těla)

Koláč hruškový s černým pivem obrácený

2 hrušky, máslo na vymazání formy + na karamel: 40 g krupicového cukru, 15 g másla, ¼ lžičky mleté skořice, ¼ lžičky sušeného zázvoru, ½ lžičky citrónové šťávy + na těsto: 50 g másla, 40 g krupicového cukru, 1 vejce, 100 g hladké mouky, ½ lžičky jedlé sody, 1 lžička perníkového koření, 100 ml tmavého piva

Zralé hrušky oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na osminky. Nakrájené hrušky rozložíme na dno dortové formy vyložené pečicím papírem a vymazané máslem. V

rendlíku necháme rozpustit cukr. Jakmile zezlátne, přidáme máslo, 100 ml vody, koření a necháme rozpustit na hladký sirup. Na závěr vmícháme citrónovou šťávu. Zhruba 2/3 připraveného karamelového sirupu nalijeme na rozložené hrušky v pečicí formě a zbytek si ponecháme na podávání. Na těsto v míse vyšleháme změklé máslo s cukrem do pěny. Poté postupně zašleháme vajíčka a zapracujeme prosátou mouku s jedlou sodou a perníkovým kořením. Nakonec zašleháme pivo. Připravené těsto rovnoměrně nalijeme do formy na hrušky a pečeme ve vyhřáté troubě při 170°C asi 45 minut. Upečený koláč necháme alespoň 10 minut vychladnout ve formě, poté ho vyklopíme a opatrně stáhneme pečicí papír. Necháme vychladnout a podáváme s ohřátým zbytkem sirupu.

„Pivu zdar“ (slogan Počernického pivovaru)

Koláč pivní Barborka

400 g cukru, 100 g kaka, 250 g másla, 250 g hladké mouky, 2 vejce, 100 ml jogurtu a dvě polévkové lžíce jedlé sody, 0,25 l tmavé dolnopočernické třináctky Barborka

Kakao, máslo, pivko, cukr zahřejeme v kastrůlku, až se cukr rozpustí. V míse vyšleháme vejce s jogurtem a ve druhé smísíme mouku s jedlou sodou. Vše smícháme, vyšleháme do řídkého těstíčka, vlijeme do formy a pečeme 45 minut v troubě předehřáté na 165°C.

Na **koláč z černého piva s ořechy** potřebujeme: *150 g rozinek, 80 g vlašských ořechů, 200 g hladké mouky, 200 g másla, 150 g třtinového cukru, 4 vejce, 1 kypřící prášek do pečiva, hřebíček, muškátový oříšek, zázvor, skořice, 300 ml tmavého piva.* V hrnci povaříme na mírném ohni pivko společně s rozinkami a drceným kořením asi 5 minut. Odstavíme z plotny a přidáme máslo. Necháme vychladnout. Utřeme vejce s cukrem do pěny a vmícháme mouku promísenou s kypřícím práškem. Nakonec přilijeme pivní směs, přihodíme nahrubo nasekané ořechy a za pomoci vařečky spojíme všechno v hladké těsto. Vlijeme těsto na vymazaný plech či do dortové formy a pečeme na 180°C přibližně 50 minut. Koláč podáváme pocukrovaný s pikantní zavařeninou.

„Všichni tady jsou vyvolení a všichni jsou Beránci Boží a všichni přijímají tělo i krev Páně v podobě řízného piva a něžné smetanové pěny“ (Bohumil Hrabal)

Kompot švestkový s černým pivem

500 g švestek, 1 citrónová kůra (anebo z pomeranče), 2 lžíce cukru krupice, 1 lžička kukuřičného škrobu maizeny, 1 pomeranč, máta či meduňka, 0,5 l tmavého piva

Švestky omyjeme, vypeckujeme, v kastrole zalijeme pivkem a přidáme citrónovou kůru a cukr. Uvedeme do varu a pozvolna vaříme, až vznikne hustá, zkaramelizovaná omáčka. Pokud je málo hustá, přidáme maizenu rozmíchanou v troše vody a necháme znovu

přejít varem, dále ale už nevaříme. Omytý pomeranč nakrájíme na tenká kolečka. Kompot podáváme ještě teplý, s kousky pomeranče, ozdobený mátou anebo meduňkou. Švestky sušené využívají **smažení kominíci**. *Ingredience: 20 sušených švestek, 20 oloupaných mandlí, 150 g polohrubé mouky, 2 vejce, strouhaná čokoláda, tuk, vanilkový cukr, sůl, 1,5 dl granátového piva.* Sušené švestky zbavíme pecek a naplníme loupanými mandlemi. Z pivka, žloutků, soli a mouky připravíme těstíčko, které zlehčíme tuhým bílkovým sněhem. Do tohoto těsta namáčíme švestky a v oleji je usmažíme dozlatova. Jednotlivé porce zasypeme vanilkovým cukrem a strouhanou čokoládou.

„Pivo je pro jímavé povahy ... Pivo je projímavé povahy“
(Zdeněk Matěj Kuděj – dvě možné interpretace).

Muffiny pивní

50 g kaka, 160 g cukru krystal, vanilkový cukr, 125 g hladké mouky, 1 sáček prášku do pečiva, 1 lžička jedlé sody, 125 g másla, 70 g zakysané smetany, 2 vejce, špetka soli, marmeláda podle chuti (rybízová, malinová, fíková), 125 ml tmavého piva

Formu na muffiny vyložíme papírovými košíčky. Troubu předehřejeme na 180°C. Kakao smísíme s cukry. Zvlášt' promísíme prosátou mouku s práškem do pečiva a jedlou sodou. V kastrůlku rozpustíme máslo, stáhneme teplotu na minimum a zašleháme pivko. Zahřejeme pod bod varu, přimícháme oslazené kakao, poté odstavíme z plotýnky a ponecháme vychladnout. V míse rozšleháme smetanu s vejci a přimícháme pивní směs. Nakonec důkladně promísíme s moučnou směsí do hladké konzistence. Těstem naplníme košíčky zhruba do třetiny. Do každého vložíme lžičku marmelády a dolijeme těsto do dvou třetin. Pečeme 20 minut na 180°C. Muffiny nazdobíme podle fantazie (čokoládou, mátou, ovocem anebo tvarohovým krémem).

„Pivovar je nejlepší lékárna“ (germánské přísloví)

Oříškový pивní mix s chilli a slaninou

100 g plátků anglické slaniny, 200 g směsi ořechů (kešu, vlašské, lískové, mandle), 150 g cukru krupice, 1 lžíce másla, sůl, chilli vločky, kajenský pepř, 100 ml světlého piva

Opečeme plátky slaniny dokřupava. Necháme vychladnout a poté nadrobno nakrájíme. V kastrůlku svaříme pivko s cukrem, dokud se cukr nerozpustí. Necháme vařit 3 minuty bez míchání. Sundáme z plotny, vmícháme lžíci másla, špetku soli, chilli vloček a kajenského pepře. Nakonec přidáme kousky opečené slaniny. Do směsi vsypeme mix ořechů a promícháme, aby byly dobře obaleny. Rozprostřeme obalené oříšky na plech vyložený pečícím papírem. Necháme vychladnout a rozlámeme na kousky.

**„Nemůžete být skutečným státem, pokud nemáte vlastní pivo a vlastní aerolinky“
(Frank Vincent Zappa)**

Pudink čokoládový Stout

10 dkg kukuřičného škrobu, 20 dkg hořké čokolády, 25 dkg třtinového cukru, 5 dkg kakaa, špetka soli, 4 dl smetany, 1 vanilkový lusk, 4 dl piva Stout

Pivko velmi krátce povaříme s cukrem a vanilkou. Vanilkový lusk předem podélně rozřízneme, aby se semínka uvolnila. V horké směsi rozpustíme čokoládu. Ve smetaně metlou rozmícháme kukuřičný škrob se špetkou soli a pomalu vmícháme do částečně zchladlé pивní směsi. Pomalu a za stálého míchání pudink přivedeme k varu. Směs musí dosáhnout krémově husté konzistence. Poté směs vlijeme do nádobek a vychladíme.

**„Kdyby to pivečko nebylo, čím by se na zdraví připilo? Za sto let tu nebudem, proto se teď napijem! Kdybys nám, pivečko umřelo, co by tu sirotků zůstalo!“
(český lidový popěvek)**

Řezy pивní

2 hrnky (500 ml) hladké mouky, 1 kypřící prášek, 2 hrnky krupicového cukru, 1 Hera, ½ hrnku kakaa, 3 hrnku vejce, 1 kysaná smetana (200 ml), ovoce, 1 hrnek černého piva

Nerezovou misku dáme do kastrůlku s vodou a takto ve vodní lázni si připravíme kakaovou směs. Rozpustíme Heru, vmícháme kakao a přilijeme pivo. Až se kakao rozpustí, dáme vychladnout. V jiné míse vyšleháme vejce s cukrem, přidáme smetanu a pak vmícháme kakaovou směs, která nesmí být horká. Nakonec vmícháme mouku s kypřícím práškem. Vše důkladně vyšleháme. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě (cca 200°C) asi 30-40 minut. Zkoušíme špejlí. Při podávání ozdobíme šlehačkou a libovolným ovocem.

„Dneska nám zakážou kouření a zítra někdo přijde s tím, že vypít deset piv denně je nesmysl. Nebo proč vlastně souložit, když to není za účelem zplození potomka. Teď se tomu smějeme, ale jenom do chvíle, než ... Po honbě na kuřáky přijde honba na popíječe piva, pojídače bůčků a dokonce i na děti, které pijí ve škole sladké mléko ... A na vás taky dojde! Už se připravuje směrnice o průměrné váze Evropana a každý, kdo bude mít nad ní, bude platit daň z váhy!“ (Jaroslav Kubera)

Štrúdl pивní

500 g hladké mouky, 2 lžíce octa, 2 žloutky, 250 g Hery na pečení či Hery máslové, skořice, cukr, strouhaná jablka, rozinky, oříšky, tuk na vymazání nebo pečící papír, hrst strouhanky, cukr moučka, 10 lžic tmavého piva

Mouku, tuk, žloutky, ocet a pivo smícháme a vypracujeme na vále v nelepivé těsto. Necháme odpočinout a poté rozdělíme na čtyři díly. Jablka oloupeme a nastrouháme.

Z každého dílu vyválíme plát a lehce ho poprášíme strouhankou, která vsákne šťávu z jablek. Na ni rozložíme nastrouhaná jablka, posypeme je cukrem se skořicí, sekanými oříšky a rozinkami. Pivní štrúdl zamotáme, přeložíme na vymazaný plech anebo pečící papír a upečeme při teplotě 180°C dorůžova. Vychladlý moučník pocukrujeme moučkou.

„Hipíci i pankové, pijí pivo tankové“

(žičkovský pábitel & malíř Máňa – na tabuli U Mariánského obrazu)

Trhanec pivní s kokosem a rozinkami

150 g polohrubé mouky, 70 g másla, 1 lžíce rozinek, 1 lžíce kokosu, vanilkový cukr, citrónová kůra, 3 žoutky, máslo, 1/8 l světlého piva 10°

Do mísy vlijeme pivo, přidáme žoutky, vanilkový cukr, citrónovou kůru, mouku, rozpuštěné máslo a všechno promícháme. Poté přidáme nasekané rozinky a strouhaný kokos. Na pekáč dáme máslo, které nahřejeme. Poté po celé ploše nalijeme připravené těsto, které zapečeme, obrátíme a roztrháme. Upečenou omeletu je dobré vidličkami roztrhat ještě v pekáči. Podle přání pocukrujeme či podlijeme ovocnou šťávou. **Tradiční rakouský trhanec** reprezentuje těstíčko z vajec, mouky, mléka a cukru, které se opeče v pánvi na másle. Možno vylepšit rumem. Během opékání se vzniklá placka na pánvi roztrhá na kousky, které se podávají posypané moučkovým cukrem s jablečným pyré či švestkovou omáčkou k namáčení. Taktéž i se zmrzlinou, k **trhanci císařskému** patří brusinková zavařenina. Trhanec můžeme spojit s **hruškami s pivním krémem**. Složení: *4 kompotované hrušky, 40 g rozinek, 15 piškot, 4 žoutky, 70 g cukru, 1,5 dl granátového piva*. Rozinky přebereme, propláchneme a namočíme do malého množství piva. Do misky vlijeme pivo, přidáme žoutky a cukr. Poté nádobu dáme nad páru a za stálého míchání utvoříme lehkou, zahoustlou pěnu. Na talířky položíme piškoty, které přelijeme pivním krémem, doplníme rozinkami a řezy kompotované hrušky.

„Pivo je důkazem, že nás Bůh miluje a chce, abychom byli šťastní“

(Benjamin Franklin)

Vafle s černým pivem

250 g hladké mouky, 175 g práškového cukru, 3 vejce, 15 g droždí, 3 špetky soli, 125 g rozpuštěného másla, 250 ml tmavého piva + vaflovač

Všechny ingredience kromě másla ušleháme dohladka. Takto vzniklý základ těsta ponecháme asi 30 minut odpočívat. Poté té uplynutí půl hodiny přilijeme máslo a šlehejte asi 30 sekund. Mezitím si předehejte vaflovač a postupujte podle návodu přiloženého k přístroji. Hotové vafle zdobíme šlehačkou a mraženými borůvkami.

„Kdo pije Platan, sere jak satan“ (jihočeská zkušenost)

Závin pivní s tvarůžky a hlávkovým zelím

na těsto: 150 g polohrubé mouky, 50 g hladké mouky, ½ Hery či jiný tuk, 100 ml světlého piva + na náplň: 3 hrsti hlávkového zelí, 100 g tvarůžků, 6 plátků anglické slaniny, 2 lžíce strouhanky, 3 lžičky uzené papriky, 3 lžičky soli, 2 lžičky mletého kmínu, 0,5 dl vody + 1 lžička celého kmínu na posyp, 1 vejce na potřetí

Mouku smícháme s kousky Hery a spolu s pivkem vypracujeme těsto. Necháme 10 minut odpočinout, pak na pomoučněném válu vyválíme a přeneseme na plech vyložený pečicím papírem. Najemno nakrájené zelí podusíme s olejem a vodou asi 15-20 minut. Slijeme a ponecháme vychladnout. Na těsto nasypeme strouhanku, položíme plátky anglické slaniny a posypeme jemně nakrájenými tvarůžky. Na ně naklademe vrstvu zelí, které osolíme a posypeme paprikou a kmínem, pak dáme další vrstvu zelí. Okraje potřeme rozšlehaným vajíčkem a zabalíme, Celý závin opět potřeme vajíčkem, pokmínujeme a dáme do vyhřáté trouby péct asi na 40 minut na 190°C. Chutný je závin teplý i studený, přičemž studený se lépe krájí. Nemáme-li zelí, je možné toto nahradit nakrájeným pórkem. Zelí je možné použít i kysané (cca 250 g najemno pokráceného). Nejenom pivně-syrečkový závin (který současně otevírá následující rubriku *Specialitky & prasárničky*) mohou doplnit **sušenky z mláta**. Složení: 150 g mláta, 60 g hladké mouky, 1 lžíce prášku do pečiva, 1 vejce, 100 g másla, 80 g třtinového cukru. Máslo rozežřejeme a ponecháme zchladnout. Mouku promísíme s práškem do pečiva a následně přidáme mláto a máslo. Vejce ušleháme s cukrem do světlé husté pěny, do které zamícháme směs s mlátem. Těsto cukrářským kornoutem roztáhneme na plechu s pečicím papírem do tenké vrstvy. Pečeme asi 10 minut v předehřáté troubě na 175°C. Plát ponecháme na plechu vychladnout a teprve poté tento sundáme a nalámeme sušenky. Nemáme-li mláto, připravíme **pivní tyčinky**. Ingredience: *na těsto: 1 vejce, ½ balíčku kypřícího prášku do pečiva, 3 hrnky (750 ml) hladké mouky, 1 kostka rostlinného tuku, ½ hrnku (125 ml) piva, na potřetí: 1 vejce, na ozdobu: kmín, mák, sezamová semínka, hrubá sůl, na pečení: olej*. Z mouky smíchané s práškem do pečiva, tuku, vejce a pivka (anebo případně vody) vypracujeme těsto, které na pomoučněném vále vyválíme na cca 5 milimetrovou placku, kterou potřeme rozšlehaným vejcem a nakrájíme radýlkem na tyčinky. Pivní tyčinky posypeme kmínem, mákem nebo sezamovými semínky a solí. Tyčinky přendáme na vymazaný plech a pečeme v předehřáté troubě při 175°C dozlatova.

Specialitky & prasárničky

„Pivo je příčinou i řešením všech problémů“ (Homer Jay Simpson)

Biftek asijský s pivní omáčkou

hanger steak z vyzrálého hovězího masa, 2 lžíce sušené nasekané pažitky, 1 lžíce sušeného mletého česneku, 1 lžička sušeného drceného zázvoru, 1 lžička soli, ½ lžičky drceného černého pepře, olej, 1 lžíce šalotky, 1 lžička česneku, 1 lžička zázvoru, 1 lžička hrubozrnné hořčice, 1 lžíce vysokotučné smetany, 2 lžičky másla, sůl, pepř, 650 ml piva

Smícháme sušenou nasekanou pažitku, sušený česnek, sušený drcený zázvor, sůl a pepř. Těsně před grilováním vetřete směs na steak. Předehřejte gril. Rozehřejeme olej v pánvi na nízkou teplotu. Přidáme nasekanou šalotku, nasekaný česnek a nasekaný zázvor. Smažíme, dokud není šalotka průsvitná. Přidáme pivo a restujeme, redukuje omáčku na 1/4 šálku. Přidáme hořčici a smetanu. Vmícháme máslo na dochucení omáčky. Steak grilujeme na mírném ohni na požadované propečení. Steak vyjmeme z grilu a necháme 5 minut odpočinout. Steak nakrájíme přes vlákno na jemné plátky. Podáváme s omáčkou s redukovaným pivem. Připravit lze i jednoduché **bifteky na pivo**.

Ingredience: 750 g hovězí svíčkové. 4 vejce, 4 lžíce másla, 3 lžíce olivového oleje, špetka soli, špetka pepře, 1 dl vody, 250 ml světlého piva. Hovězí omyjeme, osušíme a naporcujeme na cca 3 cm silné plátky, které z obou stran naklepeme, opepříme a osolíme. V pánvi rozpálíme olej a bifteky na něm pečeme z každé strany cca 5 minut. Upečené přendáme na talíře. Do výpeku v pánvi přilijeme pivo, promícháme, krátce povaříme a zjemníme ½ másla. V jiné pánvi rozehřejeme zbylé máslo, rozklepneme na něj vejce, necháme srazit bílky, žloutek by měl zůstat tekutý. Bifteky na talíři přelijeme šťávou, na každý dáme 1 vejce, které lze vylepšit rozklepnutím na opečenou slaninu. Bifteky a steaky vyladíme **omáčkou z piva a hořké čokolády**. Složení: 3 lžíce demi-glace, 1 stroužek česneku, pár snítek čerstvého tymiánu. špetka soli, plátek másla, 2 čtverečky hořké čokolády, 1 ½ dcl tmavého piva. Do pánve dáme demi-glace. Přilijeme pivo. Přidáme rozmáčkнутý česnek včetně slupky, trochu čerstvého tymiánu a osolíme. Suroviny dáme provařit na gril asi na 5 minut. Po zredukování obsahu sundáme pánev z grilu. Z omáčky vyndáme tymián s česnekem a vmícháme do ní kousek másla. Omáčku ponecháme chvíli vychladnout a pak do ní nastroháme dva čtverečky hořké čokolády. Anebo **omáčkou z piva a medvědího česneku**. Česnek nasekáme na menší kousky. Do rozehřáté pánve dáme 1 lžici másla a pár kapek olivového oleje. Do másla vložíme

česnek a chvíli jej restujeme. Přilijeme pivko a přivedeme k varu. Vaříme cca 4 minuty a potom omáčku rozmixujeme. Rozmixovanou vrátíme zpět nad plamen a necháme ji vařit do požadované hustoty. Dochutíme solí, pepřem a ve finále přidáme 1 lžici másla. Hovězí steaky (svíčková, roštěnec) můžeme naservírovat i s **pivní cibulkou**. Cibuli oloupeme, nakrájíme na kolečka a zesklivatíme na rozehrátém olivovém oleji. Přidáme cukr a necháme jej lehce zkaramelizovat. Přilijeme balzamikový olej a světlé pivko. Tekutinu necháme vydusit. Ve finále cibuli osolíme, opepříme a vmícháme do ní nasekanou petrželku a lístky oregana. Maso potřené hořčicí a pokryté cibulkou zdobíme kapary.

„Úpadek hospod jest také úpadek demokracie“ (Gilbert Keith Chesterton)

Bůček pečený v bourbonu a pivu

2,5 kg bůčku, 250 ml bourbonu, 500 ml vody, 525 g třtinového cukru, 10 stroužků česneku, 350 g medu, 2 svitky skořice, 4 bobkové listy, 375 ml silného tmavého piva

Troubu předehřejeme na 180°C. Do nádoby nalijeme bourbon, 250 ml pivka (zbytek ještě uschováme), 500 ml vody, cukr, česnek, med. Přidáme skořici a bobkové listy a vše přivedeme k varu. Vaříme za občasného míchání, dokud směs částečně nezhoustne. Bůček položíme kůží dolů do pekáčku, přelijeme vzniklou marinádou, přetáhneme alobalem a pečeme 3 a ½ hodiny. Poté bůček opatrně obrátíme, přilijeme zbytek piva a pečeme ještě cca další půlhodinku. Bůček servírujeme přelitý vypečenou šťávou.

„Pohlaví hmyzu poznáte snadno: samečci krouží kolem lahví od piva, samičky kolem zrcadla“ (Vladimír Kostiha)

Cvrčci po papuánsku pro entomofágy s pivním řízem

250 g (živých) cvrčků, 8 lžic rozpuštěného másla, 1 palička česneku, sůl, petržel, koření podle národy, trocha piva

Nakrájíme oloupané stroužky česneku na plátky a upražíme na másle dohněda. Přihodíme cvrčky, osolíme a na mírném plamenu osmažíme do křupava (asi 4-5 minut). Podléváme pivkem. Okořeníme dle libosti, posypeme nakrájenou petrželí (cvrčkomilové doporučují zasypat ještě instantním bujónem) a progresivisticky konzumujeme s rýží. Kdo se bojí živých, může využít brouky sušené – např. křupavé cvrčky Grig chilli & lime. Vymazlení jsou křupaví pražení cvrčci Carolina Reaper. Anebo použijeme sušené červíky s chilli či parmezánem. Labužníci přísahají na sušené kobylinky. TOP stropem klimaalarmistů jsou **cvrčci s guacamole**. Na pánvi rozehrájeme máslo a vsypeme 250 g cvrčků a zakápneme pivkem. Asi po 2 minutách přidáme česnek. Dává se později, aby se nespálil a nezhořkl. Nakonec osolíme, opepříme. Přílohou je guacamole. Dvě avokáda

rozpůlíme, pecky vyjmeme a vydlabeme dužninu. Tuto v misce rozmačkáme a zalijeme šťávou z 1 limentky. Přidáme 100 ml bílého jogurtu, pepř a pokrájenou chilli papričku.

„Myslím, že jsem ještě nevypil dost piva na to, abych to pochopil“ (Terry Pratchett)

Guláš na pivu belgický (aneb Carbonnade flamande)

1,2 kg hovězí klišky (nebo krku), 3 stroužky česneku, 2 bobkové listy, 3 lžíce hladké mouky, 3 lžíce rostlinného oleje, 250 g anglické slaniny (nebo uzeného bůčku), 2 mrkve, 2 cibule, 1 pórek, 1 lžíce rajčatového pyré, 350 ml hovězího vývaru, balíček bylinek (několik snítek tymiánu, petržele, bobkový list + několik kuliček pepře), celý pepř, hrst hladkolisté petržele, sůl, pepř, 400 ml belgického piva (Leffe, Chimay nebo jiné tmavé)

Maso nakrájíme na 4 cm kostky a ponecháme přes noc naložené v pivu s lehce podrcenými stroužky česneku a bobkovými listy. Druhý den maso scedíme a marinádu uchováme. Maso osušíme papírovými utěrkami a obalíme v mouce promíchané se solí a pepřem. Přebytek mouky oklepáme. V kastrolu rozežřejeme olej a po částech na něm, na vyšším stupni, smažíme maso ze všech stran asi 5 minut, až bude zlatohnědé. Olej podle potřeby přidávejte. Osmažené maso vyndáme a odložíme stranou. Snížíme teplotu a v kastrolu smažíme na kostičky nakrájenou slaninu 6-8 minut za občasného promíchání, až bude křupavá. Také ji vyndáme a dáme k masu. Troubu předehřejte na 140°C. Do kastrolu vsypeme mrkev a pórek pokrájené na kolečka a cibuli nakrájenou na plátky. Smažíme 10-12 minut za občasného promíchání, až zelenina začne chytat barvu. Přidáme rajčatové pyré a asi 2 minuty promícháváme. Do kastrolu vsypeme maso se slaninou a šťávou, kterou pustily. Vlijeme uchovanou marinádu a uvedeme do mírného varu, přičemž stále odškrabujeme přípečky ze dna kastrolu. Vlijeme vývar, přidáme balíček s bylinkami a pepřem (zavázanými do kusu gázy), osolíme, opepříme. Uvedeme do varu a pak celý kastrol přesuneme do předehřáté trouby. Ponecháme zvolna dusit asi 2 hodiny, v polovině doby promícháme. Podáváme posypané petrželkou, s bramborovou kaší či pečenými bramborami a listovou zeleninou (kapustou, zelím) dušenou na másle.

„Dům plný dcer je jako sklep plný zkyslého piva“ (holandské přísloví)

Guláš po bruselsku podle Markéty Hrubešové

500 g skopového, 500 g telecího, malá ledvina (jakákoliv), hovězí oháňka, 200 g libového mletého masa, vejce, 200 g žampionů, 3 hřebíčky, špetka muškátového oříšku, velký kalíšek madeiry, sůl, pepř, smetana, ½ sklenky světlého piva

Jemněji nasekanou cibuli usmažíme a nandáme do pekáče, přidáme na kousky pokrájenou oháňku a koření, podlijeme pivkem a dusíme asi hodinku na malém ohni. Mezitím rozkrájíme zbývající skopové a telecí maso a ledvinku na kousky, přidáme do pekáče a dále dusíme do měkka. Z mletého masa a vejce připravíme malé karbanátky a usmažíme. 15 minut před podáváním přidáme karbanátky k dušenému masu, dodáme nakrájené žampiony a zahustíme smetanou. V okamžiku podávání polijeme kalíškem madeiry, dodávající pokrmu znamenité aróma.

„No function beer well without“

(Homer Jay Simpson – po našem „*Homer moc nefungovat bez pivo*“)

Hamburger pivní

mleté hovězí maso, česnek, červená řepa, slanina, cibule, sýr Čedar, hamburgerové bulky, rajská jablíčka, majonéza, kečup, worcesterová omáčka, olivový olej, vejce, ocet balsamico, čerstvý tymián, rukola, pepř, sůl, světlé pivo

Nejprve upečeme červenou řepu. Dobře omytou neoloupanou řepu položíme na velký díl alobalu. Posypeme solí, opepříme, přidáme stroužek česneku, větvičku čerstvého tymiánu a zakápneme octem balsamico a olivovým olejem. Alobal dobře uzavřeme a dáme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme asi 1 hodinu. Po uvedené době vyndáme z trouby a alobal několikrát propíchneme, aby se uvolnila pára. Po vychladnutí řepu oloupeme a nakrájíme na plátky. Mleté hovězí dobře promícháme s prolisovaným česnekem, worcesterem, pepřem, solí a pivkem. Rozdělíme na díly a vytvarujeme burgery, doprostřed každého uděláme prstem důlek, aby se nám později rovnoměrně propekl. Na středním plamenu rozehřejeme v grilovací pánvi trochu oleje a burgery na něm opečeme z obou stran. Zatímco se pečou, v jiné pánvi rozpálíme další olej a opečeme na něm dozlatova na kroužky pokrájenou cibuli a plátky slaniny. Přeneseme na papírovou utěrku a necháme okapat přebytečný tuk. Pánev vytřeme, dáme do ní trochu čerstvého oleje, rozklepneme vejce a usmažíme volská oka. Housky na hamburgery podélně rozpůlíme a krátce je opečeme na grilovací pánvi, kde jsme dělali maso, řezem dolů. Na opečenou housku položíme pár lístků rukoly, plátky pečené červené řepy, burger, plátek sýra, opečenou slaninu, cibuli a kolečko rajského jablíčka. Pokapeme kečupem a majonézou a přiklopíme vrškem housky. Sepneme špejlí a podáváme. Variací je snadný **hamburger pivní ala řetězec Albert**. Složení: 500 g hovězího masa mletého, 2 stroužky česneku, 2 lžičky worcesterské omáčky, sůl, pepř, 3 lžičky olivového oleje, 4 plátky slaniny, ½ cibule, 4 vejce, hrst rukolových lístků, 8 plátků červené řepy, 4 plátky čedaru, 1

rajče, 4 hamburgerové bulky, rajčatová omáčka, majonéza, 80 ml oblíbeného piva. Maso promícháme s česnekem, worcesterem a pivkem. Rozdělíme ho na 4 díly a vytvarujeme burgery. Na středním plameni rozežřejeme v pánvi 1 lžíci oleje a opečeme burgery z obou stran. V jiné pánvi rozpálíme další lžíci oleje a opečeme na něm dozlatova cibuli pokrájenou na tenká kolečka a slaninu. Do další nádoby dáme poslední lžíci oleje, rozklepneme vejce a upečeme volská oka. Na každou rozpůlenou bulku položíme pár rukolových lístků, 2 plátky červené řepy, burger, sýr, slaninu, cibulku, nakrájené rajče. A navrch volské oko. Pokapeme rajčatovou omáčkou či majonézou a přiklopíme vrškem.

„Silné pivo je mlékem starců“ (Martin Luther)

Hovězí ossobuco s pivní omáčkou a pečenou zeleninou

6 plátků s kostí hovězí ossobuco, 300 g cibule, 200 g mrkve, 100 g celeru, 100 g petržele, 4 stroužky česneku, 20 g hladké mouky, 15 g třtinového cukru, 2 snítky tymiánu, 2 snítky, 500 ml tmavého silného piva + na pečenou zeleninu: 500 g brambor, 250 g máslové dýně, 150 g červené řepy, 150 g mrkve, 150 g celeru, 150 g petržele, 150 g žampionů, 70 g másla, 2 snítky tymiánu. 2 snítky rozmarýnu, sůl, pepř

Ossobuco: Očištěnou kořenovou zeleninu spolu s polovičním množstvím cibule nakrájíme na menší kousky 1x1 cm. Na dno pekáče rozprostřeme zeleninu se sádlem a bylinkami. Ossobuco je plátek z kolena uříznutý napříč i s kostí z dolní části nohy, kost ve středu masa obsahuje morek, který se při pečení či dušení vypeče a šťávě dodá patřičnou sílu i chuť. Plátky ossobucca nasolíme a opepříme z obou stran, rozložíme na zeleninu a podlijeme pivkem. Pekáč přiklopíme a vložíme do rozpálené trouby na 170°C. Dusíme doměkka – cca 3 hodiny. Případně průběžně podléváme pivem a zeleninovým vývarem. Z pekáče slijeme veškerý výpek stranou. Omáčka: V hrnci orestujeme na sádle dozlatova druhou část cibule nakrájené na menší kostičky. Přidáme zeleninu, kterou jsme pekli s masem. Zeleninu spolu s cibulí pomalu restujeme dotmava a průběžně podléváme vývarem či zbytkem piva, abychom získali tmavší barvu. Následně přidáme do základu mouku a důkladně promícháme, aby se v omáčce netvořily hrudky. Poté přidáme pivní výpek, který se pekli s masem, a omáčku vaříme alespoň 30 minut. Omáčku na závěr přecedíme přes jemné sítko. Můžete ještě dochutit zbylým pivem, třtinovým cukrem, solí a pepřem. Do hotové omáčky zašleháme vychladlé kostičky másla. Omáčka by neměla být úplně řídká. Pečená zelenina: Výběr záleží na preferencích a sezonnosti. Např. na podzimní variantu – brambory grenaille, máslová dýně, červená řepa, mrkev, celer, petržel, žampiony. Zeleninu očistíme a nakrájíme na různé segmenty, aby hrála nejen barvami,

nýbrž i tvary. Velikost volíme tak, aby zelenina byla na 1-2 sousta. Zeleninu vložíme do pekáče nebo na plech, tak aby byla rozprostřená v jedné vrstvě. Osolíme a opeříme, přidáme nakrájené máslo a rozdělíme ho mezi zeleninu a větvičky bylinek. Pečeme na 180°C přibližně 25 minut. Průběžně promícháváme, aby se na zeleninu nabalilo máslo. Při servírování lze zvolit variantu sdíleného jídla. Kdy použijeme hezký pekáč nebo jinou širší nádobu, kam rozprostřete upečenou zeleninu, na ni pokladete plátky ossobuca a zvláště do rendlíku či omáčníku nalijete pivní omáčku. Pokrm lze servírovat i klasicky na talíři – v tom případě kousek vedle středu talíře naservírujeme variaci pečené přílohové zeleniny a o ni opřeme plátek dušeného ossobuca, který podlijeme pivní omáčkou.

„Trocha piva, to je božská medicína“ (Paracelsus)

Hovězí v Guinnessu podle Caffrey's Irish Pubu

1 kg hovězího na guláš, 700 g cibule, 8 mrkví, 1 vanička hovězího bujónu (nebo kostka), 1 lžice hladké mouky, 40 g uzené slaniny, 3 bobkové listy, 5 lžic olivového oleje, 1 svazek petrželky, 500 ml piva Guinness

Maso očistíme od šlach a tuku, nakrájíme na větší kostky. Na pánev nalijeme 3 lžice oleje. Zahřejeme nad středním plamenem a přidáme nahrubo nakrájenou cibuli a slaninu rozkrojenou na čtyři kousky. Cibuli smažíme do změknutí. Měla by být tmavě hnědá, leč nikoli spálená. V jiné pánvi zahřejeme zbylý olej při vysoké teplotě. Do oleje vložíme kousky hovězího a necháme je po všech stranách zatáhnout. Pánev odstavíme z hořáku, maso zaprášíme moukou, promícháme a pár minut necháme odstát. Přilijeme pivo, které použijeme i ke spláchnutí připečených kousků masa. Vše přendáme do pánve s připravenou cibulí. Přidáme hovězí bujón, bobkové listy a dochutíme solí a pepřem. Pozvolna dusíme pod pokličkou na mírném ohni asi 2 hodiny. Následně přidáme pokrájenou mrkev a vaříme do perfektního změknutí masa. Servírujete ozdobené nasekanou čerstvou petrželkou. Jako příloha je doporučována bramborová kaše s jarní cibulkou (Champ) anebo s kapustou (Colcannon). Využít lze i sáček bouguet garni (= svazek bylinek převázaný provázkem, který se vkládá do vývaru nebo omáčky, obsahuje petržel, tymián a bobkový list, ale též bazalku, rozmarýn, saturejku či estragon a jiné bylinky, v nouzi použijeme směs bylinek sušených). Na tradiční **irské jídlo Colcannon** je potřeba: *700 g moučných brambor, 100 g kapusty, šálek horkého mléka, 1/2 šálku jarní cibulky, 120 g másla, sůl a pepř*. Brambory oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a uvaříme v osolené vodě. Kapustu rozebereme na listy a po dobu 1 minuty spaříme ve vařící vodě. Jarní cibulku nasekáme a kapustu nakrájíme. Brambory rozšťoucháme a máslem a

postupně k nim přilijeme horké mléko. Všechno smísíme dohromady, opepříme, dosolíme. Kapustu v kaši možno nahradit hlávkovým zelím anebo mrkví.

„Jez chléb, Enkidu, to náleží k žití! A pivo pij, jak zvykem je v zemi! Chléb jedl Enkidu, až se nasytil, a piva pil sedm džbánek. Rozjařila se mysl jeho a rozveselila, zaplesalo srdce jeho, tvář se mu rozzářila ...“ (sumerský Epos o Gilgamešovi)

Chléb pivní

500 g hladké mouky, 2 lžičky soli, 1 lžička cukru, 2 lžičky drceného kmínu, 2 lžičky sušeného droždí, 100 ml vlažné vody, sádlo, 250 ml piva pokojové teploty

V míse promísíme sypké ingredience. Přilijeme vodu a pivko. Vypracujeme hladké husté těsto. Přikryjeme a 1 hodinu necháme kynout. Papír na pečení potřeme sádlem a vyklopíme na něj vykynuté těsto. Pomoučenýma rukama tvarujeme do žádané podoby. Vložíme do trouby vyhřáté na 250°C. Po 10 minutách ztlumíme na 190° a dopékáme cca 40 minut. Variací je **pivní chléb s kmínem**. Ingredience: *500 g hladké mouky, 2 lžíce krupicového cukru, 1 lžíce kypřícího prášku do pečiva, 1 ½ lžičky soli, 1 lžička jedlé sody, 60 g másla, 4 lžičky celého kmínu, 2 vejce, 180 ml podmáslí a 180 ml piva*. Mouku, cukr, prášek, sůl a sodu nasypeme do misky. Do směsi nastrouháme máslo a vmícháme kmín. Přimícháme vejce a podmáslí s většinu pívka. Lžící vymícháme řidší těsto a dle potřeby přilijeme pivo. Těsto vyklopíme na pomoučenou plochu a věnujeme se mu 10 minut v poctivém zpracování. Následně vytvarujeme oválný bochník takový, aby se vešel do formy cca 13x23 cm. Na povrchu bochník párkrát našikmo přejedeme zubatým nožem. Chleba vložíme do trouby vyhřáté na 180°C. Pečeme uprostřed trouby hodinu či hodinu a čtvrt. Upéci možno taktéž **chléb z černého piva**. Přísady: *250 g hladké mouky, 250 g chlebové mouky, 25 ml kvasného octa, 15 g droždí, 1 lžička soli, kmín celý, 300 ml tmavého piva*. Z pívka necháme vyprchat bublinky a společně s ostatními surovinami kromě kmínu vypracujeme v míse v hladké těsto. Je třeba řádně těsto prohníst. Propracované těsto vyklopíme na pomoučený váleček a vytvarujeme z něj bochánek. Poprášíme moukou a zakryjeme suchou utěrkou, aby těsto neoschlo a necháme hodinku kynout. Poté těsto ručně trochu propracujeme, vytvoříme opět bochánek a vložíme do ošatky nebo kulaté mísy vyležené pomoučenou utěrkou. Necháme kynout další hodinu. Nakonec přesuneme bochánek na pekáč, posypeme kmínem a pečeme zhruba 40 minut na 180°C.

„Pivo po víně – jedině pro svině, víno po pivu – hodno obdivu“ (německé přísloví)

Jelítko s pošírovanou hruškou v pšeničném pivu a krocketou

na jelito: 500 g jelito, 4 hrušky máslové, 50 g másla, 1 celá skořice, sůl, bílý pepř, 0,5 l pšeničného piva + na bramborovou krocketu: 400 g brambor, 1 lžíce bramborového škrobu, 3 žloutky, 4 hřebíčky, sůl, muškátový oříšek, 100 g strouhanky, 2 vejce, 2 dl oleje

Začneme hruškovým pyré, které je třeba řádně vychladit. Do hrnce vložíme oloupané vyjadřincované hrušky a zalijeme je pivkem-pšenicí. Přidáme skořici a máslo. Vaříme do měkka. Hrušky vyjmeme a do hladka rozmixujeme. Osolíme, opeříme, dáme vychladit. Dopředu připravíme i bramborové krockety. Brambory upečeme v celku a neoloupané. Ještě teplé je oloupeme a ihned propasírujeme. Přidáme žloutky, škrob, sůl a muškátový oříšek. Vypracujeme těsto a tvoříme z něj krockety ve tvaru hruštičky (možno i jiné tvary, leč efekt je nejstylovější právě u hruštičky). Do špičky zasuneme obrácený hřebíček, pro navození dojmu stopky. Dáme zamrazit. Následně obalíme ve vejci a strouhance a smažíme. Jelito vyndáme ze střívka a upečeme v tvořítku na pánvi.

„Realita je iluze způsobená nedostatkem piva“ (neznámý filozof)

Kapr na zeleném čaji podle Ha Thanh Špetlíkové

4 kapří filety, 80 g uzeného špeku, 2 lžičky zeleného vietnamského sypaného čaje, 2 cm zázvoru, 2 cm galangalu, 2 stonky citrónové trávy, 2 chilli papričky, 4 stroužky česneku, 2 lžíce rybí omáčky, 2 jarní cibulky, 1 svazek koriandru, sůl, pepř, med, 0,5 l světlého piva

Nakrájíme špek na malé plátky a vyložíme jím dno nejlépe litinového hrnce či zapékací misky s pokličkou. Zасыpeme lžičkou zeleného čaje. Na slaninu položíme filety bez šupin a opět lehce zasypeme čajem. Zázvor a galangal pokrájíme na tenké plátky. Filety proložíme plátky zázvoru a galangalu a všechno zasypeme nakrájenou citrónovou trávou, chilli papričkami a plátky česneku. Připravíme zálivku z vody a pivka podle velikosti hrnce. A to tak, aby rybka byla ze dvou třetin ponořená. V poměru vody a pivka půl na půl. Přidáme dvě lžičky rybí omáčky, osolíme, opeříme a osladíme trochou medu. Kapra zalijeme omáčkou a vaříme asi 5 minut bez pokličky. Poté rybu otočíme. Když se voda vypaří, přiklopíme hrnec pokličkou a necháme dojít. Finálně kapříka zasypeme nakrájenou jarní cibulkou a koriandrem. Příloha? Vařená rýže.

„Můj domov. Naše pivo“ (slogan broumovského piva)

Klobása pivní domácí

7 kg vepřového maso (50 % plecko, 30 % kýta, 20 % bůček), 7 rohlíků, sůl, mletý pepř, zázvor, nové koření, hřebíček, vepřová střeva, sádlo na pečení, 500 ml piva

Všechno maso pomeleme a dáme do mísy. Rohlíky natrháme na kousky, namočíme do pivka a vymačkáme. Pak je promícháme v míse s masem, propracujeme, osolíme, opepříme, přidáme zázvor, roztlučené nové koření a hřebíček. Vše promícháme, zředíme trochou piva, naplníme do střev a pevně je uzavřeme. Upečeme na sádle v pánvi, nebo na pečicím plechu v troubě při 180°C. Tyto klobásky raději příliš dlouho neskladujeme.

„Pivo to je nápoj zdraví, ženám svírá, mužům staví!“

(nápis, doplněný lehce nemravnou ilustrací ala časopis *Trnky Brnky*, na zdi restaurace harrachovského pivovaru Novosad)

Kuře schované v zelí

1 kuře, 1 hlávka zelí (bílého nebo červeného), 2 mrkve, 2 cibule, česnek, bobkový list, jalovec, tymián, olej, sůl, pepř, trocha piva

Hlávku zelí omyjeme a celou povaříme asi 20 minut. Schladíme studenou vodou. Na oleji opečeme osolené a opepřené kuře ze všech stran dozlatova. Ovařenou hlávku dobře rozevřeme a postupně rozevíváme, případně odlupujeme, jednotlivé listy, které stále drží na košťálu. Mezi rozevřené listy schováme opečené kuře, přičemž dovnitř můžeme strčit srdíčko zelné hlávky. Převážeme provázkem. Osmažíme nadrobno nakrájenou mrkev a cibuli a vložíme zabalené kuře. Přidáme několik utřených stroužků česneku, bobkový list, jalovec, posypeme tymiánem a hlávku osolíme, opepříme. Podle potřeby zalijeme světlým pivem a pečeme v troubě. Nejdříve pod pokličkou, ke konci pak odkryté za častého podlévání vypečenou šťávou. Stejně se peče bažant nebo koroptev.

„Co čumíš? Pivo má tvář“ (Ruda Pivrnec)

Larvy mravenčí indiánské ala manželé Pivrcovi

3 láhve kvalitního pivka nalijeme do hluboké misky a přidáme aromatické bylinky (oregano, bobkový list, tymián, majoránku). Ponecháme 2 dny odstát při pokojové teplotě. Přidáme 500 g mravenčích kukel a larev a marinujeme další den. Konzumujeme osolené a řádně opepřené, s tousty se smetanovým sýrem. Dalším návodem jsou **larvy mravenčí na pivu aneb Ferda v pivovarské varně**. Suroviny: *½ kg mravenčích larev a kukel, bylinky (oregano, bobkový list, majoránku, tymián), sůl, pepř, 3 láhve světlého piva*. Pivko nalejeme do hluboké misky, přidáme aromatické bylinky a ponecháme po dva dny odstát při pokojové teplotě. Následně přidáme larvy a kukly a necháme marinovat další den. Servírujeme osolené, opepřené podle gusta s tousty se smetanovým sýrem.

„Komu pivo piješ, tomu píseň zpívej!“ (jihoamerické přísloví)

Morče na pivu

Mrtvé morče omyjeme, osušíme a rozčtvrtíme. V malé misce smícháme olej, stejné množství světlého pivka, kmín, grilovací koření a sójovou omáčku. Morče vložíme do pekáče a všechny čtvrtky důkladně potřeme namíchanou směsí. Troubu přehřejeme na 180°C a morče dáme péct. Pečeme přibližně hodinu. Během pečení pravidelně poléváme zbylým pivem, dokud nevznikne křupavá kůrka. Pečené morče podáváme s rýží anebo stylově peruánsky s maniokem a salátem z rajčat, cibule a citrónové šťávy.

„Není těžké vyznat se v anglické kuchyni – co je teplé, to je pivo, a co je studené, to je polévka“ (neznámý autor)

Paštika pivní

500 g krůtích jater, 2 cibule, 200 ml smetany, 100 ml sádla, pepř, sůl, sáček želatiny v prášku, velký panák rumu tuzemáku, 250 ml světlého speciálu Svijanské Dvacítky + na dochucení: zelený pepř, 3 lžičky brusinkového kompotu, hrst vlašských ořechů, hrst mandlí, česnek, rozmarýn, tymián

Na čtvrtině másla zpěníme nakrájenou cibuli. Přidáme játra a osmahneme je ze všech stran. Zalijeme rumem, odpaříme a přilijeme pivko. Opepříme a dusíme cca 10 minut. Průběžně mícháme. Odstavíme z ohně a přilijeme smetanu. Osolíme a vše rozmixujeme na hladkou kaši. Do horké směsi vmícháme po troškách želatinu a mícháme, dokud se želatina nerozpustí. Tento základ můžeme rozdělit na tolik částí, kolik chceme mít chutí. Do každé přimícháme příchuť (zelený pepř, brusinky, bylinky aj.). Paštiky zalijeme do formiček a povrch zalijeme rozpuštěným zbylým sádlem, paštika tak neoschne. Ozdobíme přísadami signalizujícími chuť a dáme vychladit. Náročnější variantou je **játrová paštika**. Složení: 250 g drůbežích jater, 150 g vepřového masa libového, 1 žloutek, sůl, paštikové koření, worcester, 1 bobkový list, 2 listy hlávkového salátu, 1 lžička piva. Polovinu jater nakrájíme na tenké plátky, pokapeme worcesterem a pivkem. Osolíme, okořeníme a necháme 1 hodinu marinovat. Druhou polovinu jater nakrájíme na kousky spolu s dříve uvařeným vepřovým. Tyto kousky umeleme na strojku. Do umleté směsi přidáme žloutek, sůl a špetku paštikového koření. Formu typu srnčí hřbet vyložíme alobalem a střídavě ji vyplníme vrstvami mleté směsi a plátek jater. Na vrchní vrstvu mleté směsi položíme bobkový list. Formu zakryjeme a postavíme do vodní lázně. Následně vaříme v troubě asi 1 hodinu. Z uvařené paštiky odstraníme bobkový list, a je-li na povrchu tekutina, tuto slijeme. Paštiku zatížíme a necháme v chladu ztuhnout. Z vychlazené paštiky vykrajujeme lžící namočenou v horké vodě noky, které klademe na listy hlávkového salátu. Podáváme s pečivem, tousty anebo topinkami.

„Každý Inka má rád čiču“

(peruánská moudrost – míněno pivo z kukuřice chicha, připravované žvýkáním kukuřičných zrn a jejich následné vyplivování především ženami)

Penne s kachnou na pivo, se zeleninou a koriandrem

4 kachní stehna, 4 žluté papriky, 2 stroužky česneku, 2 červené cibule, 2 bílé cibule, 2 mrkve, 1 limetka, 400 g těstovin Andriana Penne, 100 g čerstvého či mraženého hráčku, 100 ml extra panenského olivového oleje, 50 ml slunečnicového oleje, 1 lžíce drcených semínek koriandru, 1 svazek čerstvého koriandru, voda, pepř, sůl, 300 ml tmavého piva

Kachní stehna ochutíme solí, pepřem a semínky koriandru. Rozehřejeme pekáč, přidáme slunečnicový olej, vložíme stehna, opečeme ze všech stran a odložíme stranou. Do pekáče přidáme cibuli nakrájenou na malé kostičky a orestujte dozlatova. Dále přidáme česnek nakrájený na malé kousky, pivko a svaříme na polovinu obsahu. Stehýnka vrátíme zpět do pekáče a zalijte dostatečným množstvím vody, tak aby maso bylo do 3/4 ponořené. Zakryjeme alobalem a vložíme do trouby předehřáté na 180°C. Pečeme doměkka zhruba 90 minut podle velikosti. Na závěrečných 30 minut odstraníme alobal. Maso dáme stranou a šťávu přecedíme přes jemný cedník. Těstoviny uvaříme v dobře osolené vodě a scedíme. Rozehřejeme pánev, přidáme slunečnicový olej, mrkev a papriky nakrájené na tenké nudličky a orestujeme. Přilijeme šťávu z pečení, popřípadě dochutíme solí a pepřem. Přidáme těstoviny, hrášek. Řádně promícháme a necháme prohřát. Červenou cibuli nakrájenou na malé kostičky a lístky koriandru ochutíme limetkovou šťávou a olivovým olejem. Připravené těstoviny naservírujeme na talíř s pečeným kachním stehnem a ozdobíme lístky koriandru a červenou cibulí.

„Konrad = kontinuální radost“

(heslo Vratislavického pivovaru, jiné interpretace název spojují se starodávnými knížaty Konrádem I. a Konrádem II, anebo také s Konradem Ernstem Eduardem Henleinem)

Pět ran pod pivní čepicí

300 g brambor, 130 g prorostlé slaniny, 3 vejce, 2 lžíce hladké mouky, muškátový oříšek, 100 g nivy, 1 cibule, 1 nakyslé jablko, 1 lžíce másla, 1 lžička oleje, sůl, čerstvě mletý pepř, 250 ml světlého ležáku Konrad 14 %

Brambory oloupeme a uvaříme vcelku. Slaninu nakrájíme na kostičky. Do větší misky rozklepneme vejce, přisypeme mouku a přilijeme pivko. Osolíme, opepříme a dochutíme špetkou čerstvě nastrouhaného muškátového oříšku. Rozšleháme tyčovým mixérem při nižších otáčkách. Nakonec vmícháme nadrobno nastrouhaný sýr a necháme chvíli rozjímat. Cibuli pokrájíme na tenká kolečka, jablko oloupeme, vyjmeme jádřinec a

nakrájíme na menší klínky. Jakmile jsou brambory dost chladné na to, že s nimi lze dále pracovat, nakrájíme tyto na plátky. Rozpálíme pánev se silným dnem a na másle a oleji necháme vyškvařit slaninu. Polovinu vyjmeme a na zbylou slaninu naklademe plátky brambor, cibuli a jablka. Přikryjeme poklicí a necháme asi 10 minut smažit. Druhou část slaniny vmícháme do vaječné směsi se sýrem a zalijeme obsah pánve. Hned přikryjeme poklicí a necháme, aby čepice naběhla. Podáváme bez otálení, nakrájené jako dort.

„Zatímco ona byla krev a mlíko, on byl jen sádlo a pivo“ (Walter Sacher)

Polévka bavorská zelná s pšeničným pivem

10 plátek anglické slaniny, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 3 brambory, 2 lžíce třtinového cukru, sůl, pepř, kmín, 1 sklenice sterilovaného zelí, 2 plátky nakládaného ananasu, ¾ l vývaru, 1 kelímek zakysané smetany, 5 vídeňských párků, ½ l pšeničného piva

Plátky slaniny nakrájíme na širší proužky a opečeme. Když začnou být křupavé, vyndáme je a do výpeku vložíme na půlkolečka nakrájenou cibuli. Až zesklouznou, přidáme česnek a kmín. Opékáme, až bude mít cibule zlatavé okraje, poté vsypeme cukr a lehce zkaramelizujeme. Podlijeme pšeničným pivem a přivedeme k varu. Přilijeme vývar a vsypeme pokrájené zelí, brambory na větší kostičky a nadrobno pokrájený nakládaný ananas. Osolíme a okořeníme čerstvě mletým pepřem. Vaříme kolem půlhodinky, až budou brambory měkké. Na chvíli odstavíme z plotny a vmícháme zakysanou smetanu, na kolečka nakrájené párky a slaninu, kterou jsme opékali na začátku přípravy. Ještě chvíli povaříme a případně – podle gusta – dochutíme solí, pepřem či cukrem.

„Chlapi, nelejte to pivo z voken. Podívejte se, jak vypadám“
(Jaromír Kunc ve filmu *Vesničko má středisková*)

Preclíky pивní

300 g polohrubé mouky, 100 g chlebové mouky, 15 g kvasnic, 80 ml oleje, 1 vaječný žloutek (bílek využijeme na potřeni), 1 lžička drceného kmínu, 1 lžička cukru, 1 lžička máku, 1 lžička soli, 1/3 lžičky pepře, sůl, kmín, mák na posypání, 250 ml světlého piva

Do mísy s moukou přidáme rozdrobené droždí, lžičku cukru a část nahřátého piva, lehce zasypte moukou a necháme vzejít kvásek, což bude trvat asi 10-15 minut. Přidáme olej, sůl, pepř, drcený kmín i mák, druhou část piva a vypracujeme těsto, které ponecháme opět odpočívat tak 30 minut. Z připraveného těsta vyválíme dlouhé tenké válečky, z kterých následně vytvarujeme preclíky. Tyto vyskládáme na plech vyložený papírem na pečení a potřeme rozšlehaným bílkem s trochou vody, posypeme

hrubozrnnou solí, kmínem a mákem. Pečeme v troubě vyhřáté na 220°C cca 15-20 minut, poté troubu vypneme, mírně otevřeme dvířka a preclíky ještě dosušíme.

„Lepší je pivo pít než dvě tchýně mít“ (neznámý autor)

Quiche tvarohový z pivního těsta

na těsto: 300 g hladké mouky, 120 g másla (nebo ztuženého rostlinného tuku), sůl, 170 ml piva + na náplň: 250 g tvarohu, 2 vejce, 100 g parmezánu, hrst listového špenátu

Mouku promícháme se špetkou soli, nastrouhaným máslem a pivkem. Vypracujeme hladké těsto. Vytvarujeme kouli, zabalíme ji do fólie a necháme 20 minut odležet. Z těsta vyválíme 2 placky, kterými vyložíme nízké dortové formy a navršíme na ně náplň. Tuto připravíme rozšleháním tvarohu s vejci a nastrouhaným sýrem. Nakonec přimícháme nahrubo nasekaný špenát. Koláče pečeme 20-25 minut na 180°C. Quiche lze péci i z těsta lískového. Pivní těsto se hodí i k pečení nasladko, na tvarohové aj. šátečky anebo štrúdl.

„Mléko dítěti, maso muži, pivo starci“
(velšské přísloví)

Ragú hovězí s pivem Guinness a čedarovou kaší

800 g hovězího masa předního (anebo klišky na guláš), 2 lžíce pšeničné mouky hladké, 60 ml olivového oleje, 2 cibule, 400 g žampionů, 300 ml hovězího vývaru, 2 lžíce rajčatového protlaku, 2 lžíce balzamikového octa, 1 lžíce worcesterské omáčky, 500 g brambor (varný typ C), 2 lžíce másla, 100 ml mléka, 250 g čedaru, 250 ml piva Guinness

Nakrájené maso na kostky promícháme s moukou. V širokém hrnci rozpálíme olej a maso na něm opečeme ze všech stran. Maso vyjmeme a na tuku v uvolněném hrnci opečeme nadrobno nakrájenou cibuli dosklovita, poté přidáme pokrájené žampiony a mícháme, aby vše zezlátlo. Přilijeme vývar, pivko, rajčatový protlak, ocet, worcester. Promícháme, vrátíme do hrnce maso, přiklopíme. Přivedeme pod bod varu a dusíme asi 1 hodinu nebo i víc, aby maso dokonale změklo. Brambory oloupeme, uvaříme doměkka, slijeme. Přidáme máslo, mléko a rozštoucháme anebo ušleháme na kaši. Nakonec vmícháme 2/3 nastrouhaného čedaru. Ragú přesuneme do zapékací misky nebo do pekáčku, na něj rozprostřeme bramborovou kaši, posypeme zbylým čedarem a vložíme zapéct do trouby vyhřáté na 200°C na zhruba 20 minut.

„Dej si piva ještě sklenku, kdo ví, co tě čeká venku“ (lidová zkušenost)

Rohlíky z černého piva

500 g polohrubé mouky, 1 kostku droždí, 125 ml horké vody, 100 ml babišova (řepkového) oleje, 1 lžička soli, hladká mouka na vál, 1 vejce na potření, hrubá sůl, sezamové semínko, kmín na posypání, 125 ml černého piva

Do mouky uděláme důlek, rozdrobíme droždí a zalijeme horkou vodou smíchanou s pivkem. Přidáme olej, sůl a směs zpracujeme v těsto, které překryjeme utěrkou a na teplém místě necháme 1 hodinu vykynout. Vykynuté rozválíme na válu na placku a nakrájíme na čtverce cca 7 x 7 cm. Čtverce zavineme, aby vznikly rohlíky (ingredience rozpočítány na 18 kusů). Rohlíky přeneseme na plech, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme hrubou solí, sezamovým semínkem či kmínem. Dáme do předehřáté trouby a při 200°C pečeme dozlatova. Variací jsou **rohlíky** připravené z **piva světlého**. Hrnkový recept praví: Pivko (1 a 1/4 hrnku) zahřejeme, aby bylo vlažné. Rozdrobíme do něj kostku droždí a necháme chvíli stát. Do mísy nasypeme 3 a 1/2 hrnku polohrubé mouky, přidáme sůl, olej, žloutek. Přilijeme kvásek z piva. Vše důkladně propracujeme. Bochník těsta necháme v míse, poprášíme moukou a přikryjeme utěrkou. Ponecháme kynout na teplém místě asi tři čtvrtě hodiny. Hotové těsto rozdělíme na dvě části. Z každé vyválíme placku o výšce 1/2 centimetru. Poté nakrájíme na osminky. Každý kousek zatočíme od větší části a vytvarujeme rohlík. Rohlíky vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem. Potřeme je rozšlehaným vejcem a posypeme kmínem, případně hrubozrnnou solí či sezamovým semínkem. Pečeme 15 minut v troubě předehřáté na 180°C. Troubu při pečení neotvíráme – těsto by pokleslo a rohlíky by nebyly nadýchané. Z blíže nespecifikovaného piva **peče Láďa Hruška**. Složení: *2 a půl hrnku polohrubé mouky, 3 panáky oleje, 1 hrnek piva, 3/4 kostky droždí, 1 lžička cukru, 1/2 lžičky pepře, 1/2 lžičky soli, 1 bílek na potření*. Do mísy nasypeme mouku a přidáme rozdrobené droždí, cukr a část nahřátého piva. Lehce zasypeme moukou. Necháme částečně vykynout a následně přidáme olej, sůl, pepř a zbytek piva. Vypracujeme těsto, které necháme odpočívat. Vytvarujeme preclíky, případně tyčinky. Naskládáme na plech. Potřeme pivkem, posypeme solí. Pečeme ve vyhřáté troubě a zvolna necháme dosušit. Upéci lze i **plněné pивní houstičky**. Ingredience: *200 g hladká mouka, 120 g másla, 100 celozrnné mouky, 0,6 dl vlažného mléka, 1 vejce, 35 g droždí, 1 lžička soli, 2 špetky cukru, hrubá mořská sůl, 0,7 dl světlého ležáku + na náplň: 300 g tvarůžků, 2 cibulky*. Droždí a cukr rozmícháme ve vlažném mléce a na teplém místě necháme vzejít kvásek. Do mísy nasypeme obě mouky a sůl, přidáme vejce a nastrohané máslo. Přilijeme vzešlý kvásek a nevychlazené pivo. Vypracujeme tužší těsto. Přikryjeme utěrkou a ponecháme na teplém místě cca 50 minut

kynout. Cibulky očistíme a pokrájíme na malé kousky. Tvarůžky rozkrájíme na malé kousičky. Vykynuté těsto rozdělíme na 4 části. Z každé utvoříme na pomoučněném válu dlouhý válec, který nakrájíme na 10 kousků. Do každého kousku zabalíme pár dílků syrečku a kousek cibulky. Zakulatíme v dlaních, aby vznikla kulička. Kuličky vložíme na plech vyložený papírem na pečení a ještě ponecháme 14 minut kynout. Pak je potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme solí a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Pečeme 15-20 minut dozlatova. Jako náplň lze použít **kakánek**. Tvarůžky naskládáme do nádoby, prosypáváme kmínem a zalijeme světlým pivkem. Zakryjeme a ponecháme v chladu.

„Když pivo pění, lid zapomíná na soužení“ (čínské přísloví)

Ryba na pivu vietnamská

500 g ryby (např. makrela, kapr nebo pstruh), 2 stonky citrónové trávy, kousek čerstvého zázvoru, 2 jarní cibulky, 1 svazek čerstvého kopru, 1 lžice rostlinného oleje, 1 svazek vietnamského koriandru, rybí omáčka, čerstvě namletý černý pepř, omáčka nuóc chám na ryby k podávání, dušená rýže k podávání, zelenina k podávání, 100 ml světlého ležáku

Očištěnou a vykuchanou rybu zbavenou ploutví omyjeme, osušíme. Po celé délce uděláme do masa z obou stran šikmé zářezy. Z citrónové trávy odstraníme vrchní slupku a nakrájíme ji se zázvorem a polovinou jarní cibulky na 4-5 cm kousky. Kopr a zázvor nasekáme nahrubo. Rybu položíme na talíř a potřeme olejem. Polovinu bylinek – kopru, jarní cibulky, vietnamského koriandru, citrónové trávy a zázvoru vložíme do břišní dutiny. Zbytek položíme na rybu, pod ni a do šikmých zářezů. Zalijeme rybí omáčkou a opepříme. Necháme 20 minut marinovat. Rybu vložíme i s marinádou do hrnce, zalijeme pivem, zakryjeme poklicí a zahříváme k varu. Dusíme 10 minut a opatrně rozdělíme rybu na talíře. Podáváme s omáčkou nuóc chám na ryby, rýží a čerstvou zeleninou.

„Možná ten chlap k snídani místo mléka vypil červené víno nebo pivo“

(José Mourinho)

Salsiccia na pivu s brambory

400 g klobásek salsiccia Mamma Tina, 600 g brambor, ½ cibule, sůl, pepř, bobkový list, extra panenský olivový olej, 150 ml světlého piva

Na oleji orestujeme na menší kousky pokrájené brambory s jemně nasekanou cibulkou a bobkovým listem. Osolíme, opepříme, zakryjeme pokličkou a dusíme na mírném ohni. Před dovařením na jiné pánvi orestujeme salsicciu nakrájenou na menší kousky a podlijeme pivkem. Přidáme k bramborům, spolu podusíme 5 minut a servírujeme. Pokud nechceme být světoví – namísto salsiccii dáme českou klobásu a pivo tmavé.

„Ústa zcela spokojeného muže jsou naplněna pivem“ (staroegyptské moudro)

Slávky na pivo

1 kg slávek, 100 g anglické slaniny, 1 lžíce olivového oleje, 1 mrkev, 2 stroužky česneku, 1 šalotka, 1 lžička dijonské hořčice, 1 lžíce crème fraîche, 1 svazek petrželky, 0,5 l pšeničného piva Hoegaarden

Na středním plamenu rozehrějeme hrnec, přidáme na tenké proužky pokrájenou slaninu a olivový olej. Chvilí opékáme. Vsypeme na kolečka nakrájenou mrkev a prolisovaný česnek. Necháme minutu rozvonět. Vmícháme na proužky pokrájenou šalotku a restujeme další minutu. Vlijeme pivo, promícháme a přivedeme k varu. Do vroucího základu vsypeme očištěné slávky, hrnec přiklopíme poklicí a vaříme na mírném plamenu asi 10 minut. V polovině vaření slávky prohodíme. Nakonec vmícháme dijonskou hořčici, crème fraîche (možno nahradit tučnou zakysanou smetanou) a najemno zpracovanou petrželku. Podáváme s bílým pečivem či s hranolky a majonézou. Do základu k mrkvi lze přidat řapíkatý celer, nakrájený na tenké plátky i třešňová rajčátka, která omáčku osvěží.

„Lépe v krčmě myslet na kostel, nežli myslet na krčmu v kostele“ (Martin Luther)

Steak grilovaný s pivní omáčkou

4 hovězí plátky ze svíčkové, 8 šalotek, 15 cl hovězího vývaru, 50 g másla, 1 lžíce hladké mouky, 2 tymiány, pepř, sůl, olivový olej, 1 láhev piva Bourgogne des Flandres (0,33 l)

Maso vyjmeme z chladničky půlhodiny předem, aby získalo pokojovou teplotu. Šalotku nasekáme nadrobno. Tymián odtrhneme ze stonků. Pánev rozpálíme na střední teplotu a šalotku s tymiánem orestujeme na polovině másla. Prosejeme mouku na směr v pánvi a půlminutku mícháme. Opatrně přilijeme pivo (Bude pěnit!). Přidáme vývar a přivedeme k varu. Necháme vařit 20 minut, až se omáčka zredukuje zhruba na polovinu. Přidáme zbytek másla, zamícháme a dochutíme pepřem a solí. Steaky potřeme olivovým olejem (nebo máslem) a zprudka opečeme na grilovací pánvi. Asi 1 minutu po každé straně. Snížíme teplotu a necháme dojít na požadovaný stupeň propečení (Jezevec volí medium well. Prý buransky negurmánské, leč krev ani žvýkačkové maso nemusíme). Osolíme a na talíři přelijeme omáčkou. K hovězímu (či vepřovému) stejčíku lze připravit též pivní omáčku ze zkaramelizovaného cukru, brusinek a pivka. Dochucuje se zeleným pepřem.

*„Zábava je jako dobré pivo, jen zřídka si je užiješ sám“
(africké přísloví)*

Steak pštrosí s pyré, pivní omáčkou a cibulkami

800 g pštosího masa, 1,5 kg pastináku, 200 ml smetany, 300 g nakládáných cibulek, 100 g cibule, 2 stroužky česneku, 500 g karotky, 200 g másla, 200 g cukru krystal, sůl, pepř, rozmarýn, olej, 1,3 l světlého pivo silnějšího

Pastinákové pyrė: Oloupaný pastinák nakrájíme na větší kostky, rozložíme je na plech, osolíme a pečeme v troubě při teplotě 200°C do změknutí cca 40 minut. Upečený pastinák vložíme do mixeru, přidáme smetanu, 100 g másla a vše rozmixujeme na hladké pyrė. Dochutíme solí, cukrem a pepřem. Marinované cibulky v pivu: V hrnci rozpustíme 100 g krystalového cukru, přidáme cibulky a zalijte 300 ml pivka. Cibulky vaříme na mírném plamenu cca 30 minut. Glazovaná mrkev: Oloupanou mrkev orestujeme na pánvi, přidáme špetku cukru a soli, 50 g másla. Podlijeme trochou vody a vaříme doměkka. Pivní omáčka: 100 g oloupané a nakrájené cibule orestujeme dohněda, přidáme oloupaný česnek, rozmarýn, 100 g krystalového cukru a zalijeme 1 l pivka. Omáčku svaříme do zhoustnutí, přecedíme a zjemníme máslem. Steak: Pštosí filet zprudka opečeme na oleji z každé strany cca 4–5 minut. Poté maso necháme odpočinout. Maso osolíme, opepříme a pokrájíme na tenké plátky. Pštosí filet můžeme potřít olivovým olejem a nechat v chladničce 24 hodin. Olivový olej lze doplnit čerstvými bylinkami. Před vlastním opékáním necháme steaky odpočinout v pokojové teplotě. Dodejme, že **cibulky v pivu** lze využít jako přílohu k masům i různým knedlíkům. Rafinovanější recept zní: Malé cibulky vydatně opereme vlažnou vodou, necháme oschnout a osmažíme je v kastrole na rozpuštěném másle a oleji. Přidáme špetku tymiánu a 2 bobkové listy. Osolíme, opepříme a zalijeme 0,5 l tmavého pivka. Podle chuti osladíme a pod pokličkou v troubě chvíli dusíme. Před podáváním zalijeme 0,5 l husté smetany, přikryjeme pokličkou a ve vlažné troubě necháme chvíli proležet.

„Na vrcholu si vždy dám místní pivo“ (Jaromír Zaoral)

Steak srnčí s pepřovou omáčkou

4 steaky ze srnčí kýty, 375 g odřezků a kostí ze srnčí zvěřiny, 1 cibule, 1 mrkev, 4 snítky petrželky, 60 g másla, 1 malý bobkový list, 2 lžíce octa, 250 ml vody, sůl, 150 g kysané smetany, ½ lžičky drcených zrněk pepře, 125 ml pšeničného piva Primátor Weizenbier
Odřezky a kosti opereme, na menší kousky nakrájíme maso, resp. nasekáme kosti. Cibuli oloupeme a nadrobno pokrájíme. Očištěnou mrkev nakrájíme na kostičky a očištěné snítky petrželky posekáme. Rozehřejeme 25 g másla, maso a kosti na másle osmahneme, přidáme pokrájenou cibuli, mrkev, bobkový list, ocet, tymián a sůl. Přilijeme pivko a vodu, uvedeme do varu a dusíme asi 90 minut. Vývar procedíme a propasírujeme do něj

zeleninu. Přidáme drcený pepř, omáčku uvedeme do varu a povaříme asi 5 minut. Vmícháme kysanou smetanu, osolíme, opepříme. Srnčí steaky opatrně omyjeme a osušíme. Rozehřejeme 35 g másla a maso na másle opékáme po každé straně cca 4 minuty. Poté steaky osolíme a opepříme. Zvěřinové steaky servírujeme s opečenou bagetkou, přelité trochu omáčky, zbývající omáčku nabízíme v omáčníku.

„Nejlépe vychlazené pivo je ze sedmého schodu“

(Karel Pávek ve filmu *Vesničko má středisková*)

Štika svatý Petr marinovaná

4 porce štiky, 100 g jogurtu, 50 g šlehačky, 1 lžíce oleje, 100 g pikantní zeleniny, mletý pepř, sůl, 4 sardelová očka, 1,5 dl světlé desítky

Porce štiky opláchneme, vložíme do kastrůlku, osolíme, opepříme, přidáme olej a zalijeme pivkem. Přivedeme do varu a dále při 80°C zvolna 4-5 minut táhneme a necháme zchladnout. Přidáme pikantní zeleninu, jogurt, šlehačku. V této marinádě ponecháme štiky několik hodin. Pokrm na talíři doplníme vhodnou oblohou, např. sardelovým očkem. Upytlačit můžeme také **štiky na pivo a mandlích**. Suroviny: *4 porce štiky, 1 lžíce hladké mouky, 2 lžíce másla, zázvor, cukr, 1 krajíc tvrdého chleba, sklenička smetany, 2 lžíce pražených mandlí (nebo oříšků), 0,3 l světlého piva*. Vykuchanou rybu očistíme, opláchneme a rozsekáme na porce. Osolíme, posypeme moukou a vložíme na rozehřáté máslo. Krátce osmahneme, zalijeme polovinou pivka, přidáme zázvor a cukr a podusíme. Měkké porce opatrně vyjmeme, do šťávy přidáme chléb namočený ve druhé polovině piva a smetanu. Povaříme a přecedíme na rybu. Na každou porci sypeme překrájené pražené mandle. Podáváme s vařenými brambory.

„Tři základní české lži: 1. Jdeme na jedno. 2. Dopijem a pudem.

3. Od zítřka nechlastám“ (česká pravda)

Šunka pečená na zázvorovém pivu

1 pražská šunka v celku, 3 lžíce meruňkové marmelády, 4 kousky badyánu, 2 lžíce medu, 2 lžíce hrubozrnné hořčice, 4 rozmarýny, 3 stroužky česneku, 2 l zázvorového piva + na přílohu: 50 g zelené čočky, 80 g mrkve, 80 g petržele, 1 cibule, 2 lžíce oleje, 8 g másla, sůl, pepř, 1 hrst hladkolisté petrželky, 500 ml zázvorově-pivního vývaru z pečené šunky

Do hrnce vlijeme 1 l zázvorového piva, přidáme marmeládu, promícháme. Vložíme badyán a šunku, tak aby byla ponořená. Případně dolijeme vodu. Přivedeme k varu a vaříme cca 30 minut. Občas přitom posbíráme pěnu. Vyjmeme maso a koření. Vývar můžeme použít k přípravě přílohové čočky. Do hlubší pánve vlijeme zbylé zázvorové

pivo, přidáme med, hořčici, rozmarýn a rozmělněný oloupaný česnek. Vaříme na mírném ohni, za občasného míchání, do zhoustnutí cca půlhodinku. Celý povrch uvařené šunky nařežeme křížem. Vložíme do zapékací mísy, potřeme glazurou z pánve a pečeme 20 minut v troubě předehřáté na 200°C. Nakrájíme na kousky a konzumujeme. Jako přílohu prubneme čočku s kořenovou zeleninou. Čočku namočíme do studené vody na 30 minut. Oloupanou mrkev a petržel nakrájíme na nudličky, cibuli nadrobno. Rozpálíme pánev, vlijeme olej, přidáme máslo a restujeme na něm mrkev a petržel tři minuty. Přisypeme cibuli, opékáme další dvě minutky a vsypeme scezenou čočku. Podlijeme 500 ml vývaru z šunky a za občasného míchání vaříme 20 minut doměkka a do odpaření tekutiny. Dosolíme, dopeříme. Posypeme nasekanou petrželkou a podáváme k šunce.

„Pil – umřel, nepil – umřel taky. To už je lepší pít a umřít“ (polské přísloví)

Úhoř v pivu

600 g úhoře, 50 g másla, 50 g cibule, špetka šalvěže, špetka pepře, špetka soli, 2,5 dl tmavého piva

Oloupanou, nastrouhanou cibuli osmahneme na másle. Přidáme kůže zbavené, osolené porce úhoře, podlijeme pivkem a okořeníme šalvějí a pepřem. Zvolna podusíme 10-15 minut. Měkké maso vyjmeme a omáčku necháme téměř vysmahnout. Každou porci potřeme výpekem a pokapeme citrónovou šťávou. **Úhoře** lze připravit také **v pivním těstíčku**. Přísady: *600 g úhoře, 1 vejce, 2 lžíce citrónové šťávy, 100 g hladké mouky, 1 lžička soli, 3 lžíce oleje, 0,2 l světlého piva*. Úhoře stáhneme z kůže a nakrájíme na šikmé plátky. Osolíme, pokapeme citrónovou šťávou. Smícháním mouky, vejce, pivka a 1 lžíce oleje připravíme těstíčko, ve kterém kousky ryby obalujeme. Smažíme je v dostatečně rozehřátém tuku dozlatova. **Uzený úhoř v pivu** vyžaduje: *600 g uzeného úhoře, 1 cibuli, 3 zrnka pepře, sůl, citrón, 400 ml světlého piva*. Do pivka vložíme kolečka cibule a pepř a uvedeme do varu. Pak přidáme osolené porce ryby a zvolna vaříme asi 15 minut. Uvařenou rybu ozdobíme kolečky citrónu a mírně podlijeme vývarem.

„Dejte mi ženu, která miluje pivo a já dobudu svět“ (Vilém II.)

Zadušenina královská (15. – 16. století)

Upeč koroptve a vlož je na měsíc do pivního octa. Potom je vymej pivem a zase je dej do pivního octa opět na měsíc. Omáčku udělej z bílého vína a vinného octa, dej všechno koření kromě šafránu. Když všechno nespoteřebuješ, vezmi víno, ocet, starou omáčku, hřebíčky, skořici a trochu cukru a nech to osm týdnů stát.

„Dobře vyležené pivo jest znamenitě účinkující prostředek proti choleře. Měl jsem příležitost pozorovati, že nemocní, zcela již apatičtí, poživše sklenici dobrého piva, cítili se osvěženými a posilněnými“

(Josef Hamerník po vypuknutí cholery v Praze v 19. století)

Závitky kapří pivní ve smetanovém zelí

1 kg kapra, 1 cibule, 100 g anglické slaniny, 500 g kyselého zelí, 2 lžíce oleje, 2 lžíce másla, 2 lžíce hladké mouky, 1 lžička sladké papriky, 1 smetana na šlehání, špetka pepře, 500 ml černého piva

Rybu zbavíme kostí a kůže. Porce rozkrojíme na hřbetě, osolíme, opepříme a poklademe plátky slaniny. Srolujeme, spíchujeme párátkem. Závitky obalíme v hladké mouce. V pekáčku osmahneme na oleji spolu s máslem nadrobno nakrájenou cibuli, na ní nastojato poskládáme závitky, zasypeme je nadrobno pokrájeným zelím, zalijeme černým pivkem a v předehřáté troubě pečeme asi 40 minut. Nakonec přilijeme smetanu smíchanou se lžičkou červené papriky a krátce prohřejeme. Podáváme s bramborami.

„Krasavec bílý měsíc si strčil dva prsty do krku. Takový fešák. A zvrací! Úsměvy, rady do života, vyčichlé pivo, smutek, špiritus a saze z řas“ (Václav Hrabě)

Závitky srnčí v zelném listu podlité černým pivem

0,5 kg srnčího masa, 3 stroužky česneku, olej, koření (divočina + rumové + mleté nové koření + granulovaná citrónová kůra), sůl, 1 mrkev, 1 petržel, 1 cibule, máslo, 0,5 kg kysaného zelí, 8 zelných listů, 15 dkg anglické slaniny, špek, 0,25 l tmavého piva

Nakrájené srnčí maso na nudličky, olej, česnek, sůl a koření smícháme dohromady a ponecháme odležet v lednici. Mezi tím si spaříme zelné listy z čerstvého zelí. Ponecháme tyto namočené asi ½ hodiny v horké vodě. Mrkev a petržel nastroháme najemno a společně s nadrobno nakrájenou cibulí orestujeme na másle. Odležené maso orestujeme na pánvi, přidáme překrájené kysané zelí. Asi po 5 minutách přihodíme směs z mrkve, petržele a cibule. Chvilí opražíme. Spařené a změkklé zelné listy (můžeme i trochu naklepat, aby změkly) vyložíme plátky anglické slaniny, naklademe masovo-zeleninovou směs, list zabalíme a ovážeme provázkem. Takto zabalené listy naskládáme do nádoby a necháme odležet do druhého dne. Následně zabalené závitky zalejeme opraženým špekem a dáme do trouby. Pečeme asi 1 hodinu, poté podlijeme pivkem a doděláme do měkka. Nakonec dopečeme bez poklopu, aby závitky chytily barvu. Přílohou je bramborový knedlík.

Nepivní bonus No. 225:

„Ambice je sen s osmiválcovým motorem“ (Elvis Aaron Presley)

Bláznovo zlato

Proslulý Elvisův zlatý sendvič-bochník, který má 8 000 kalorií. V roce 1976 si s přáteli na tento mlsný E. A. Presley zaletěl svým soukromým tryskáčem z Memphisu do Denveru. Platil sendviče za všechny. V proslulé denverské restauraci Colorado Mine Company. Která již neexistuje. Sendvič prý ale aktuálně lze okusit v coloradském podniku Nick's Cafe v městě Golden. Už to ale není chuťově ono. Jedinečnost zajišťoval specifický Dickinsův borůvkový džem, který se přestal vyrábět. Náhrazkový recept na 1 porci pro Elvise (resp. na 6-7 porcí, nejste-li Elvis) zní: *1 bochník francouzského bílého chleba, 2 lžíce margarínu, 1 sklenici jemného arašídového másla, 1 sklenici borůvkového džemu, 450 g plátek slaniny*. Podélně bochník rozkrojíme a vydlabeme z obou půlek střídku dle potřeby. Obě půlky z vnější strany potřeme margarínem a necháme propéct dohněda v troubě přehřáté na 180°C. Plátky slaniny osmažíme do křupava a zbavíme ubrousky přebytečné mastnoty (Jde o pokrm veskrze dietní!). Jednu vydlabanou půlku bochníku vyplníme řádnou vrstvou burákového másla, druhou borůvkovým džemem. Vyskládáme slaninku a přiklopíme. K jídlu si rozhodně pustíme *Love Me Tender* či *Jailhouse Rock*.

Elvis si k snídani dopřával domácí sušenky osmažené na másle, míchaná vajíčka, smaženou slaninu, španělské omelety, francouzské toasty, hash brown (bramborové placky) a palačinky. Na vajíčka a slaninu si dával tolik pepře, že pod tmavou vrstvou nebyly ani vidět. Mezi další jídla, která si dopřával nejenom k snídani, náležel smažený sendvič s arašídovým máslem a banánem. Ke svačině měl rád smažené kyselé okurky nebo smaženého lososa, kterého nejprve požadoval marinovat v cukru. Chutnaly mu též sendviče se slaninou, křupavou cibulkou a majonézou či boloňské sendviče (z nakrájené boloňské klobásy, kterou rád marinoval v barbecue omáčce) a hamburgery, přičemž preferoval cheeseburger. Ohledně hlavních jídel, jedním z jeho nejoblíbenějších byly masové koule se slaninou a sekaná s kečupem a chlebem. Často si dopřával hot dogy. Do těch si nechával přidat kysané zelí, které bylo obecně jeho oblíbenou přílohou. Elvis byl hodně na sladké, miloval smažené a fast foody. Jeho milovaným dezertem byl kokosový dort, tvarohová bábovka s vanilkovým krémem či citrónový koláč. Těžká jídla tuze rád spláchnul slazenými nápoji, především si oblíbil Pepsi, Nesbitts (nápoj s pomerančovou příchutí podobný Fantě) či Shastu s třešňovou příchutí. Když se Elvis snažil zhubnout, naordinoval si dietu složenou pouze z banánů a Shasty. Jeho posledním jídlem mělo být pár lžic zmrzliny a sušenky s čokoládou. I když, kdo ví ... Aneb: **„Nekritizuj, čemu nerozumíš, synu. Nikdy jsi nechodil v botách toho člověka“** (Elvis Aaron Presley).

Finální Bertíkovo štěknutí



„České pivo je nejlepší na světě. Má něco, co jiná piva nemají. Potvrdily to japonské krysy. České pivo má jednu skrytou vlastnost, která se nazývá pitelnost. Je to něco, co vás nutí vypít další pivo ... Japonci udělali seriózní výzkum. Na krysách. Opakovaně jim nalévali různá piva a vodu a sledovali co jim bude chutnat. Jako první vždycky vypily české pivo, pak přišla na řadu voda a teprve pak další piva. Krysy, které neznají marketing, ten rozdíl pochopily ...“ (Helena Večerková, Jan Kiss – Abeceda piva)

Smělou vizí bylo sestavit 365 receptů s pivem na každý pozemský den v roce. Naše pivní stránky dosud zaznamenaly návodů asi 220. Nakonec předkládáme pivních i nepivních receptů **435**. I s pomocí generativní umělé inteligence (GenAI). Odolali jsme ďábelskému vábení chatbota a využili ale jen tři výtvořky GenAI Microsoft Copilot, které nejsou úplně vymyšlené a lze je nalézt i jinde. Ovšem pivní recepty si již začínaly být značně podobné. Tudíž leckde figurují odlišně číslované **variace i další inspirace**. Aby to nebyla nudná točklika, s vařením nejen z piva, nýbrž již i z vody. Dbáme moudře zásady, že méně bývá mnohdy více. V nejlepším je dobré přestat. Výsledkem je sumář receptů nikoli na každý pozemský den, nýbrž na každý den Venušanů. Jeden oběh Venuše kolem Slunce, tedy jeden její rok trvá 224 pozemských dnů. P.t. čtenářstvu je tudíž servírován arabsky **číslovaný 224 + bonusový recept**. Ve zbytku pozemského roku doporučujeme pivní detox. Ve smyslu oddychu od pivního kuchtění, nikoli pivka (samozřejmě čepovaného).

Venuše přitom má význam též symbolický. Muži jsou prý z Marsu a ženy zase z Venuše. V poslední době „se nám rozmohl tady takový nešvar ...“. Nejen zdaleka tady, a po kovidu dramaticky násobně. Ženy přestávají vařit. A chlapi přestávají chodit na pivo. K návratu do normálu se skromným dílem snaží přispět předkládaná Bertíkova pivní kuchařka.

P.t. pivní (i nepivní) zájemce lze nasměrovat na původní stránky *Bertíkova pivní hlídka*, které jsou stále dostupné na <https://albertzesokolovce.estranky.cz/>. Nové a pravidelně aktualizované i doplňované stránky *Zrzavé novosti* (a další rubriky, včetně foto) nalezne na <https://bertikovapivnihlidka.webnode.cz/>. Euroministerstvo boje proti dezolátům apod. ale varuje: „Pravda může u pokrokářských libtardů vyvolat vážné psychické i fyzické problémy!“. Aneb, kterak kdysi vyťukal do klávesnice corgičí packou Bertík: „Z našich pivně-gastronomických postřehů na čtenáře dýchne silný závan nostalgie. Jó, za starých časů, to bejvávalo ... Aneb staré pořádky jsou dobré pořádky. Páník Jezevec občas nechce vůbec opustit pohodlnou noru a odmítá jakoukoli konfrontaci s postmoderní realitou“.

Inspirace nejenom pivní

Vychytávky ohledně vaření s pivkem

„S trochou nadsázky se dá říci, že neexistuje pokrm, ke kterému by se nějaký druh piva nehodil. Třeba i takový extrém, jako je žádné jídlo, tedy půst, drželi už cisterciáční mniši, známí jako trapisté, s vlastním postním pivem. Tedy pivo ke všemu, ale ne jen jeden druh“ (Tomáš Hasík)

Tradiční českou kuchyni pivo provází coby nepostradatelný **pomocník při trávení**. Přizveme-li pivo i do kuchyně, stává se z našeho národního tekutého chleba **působivá ingredience**. Nabízí nové, **překvapivé možnosti ve slaných i sladkých receptech**. Pivo pokrmům dodává osobitý šmrnc a mnohdy usnadní i jejich přípravu. Běžně se používá k **podlévání** (namísto vody anebo vývaru, čímž dává vyniknout chuti masu i zelenině), ovšem kulinářské využití má pivo mnohem, mnohem širší a rozmanitější.

Vláčnost, vzdušnost a kyprost dodává pivo těstům kynutým i třeným – **podporuje kynutí a křupavost** a lze jej využít při **pečení chleba či přípravě dezertů**. Nevychlazené tmavé pivo dodá masu hořkosladkou chuť a pomůže mu zkřehnout. Pivo lze **využít při pečení, opékání či dušení** – maso se lépe zkaramelizuje a šťáva se dochutí. Pečeným masům zajistí zajímavou chuť i křupavou kůrčičku. V pivu se dá maso hovězí a vepřové péci, dusit i vařit, uzené nejlépe přitom v pivu tmavém. Navinulost a hořkosladká chuť se hodí zejména k masu vepřovému. K lahodnosti přispěje **přidání piva s kořením do masa mletého**. Pivko dává vyniknout pečenému kolenu.

S pivem světlým i tmavým si líbezně notuje krůta. Křupavé pečené **kuře podlévané tmavým pivem**, okmínované, s knedlíkem a zelím navozuje iluzi husy. Nudná **kuřecí prsa vylepšená marinádou z bílého vína smíchaného se světlým pivem a divokým kořením** připomenou zvěřinový steak (při použití nakládané šalotky, estragonu, bílého pepře a citrónu pak zvěřinu po francouzsku). **Kachnu či husu pečeme s nádivkou zadělávanou světlým pivem**, případně světlým pivem podléváme. Jen pokud při pečení kachnu či husu obložíme červeným zelím na sladko, zaléváme tyto pivkem tmavým. S pivem lze upravovat **sladkovodní tvory** (úhoř, štika, candát či pstruh), kdy většinou užíváme světlé pivo na dušení, k přípravě vařeného úhoře si přichystáme tmavé. Kapra vaříme ve světlém pivu a taktéž ho tímto při pečení podléváme. Můžeme jej též dusit ve směsi tmavého piva a červeného vína, případně smažit jako vepřové řízky či cibulové

kroužky **v pivním těstíčku**. Trojobal na kapra získá na vláčnosti a kyprosti přidáním pivka do vejce či těstíčka. Pivo zabraňuje, aby jídlo při smažení nasálo příliš tuku a zvyšuje křehkost i nadýchanost. Pivko bývá součástí sladké omáčky kapra na černo.

Šťavnatost králíka vylepší podlévání pivem tmavým. Na pár hodin do piva namočit se vyplatí maso sójové. Pivo se skvěle hodí **do marinád** zdaleka nejenom při grilování (marinováním v pivku např. krkovice zkřehne a při pečení lehce zkaramelizuje). Využít můžeme **pivní barbecue marinádu** (smícháním trochy pivka se silnou hořčicí, ideálně dijonskou, do požadované hustoty, čímž flákotu potíráme). Použitím piva místo vody **při dušení zeleniny** dodáme této výraznější a odvážnější chuť. Chuti prospěje **zadělání pivem namísto mléka u bramboráků** (třeba i s kostičkami uzeného) **a nádivek** anebo přejítí varem v převařeném pivu u rýže použité do plněných paprik. V polévkách a guláších pivo **chutná sytě a zemitě**, jako kdyby byly tyto vařeny několik hodin. Pivo lze přidávat do kaší, do nejrůznějších pomazánek, ovšem i do sladkostí aj. pro komplexnější chuť o více rovinách. Připravovat z pivka lze **krémové polévky** – ostatně ve středověku se pivní polévky běžně snídaly a podávaly potřebným na posilněnou. Pivo se dobře snáší s mlékem a proto se pivní polévky zahušťují smetanou či strouhaným sýrem etc.

Nebojme se v pivní gastronomii i zaexperimentovat: **„Objev nového jídla znamená pro štěstí člověka víc než objev hvězdy“** (Jean Anthelme Brillat-Savarin), neboť: **„Můžeme mluvit o citech, pokud je nám líbo, avšak žaludek je jediným skutečným sídlem blaženosti ve světě“** (Jerome Klapka Jerome). Je však na místě respektovat několik zásad – s pivkem se v kuchyni musí opatrně, **používat jej v podstatě jako koření**.

Samozřejmým základem je **výběr piva kvalitního**. Na vaření nepoužívejme pivo špatné, staré, zvětralé, zkyslé, zmrzlé atp. Lahvové pivo by nemělo být dlouho otevřené. Pozor na piva z plastu! Rychle sníst bývá nutné pomazánky s pivem, neboť hrozí zkysnutí. Což ale nemusí platit při zpracování syrečků, romadúru atp. – tyto se naopak krásně rozleží.

Vždy dbejme jednoduché zásady, že **používáme jen pivo, jakého se i s chutí napijeme**. Znalci razí princip, **jaké pivo k přípravě použijeme, stejný pivem pokrm zapijíme**. Při vaření s pivkem se vyplatí jistá obezřetnost. **Nepřehánějme to s množstvím**, jinak bude pokrm přehnaně hořký. S délkou přípravy získává jídlo výraznější chuť, nicméně všeho moc škodí. Piva by mělo být takové množství, jaké si recept žádá. Zásada čím více, tím lépe tady neplatí. Nikoli kvůli alkoholu, který se při tepelné úpravě vyvaří, nýbrž právě kvůli hořkosti. Chuťově pokazit jídlo přitom (někdy) může i použití piva příliš

hořkého. K obecným radám náleží **používání piva v pokojové teplotě** (nikoli ovšem vždycky), přilítím studeného pivka by se pokrm příliš ochladil a zastavil se proces varu. **Volme dostatečně velkou a vyšší nádobu**, neboť pivo při zahřátí rádo pění a vzkypí. U tmavého piva, je kvůli většímu množství cukru, nutno dávat pozor na přepalování.

Jaké pivo je k vaření nejlepší? Odpovědi lze nalézat různé. **Volba pivního stylu**, který je pro konkrétní recept vhodný nebývá vždy jednoznačná a i trendy se mění. Pivo náleží k nejsložitějším nápojům a disponuje nesrovnatelně bohatší chuťovou paletou nežli víno. Někdo hlásá, že do jídla se **nejvíc hodí piva tmavá a polotmavá s výraznější chutí a piva pšeničná**. Přidávat tyto lze do marinád a omáček atp., leč zazáří i jako jedna z hlavních ingrediencí. Setkávat se však lze i s názorem, že **v kuchyni se používá hlavně pivo světlé**. Což koresponduje s většinou receptů zde uváděných, další ovšem přímo vyžadují piva tmavá. Necháváme-li se inspirovat návody ze starých kuchařek, mějme na paměti, že stavěly často na dobově běžném světlém svrchně kvašeném pivu, které dnes nejlépe nahradí pivo pšeničné. K opatrnosti nejvyšší bývá vybízeno při použití piv ochucených (chilli, zázvorem anebo směsí piva a limonád – radlerů). U stylu IPA a světlých ležáků je doporučován výběr méně výrazně chmelených. Naše tradiční pivo plzeňského typu přitom nemá být pro vaření příliš vhodné. Nikoli každý s tímto však musí bezpodmínečně souhlasit – minimálně existují výjimky (přesněji spousty výjimek), možná i potvrzující pravidlo. Doporučováno nezřídka bývá **pivo plnější a silnější**, především pro chuťovou výraznost a hutnost. Mnohé recepty ovšem pracují **s desítkou – s pivem výčepním**. Dokonce se lze dočíst, že **právě světlá desítka má v gastronomii nejčastější použití, neboť svou osobitost v jídle nadměrně nezvýrazňuje**.

Ohledně využití piva v kuchyni bývá uváděno, že do pomazánek pasují piva kvasnicová, která si dobře rozumějí se zralými sýry, do pečiva a kynutých receptů piva sladší, obvykle méně chmelená. K přípravě polévek bývají příhodná piva pšeničná – typická nižší hořkostí a jemným chmelovým aroma, což lze využít i v marinádách. Minutková jídla mají ozvláštnit piva těžší, s výrazně hořkou chutí. Lehčí piva světlá a typu Pale Ale bývají doporučována pro jídla smažená, resp. obalovací těstíčka. Světlá, pšeničná piva se hodí k bílému masu, drůbeži a mořským plodům. Piva těžší či tmavší ladí s vepřovým, hovězím, zvěřinou. Pro masa pečená a dušená či hutnější omáčky mají být vhodná tmavá spodně kvašená piva a světlá méně výrazná a slabší piva, která delší dobou tepelné úpravy nepřehluší hořkostí chutí pokrmu. Ovocná anebo tmavá piva s nádechem karamelu se vyjímají v dezertech. V řadě

oblíbených receptů figurují silná svrchně kvašená piva belgická, starobylé tradice pivní gastronomie se váží i ke kuchyni bavorské či francké (s využitím nasládlých, sladových piv s jemnou chmelovou chutí), Britové používají nasládlé Stouty a Portery např. do čokoládových dezertů i lehčí, ne příliš chmelený Pale Ale třeba k pokrmům ze sýrů apod.

Zde v některých receptech typ piva specifikován není a **záleží na vlastní invenci (a možnostech)**, v návodech jiných je naopak – pro inspiraci – jmenován nejen pivní styl, nýbrž i konkrétní značka. Za všechny zmiňme na vaření vhodné tmavé pivo **Primátor Double 24°** (alc 10,5 %, IBU 21) připravené s použitím velkého množství sladu, výrazně nasládlé příchuti a bez náznaku hořkosti po použití chmelu. Dále pšeničné **Primátor Weizen** (alc 4,8 %, IBU 14) či speciální tmavou devatenáctku **Pardubický Porter** (alc 8 %). Ze spodně kvašených desítek jmenujme např. světlé výčepní pivo **Primátor Antonín** (alc 4 %, IBU 29), z lehčích svrchně kvašených svěží pivo **Obora 11 American Pale Ale** (alc 4,7 %, IBU 26). Z jedenáctek pozornost zaslouží světlý ležák **Poutník 11** (alc 4,5 %), z dvanáctek klasický světlý ležák **Poutník – premium** (alc 5 %, IBU 33-35), zmiňován ohledně vaření bývá i sušší tmavý ležák **Albrecht Kateřina 12°** (alc 4,6 %, IBU 33) atp.

Lze nalézt zásadu, že (kromě utopenců a závinu) se pivko do jídla přidává až v závěrečné fázi úpravy, kdy masu dodá křehkost a chuť, leč nestačí zhořknout. Existuje však opět spousta výjimek – **kdy pivo přilijeme či použijeme je proto v receptech upřesněno.**

U servírovaných pivních receptů jsou obvykle (nikoli ovšem vždy) **suroviny uváděny cca na 4 porce.** Nejsme stoupenci puntičkářského vážení ingrediencí na lékařských vahách, takže jsou přísady často spíše od oka. Přičemž své místo má **improvizace.** I ta by přitom **měla mít své meze.** Extrémem je ono notoricky známé babicovské: „*Když nemáš ..., vraž tam ...!*“. Nakonec se trocha pivka dát přilít téměř úplně do všeho (obdobně tak přisypat či přilít nálož chilli). Předkládané recepty ale (snad) nejsou pouze tohoto druhu.

Jezevec nesolí, používá hodně pepře a spoustu chilli v nejrůznějších podobách i dalších ostřidel (křen, zázvor). Inspirace chillifilům & chillifilkám nabízí *Jezevcova kapsaicinová hitparáda.* Čím je Jezevec starší (a pokročilejší), tím více preferuje pokrmy **jednodušší, s důrazem na kvalitu surovin.** Některé z uváděných receptů však již balancují na tenké hraně překombinovanosti (Leč snad nedosahují výšin šíleného snu žižkovského pábitele Máni v podobě teplého zavináče s mákem či Talíře Hájenka s kančím se šípkovou a zelím na jednom talíři. Případně konzumace svíčkové, kterou Jezevec pozoroval na vlastní oči. Europipina mezi knedlíky nacpala maso i s omáčkou a jedla rukama jako hamburger).

Právě důraz na kvalitu dnes nabývá na aktuálnosti přímo drasticky. Čechy a Morava se staly popelnicí a odpadkovým košem Evropy. Další neslavný primát, spolu s tím, že jsme zemí-kolonií, ze které do zahraničí uniká nejvíce prostředků z celé EU. Jezevec vždy mravně dbal zásad správné výživy. Pije pravidelně pivo, slastně se oddává obžerství – v duchu zásady: „**Tělo musí do hrobu zhuntované**“. Aneb, kterak glosoval Miloš Zeman: „**Správný vlastenec pije, kouří a umírá na prahu důchodového věku**“. Jezevec se však kouřit nikdy nenaučil, víno principiálně odmítá, kořalku pouze kvalitní a již vždycky jenom jediného panáčka. Vyznává filozofii jezme z lokálních surovin a **jezme pomalu**.

Samostatnou oblastí zůstává **párování jídla s pivem**. Pivní stránky Bertíka & Jezevce se tomuto fenoménu věnují mírně podrobněji. Párování pokrmů s pivem, resp. celé **pivní sommeliérství** je dnes tuze cool. Ne, že by si to pivo nezasloužilo, nicméně (hipsterská) módnost je občas až upoceně přehnaná a nezřídká (tragi)komicky hraná. Jezevec si selfíčka s jídly a pivky dělá pouze výjimečně a také se obvykle netváří, že jde o bůh ví jak složitou vědu ... Což platí taktéž o vínu. Kouzelné jsou klipy se samozvanými tzv. experty, kteří sebevědomě přesně určí značku, ročník, svah, typ půdy etc., vše zarámují vzletnými básnickými obraty, nežli se nakonec ukáže, že inkriminovaný vzorek pochází z krabičky z Lidlu. Degustací a pivních soutěží je na Jezevce také v současnosti již skoro až moc. Dříve se tomuto laicky věnoval, ba i nějaké kurzy snaživě absolvoval (s úspěchy nikterak oslnivými, hlavně kvůli chronicky ucpanému nosu a fatální neznalosti europiv, které nikdy nepozřel). Na otázku položenou sládkům (a to i velmi, velmi věhlasným), zda mezi desítkami vzorků na degustacích vždycky poznají alespoň své pivo, odpověď (publikovatelnou) nikdy přitom nedostal. Nicméně – komu čest, tomu čest! **Degustace piva již vědou je a jisté schopnosti, znalosti i úsilí a trénink bezpochyby vyžaduje**. Při porovnávání piva a vína – včetně jejich párování s pokrmy – někdy zaznívá, že spodně kvašené pivo (obvykle ležák) má být jako bílé víno a svrchně kvašené pivo (obvykle Ale) jako červené. V důsledku se jedná o roli chmele u piva a kyselin u vína.

Kombinovat lze v duchu souznění, kdy pivo a jídlo krácejí ruku v ruce – tedy **ve stylu harmonie**. Ovšem i naopak, **ve stylu kontrastu** – vždyť protiklady se (mnohdy či alespoň někdy) přitahují. Otázka, zda se chutě mají doplňovat anebo stát v kontrastu jednoznačnou odpověď nemá, a ani mít nikdy nemůže. Někteří usilují nalézat společné rysy mezi pokrmem a pivem (pálivá thajská kuchyně a výrazný Pale Ale, ovocná piva s ovocnými pokrmy atd.). Myšlenka tkví v navázání jednoho chuťového požitku z doušku

do zakousnutí, kde se chutě prolínají a doplňují. Druhým přístupem je vyhledávání protikladů (např. suchý a hořký Stout se sladkými ústřicemi, zajímavě se také prolínají sladká a slaná chuť apod.). Jezevec raději nežli nudnou harmonii volí těžké kontrasty aneb „*Někdo má rád vdolky, jiný zase holky*“. Zapomínat nelze na to, že piva z určité oblasti se budou vždy dobře doplňovat s **tradiční místní kuchyní**. Ohledně pivního sommeliérství (a zdaleka nejenom tohoto) lze doporučit profipivník *Pivo, Bier & Ale*.

Intenzivní chuti má podle pivních sommeliérů – které však vyslyšet ani respektovat nemusíme – být dosaženo spojením hořkých piv s pokrmem pikantním. Naopak sladší piva se hodí kombinovat spíše s jemnějšími a sladšími jídly. Jídla vydatná jako **guláše či pokrmy mexické** atp. mají volat po výrazném pivku, jenž ustojí sytou chuť a dodá další výrazný akcent. Volbou mají být tmavá piva typu Stout anebo silné německé ležáky jako Doppelbock. K **výrazným aromatickým pokrmům**, jako guláš, pálivá křidélka, pizza anebo pokrmy smažené či kořeněné, se mají hodit piva Blonde Ale, Pale Ale a Amber Ale. S výrazným smaženým jídlem vynikne také styl India Pale Ale, oceňovaný v neposlední řadě ve spojení s **burgery**. Belgická světlá piva typu Dubbel či Tripel s nádechem karamelu mají zvýraznit šťavnatost steaků tak, že štěpí tuk a napodobují karamelizaci červeného masa. K pořádnému **steaku** jsou doporučována i piva s robustní chutí – výrazná piva Amber Ale, Stout či Porter dokáží doplnit a překonat intenzitu masa. K **vídeňské roštěné** připijíme jedině vídeňský ležák anebo tzv. Březňák, britský Stout zase k britské **rybě s hranolky**. Piva jako Porter, Pale Ale, Irish Red nebo Stout propojují výrazné chutě **masa grilovaného, klobásek i slaniny**. Ke klobáskám a dalším jídlům z grilu mají pasovat i sladová piva spodního kvašení. Svěžest **kuřecím pokrmům** mají poskytovat piva typu Ale. Ovšem jemné maso kuřecí či rybí lahodně doplní taktéž světlý ležák příjemným hořkým dozvukem. **Plody moře** máme zapíjet pivkem kvasnicovým. Sladkou chuť mořských plodů mají mistrně doplňovat belgická piva typu Witbier.

Kyselá chuť aromatických kyseláčů má pasovat **k houbám**, ovšem i ke smažáku a řízku. Jemné pivko se má snoubit se syrovým masem, silné pivo s výraznými sýry, ale i s lehkými saláty. K **salátům** se mají hodit chuťově ovocnější piva (např. American Pale Ale), pivní speciály okořeněné koriandrem zase k **asijským pokrmům**. Jemné sýry máme spárovat s jemnými pivy, vyztřelé sýry se světlým ležákem nebo pivem typu Stout. Těžká ovocná piva lze zkombinovat s modrými **sýry**. K brynze, fetě či kozím sýrům se má hodit hutnější pšenice, ke kaši s ovocem hutné svrchně kvašené pivo, k modrému

sýru silné sladové Barley Wine. Karamelové tóny černého piva typu Porter či Stout mají vyniknout v kombinaci s **dezerty, čokoládou či kávou**. K hutnému čokoládovému dortu nalijeme pivo třesňové. Obecně se nabízí párování lehkých piv s lehkými pokrmy a těžkých s těžkými. Či volíme kontrast. Nebojme se i zde zaexperimentovat a objevovat.

Český ležák je charakteristický plnou chutí s typicky hořkým dozvukem. Vyniknout dobře má v kombinaci s **uzeninami, vyzrálými sýry** i méně výraznými masy. Hodí se k **pečenému kuřeti** stejně náramně jako k **bůčku s knedlíkem a zelím, obecně k tučnému masu a kyselému zelí**. Český ležák bývá doporučován k **rybě** (studené i teplé) a hořký ležák se skvěle hodí ke **svíčkové**, která je sladká, slaná i kyselá zároveň. V krajích cizích je české pivko podáváno k jídlům italské kuchyně. Z americké kuchyně plzeňské pivko pasuje k hot-dogům, grilovanému masu, ale i k mexickým specialitám.

Mezi další nezávazné **tipy párování pivních stylů a pokrmů**, která mají povyšovat gastronomický zážitek, náleží např. následující kombinace: **Amber Ale** – aromatické, kořeněné a uzené pokrmy (žebra, grilované kuře, chilli, hovězí); **Barley Wine** – vyzrálé sýry, hutné čokoládové či karamelové dezerty; **Belgian Witbier** – saláty s citronovou zálivkou a kozím sýrem nebo fetou, lehké pokrmy s citrusovým aroma, uzená gouda; **Bitter** – pečené maso kuřecí či vepřové, Fish and Chips; **Blond Ale** – lehčí jídla jako kuře, losos či saláty, pokrmy sladké, ostré s prvky asijské kuchyně, mango nebo chilli, sýr brie; **Bock** – pomalu pečená masa, cheddar; **Brown Ale** – pečené maso vepřové, uzené omáčky, jídla s oříškovým nádechem, sýr colby; **Hefeweizen** – lehké polévky a saláty, vegetariánské pokrmy, sushi, sladká asijská kuchyně, vyzrálá gouda, feta, kozí sýr; **India Pale Ale** – pokrmy aromatické a kořeněné (jako kari), crême brulée; **Lambic** – lehké nebo ovocné pokrmy, dezerty s ovocem či tmavou čokoládou, mascarpone; **Ležák plzeňského typu** – losos, tuňák a jiné tučné ryby, hořkost nabízí zajímavý kontrast se sladkými omáčkami; **Ležák polotmavý** – tomatové omáčky, pokrmy s oreganem anebo bazalkou; **Märzen/Oktoberfest, Vídeňský ležák** – masa grilovaná a na prudko upravená, německé klobásky, kořeněná mexická kuchyně, ementál; **Pale Ale** – jídla kořeněná, uzená nebo jinak aromatická, burgery, sýry s ušlechtilou plísní; **Porter** – uzené pokrmy, v čele se slaninou, čokoládové a kávové dezerty, gorgonzola; **Stout** – mořské plody, hlavně ústřice a mušle, pokrmy uzené či grilované, dezerty čokoládové.

Seriózně (i méně seriózně) lze diskutovat pokrmy a nápoje i prizmatem pravo-levého politického spektra. Označení pochází z dob francouzské rebélie, kdy si zastánci starých

pořádků v legislativním sněmu sedli doprava a příznivci řádu nového doleva. Kdyby se posadili dopředu a dozadu, měli bychom přednici a zadnici. Připomeňme legendární slova V. Klause o salátu jako antijídlu a levicové úchylce. Coby atributy pokrokářského levičáctví V. Klaus jmenoval kuřecí řízek, batůžek, snowboard, salát a vodu v plastové láhvi (která již vypadla kvůli boji s počasím a může být nahrazena bezhotovostními, resp. bezkontaktními platbami). Přesnější je ovšem označení atributy tzv. levicové. K chuti některých snobských rozežraností – obecně považovaných za pravicové, luxusní a delikatesní – je nutno se projíst. Ústřice, chřest, lanýž, žabí stehýnka, šneci ... Jezevec zatím raději matesy, syrečky, tlačenu, ovar, utopence, krkovičku, sekačku. I ve sféře gastronomické se střetává svět Hospodský a Kavárenský. Více nežli o dělení levo-pravé dnes však jde o dělící čáru mezi normálními lidmi normální práce, používajícími zdravý rozum a hypertrofovaným liberalismem & libtardy. České **pivo je nápoj levicový i pravicový**, je to mok vlastenecký a sociální tmel, **který nutno chránit – a to i ústavně**.

Pivo – především **český ležák** – je naším **bytostně národním nápojem**. Pivo je mokem navýsost společenským. Naší typickou institucí a nenahraditelným sociálním pojídlem je tradiční česká (i moravská) hospoda, pivnice, výčep či putyka. Naše **Hospoda** je místem pro život, pro setkávání a stýkání se normálních lidí. Což liberální Kavárně náramně vadí, a proto se to snaží pokrokářsky zlikvidovat. Dehonestovat, pošlapat, umlčet, zničit. Pyšná Kavárna přitom dělení na „*kosmopolitní kavárnu*“ a „*českou hospodu*“ odmítá. Toto prý vymysleli „*podivné think tanky*“. Švejkovský Prague Pub si má sluníčkářsky podat ruku s kafkovským světem Prague Café. Přesněji uznat jeho nadřazenost a vzývat zvrácené pahodnoty tzv. lepšolidí. Mediální klišé „*vzdělaná kavárna*“ versus „*buranská-národovecká hospoda*“ jsou ovšem důkazem, že toto rozdělení reálně existuje. Kavárně vadí, že normální chlapi a normální ženské se konečně probouzejí i ozývají. Elitářská Kavárna, ovládající média a reprezentující kosmopolitní vrchnost i politický kýč, z výšin údajné intelektuální převahy povýšeně nahlíží na Hospodu. Postižena tragikomickým komplexem rádobysvětovosti pivo nálepkuje coby symbol průměrnosti, zápecnického provincialismu a zaostalosti **MČČ** (malého českého člověka). Kavárníci povinně plivají taktéž na českou hospodskou kulturu. Pohrdají i naší tradiční gastronomií. Oni ostatně pohrdají úplně vším naším, našimi kořeny, naší kulturou, vlastní, národem, tradicemi i skutečnými autoritami. Opovrhují okázale v neposlední řadě naším českým jazykem.

Dříve našinci na své pivo i hospody bývali jaksepatří hrdí. Oprávněně. České

hospody žily, kvetly a byly úžasným fenoménem kulturním, vlasteneckými středisky i centry politické a národní agitace. I **symbolem zdravě českého plebejství**. Tradiční česká hospoda nám v současnosti umírá před očima. Hostů ubývá, věrní štamgasti a slavné stolní společnosti odcházejí do věčných lovišť, zmizel kulečník, mariášníci, kytary, harmoniky, zpěv. Pseudozábavu obstarávají odcizené obrazovky. Namísto družného hovoru digitální dementi nábožně honící své mobilní opiáty. Lidé houfně přestávají chodit na pivo, na což pokrokáři hýkají nadšením. V hospodách se odjakživa kritizovalo a vždycky nadávalo na poměry. A tak cíleně činí vše, aby hospodám a tradiční pivní kultuře zasadili další kruté rány. K **umírání českého hospodského života** – vedle proměn životního stylu a stárnutí pravidelných pivařů – výrazně přispívají sílící regulace a zákazy. Do toho přišel covid, lockdowny coby další osudové rány. Prohlubují se rozdíly v pití piva baleného a sudového, v neprospěch čepovaného. Přesun pití piva z hospody do soukromí kosmopolitním elitám plně vyhovuje. Kriticky debatující a samostatně přemýšlející normální lidé, kteří se pravidelně setkávají, hovoří spolu z očí do očí a tímto spolu i žijí, nejsou v jejich zájmu. Namísto „*face to face*“ si máme vystačit s Facebookem.

Aktivističtí woke maniaci – pod vznešenými fanglemi, slogany a hesly o boji s počasím & záchraně planety – zuřivě, s náboženským zápalem, bojují proti všemu, co oni nemají rádi. Morální imperialismus jim nalhává, že jsou morálními majáky a kompasů se svatým předurčením spasit lidstvo i proti jeho vůli. Hodlají vymýtit hotovostní peníze, střelné zbraně, kouření tabáku a v neposlední řadě pivo, v čele s čepovaným. Protikuřáckou hysterií to jenom začíná. Brzy dojde na alkohol či maso. Co si ještě necháme vzít? Čím blíže bývá společnost k zániku, tím bizarnější nařízení vydává a prosazuje. I proti zdravému rozumu a zájmům drtivé většiny. Neboť: „**Chcípající kobyla nejvíce kope**“. Možná i proto bývá současná generace označována jako generace Z. Prostě poslední.

Ochranu českého piva, národní pivní a hospodské kultury, obdobně jako našeho českého jazyka je třeba uzákonit, včetně ústavy. Na místě je také boj za zřízení státního Fondu na podporu a zachování regionální pivní kultury. Příkladem budiž Belgie, které se podařilo pivní kulturu (spojenou s pivem lahvoým) zapsat na seznam UNESCO. Naše pivní kultura je zase neodmyslitelně spojená s pivem čepovaným. Záchrana národní gastronomie, včetně českého piva a hospod s naší kulturou musí být nedílnou součástí **národního obrození 2.0**. Liberálnímu zlu se nesmí pořád ustrašeně ustupovat. **Pravda a zdravý rozum zvítězí nad pokrokařskou lží a nenávisť ke všemu normálnímu!**

K receptům dodejme, že všechno nakonec bohapustě sežereme. Bez ohledu na šestý z hlavních hříchů – nestřídmost (latinsky gula), též proslulé coby obžerství. Proč? **„Jezte, pijte – po smrti žádné rozkoše nebude!“**. V nejužším významu obžerství označuje systematické přejídání, šířeji (v rámci křesťanství ve smyslu jednoho ze sedmi hlavních hříchů) nadměrnou konzumaci nejenom jídla, nýbrž i dalších požitků. Vztahuje se nejen k přílišnému požívání nápojů i potravin, ale i ke zbytečnému kupení věcí. Dříve se tento hřích odvíjel od oslav, kde hosté požívali příliš jídla a příliš nápojů, jen aby je mohli následně vyzvrátit a pokračovat v hostině. Démonem obžerství je Belzebub. Kníže démonů bývá jmenován coby pán much. Dobře známý je též jako vysoce postavený čert.

„Kde se z piva vaří, tam se dobře daří!“ Dobrou chuť! Dobrú chuť! Приятного аппетита! Smaczego! Jó étvágyat! Prijatno! 祝您就餐愉快 (zhù nín jiùcān yúkuài). Guten Appetit! Bon appétit! Buon appetito! Buen provecho! Enjoy your meal! Goeie aptyt! (afrikánský). استمتع بوجبتك (arabský). Bonan apetiton (esperanto). Njóttu máltíðarinnar (islandský). Qo'noSDaq blpagh (klingonský). Bene sapiat (latinsky). Tsiro tsara (malgašský). Ki'imaktal a wóol yéetel a janal (mayský). Dobry vkus (mezislovansky). तपाईंको भोजनको मज्जा लिनुहोस्. (nepálský). Καλή όρεξη (Kalí órexi – řecky). Ladha nzuri (svahilsky). Chúc bạn ăn ngon miệng (vietnamský). Ukunambitheka okuhle (zuluský).



Pivní (i nepivní) míchanice aneb superprasárny

„Ááá ... ááá ... ááá ... ááá! Ani pustý krok. Zoltar, Nána, Vlkop, Sex. Zlatej písek, zlatý kamení. Drtili na smaragdovej prach. Pasti, kůže, lejno, vítr, mrak. To všechno je mámení. **Protože! Jednou stejně v prachu lehnou. A červi se rozlezou. Bič boží, bič boží, bič boží je vyžene! Bič boží, bič boží, bič boží je vyžene!** Ááá ... ááá ... ááá ... ááá! Ani tichý krok. Zoltar, Nána, Vlkop, Sex. Veselý seš z tónů muziky. Bez mudrů no a hlavně bez kliky. Máníčky, v kufu červíky, máslo, zdraví, knedlíky. **Protože co s nima? Jednou stejně v prachu lehnou. A červi se rozlezou. Bič boží, bič boží, bič boží je vyžene! Bič boží, bič boží, bič boží je vyžene!** Ááá! Ani první krok. Zoltar, Nána, Vlkop, Sex. V baru si chcem mladí krátit já a ty. Do propasti spadnem nahatý. Špatně bejt, celá je pravda. Vy kušte, jste všichni na prachy. **Protože! Jednou stejně v prachu lehnem. A červi se rozlezou. Bič boží, bič boží, bič boží je vyžene! Bič boží, bič boží, bič boží je vyžene!** Ááá ... ááá ... ááá ... ááá! Starý pustý krok. Zoltar, Nána, Vlkop, Sex. Houmr jim chce přebrat knížata. Ve svý chybě uřkne poupata. Milou chce i první mlád'ata. Jo heboucí děvko střapatá. **Protože! Jednou stejně v prachu lehne. A červi nás roznesou. Bič boží, bič boží, bič boží nás vynese! Bič boží, bič boží, bič boží nás vynese!** Ááá ... ááá ... ááá ... ááá! Starý pustý krok. Zoltar, Nána, Vlkop, Sex. Až po ránu se potápějí. Země pucha strávit nechtějí. V svazovaní výcvik nemají. Konečně se Josef spokojí. **A to vono je protože! Jednou stejně v prachu lehne. A červi nás roznesou. Bič boží, bič boží, bič boží nás vynese! Bič boží, bič boží, bič boží nás vynese! Bič boží, bič boží, bič boží nás vynese! Bič boží, bič boží, bič boží nás vynese!**“

(Mimikry – Bič boží, porovnejme s přepisem z nekvalitních odposlechů VB & StB: „Sajme z mrtvých drog. Drofár, talisman, voko, ksicht. Zlatej písek, zlatý kamení. Krtiny a smaragdovej prach. Kosti, kůže, lejno, vítr, mrak. To všechno je mámení. **Protože jednou stejně v prachu lehnou. A červi se rozlezou. Bič boží je vyžene! Sajme z mrtvých drog. Drofár, talisman, voko, ksicht. Veselí se k tomu muziky. Při bubnu a harfě bez kliky. Mám je v břichu, v břichu červíky. Maso zvrací knedlíky. Protože co zbývá? Jednou stejně v prachu lehnou. A červi se rozlezou. Bič boží je vyžene!** Sajme z mrtvých drog. Drofár, talisman, voko, ksicht. Pardubice, mladý vlasy, já a ty. Do propasti padnem nahatý. Smrt je blejskáva jak plakáty. Zdeknjte se všichni na chaty. **Protože jednou stejně v prachu lehnou. A červi se rozlezou. Bič boží je vyžene!** Sajme z mrtvých drog. Drofár, talisman, voko, ksicht. Choulily se v teple knížata. Ve vším hníždě bud'me poupata. Vylom zuby, vrhni mlád'ata. Jako se pomstít jako strakatá. **Protože jednou stejně v prachu lehnou. A červi se rozlezou. Bič boží je vyžene!** Sajme z mrtvých drog. Drofár, talisman, voko, ksicht. A koráby se potápějí. Země puká, trávy se chvějí. Kdo co tady vykřik, nevědí. **Konec světa, jo to je opojení. Protože jednou stejně v prachu lehnou. A červi se rozlezou. Bič boží je vyžene!**“)

Ajrkoňak s pivem: Utřeme do pěny vejce s cukrem a po dobu šlehání přiléváme horké pivko. Šleháme až se pivo spojí s vejci dohladka. Naléváme horké do sklenic a zdobíme nastrouhaným muškátovým oříškem.

Aperitiv pivní: Do šejkru nalijeme šťávu z 1 citrónu, přidáme lžici práškového cukru, několik kostek ledu a zalijeme 0,5 l světlého pivka. Protřepeme a lijeme do skleniček.

Balzám kanaánský: Bestiální černohnědý mok umíchaný z černého piva, leštěnky na nábytek a denaturovaného lihu. Tímto se prý sjižděli ti, které „bolševik nutil pracovat“.

BeeSting: Do sklenice si připravíme několik kostek ledu, které zalijeme tmavým pivkem a pomerančovým džusem v poměru 1:1.

Beton: Do sklenice dáme led, nalijeme 5 cl becherovky a zalijeme 15 cl toniku. Plátek citrónu můžeme přidat přímo do sklenice nebo jím sklenici pouze ozdobit. Variantou je **Grep Beton**. Sklenici naplníme ledem, nalijeme Becherovku, přidáme tonik, dolijeme grepovým džusem. Promícháme a ozdobíme plátkem grepu. **Weisse Beton** si žádá vinnou sklenku long, 40 ml Becherovky Unfiltered, 50 ml toniku, 50 ml pšeničného piva. Součásti postupně nalijeme do sklenky naplněné ledem, lehce promícháme, ozdobíme plátkem citrónu.

Bezinkopivní limonáda paní správcové: Omyté zelené jablko a půlku citrónu nakrájíme na tenké plátky. Do džbánku vlijeme 5 lžic bezinkového sirupu, 1 l jablečného moštu a vymačkanou zbylou citronovou šťávu. Promícháme. Vsypeme jablka a citrony a opatrně zalijeme vychlazeným 0,5 l světlého pivka.

Blue Beer: Do sklenice vsypeme několik kostek ledu. Poté zalijeme 2 cl sirupu Monin Curacao Blue. Dolijeme 250 ml světlého pivka. Vymazlenější varianta nahradí sirup likérem Bols Blue Curacao.

BMW: Klasický německý pivní střík **Bier mit Wasser** (pivo s vodou).

Bostonský škrtič: Pivo se sektem. Variací je **Black Velvet** – silné pivo (schwarzbier) se šampaňským, v tupláku či půllitru. Autorem je Otto Eduard Leopold von Bismarck-Schönhausen, vévoda Lauenburgu, který dokázal zvládnout i galon (3,78 l). Anglická verze historii odvíjí od barmana londýnského Brooks klubu, který měl nápoj namíchat v roce 1861, při truchlení nad smrtí prince Alberta. Nápoj měl symbolizovat černé či fialové pásy truchlících. Dnes se Black Velvet mixuje smícháním 0,6 l těžkého černého piva Guinness a 1 láhve šampaňského, a to ve vysokých sklenkách v poměru 1:1. Podává se ihned, dokud má nápoj bublinky. Existují různé verze této míchanice. Např. do vychlazené sklenice na šumivé víno (flétna) nalijeme 5 cl silného tmavého piva (např. Guinness) a poté velmi pomalu po stěně sklenice přiléváme 5 cl šampaňského (nikoli sektu, prosecca, cavy atp.). V ideálním případě by vrstvy měly při podávání nápoje zůstat oddělené. Chudé Lúze je určen **Poor Man's Black Velvet** – bez šampusu, s ciderem.

Bowle chlebové: Rozinky namočíme alespoň na 2 hodiny do převařené vody. 2 krajíce tvrdého chleba bez kůrky opečeme v troubě, semeleme, necháme vychladnout. Do mísy dáme rozemletý chléb, na plátky nakrájený oloupaný citrón, rozinky, práškový cukr a zalijeme světlým pivkem. Promícháme a servírujeme s ledem.

Caipbeerinha: Do šejkru nadávkujeme 2 měsíčky citrónu, 2 měsíčky limety, 15 ml agave sirupu. Podrtíme. Přidáme 6 listů máty a 60 ml Cachacy, protřepeme s ledem. Přelijete do sklenky a doplníme 30 ml piva IPA.

Cesta do lesa, cesta z lesa: Folklorní záležitost. První fází je cesta do lesa, kdy má konzument po doušcích upíjet malé pivo. Počítají se loky, aby nemohlo být pivko exnuto.

Princip hry spočívá v tom, že při každém upití musí být sklenice dolita až do původního okraje zelenou. Postupně se již tedy neupíjí samotné pivo, nýbrž míchaný nápoj se stále větším obsahem pepřmintky. Celkové množství drinku je ale díky průběžnému dolévání neustále stejné. Výsledkem této cesty je celá sklenice plná zelené. V tu chvíli hráč úspěšně došel do lesa. Na zpáteční výpravu se vydají již jen skuteční odvážlivci. Systém je stejný: Postupně upíjíme zelenou a sklenici doléváme pivem. Vyjít z lesa znamená mít před sebou čisté malé pivko jako na začátku. Měnící se poměr alkoholu znesnadňuje cestu do lesa a naopak ulehčuje cestu z lesa. Přesto však z lesa ještě nikdo prý nevyšel ...

Cikán v trávě (neboli **hovno v trávě**): Zelená plus fernet (= dech mrtvé milenky).

Crossover: „Cool“ (čti „vůl“) trend míchání různých piv. Např. kombinace ovocný lambic (Lindemans Pecheresse) + IPA (Primátor IPA), dále ovocný lambic + abbey ale (Westmale Dubbel) anebo čokoláda (Opat čokoládový) + ovocný lambic. Aneb „... **tí pivaři už fakt nevědí, co by ...**“ (Aleš Dočkal).

Cukr rychleJ Jezevcův: Malý Sádek grep pšeničný + panák vodky Russkij Standart. Netřepat, nemíchat. Na ex. Místo pivka lze použít 0,3 l bezinkové či malinové limonády.

Czech Mule: Koktejl patří do sklenky old fashioned. 50 ml Becherovky Unfiltered, 100 ml zázvorového piva, 15 ml citrónové šťávy postupně nalijeme do sklenky naplněné ledem, lehce promícháme. Ozdobíme mátou a osminkou limety. Variantou je **Moscow Mule:** Do sklenice dáme 4,5 cl vodky, zalijeme 12 cl zázvorového piva, dolijeme 0,5 dl limetkové šťávy, přidáme kostky ledu a ozdobíme plátkem limetky.

Černoch v jeteli: Turecká káva se zelenou.

Čert (též **šavle meče** nebo **táta s mámou**): Tuzemský rum s griotkou.

Červenáček: Griotka s ginem.

Dark 'n Stormy: Naplníme vysokou sklenku ledem a nalijeme do ní 0,2 l zázvorového piva (např. Belvoir). Přidáme 3 cl rumu (např. Mount Gay XO) a užijeme si dramatický vizuální efekt. Ozdobíme limetkou.

Diesel (též **medvěd** či **kožich** medvěda): Pivo s kofolou. Po přilití rumu-tuzemáku vzniká **medvěd se zubama**.

Drátěnka: Rum s octem v poměru 1:1. V drsnější verzi je ocet smíchán s vodkou, pepřem a nalámaným párátkem.

Fizz pivní: Ve sklenici nejlépe na stopce (3 dl) lehce promícháte 5 cl ginu, 3 cl citrónového džusu a 2 cl cukrového sirupu a dolijeme weissbierem. Předtím můžete okraj sklenice navlhčit vodou anebo citrónovou šťávou, na kávový talířek nasypeme cukr krupici, okraj sklenice v něm otřeme a cukr se krásně nalepí.

Flusanec (taktéž **vejce se špenátem** neboli **žabí hlen**): Vaječňák se zelenou. Nejprve je třeba nalít vaječný likér a do něj postupně podél obvodu nebo na jedno místo do středu dolévat zelený pepermintový likér.

Ginova lampa: V šejkru smícháme 2 cl Blue Curacao, 3 cl Gin Beefeater, 1 cl citronónové šťávy, 3 cl brusinkového džusu. Nalijeme do sklenice s ledem a dolijeme pivkem. Fancy drink dozdobíme pomerančem a koktejlovou třešinkou.

Grog pivní: Cca 4 dl světlého piva vlijeme do kastrolu, přidáme 5 hřebíčků, kousek skořice a nakrájenou omytou pomerančovou kůru. Ponecháme asi 3 minuty přejít varem, scedíme, přisladíme trochou cukru a smícháme s 1 dl studeného pivka.

Grog skotský: Do kastrolu nalijeme 1 l světlého piva, 0,2 l rumu, přidáme sáček vanilkového cukru a podle chuti dosladíme. Přivedeme do varu a odstavíme z ohně. Horké naléváme do skleniček a přidáme kolečko citrónu.

Herb Beer Mojito: Na 1 dávku potřebujeme 4 cl bílého rumu (např. Bacardi), ½ limety, 1 lžičku třtinového cukru, 10 lístků máty peprné, snítka máty peprné na ozdobu, drcený led, cca 10 cl piva Litovel Classic na dolítí.

Hoptaily: Koktejly whiskey a piva např. Ale či zázvorového. Přidáme šťávu z limetky a led. Anebo cca 1 díl whiskey Jameson na 3 díly zázvorového piva, dozdobíme limetkou.

Horníkův zával: Do půllitru nalité čtyři panáky libovolného destilátu nad 40 % alkoholu. Likéry jsou vyloučeny. Čtyřsměs se zalije malým pivkem.

Houba: Kola s červeným vínem. Pro zvýšení účinku přidáme panáka tuzemského rumu. Pak jde **bambus s motorem** anebo u dvojnásobné dávky přiměsí o **hypermičudu**.

Hřebíčkové oko: Do kastrolu nalijeme černé pivo. Hřebíčky osmažíme na sucho na pánvi. Tyto nasypeme do pivka, které vaříme do pěny. Poté pivo odstavíme, přecedíme a ještě horké podáváme. Černou pěnu při nalévání poprášíme práškovým cukrem.

Chmelový D dur: V šejkru smícháme 5 cl Ballantines, 2 cl Mandle Monin, 1 cl Kahlua, 1 cl Lime Fresh. Nalijeme do sklenice s ledem a dolijeme pivem. Na ozdobu long drinku použijeme pomeranč, koktejlovou třešeň a mochini peruánskou.

Chrchel indiánské babičky (případně **slizký červ**): Obdoba koktejlu Magické oko. Panák zelené je nahrazen panákem vaječného likéru a světlé pivo pivkem černým. Při pití se vlivem rozdílné viskozity obou kapalin vaječný likér táhne v pivu jako červ.

Jahodový koktejl s pivem: Do šejkru dáme 100 ml světlého piva, 50 ml vodky, 50 ml vodky jahodové. Rozmícháme, vlijeme do poháru. Zdobíme jahodou. Na párty je **koktejl malinový**. Smícháme 1 hrnek zmražených malin, 1 láhev malinové limonády, ½ hrnku vodky a 4 láhve vychlazeného piva. Zdobíme citrónem a pomerančem.

Kapitánův sud: 30 ml spiced rumu, 30 ml guava sirupu, 30 ml šťávy z červeného grapefruitu protřepeme na ledu. Dolijeme 120 ml světlého piva, zdobíme limetkou.

Keltský posset: V rendlíku ohříváme 5 ½ dl plnotučného mléka, 2 lžíce ovesné mouky, špetku soli až k bodu varu. Odstavíme a ponecháme 10 minut odstát. Přecedíme, přidáme 3 dl piva Guinness, 1 lžící medu, ½ lžíce skořice a ½ lžíce muškátového oříšku. Směs promícháme a znovu zahřejeme. Ovšem již nevaříme!

Klapzubova jedenáctka: Do půllitru se postupně nalévá příslušný počet různých lihovin, přičemž jedenáctý panák se má vejít přes pod rysku.

Kofila: Rozmícháme lžičku mleté kávy v panáku rumu. Pije se tak, že si nejprve do pusy vysypeme sáček krystalového cukru a poté zalijeme obsahem sklenky.

Kolomaz (též **rumkola** či **rumko**): Rum s kolou.

Koktejl pивní malinovo-ostružinový: Na jednu dávku přichystáme 200 ml světlého piva, 25 ml malinové koncentrované šťávy nebo sirupu, 20 ml vodky, hrst čerstvých nebo mražených ostružin, plátek citronu na ozdobu, led, 200 ml světlého piva. Do vyšší sklenice dáme trochu ledu, zalijeme vodkou, malinovou šťávou a pivem, přisypeme ostružiny a ozdobíme plátkem citronu.

Kominíček: Vaječný likér (ajrkoňak) poprášený lžičkou mleté kávy.

Krámy yettiho mámy: Drsný nápoj vzniklý smícháním griotky s alpou francovkou.

Krokodýl v Nilu: Fajnová míchačka vzniká ponořením nakládané okurky do vaječného likéru. Znalci oceňují vizuální podobnost zelené nakládačky (krokodýla) uličnický vykukující z hustě zabahněné žlutavé tekutiny (Nilu).

Magické oko Romana Skamene alias Bínyho (též **rybí oko**, **tygří oko** či **bludička**): Panák zelené v pivku. Spustíme opatrně panáka ve skle na dno plného půllitru. Obsah zelené má zůstat co nejméně porušen. Pivo vypijeme na ex. Poté vyjmeme panáka a též vyžahneme na ex. Nutno zakončit průpovídkou: „*Magický voko*“. V němčině se mix jmenuje **Bier mit Schnaps**, a spouštět se do piva nemusí pouze zelená. Drsnější variantou je **Sauronovo oko**, kdy je panák zelené nahrazen panákem absintu.

Malinový koktejl: Šťávu z vymačkaných malin a citrónu nalijeme do šejkru, přidáme práškový cukr, světlé pivo a několik kostek ledu. Protřepeme.

Margarita pивní: Na 1 dávku potřebujeme 45 ml tequily, 30 ml likéru Cointreau (nebo jiného hořkého pomerančovo-bylinného likéru), 30 ml čerstvé limetové šťávy, led, sůl na ozdobu sklenice, plátek limetky, 120 ml světlého piva (ležáku nebo stylu IPA).

Mátový koktejl: Do 0,5 l světlého piva nasypeme lžičku práškového cukru, přidáme listy máty peprné a několik kostek ledu. Nádobu uzavřeme a pro vyluhování máty uložíme do chladna minimálně na 1 hodinu. Vychlazené přes cedníček lijeme do sklenek.

Michelada: Drink do vyšší sklenice, jejíž okraj je potřen citrónovou šťávou a poté obalen solí, která vytváří objímku. Pro přípravu potřebujeme kromě pivka limetkovou šťávu, sůl a chilli. Přidat můžeme také rajčatový džus, maggi, worcestrovou omáčku,

anebo tequila. Do připravené sklenice se solí vložíme kostky ledu a dále zbylé ingredience. Využít lze mexické pivo Corona, které vlijeme do sklenice jako poslední.

Mongozo Coconut: Melounový likér, limetku a pivo Mongozo Coconut. **Mongozo Mango** je připraveno z Cachaci, limetky, třtinového cukru a piva Mongozo Mango.

Multikoktejl 12 opic: Lije se do zavařovačky od okurek. Kultovní nápoj z tuctu chlastů.

Multimíchačka Paleta: Využívá barevnost likérů, kdy důležitou roli má hrát výtvarný rozměr. Rum, zelená, vaječňák, griotka.

Oběšencova krev (také **katova krev**): Smícháme 80 ml ginu, 80 ml whiskey, 80 ml rumu, 80 ml brandy, 80 ml portského, 100 ml šumivého vína. Dolijeme pivem Guinness.

Opičí mozeček (též **mozek** či **mozek v krvi**): Do griotky lijeme vaječňák. Vzniká litím tenkého proudu vaječňáku do panáku, který je z poloviny naplněn višňovým likérem. Důležitý je krouživý pohyb během lití, aby vznikl skutečně naturalisticky ztvárněný mozek se všemi zákruty. Pokud místo višňového likéru použijeme pepermintový, jde o **mozek vojenský**, též **zelený mozek** anebo **četař**. Opět nutno lít vaječňák do zelené.

Pampeliška: Poetický nápoj vzniklý namícháním vaječňáku a pomerančového džusu (půl na půl). Lze přidat barevně neutrální vodku či rum.

Panaché: Do sklenice si připravíme několik kostek ledu, které zalijeme světlým pivem a pomerančovým džusem v poměru 1:1.

Pivo svařené (aneb **piwo grzane**): *2 lžíce medu, 2 lžíce cukru, svitek skořice, špetka mletého hřebíčku, mletý badyán nebo zázvor, kolečko pomeranče či citrónu, 0,5 l světlého piva.* Do silnostěnné sklenice s uchem (skvělý je hospodský půllitr), nalijeme pivko. Na svaření jsou vhodná zejména sladší, plnější, méně chmelená piva. Ochutíme medem, hřebíčkem, skořicí a badyánem či zázvorem. Povaříme nebo vložíme do mikrovlnné trouby zapnuté na maximum na 3-4 minuty. Pivo by přitom nemělo vařit, ale být tak horké, že se můžeme spálit. Sklenici opatrně vyjmeme, pivo zamícháme a přiložíme plátek pomeranče či citrónu na ozdobu. Ihned ještě horké podáváme. Připravené pivo můžeme podávat přímo ve skle, co jsme ho připravovali, anebo z půllitru přelít do dvou menších skleniček. Zahřát se můžeme i **pivním svařákem**. Nejlepší má být z pivka pšeničného, chuťově blízkého bílému vínu. Čím méně hořké pivo, tím lepší. Základem pivního svařáku je kvalitní pivo a náležitě namíchané koření (skořice, pomerančová kůra, hřebíček, kardamom). Fajnoví šmekři přidají ještě chilli a sladí medem.

Pivo zelené: Hrst špenátu nebo jiné zelené byliny vložíme do mixéru a rozmixujte dohladka. Do sklenice nalijeme světlé pivko a přidáme byliny. Vše promícháme. Přihodíme lžičku medu a mícháme, dokud se med nerozpustí. Pivo nalijeme na led.

Pivo z šalvěje luční: *sladový extrakt 4 libry (1 britská libra = cca 0,454 kg), hnědý cukr 2 libry, čerstvá šalvěj luční 4 unce (1 unce = cca 0,028 kg), voda 4 galony (1 imperiální britský galon = cca 4,546 l), kvasinky.* Přivedeme vodu do varu a přidáme 2 unce šalvěje.

Necháme 1 hodinu mírně vřít. Zchladíme na 71°C, nalijeme do kvasné nádoby sladový extrakt a cukr a mícháme. Necháme vychladnout na 21°C a přidáme kvasinky. Nakonec do kvasné nádoby dáme zbývající 2 unce šalvěje. Ponecháme kvasit až do vykvašení (obvykle 6-7 dnů). V této době se na hladině tekutiny objevují pouze izolované ostrůvky pěny. Do každé láhve nasypeme ½ lžičky cukru a stočíme do nich pivo. Zazátkujeme. Můžeme pít po 10 dnech až 2 týdnech. Z historie dodejme, že rozšířené byly triky, kterak pivko ochutit (popelcem z hruškového mejlí do břechky a přidat něco bobku a květu muškátového) či jak na to, když se pivku nechtělo kysat. Recept z roku 1647 sládkům doporučuje: „*Vezmi tolitu s modrým květem, koriandru, anýžu, kafru, psího trusu, kvasnic přespolních a směs to spolu, nech, až se ti to zvedne, potom dolívej a bude kysati hned*“. Zkysání pivka se bránilo vkládáním ořechových listů. Kyselost se vytahovala zavěšením rozlomených pecnů teplého chleba nad nádobu s pivem. Bílá hořčice v sudu řešila problém, co s pivem, které sedlo jako huspenina. Sytou zlatou barvu zajišťovaly modlitby v kombinaci s listy levandule, šalvěje, rounu a žloutku vejce vařeného natvrdo.

Plameňák (také **růžovka**): Griotka s vodkou, promísené. Pokud vodka shora přikrývá griotku, jedná se o **utopeného komunistu**, případně o **polskou vlajku**. Půl na půl griotka s vodkou. Do skla nejdříve nalijeme griotku a poté opatrně, a po skle, vodku. Oba chlasty se nesmísí a při mírné troše šikovnosti vytváří interesantní barevný efekt.

Plzeňské kouzlo: Do sklenice vložíme led, 4 cl vodky, 1 cl jahodového sirupu, 1 dcl pomerančového džusu – prošejkujeme, poté slijeme bez ledu do sklenice s ledem a dolijeme pivem Pilsner Urquell (pivo nutno lít pomalu přes led, aby se oddělilo a koktejl měl dvě barvy). Ve finále zdobíme měsíčkem pomeranče a koktejlovou třešní.

Plzeňský Prazmrd (též **Dělnický lomcovák**): Pivo smíchané s jarem v poměru 1 : 1.

Radler (**Radlermass** neboli **cyklistický máz**): Na 1 dávku je třeba 150 ml citronové, pomerančové nebo grepové limonády a 150 ml světlého ležáku. V Anglii jde o limonády s pivem pro cyklisty zvanou **shandy**. Mnohdy je pro mixování s pivem využíván Sprite. Domácí Radler lze připravit z 500 ml perlivé vody, citrónové šťávy, citrónu na ozdobu, třtinového cukru a 500 ml světlého ležáku. Do džbánu nalijeme trochu perlivé vody, vymačkáme ½ citrónu a dosladíme třtinovým cukrem. Promíchejte, aby se krystalky cukru ve vodě dobře rozpustily. Po rozmíchání doplníme zbytkem vody a světlým ležákem. Opatrně zamícháme, abychom neponičili říz. Přihodíme kolečko citrónu.

Rajčatový koktejl: Do šejkru nalijeme 0,2 l sirupu z rajských jablíček, 0,3 l světlého piva, přidáme lžící práškového cukru a několik kostek ledu. Protřepeme.

Rudé kladivo (i **Leninova pomsta**): Do vína přidáme rum a fernet.

Semafor: Trojkombinace zelené, vaječňáku a griotky, V první variantě jsou likéry ve sklenici společně. Nutno dbát na pečlivost, aby se jednotlivá světla semaforu neslila do jednoho. Ve variantě druhé se ingredience nemíchají. Složky jsou ve vlastní šampri, které je nutné v rychlém sledu vypít. Ke smíchání tak dochází až v těle konzumenta.

Sládek Éda: V šejkru smícháme 4 cl Bacardi Black Brown and Forman, 2 cl bezinkového sirupu Monin, 3 cl Passoa Cointreau, 5 cl Vappy – jablko coca-cola. Nalijeme do sklenice s ledem a dolijeme pivkem. Fancy drink dozdobíme sušený jablkem.

Spritz Peroni: Koktejlku naplníme do $\frac{3}{4}$ ledem. Přidáme 1 cl sirupu Grenadina, 10 cl Prosecca a 10 cl piva Peroni. Dolijeme 3 cl Aperolu, dozdobíme ovocem maracuja.

Summer Hoedown: Led, červený meloun, cukr rozmixujeme na sorbet (či podrtíme jen v šejkru). Přelijeme do sklenice a dolijeme 120 ml světlého piva a 40 ml maraschina.

Tagada: Do sklenice vsypeme několik kostek ledu. Opatrně nalijeme 5 cl jahodového sirupu Monin Strawberry, který dolijeme 300 ml světlého pivka.

Tango: Do sklenice vsypeme led, na dno nalijeme 2 cl grenadinového sirupu Monin Grenadie, který zalijeme 250 ml světlého pivka.

Topinky vězeňské: Na induloně dělané či jí namazané aneb kulatý obdélníky ... Labužníci zapíjeli nápojem bezdomovců – okenou (otevívá okna vesmíru dokořán). Fajnšmekroviny nabízela výčepní & barmanka Simona Bůčková v hospodě U Jezevce, kam chodíval žíznlivý rocker Ozzák, který nedokázal žít bez piva. „*Změna je pivo*“ (Ozzák).

Trikolora: Zelená + vodka + griotka.

Vítr z hor: Márovou chuť zelené umocní alpa francovka. Kombinace peprmintky a alpy, v poměru 2 : 1, dokáže protáhnout jako nic jiného. Alpinisté zakápnou lesanou.

Vlčí dech (také šakalí dech): Tureckou kávu zalijeme horkým rumem.

Vodníkovo sperma (též vodníkovo semeno): Panák zelené dolitý mlíčkem do kávy.

Vzteklej pes: Griotka (nalitá na dno sklenky, méně otrlí zbaběle volí oblíbený sirup), dolitá vodkou a zastříknutá tabascem (nebo silnějšími pálivostmi), které obě tekutiny oddělí. Promísíme v hubě a slastně spolkneme. Vlídne sladká griotka stahuje pálivost.

Weisse Beton: 40 ml Becherovky Unfiltered, 50 ml toniku, 50 ml pšeničného pivka postupně nalijeme do sklenky naplněné ledem, promícháme, zdobíme plátkem citrónu.

Whiskey Ginger: Do sklenice nalijeme 6 cl bourbonu (např. Bulleit), vložíme několik kostek ledu, zakápneme 1 cl limetkové šťávy a zamícháme. Následně dolijeme cca 10 cl zázvorového Ale. Na závěr ozdobíme měsíčkem nebo plátkem limetky.

Zázvorové pivo: Ginger beer rádi připravují Britové. Udělají 10-20 % roztok třtinového cukru, do něho vhodí několik kousků jamajského zázvoru a několik zrněk rohovité zákvasky „*ginger beer plant*“. Někdy přidají trošku vinné kyseliny a nějaké pěnotvorné přísady. Jakmile kvašení ochabne, stáhne se tekutina do lahví a musí se do 2 vypít. Jeden z návodů na zázvorové pivo vyžaduje: *5 l horké vody, 2 citróny, 500 g jemného cukru krystal, 30 g čerstvého zázvoru, sušené pивní kvasnice*. Čerstvý zázvor oloupeme, nožem na plocho jej na prkénku rozdrťme a vložíme do mísy. Zázvor zasypeme cukrem a zalijeme 5 litry vroucí vody. Nakonec přilijeme šťávu z citrónů.

Sušené pivní kvasnice v hrníčku zalijeme vlažnou vodou. Necháme 3-4 minuty oživit a vlijeme do zázvorové směsi. Základ na zázvorové pivo promícháme a necháme 24 hodin stát. Zázvorové pivo přecedíme do čistých lahví přes plátno a uzavřeme je korkovou zátkou. Nad hladinou musí zůstat nejméně 3 centimetry volného prostoru na tvořící se oxid uhličitý. Staroanglické zázvorové pivo podáváme dobře vychlazené ve vysokých sklenicích. Pokud nechcete zázvorové pivo připravovat sami, sáhneme po Fentimans Ginger Beer nebo Caribia Ginger Beer, což je vlastně zázvorová limonáda. Další návod na **nealkorádler se zázvorovým ocáskem** potřebuje: *50 g čerstvého zázvoru, 200 g cukru, 750 ml převařené vychlazené vody*. Litrovou sklenici dobře vymyjeme. Smícháme v ní s cukrem a převařenou vodou zázvor – opláchnutý, ovšem neoloupaný. Mícháme do rozpuštění cukru. Shora sklenici zakryjeme plátýnkem, zajistíme provázkem a teplém místě ponecháme kvasit. Každý den směs promícháme lžící, kterou předtím opravdu dobře umyjeme proudem tekoucí horké vody. Chce to trpělivost, bublinky se mají objevovat až cca po 3 dnech. Proces kvašení trvá 6-10 dnů a nápoj se zakalí. Až ginger beer přestane bublat, je hotovo. Směs přecedíme do nové sklenice a dáme vychladit. Komu nevyhovuje původní chuť zázvorového piva (např. pod názvem Jamaican Style Ginger Beer) je doporučeno **smíchání se světlým pivem** v libovolném poměru.

Zoom modrý: Malý panák ginu, malý střík curraça a citrónového džusu a stejně malý střík Tripple Secu (likéru z pomerančové kůry). A sklenici o objemu 3 dl pak dolijeme weissbierem. Lehounce promícháme a přihodíme pár kostek ledu.

Žabinec pivní: Na dno prázdného půllitru nalijeme malého panáka griotky. Opatrně dolijeme černým pivem tak, aby vznikla co nejmohutnější pěna. Do bílé čepice pečlivě vmícháme panák zelené. Pěna ještě vzkypí a chytne fantasticky nazelenalý nádech.

Proč je pivo lepší než žena

Pivo se nikdy neopozdí. **Pivo se pořád usmívá.** Pivo blbě nekecá. Pivo neskáče do řeči. **Pivu se dá porozumět.** Pivo tě moc nestojí. Pivo nekňučí. Pivo nežárí na jiné pivo. Když zmizí, načneš si další. **Pivo nikdy nevyžaduje nesmyslnou rovnoprávnost.** Můžeš si vzít bez výčitek i více piv. Pivo si můžeš vybrat. **Pivu fotbal nevadí.** O pivo se můžeš podělit s přáteli. Když je pivo bez chuti, tak ho můžeš vylít. **Studené pivo je dobré.** Pivo vypadá ráno stejně. Pivo nemá matku. Pár piv si můžeš schovat do sklepa na horší časy. Pivo ví, co je to sedmý schod. **Pivo se nelituje.** Pivo má pořád co na sebe. Pivo neohrnuje pysky. **Pivo se vejde do půllitru.** S pivem nemusíš chodit na večeri. Pivo netloustne. Pivo se nerozčiluje, když si domů doneseš druhé pivo. Pivo nemusíš přemlouvát. Od piva nic nechytíš. Když jsi s pivem, myšlenka na jiné pivo tě nemůže vyvést z klidu. Pivo nedělá žádné skvrny od šminek. Pivo nemá nikdy migrénu. S pivem je sranda celý měsíc. Pivo si můžeš vzít bez ostychu i na veřejnosti. Pivo se nestará o to, kdy přijdeš. Pivo nemusíš, když je po všem, odvést domů. Pivo čeká trpělivě v autě, když hraješ tenis. Pivo nenadělá kravál kvůli zvednutému záchodovému prkýnku. Pivo nemlaská, když chrápeš. Pivo dostaneš v každém baru. **Následky příliš mnoha piv rychle pomínou.** Pivo jde kdykoliv bez protestů do postele. Můžeš si být vždy jistý, že jsi první, kdo pivo otevře. Pivo chutná i neumyté docela dobře. Pivo je vždy vlhké. Když měníš pivo za druhé, neplatíš žádné alimenty. **Pivo nemá právníka.** Pivo ti nikdy nesebere kreditní kartu. Pivo prospívá zdraví a kráse. Nejvíce nejhorší druhy piva jsou vhodné v medicíně (urinoterapie). Pivo ničím nenahradíš. **Na pivo se vždycky místo najde!**

Další pivní i nepivní moudrosti & songy

„Aby nás Pánbůh při zdravém rozumu zachovati ráčil“

(Wácslaw Wladiwoj rytíř Tomek & Josef Švejk)

„Akademický malíř je pod obraz, anesteziolog je v bezvědomí, boxer je ztřískanej, dermatolog je koženej, dopravák má špičku, dřevorubec je zrubanej, elektrikář je nadrátovanej, entomolog je na mol, funebrák je tuhej, hudebník je na moll, chmelař je jako žok, kanonýr je jako dělo, karbaník je zkárovanej, klempíř je na šrot, kněz je jako slovo boží, kominík je zčazenej, kovář je zbušenej, kuchař je na kaši, květinářka je nakropená, kynolog je jako doga, lakýrník je zlakovanej, letec je jako bomba, loutkoherec je zpumpříkovanej, malíř pokojů je zmalovanej, metař je nametenej, meteorolog je na mraky, myslivec je piclej, ocelář je zkalenej, ortopéd je zlámanej, pedagog je vyškolenej, písmomalíř je zlinkovanej, pištec je zhvídanej, pneuservisman je gumovej, poslanec je odhlasovanej, pumpař je total, pyrotechnik je jako puma, řezník je jako prase, řidič je zřízenej, sedlák jí má jak vidle, sklenář má okno, sládek je nachmelenej, soudce je jak zákon káže, tramvaják je vykolejenej, truhlář je jako prkno, uklízečka je na prach, veterinář je jako zvíře, výhybkář je namazanej, zahradník je zlitej, zaměstnanec autobazaru je jetej, zoolog má opici, zootechnik je jako dobytek, zpěvák je zhulákanej, zákazník má nakoupíno“ (Když se ožere profesionál aneb chvála češtiny – lidový text). Čeština je vskutku nádherná, dokáže tohle vyjádřit třeba angličtina? A to ještě lze jen namátkou dodat např., že „hrabě Zeppelin je jako zepelín, kuřák je zhulenej, kynolog je jako doga, uličník jí má jako z praku (pro německé turisty foneticky Wí aus Prág), kolchozník je jako motyka anebo farmář jí má jako z vidlí ...“. Kdovíjaká moudrost to sice není, nicméně ukazuje, jak je náš český jazyk košatě bohatý a krásný. Tudíž opít se podle profese (a abecedy) na 59 způsobů. Přesněji na 57, neboť označení „*má jí jako vidle*“ se nám tam vloudilo dvakrát a „*uličník*“ není profese (hrabě ale profese je, když může být kníže ...). Leč opomněli jsme „*kropič je zlitej*“, „*krmič je na šrot*“ a „*klempíř je na plech*“. Takže **kouzla češtiny aneb ožrat se podle profese hned na 60 způsobů.**

„Alkohol je náš úhlavní nepřítel. Nemáme však milovat své nepřátele jako své bližní?“

(lidový teolog)

„... a najednou přede mnou stres! Tak se otočím – a za mnou frustrace! Tak jsem prchnul do hospody“ (Vladimír Renčín)

„Ať dokáží ti, co nepijí, co dokázali jsme my!“ (Mikoláš Aleš)

„Auta všude, zmatek bude, obchodáky, lidí mraky, řvoucí hlasy, piva basy, zvonky znějí, sníh ve spreji, bílá křídla, spousta jídla, furt se cpeme, přibereme, kapr, k zlosti, hostí kosti, hledám svíčku, manžel v tričku, víno teče, v břiše křeče, jako prase cpem se zase, z předsíně je slyšet tchyně, v televizi naší, cizí samé zvrátky, divné svátky, stromek svítí ... Osten v řiti!“ (Tess Gurneyová v překladu Miroslava Macka odromatizovaně líčí duchovní Svátky Vánoc)

„Běž s tou chemií do hajzlu“ (MUDr. Skružný ve filmu *Vesničko má středisková*)

„Blb je nezničitelný – zepředu i zezadu se čte stejně“

(Jan Křtitel František Serafínský Werich)

„Blbuše N. je přírodní úkaz“ (hlas nepodvolených antilibtardů)

aneb **„Kdyby hloupost nadnášela, tak se tady budete vznášet jako holubička“**

(Josef Štrosmajer v seriálu *Nemocnice na kraji města*)

„Blízkosti smrti. V zemné hospodě pootevřené dveře do tmy. Ze dvora křik šílených opilců. V děrách pištící myši. Brzy se otevrou dveře dokořán. Kdo vstoupí, nebude to nikdo. Bez tváře, hltavý děs. Úmrtní lože pod stolem v louži mezi černými stehny děvky“
(Zbyněk Hejda – *Blízkosti smrti*)

„Boží mlýnu melou pomalu ..., ale je to seriózní firma ...“ (pravda nejen náboženská)

„Brambůrky prasátku, prasátko mně“ (Miloš Zeman)

„Bůh stvořil kvasnice, jako stvořil těsto“ (Ralph Waldo Emerson)

„Byl krásný slunečný den ale mistr si dal oběd a pivo a ve spánku přemýšlel jaké krásné dílo vytvoří“ (David Kokoška alias Kapsella Artist)

„Co vypiješ, sníš, přečteš a přefikneš – to ti nikdo nevezme“
(Ondřej Soukup & Gabriela Oswaldová)

„Čechrovat bahno, kalit škopky neboli pít pivo“ (brněnský hantec)

„České pivo splynulo již odedávna svou hodnotou nejen doma, ale i za hranicemi vlasti, ovšem brala součinně hodnota surovin neposledního podílu na výjimečném tom postavení“. Tato slova napsal v roce 1866 známý odborník českého pivovarství, učitel na pivovarské škole a ředitel Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze František Chodounský“ (Gabriela Basařová et al. – *Pivovarství: Teorie a praxe výroby piva*)

Deset důvodů proč pít pivo: „1. Chrání před infarktem, 2. Snižuje riziko mrtvice, 3. Posiluje paměť, 4. Zklidní krevní tlak, 5. Blahodárně působí na pleť, 6. Brání před ledvinovými kameny, 7. Zlepšuje kvalitu vlasů, 8. Vítězí nad nevěrou, 9. Léčí nemocné hlasivky, 10. Bojuje s volnými radikály“ (výsledky výzkumů aneb Češi a pivo patří k sobě)

„Děkujeme, že nám neberete želvičky z pisoárů. U výčepu vyřizujeme adopce za cenu půllitru Prazdroje“ (marný apel nad mušlemi pánského WC U Sadu, želvičky i jiná zvířátka neustále mizí – ti slušnější pochcané zvířátka přinesou na bar a zaplatí)

„Čím více máš kamarádů, tím větší objednej sud“ (staré i nové kbelské přísloví)

„Člověk míní a hospoda mění!“ (Jaroslav Hašek)

„Dej si dvě, tři „Labutě“ než zalezeš na kutě, ba i více na mou tě, neboj, ráno zvednou tě“ (rada Pivovarského dvora Zvíkov)

„Dnes z Petky, zítra z igelitové tašky“ (varování ohledně balení piva)

„Dobré jídlo, dobré pití, základ všeho živobytí!“ (moudrý vzkaz pokrokářským kazišukům)

„Do hospody s umytýma nohama!“ (Jára Cimrman)

„Do hospody ženy nepatří ... hovor vážne, chlapi se předvádějí, ale hlavně – vážne kšeft“
(František Skořepa – U Zlatého tygra)

„Doporučuji chléb, maso, zeleninu a pivo“ (Sofokles)

„Dvě věci na světě jsou nekonečné: vesmír a lidská hloupost. I když s tím vesmírem si nejsem tak úplně jist ...“ (Albert Einstein)

„Dvůr je mladý jako jinoch, jenom pouhých patnáct let, ale naše speciály, kdož zavítáš, okus hned. Umíme tu z masa, mouky, vše čerstvé jak zdejší louky, naše kuchyň dnes je pojem, a k tomu tě ubytujem. Až vyzkoušíš zdejší kůry s pivem staré receptury, vše se znakem labutí, tvoje srdce pohltí ... Poutníče jež kolem kráčíš, spláchni bol a hoře, pojez, popij a rozvesel se v „Pivovarském Dvoře““ (slogany Pivovarského dvora Zvíkov)

„Filled with mingled cream and amber, I will drain that glass again. Such hilarious visions clamber. Through the chamber of my brain. Quaintest thoughts, queerest fancies Come to life and fade away. What care I how time advances; I am drinking ale today“
(Edgar Allan Poe – *Lines on Ale*, po našem Pivní linky: „Naplněný smíchanou smetanou a jantarem tu sklenici znovu vypustím. Takové veselé vize se šplhají. Skrz komoru mého mozku. Nejpodivnější myšlenky, nejpodivnější představy Ožijí a zmizí. Co mě zajímá, jak čas postupuje; Dnes piji pivo“)

„Galerie poloh opilců: **Automechanik** (pod stolem, na zádech), **Filozof** (spící s podepřenou bradou), **Hodinář** (opřený o pěsti), **Hvězdář** (spící s hlavou dozadu), **Ježíš** (opřený, ruce přes zábradlí), **Plavec** (ruce natažené dopředu a spojené – plave prsa), **Rybář** (spící vsedě, překřížené ruce, jednou jako by nahazoval prut), **Superman** (spící na stole, jedna ruka natažená vpřed), **Terapeut** (výrazná gestikulace, potřeba mluvit v polospánku, ačkoliv mu není rozumět)“ (experiment deníku *Blesk*)

„Galileo nebyl vinař, ale pivař. Dokazuje to hlavně jeho výrok: A přece se točí ...“
(neznámý filosof)

George Cooper pozvedl půllitr piva a prohlásil: *„Na to, abych strávil zbytek života mezi nohama své ženy!“*. A tento výrok mu vyhrál soutěž o nejlepší přípitek v místním klubu. Když se vrátil domů, pochlubil se manželce Mary: *„Vyhrál jsem soutěž o nejlepší přípitek večera!“*. Mary Cooperová: *„Ano? A čímpak jsi to vyhrál?“*. John: *„Abych strávil zbytek života sedíc v kostele vedle své ženy!“*. Mary: *„No, tak to jsem na tebe velice hrdá“*. Následující den, když potkala na rohu kámoše manžela, jeden z nich s úšklebkem zvolal: *„Mary, víš že George vyhrál včera soutěž o nejlepší přípitek na tvoji adresu?“*. Mary: *„Ó ano, řekl mi to. A dost jsem byla překvapená. Víte? On tam byl za poslední čtyři roky jenom dvakrát. Jednou tam usnul, a podruhé jsem ho musela tahat za uši, abych ho tam vůbec dostala!“*

(americká story rodičů nobelisty Sheldona Coopera BS, MS, MA, Ph.D., Sc.D.)

„Gilgameš poslal divokému – ve stepi žijícímu a trávu požírajícímu – muži Enkiduovi ženu. Žena Enkidua učila civilizaci. Řekla mu: **„Nuže jez chléb, ó Enkidu, to patří k životu, napij se také piva, jak je země obyčej“**. Enkidu vypil sedm číší piva a bylo mu lehké u srdce. V náladě se umyl a stal se tak člověkem (sumerský *Epos o Gilgamešovi*)

„Gurmán, který myslí na kalorie, je jako prostitutka, která se dívá na hodinky“
(James Beard)

„Házení výměšků druhu mořských plžů samicím domácího bravu“
(Miroslav Macek – učená transformace rčení házet perly sviním)

Homer Jay Simpson: **„Bolí mě hlava, Vočko“**. Barman Vočko: **„Už ti ho točím!“**

„Hospoda je místem, které lidem skýtá příležitost k výměně názorů a myšlenek o veřejných záležitostech“ (Albert Einstein)

„Hospoda je veřejný podnik, kde se lidé snaží dosáhnout pokročilého stavu mentální inkompetence opakovanou konzumací fermentovaných rostlinných nápojů“
(Kryton – Červený trpaslík 17. díl)

„Hospoda je zpovědnice dospělých dětí“ (Vladimír Zatloukal v seriálu *Hospoda*)

„Hospůdka páté cenové skupiny. Na zemi bláto, ve stěnách pukliny. No, není bůhvíjaká. Jenže mě stačí, jen žádný obavy. S borcema pivo leju si do hlavy. Pijeme na stojáka“
(Michal Horáček)

„Hudbu novou, pivo nové, at' se hoši veselí, zpijou-li se, vyspějí se ve vojenské posteli!“
(Jan Neruda)

„Chmel vine se těsně kolem národního kmenu našeho a protkává svými smaragdovými úponkami hustě všechny jeho haluze, listy, květy a plody. Chmel měli bychom právem zvoliti svou národní rostlinou místo lípy, jež dává toliko mdlý odvar pro lékárny našich vesnických babiček, kdežto chmel koření nám divotvorný nápoj, hojící, omlazující a rozveselující myslí naše“ (Svatopluk Čech)

„Inteligentní člověk se musí občas opít, aby přežil s bláznou okolo“ (Ernest Hemingway)

„Jak poznáte, že je něco zaručeně pravda? Když to facebook zablokuje, twitter smaže, Google skryje, media cenzurují a pětidemoliční vláda dementuje“
(Vox populi, vox Dei)

„Jak se jmenoval bůh piva ve starověkém Řecku? **Silénus**. Byl vychovatelem a průvodcem dalšího boha – Dionýsa, což zase byl synátor úhlavního boha Dia“ (starořecká mytologie)

„Jak sladce zní to slovíčko. Ty pivínko, ty pivíčko“ (František Jaromír Rubeš)

„Jaké bohatství se skrývá v 1 litru českého piva? Vypitím získáme stopové prvky, minerální látky i vitamíny. Konkrétně: vápník 50 mg (tj. 7 % doporučené denní potřeby), fosfor 20 mg (2 %), hořčík 105 mg (čili 49 %), draslík 300 mg (12 %), sodík 40 mg (5 %), chloridy 250 mg (22 %), vitamín B1 30 mg (3 %), vitamín B2 330 mg (21 %), vitamín B3 660 mg (45 %), vitamín B6 400 mg (31 %), kyselina listová 110 mg (52 %). Prostý výpočet udává, kolik nutno pivka vypít pro dosažení 100 % doporučené denní dávky. Třeba u vitamínu B1 je to 66 piv, u vápníku zase 20 půllitrů za den. Zprůměrujeme-li počty piv u jednotlivých položek, vychází 287 piv (28 + 100 + 4 + 16 + 9 + 40 + 66 + 10 + 4 + 6 + 4). Vydělme počtem prvků a máme zaručeně zaručené doporučení na 26 půllitrů denně. Poučení? **Chcete-li žít harmonicky, zdravě a vyváženě ... musíte chlastat jako svině“**

„Já jsem dobrák, ale svině!“ (inspektor Mourek ve filmu *Fešák Hubert*)

„Je lékařsky dokázané, že pivo obsahuje vitamín B. Když vypiješ jedno pivo - to je vitamín B1 Když vypiješ dvě piva - to je vitamín B2 ... 6 piv = B6 ... 12 piv = B12. A když vypiješ celý soudek ... to je už B-Komplex!“ (pivní vitamíny)

„Je opakování matkou moudrosti?“ – „Samozřejmě“ – „Pane vrchní, ještě jednou to samé!“
(hospodská klasika)

„Je-li pivo, pak duch je v rovnováze s játry a s krví“ (egyptská lékařská kniha)

„Je mi líto lidí, kteří nepijí. Ti, jak se ráno probudí, tak stejně mizerně se budou cítit celý den“ (Francis Albert Sinatra alias Frank Sinatra & Winston Leonard Spencer-Churchill & Miroslav Kalousek)

„Je mnoho způsobů, jimiž páchne skunk. Howgh!“ (indiánské přísloví)

„Jedinec není nic, celek je celkem nic“ (Jára Cimrman)

„Jelenovi pivo nelejí“

(Jiří Stivín – moudro spočívá v tom, že věta má stejný význam i když se řekne pozpátku)

„Je-li pravda, že na každou svini se někde vaří voda, je už jasné, co je příčinou globálního oteplování ...“ (klimatická pravda)

„Jen ten korbelt je nejlepší, který je bezedný!“ (české lidové rčení)

„Ježišmarjá, hlavně nepijte Zlatovar!“
(první věta, kterou slýchal cizinec po příjezdu do Opavy)

„**Jísti a pítí jest půl života, za kamny se váleli celý**“ (české pořekadlo)

„Jsem rád, že zdravě žiju, tak to slavím, denně piju!“
(slogan jabloneckého elektropivovaru Volt)

„... jsou horší věci než je smrt – třeba si objednat zas další pivo a čekat že stane se víc než prd ... – čekat že po smrti nastane život“ (Martin Novák – *O smrti, O životě*)

„Každá vznešená ušlechtilá myšlenka, když je znásilněna a vtlučána do hlav metodou Norimberských trychtýřů zcela zákonitě vzbudí silnou reakci, stejně, jak před tím to byla silná akce ... V Norimberku byly nalezeny středověké rytiny, na kterých je vyobrazen člověk, který má v lebce díru a tou dírou mu lejou trychtýřem do hlavy to, co potřebujou ...“
(Vladimír Zatloukal v seriálu *Hospoda*)

„Každý hudebník by měl vědět, co je to píseň. Je to unikátní řez časoprostorem, má své fyzikální zákony. Sloka má určitou funkci a formu, po ní následuje refrén, který má také určitou funkci, a to pak je přechod, který existuje prostě proto, aby si zpěvák mohl dát pivo a nic nedělat“ (David Thomas)

„Kde domov můj, kde domov můj? Voda hučí po lučinách, bory šumí po skalinách, v sadě skví se jara květ, zemský ráj to na pohled! A to je ta krásná země, země česká, domov můj, země česká, domov můj! Kde domov můj, kde domov můj? V kraji znáš-li Bohu milém, duše útlé v těle čilém, mysl jasnou, vznik a zdar, a tu sílu vzdoru zmar? To je Čechů slavné plémě, **mezi Čechy domov můj, mezi Čechy domov můj.** Kde domov můj, kde domov můj?
V zemi, zde náš Kníže svatý, vírou v Krista v duši vzňatý, krev svou v oběť za vlast lil, český národ vykoupil. V zemi slavné, otcům drahé, v české zemi, domov můj, v české zemi domov můj! Kde domov můj, kde domov můj? Bože, velký Hospodine, ruka Tvoje světům kyne, Tebe vzývá národ můj, věčný Bože, při něm stůj. Světovládny Hospodine, chraň vždy český domov můj, chraň vždy český domov můj!“

(celý text čtyř slok národní hymny od Františka Škroupa & Josefa Kajetána Tyla)

„**Kdo chce žít ve Střední Evropě, musí být maličko přiožralý**“ (Bohumil Hrabal)

„Kdo má mrchu ženu, netreba mu krenu“ (slovenská moudrost)

„Kdo nepije s námi, pije proti nám!“ (varování z tiskoviny *Tapír*)

„Kdo touží zachránit svět, měl by se jít léčit“ (Norbert Bolz) aneb „**Potkáte-li spasitele, kopněte ho do zadele!**“ (Ladislav Jehlička)

„Kdo víno má a nepije, kdo hrozny má a nejí je, kdo ženu má a nelíbá, kdo zábavě se vyhýbá, na toho vemte bič a hůl, to není člověk, to je vůl“
(Jan Křtitel František Serafínský Werich)

„**Když do pekla – tak na rychlém koni!**“ (lidová modrost)

„Když je osel velký osel, myslí si, že je kůň“ (španělské přísloví)

„Když máš páru, dej si Braník. Draze jenom chutná“ (reklamní slogan)

„Když nemůžeme na pivo, musí pivo k nám“
(Štěpán Tkadlec v časech kovidových lockdownů)

„Když se udí klobásky, tečou mi sliny. Nedovedu si představit, co to dělá s veganem, když se seče tráva!“ (hláška z časopisu *Trnky Brnky*)

- „... když s ní jsem, tak čas utíká tak rychle, každou milisekundu si s ní užívám, tak jako když bych procestoval celý svět, jen pro to, že si chci dát české pivo, bezvýznamné, ale pro srdce uklidňující“** (Lukáš Brabec)
- „Když Tě nervy trýzní, něčeho si hryzni“ (Halina PawXXXXXXLowská)
- „Ked' bychom sa už nevideli, nahmatáme se na očnom!“**
(rituální průpovídka obrovitého štangasta Občerstvenie pri Kadi, Liptovský Svätý Ján, při přebírání každé soupravy pivko & borovička)
- „Ked' si málo vypijem, nič sa nemôže stať!“ (jeden ze stylových nápisů, resp. artefaktů ve stylové instituci Zašivareň u Kašiaka alias Občerstvenie pri Kadi, Liptovský Svätý Ján)
- „Klaustrofobie je strach z uzavřených prostor. Například: Jdu do hospody a bojím se, že je zavřeno“** (lidový diagnostik)
- „Knihy stojí stále stejně: deset piv“ (Ladislav Horáček)
- „Kolik chlastů znáš, tolikrát jsi člověkem“ (moudro z tiskoviny *Tapír*)
- „Kotouč cinkl o tyčku jako o sklenici piva“** (Robert Záruba)
- „Královsky Vás pohostíme, živým pivem žízeň uhasíme!“ (slogan Pivovaru Antoš)
- „Krušovice totožné jsou s hnůjem, dostanu vždy po nich průjem“
(hlas pivařského lidu po zprznění kdysi dobrého pivovaru zahraničním vlastníkem, nestydatě produkujícím *Královský patok* aneb *Korunu mezi českými sajrady*)
- „Kvašení bylo možná větším objevem než oheň“ (David Foster Wallace)
- „Lepšie sedieť v malej krčme, ako robiť vo veľkej fabrike“
(vyryto v penziónu-hostinci Borovec, Kvačianska dolina)
- „Lékařský výzkum dosáhl takových pokroků, že na světě není zdravého člověka“
(Aldous Leonard Huxley)
- „Lidé, kteří se cítí provinile kvůli jídlu jsou k smíchu“ (Donna Simpsonová – usilující stát se nejtlustší ženou světa, na jeden Štědrý den sežrala 30 000 kalorií, přičemž během jídelního marathonu pořádala 1 tác salátu s dresinkem, 2,25 kg nádivky, 2,25 l masové omáčky, 2,25 l klikvové šťávy, 5 ks domácího chleba, 2,25 kg pražené hruškovo-máslové dýně, 2,25 kg sladké kukuřice, 2,25 kg nakrájených karotek, 2,25 kg rozmačkaných brambor, 5 kg brambor opékaných, 2 x 6,8 kg vázící porce šunky potírané javorovým sirupem a coby hlavní chod 2 x 11,3 kg vázící porce pečeného krocana)
- „Lidé říkají, že když nepijete, bude žít déle. Není to pravda. Jen se Vám zdá, že žijete déle“
(Michael Jackson – pivař nikoli megashowkreatura)
- „LÍPA – náš národní strom, PÍPA – náš národní stroj“** (vlastenecký slogan)
- „Logika a přesvědčování jsou hezká věc, ale pár přes hubu v pravý čas pomůže často mnohem více“ (policejní důstojník na nejvyšší policejní škole učitel logiky PB)
- „Máš-li deštník v prdeli, je lepší ho neotvírat“ (vietnamské přísloví)
- „Méně je někdy více neplatí pro penis, výplatu, sex, čas, lidskost, volnost, štěstí, mozek, pivo a humor“** (moudro z tiskoviny *Tapír*)
- „... musí až na další pokračovat jako dosud. Což znamená dopoledne pracovat, v poledne jít na pivo a zbytek dne prochlastat. Kurva práce“ (Arto Paasilinna)
- „My nejsme Praha – my jsme Žižkov!“** (Bertík & Jezevec)

„Myslíte, že muž potřebuje řád. Potřebuje pivo“ (Henry Miller)

„Nad alkoholem nelze vyhrát, len Vychodňari vraj remizovali“
(Slavo Kašiak – Občerstvenie pri Kadi, Liptovský Svätý Ján)

„**Napij se jednou vody a překvap svoje játra**“ (Nikola Procházková)

„... nádherný je život i naše vlast, když máme chlast!“ (Halina PawXXXXXXLowská)

„Návrh ministra financí Andreje Babiše na snížení DPH u piva je čistý politický populismus“
(岡村富雄, po našem Tomio Okamura)

„Nedávno jsem se strašně zlobil – už ani nevím, na kterého ze svých dvou dávno dospělých synů, když na otázku, co bude večer dělat, řekl, že půjde s kamarády do hospody. Strašně jsem protestoval. Snažil jsem se mu vysvětlit, že nikdy v životě jsem nešel do hospody. Pozor na to slovo. Samozřejmě jsem byl v hospodě tisíckrát, ale sezení v hospodě nesmělo být primárním programem. Primárním důvodem bylo například to, že se šlo po tréninku na pivo – ale po tréninku. Ale že bych trávil večer tím, že půjdu do hospody, to jsem myslím za šedesát let svého života nikdy neudělal“ (Václav Klaus – dnes takto činí, zdravíme k Sadu)

„Nejlepší celer je bestseller!“ (Jára Cimrman)

„Nejlepší pivo má krásnou čepici s pupíkem“ (hláška Pivovaru Chotěboř)

„**Není ošklivých žen, je jen málo vodky**“ (ruská zkušenost)

„Není to v světě nic divného, že vlast táhne k sobě svého; Česká země hladovitého živí i nepřítel mnohého. Nemá odměny od žádného, trpí od cizích mnoho zlého. Ó, Bože, chraň národu českého! Předešle a za pohanstva byla země Česká pusta, zůstává tak od dávna lidského rozumu prázdna. Když pak z osudu božského od národu slovanského skrze Čecha osazena, ve všem dobrém rozmnožena, tu hned národové jiní, závistiví, nepříteliví, oč prvé nikda nestáli, nestarali, nevzdělali, zosobit usilovali a do Čech jse velmi drali, chtějí to Čechuom vydřiti, z cizí práce rozkoš jmíti a svou vůli provoditi, o vše všudy připraviti, o čež usilují až posavad, aby ledakdos v Čechách vládl, nemůže-li, aby okrad. Ó, kde jsou starých Čechuov ruce na takové cizozemce. Nynější jse jen dívají, mnozí i napomáhají, tak k záhubě pospíchají. K čemu přijdou, to poznají. Jměžž jse dobře, milý Čechu, nelez dále do posměchu. Každý do tvé vlasti běží, tak zůstáváš jen v loupeži. Ochraňuj sám Pán Buoh tebe a pomoz z země do nebe“ (Mikuláš Daczický z Heslova – Ó Bohemia)

„Neopouštěj hospodu dokud čepují, neopouštěj téma, dokud je aktuální, neopouštěj ženu u domovních dveří“ (Richard Stanley Francis alias Dick Francis)

„Nesnaž se učinit všechny lidi šťastnými. Nejsi pivo“ (moudré varování)

„Nezapomínejte na to, že zatímco pivo vás rozveselí, voda vás jen umáčí“
(Harry Leon Wilson)

„Nezůstávejme tolerantní k netoleranci“ (Zuzana Čaputová) versus „**Jednou tolerance dosáhne takové úrovně, že inteligentním lidem bude zakázáno přemýšlet, aby neurazili imbecily**“ (Fjodor Michajlovič Dostojevskij)

„Nic není tak drahé, jako první pivo“ (francouzské přísloví)

„Nikde nikdo nikde nikdo jen velkopopovický Kozel kráčí podél zdi. Ted' vyšel kdosi zpoza rohu. Taky jen nikdo. Jako já. Otevřely se domovní dveře. Zavřely se, nikdo nevstoupil ani nevyšel. Nikde nikdo. Jen velkopopovický Kozel kráčí podél zdi. O trafikou se lámou stíny kolemjdoucích stínů. Je něco páté. Den u konce. Ještě je něco na dně sklenice. Podél zdi kráčí kozel“ (Ivan Wernisch – Vedřiny)

„Nikdo není tak bohatý (a zdravý), aby mohl kupovat levné věci“ (životní zkušenost)

„Obrovité kladivo dostalo chuť na pivo. Prej nemůže žít jen z vody, tak si vyšlo do hospody. Pozvali si struhák, ten byl chabrus na hák. A desítky hřebíky pro žižkovský Pepíky. Šlo s nimi i dláto, třeba bylo bláto. Přidali se pilníci, vyhlášení smilníci. Když se sešla banda, začala bejt sranda. Vrchní koukal jako trouba, když uslyšel mluvit šrouba. Roznášejte pivo, ať je tady živo. Za chvíli je štěně pryč, já jsem velkej pivapič“
(Jaroslav Müller alias Tluchoř – Přestávka v dílně)

„Obživa se vždycky najde, když to není práce“
(Hubert Hrabě alias Fešák Hubert ve filmu *Fešák Hubert*)

„Od hospody krokem, k hospodě skokem“ (české přísloví)

„Pij, pij, jen rozumu nepropij!“ (české výchovné pořekadlo)

„Pije žena, pijou děti, ještě kůže na teleti, pije žena, piju já, ještě tele kůži má!“
(národní píseň z Chrudimska)

„Pijme, co se do nás vejde, však nám život brzy přejde“ (národní zkušenost)

„Pijme pivo s bobkem, jezme bedrník, nebudeme stonat, nebudeme mřít“
(národní popěvek) aneb: „Lepší jeden prd než deset doktorů“ (české moudro)

„Pijte pivo z Chříče, sleduje vás Níče“ (slovní hříčka aneb libě libozvučný reklamní slogan)

„Pivíčko, pivo, pivo červený, bez tebe, pivíčko, veseloučko není. Kdyby si chmel, po hradbách nelez, tak bys nenadělal z panenek nevěst“ (lidová píseň)

„Pivu bír, žádný vir!“ (Aleš Dočkal – Pivovarský klub za kovidu)

„Pivo chutnalo asi nejhůř, co jsem v životě pil. Husté bylo tak, že po něm mohla chodit myš, a kyselé, že by se v něm nejspíš daly rozpouštět mrtvoly“
(plk. David Michálek v postapo-westernu *Spad* aneb kdo nečetl Kotletu, není Čech)

„Pivo je dokonalým společníkem v každé situaci“ (Mark Twain)

„Pivo je jako dobrý film: Nikdy nevíte, jak skončí“ (Karel Čapek)

„Pivo je jako kniha: jedna dobrá je lepší než tisíc špatných“ (Franz Kafka)

„Pivo je jako láska: Čím více ho máte, tím více ho chcete“ (George Bernard Shaw)

„Pivo je jako život: Musíme ho umět ocenit a užívat si ho“ (Jaroslav Hašek)

„Pivo je jediný nápoj, který uhasí žízeň i hlad“ (František Ringo Čech)

„Pivo je nejlepší společník na cestách“ (Jules Verne)

„Pivo mladé, čep vyráží“ (české přísloví)

„Pivo není jen nápoj, je to životní styl“ (Ernest Hemingway)

„Pivo s příchutí pizzy? Vystřelilo mě z trenek ...“ (návštěvník pražského festivalu 2024)

„Pivo se zrodilo na světě z lidského potu a z lásky boží“ (sv. Arnoldus)

„Pivo, to je láska na první doušek“ (Karl Heinrich Marx)

„... pít či nepít? – to je ta otázka! – a „být či nebýt?“ je jenom nadsázka ... byl jsem i nebyl – co na tom sejde? – kdybych se opil ... taky to přejde!“ (Martin Novák)

„Pít nebo nepít, tot' otázka. Srdce říká pít, mozek říká nepít, ale moudřejší ustoupí a proto pijme!“ (pivní Hamlet)

„Pluť na zem a mrzko hrešit' neslobodno!“ (výčep chaty Kožiar, Žiarska dolina)

„Podle posledních výzkumů má pivo hodně ženských hormonů. Tím se vysvětlilo proč: Po pár pivech chlapi řídí mnohem hůře, po osmi pivech se chlapi smějí každé hovadině a po dvanácti pivech chlapi čůrají v sedě“ (poznatky soudobého vědeckého bádání)

„**Pokrokáři všech kosmopolitních Kaváren, běžte do prdele!**“ (Bertík & Jezevec)

„Pokud bychom všichni přešli na islám a přestali pít, HDP by se propadl nejméně o sto až dvě stě miliard a hrozila by ekonomická katastrofa“ (Václav Budinský)

„**Pokud je mezi blbejma jediný chytrý, nikdy, ale opravdu nikdy, nesmí dojít ke hlasování!**“ (Gustav Prouza ve filmu Světáci)

„„Poslušně hlásím, pane lajtnant“, odpověděl Švejk dobromyslně se usmívaje, „že mne mezitímco jsem čekal na ten nejbližší vlak stihla ta nehoda, že jsem pil za stolem jedno pivo za druhým““ (Jaroslav Hašek)

„**Pravda začíná tam, kde končí signál ČT ...**“ (Lenka Procházková)

„Princezna, ta rozmazlená, nechtěla spát na hrášku, usnula ted' před hospodou po „Zvíkovském Rarášku““ (výchovné poučení z Pivovarského dvora Zvíkov)

„Proč je americké pivo podáváno chlazené? Abyste ho mohli odlišit od moči“
(David Moulton)

„**Procházka pivním Sadem**“ (Bertík & Jezevec)

„... protože každý pořádný mužský v Kersku a jeho polesí od šesti hodin večer nemyslí na nic jiného než na krásnou cestu do hospody a na pivo ...“ (Bohumil Hrabal)

„Průměrný Čech ujede ročně asi 3 200 km a vypije 163 litrů piva. Má tudíž spotřebu kolem 5 litrů piva na 100 km“ (statistika – bývalo začátkem 70. či 80. let, poslední dekady jde spotřeba piva na hlavu ostudně dolů, LP 2023 činila okolo trapných 128 litrů)

„Průměrní, hloupí i chytrí, duši si v püllitru jitří“ (Lubomír Tichý alias Xavier Baumaxa)

„Pro ty, kteří věří v Boha, je zodpovězena většina velkých otázek. Ale pro ty z nás, kteří nedokážou přijmout, že Bůh existuje, velké odpovědi nejsou vyryté do kamene.

„Přizpůsobujeme se novým podmínkám a objevům. Jsme poddajní. Láska nemusí být příkazem ani vírou. Jsem můj vlastní bůh. Jsme zde proto, abychom odnaučili učení církve, státu a našeho vzdělávacího systému. Jsme tady, abychom pili pivo. Jsme tady, abychom zabili válku. Jsme tu proto, abychom se smáli na podivínech a žili naše životy tak dobře, aby se smrt bála nás odnést“ (Henry Charles Bukowski)

„Předci pili medovinu, jež prý zdraví prospívá. Těžko dnes už hledat vinu, proč skončili u piva. V Čechách rostly pivovary, Češi švarní junáci – přišli o své vznosné tvary, tím, že pili po práci. U Tygra i U Kalicha dodnes pijí na zdraví, formují svá mužná břicha, což však slečny nebaví. Tak v nás vzrůstá pocit viny a nutí nás ke slibu: Trochu méně chmeloviny a trochu víc pohybu!“ (Miloslav Švandrlík)

„Přestaňte ihned s pšoukáním! Nepšoukají jenom kravičky, ale i zlí lidé, kteří jedí maso!
Pšoukáním zabijíte Planetu! Zabijíte i mé sny a mé dětství! Nejezte kravičky, nýbrž pojídejte se navzájem! Já vím, co je správné! **Chci, abyste propadli panice!** Zakažte ihned

pšoukání!“ (z hysterického kázání jurodivé Sv. Grety, která svým jemnočichem zřetelně cítí a svým jemnozrakem jasně vidí molekuly CO₂)

„Raj doporučuje Velkopopovické kozla – k dobrému vždy jídlu míti, k tomu střídmě „Kozla“ píti“ (poválečný slogan Středočeských pivovarů n. p.)

*„Rozvažuje každý večer při pivu – od kolika litrů vlastně jde o zdravou výživu?“
(Jiří Faltus – Epigram Nerozhodný)*

„Řekni mi co piješ, a já ti řeknu jestli nejsi chuj!“ (Josef Moškoř alias Segal)

„Silnější pes mrdá“ (Ivan Horník)

„Skončit s chlastem? To mu nemohu udělat. Víš, kolikrát mě podržel ...?“ (Kemel)

*„SLÁDCI KLEJÍ – ZATROLENĚ, CHMEL UŽ ZASE STOUP V CENĚ. CHCEME-LI JEN SKROMNĚ ŽÍT – PIVO MUSÍ PODRAŽIT. MOUKA DRAŽŠÍ VIZTE CENY, KŘIČÍ PEKAŘ USTRAŠENÝ. CHCEME-LI JEN TROCHU ŽÍT – HOUSKY NUTNO PODRAŽIT. ALE NÁM SE NEJHŮŘ DAŘÍ, NAŘÍKAJÍ UZENÁŘI. CHCEME-LI JEN SKROMNĚ ŽÍT – BUŘTY NUTNO PODRAŽIT. PAN DOMÁCÍ HNED SE STRAŠÍ, MASO, PIVO, CHLĚB JE DRAŽŠÍ. CHCEME-LI JEN SKROMNĚ ŽÍT – ČINŽI NUTNO PŘIRAZIT. KDOPAK BY SE TOHO NELEK, STÁT TÍM TRPÍ JAKO CELEK. ABY MOHL VYJÍTI – NUTNO DANĚ ZVÝŠITI. **KONSUMENTU NELZE VÍCE, NEŽLI JÍT A OBĚSIT SE. UČIŇ TO VŠAK NEPRODLENĚ – DOKUD ŠPAGÁT NESTOUP V CENĚ“** (Eduard Schmidt alias Eduard Bass – Dražota)*

„Snažil jsem se jíst zdravě, než mi mandarinka stříkla do očí! Tohle by mi buček nikdy neudělal“ (zklamaný pacient)

„Starověcí Řekové měli boha vína a radosti. Zato my máme Freuda, komplex méněcennosti a psychoanalýzu“ (Erich Paul Remark alias Erich Maria Remarque)

*„Sedí pán při malém pivu. Ve tváři má zděšení. Není ani příliš divu. Padá na něj lešení“
(Jan Vodňanský)*

„Stát nemá co vařit pivo“ (Miroslav Kalousek)

„Stupidita tohoto prohlášení bolí přímo fyzicky“ (Miroslav Kalousek na adresu prohlášení Tomáše Foltýna, že není cenzorem, a kdo toto tvrdí, je kolaborantem)

*„Štíří se fámy, že mám velmi rád becherovku a pivo. Obě jsou pravdivé“
(Miloš Zeman, též samozvaný Jezevec)*

„Teprve s pivem je žízeň krásná“ (neznámý autor)

„Tohle by Vás nenapadlo – Ostravar, toť projímadlo“ (varování před moravsko-slezským národním pivem, které má být nejen návykové, nýbrž i halucinogenní)

„To už je opravdu vrchol toho, kam ta Evropa spěje. To je opravdu úchvatné, jak to bude vypadat Brusel nám bude zakazovat vypít víc než dvě piva. Víc už je přece moc a přece nejde, aby někdo takhle chlastal. Zakážou tučná jídla. Budou zakazovat kde co. Ani v RVHP by na takovou blbost nepřišli a to tam přišli na spoustu blbostí. To ale není vtip. Na tohle by opravdu nikdy nepřišli. To by je nikdy nenapadlo“ (Jaroslav Kubera)

*Tradici piva u nás dokládají nejen četná příjmení odvozená od zlatavého moku (jako je **Pivec, Pivka, Pivo, Pivko, Pivný, Pivník, Pivoň, Pivnička**, ale v mnohém **Piják, Pijak, Pijáček, Pijan, Piák, Piálek, Pialka** či **Nepilem, Nepilmachem** anebo krásné příjmení **Pivoda**), ale též rozličná pojmenování piva (namátkou např. **bahno, bahýnko, bírek, blond'ák, boží dar, buclák, čechr, heřmánek, chmel, chmelovina, kloktadlo, kousek,***

krýgl, křen, ležák, malvaz, marast, nektar, orosené, patrona, pěnivec, pivíště, pivoň, pivson, prelát, rahno, samec, škopek, šumák, šumivka, tekutej chleba, tykadlo, voda s pěnou, zrzavá voda, zrzek). Dokáže tohle angličtina? (jazykový koutek)

„Typickým znakem českého piva je jeho pitelnost, odpovídající účinku piva pokračovat v konzumaci (nabádat k dalšímu napití, dát si ještě jedno) ...“

(Gabriela Basařová et al. – Pivovarství: Teorie a praxe výroby piva)

„**Ty už víš, kudy běží zajíc ... Je to obrčáp**“ (Miroslav Pelta)

„**Uvědomělý dělník zdraženého piva nepije!**“

(heslo na plakátech, když 27. 1. LP 1903 byla zavedena nová zemská dávka z piva)

„**Už ani korunu do Bruselu nazmar a euru trvale nazdar!**“

(Miroslav Ševčík alias Velký Čert)

„**Úsměv mi skáče na líce, práce stvořila Ulčáka z opice, pivo má nadýchanou čepici, udělá z něj zase opici!**“ (autobiografie Zdeňka Ulčáka)

„V češtině slovo kocovina znamenalo původně výtržnost, a to ve spojení s výtržnostmi proti hejtmanovi Kozovi v roce 1848, později se spojuje s německým Kater, označujícím kocoura i stav po alkoholickém opojení. Kocovině odpovídá anglické slovo hangover, které poprvé použil britský spisovatel William Hickey v roce 1768, ale příznaky tohoto stavu znali již staří Egypťané a Řekové a lze je nalézt i ve Starém zákoně. Přes jejich dlouhou známost a vědecké zkoumání posledních let není její příčina dosud uspokojivě vysvětlena“

(Gabriela Basařová et al. – Pivovarství)

„**Vede-li Vás starý, kulhavý, krákoravý havran, dojdete k mršině**“ (varovná moudrost)

„Věda o hlouposti prokázala, že hustota hlupáků je stejná mezi členy vlád jako mezi pravidelnými návštěvníky restaurací nižších cenových skupin“ (František Koukolík)

„Vědci zjistili, že pivo obsahuje stopová množství ženských hormonů. Aby dokázali svou teorii, dali 100 mužům vypít 12 piv a zaznamenali, že 100 % z nich přibralo na váze, příliš mluvili, aniž to dávalo smysl, byli přehnaně emotivní, nedokázali řídit auto a odmítali se omluvit za svoje chyby ...“ (poznatky soudobého vědeckého bádání)

„Věž kostela vidím – je tam, na hospodu se tam doptám“ (ruské přísloví)

„V hospodě je líp než na světě“ (Vladimír Zatloukal v seriálu Hospoda)

„V hospodě Na věčnosti, kde bůh piva jim kosti vod nebeskýho stolu hází seshora dolů“
(Michal Prokop)

„V Lékařské knize z roku 1580 ... bylo uvedeno pět podmínek dobrého piva, které neohrožuje zdraví konzumentů: pivo nesmí být zkyslé („žíly vlasaté uráží“), kalné („průduchy moče zacpává“), musí být vařeno z neporušeného sladu z ječmene, pšenice či ovsa („čím lepší zrno, tím také vlhko odtud pošle dužnější je“), musí být dobře uvařené („zle pak uvařené vření v břiše, nadýmání a střevní dnu vzbuzuje“) a má být vyleželé, bez kvasnic, tj. doleželé („tytéž zlé věci dělá jako nedokvašené, natož řezavku činí“)

(Gabriela Basařová et al. – Pivovarství: Teorie a praxe výroby piva)

„V nebi mě nechějí, v pekle se mě bojí, tak jsem tady“ (náboženská pravda)

„Viděl jsem některé, že jsou sobě jistý počet chlebů, zemlí aneb plnou mísu ovoce přijídali a k tomu jistý počet sklenic připíjeli, kdežto jeden tak mnoho strávil, snědl a vypil, na čemž někdy o plný stůl hostí poctivě a dobře dosti se míti mohli. Znal jsem některé, že se tak hrubě přelili, až z sebe duši jako sysla z díry vytopili. Již pak pověz mi někdo, **takoví žráči**“

svině-li jsou či lidé?“ (pražský knihtiskař Daniel Adam z Veleslavína, ve svém překladu díla Georga Lauterbecka, který pod názvem *Politia Historica* vydává LP 1584, a který přináší svědectví o stravovacích návycích našich předků)

„Vino – skáč, pivo – sráč, kořalka – spáč“ (Vladimír Páral)

„Víte jak si chlap představuje menu o sedmi chodech? Guláš a šest lahví piva!“
(česká mutace americké zkušenosti, kde namísto guláše figuruje pizza)

„Vstávat, a dost spaní, ranní ptáče dál doskáče! Dal jsem si k snídani pivo a zavináče“ (Vlasta Třešňák)

„Všechno je psychický ... Když nemůžeš, přidej víc! Slovo nejde, neexistuje! ... Kde je vůle, tam je cesta ... Musíte přidat a víc se snažit!“ (motivační rituály U Sadu)

„Vypij, bo je nalite, nalej, bo je vypite, vypij, bo je nalite ...“
(moravské perpetuum mobile)

„Vypiješ Nektar, posereš hektar“

(jihočeská zkušenost z Hoštic, šířeji ze Strakonicka ohledně laxativního piva, které je bratrem Dudáka: „Jak se pozná chudák? Tak, že pije Dudák“)

„Vy staré pivovárky české, s tou bodrou statnou chasou svou, tak milé upomínky strou se v duši na ty časy hezké! Jak pevné vy jste hrady byly, kde zachován byl starý řád, kde předků drahý jazyk vlád, kde tiché šalby neplatily. Těch šaland žerty nehledané a perné vtipy říkadel, i paže čilé odhodlané! Kde robilo se dobré dílo, dle staročeských pravidel a „Dej Bůh štěstí“ heslem bylo““ (Eduard Lederer – Staré pivovary)

„Zachraňme naši planetu. Na jiných se pivo nevaří“ (normální klimaalarnista)

„Za chvíli nám ještě zakážou pít pivo, připadá mi to hloupé. Do hospody se vždycky chodilo na viržínko, pivo a mariáš“ (Pavel Tichý – U Zlatého tygra)

„Zachovej řád a řád zachová tebe“

(Aurelius Augustinus z Hippony, později sv. Augustin)

„Za jak dlouho spálí cyklista při rekreační jízdě (kolem 20 km/hod.) nymburská pivka? Výčepní světlé 10 % cca za 20 minut, světlý ležák 11 % za 25 minut a světlý prémiový ležák 12 % překvapivě též asi za 20 minut“

(informační cedule na Hrabalově cyklostezce u zdi Pivovaru Nymburk)

„Zamčený bar, rolety zatažený, hosté ožralí, všechno zakázaný. Venku lije, uvnitř se lije, všude epidemie. Žánr: Alkodystopie“ (Karel Škrabal o lockdownech)

„Zamiloval jsem se do českých hospod, mají stejný význam jako u nás kostely“
(Aleksander Kaczorowski)

„Za pravdu je různá sazba – jednou pomník, jindy vazba, kdo ji řekne dřív než včas, tomu pravda zlomí vaz“ (Karel Havlíček Borovský)

„Zavřít můžeš, otevřít musíš!“ (vzkaz pivovarníků ze Starého Brna kovidovým ideologům)

„Zdar a sílu najdeš v pivu“ (Tomáš Babula v seriálu *Hospoda*)

„Země se točí nějak nakřivo. Přece se točí, přece se točí. Tak jako vždycky, když jdu na pivo. Přece se točí, přece se točí. Možná jich dneska bylo o dvě víc. Domů se vrátím nejdřív za měsíc. Selhává gravitace a Země se točí, točí, točí. A možná, když pánbůh dá, tak teda možná poletíme až na Měsíc. Ta známá zrzka s bílou čepicí. Všude se točí, všude se točí. Co bydlí skoro v každé ulici. Všude se točí, přece se točí. Sladká i hořká, vždycky si dá říct. A

nikdy nežárlí, když jich máš víc. Už celý generace, pořád se točí, točí, točí. A možná, když pánbůh dá, tak teda možná. Poletíme až na Měsíc. Miluju zrzku s bílou čepicí. Přece se točí, přece se se točí. Miluju zrzku s bílou čepicí. Přece se točí, přece se se točí. Znam jednu zrzku s bílou čepicí. Všude se točí, všude se točí. Miluju zrzku s bílou čepicí. Přece se točí, přece se se točí“ (Hudba Praha Band – Zrzka (Přece se točí))

„Zjistíš-li, že jedeš na mrtvém koni, slez!“ (indiánské přísloví)

*„Žádnej strašnickej pochcánek nebude mistrovat žižkovský grandy“
(Hubert Hrabě alias Fešák Hubert ve filmu *Fešák Hubert*)*

„Život bez slavností je jako dlouhá cesta bez hospod“ (latinské přísloví)

**„Žranice jenom žranice, klapou sanice. Necvičíš, nikoho nechytíš, samá baňatost.
Pórezní chlapci obézni, z očí čiši zlost, zubatá klepe na vrata a s ní bezpečnost.
Žranice jenom žranice, klapou sanice“**

(Máma Bubo – *Žranice*, motto Superžranice Bohouš LP 1988)

P.S. **„Badys, ryba Badys, ryba, Badys Badys. Badys, ryba Badys, ryba, Badys Badys, ryba, Badys Badys, barevná je ryba Badys. Barva, barva žlutá, žlutá, žlutá a modrá, jsou barvy, ryby Badys, já z chlastu mám barvy Badys. Kdybys, kdybys nepil, nebyl, nebyl bys tady. Seš žlutej, žlutej a modrej, povídá mi ryba Badys. Bedna, skleněná bedna, v bedně, jsem někde na dně, klidně, dívá se na mě, podivná ryba Badys. Dveře, nemaj kliku, jak zvíře, sedím tu v tichu. Ticho, ticho prej léčí, můj přítel je doktor Badys. Doktor, co si to bere, na mě, nějaký kleště a ještě, co to v nich nese, jehlu chce kleštěma vzít. Né nechte mě, já už nebudu pít, nechte mě, já už nebudu pít, nechte mě, já už nebudu pít, nechte mě, já už nebudu pít. Nestrkejte mi ty dráty do hlavy!“**
(Jasná Páka – *Ryba Badys*, Jezevec byl přítomen na 143 produkcích Jasně Páky/Hudby Praha do přelomu let 1988-89, kdy se s touto subkulturou rozchází)



Pivní horoskop pro páníky i pejsky

Ryby 20. 2. – 20. 3. jsou znamení vodní, studené a vládce Jupiter a Neptun. „Nenechat ho na suchu je hlavním základem úspěchu. S pivem ve své hospodě, cítí se jako ryba ve vodě“. Neexistuje složitější srdce než srdce ryby. Ryba je vždy dobrý přítel, na kterého se můžete v každé situaci spolehnout. **Ženy i muži Ryby milují pivo ve všech podobách.** Pejci Ryby jsou citliví a nerozhodní. Důležitá je výchova. Pokud je veden laskavě a citlivě vyroste ze štěňátka skvělý pejsek. Bude přátelský, klidný a může být o samotě i v kolektivu. Změny moc nemiluje, ovšem s páníkem je připravený na jakoukoliv situaci a vše dobře zvládne. Bouřlivé prostředí nemá rád. Na procházky chodí nejraději do lesa. Potřebuje velmi chápavého a citlivého majitele, vnitřně vyrovnaného.

Beran (Skopec) 21. 3. – 20. 4. je znamení ohnivé a vládce Mars. „Tvrdá hlava beraní na první pohled odradí, těžko poznat, co je mu libo rozzáří se, až když dostane mu pivo“. Berani jsou činorodí, odvážní a nenávidí, když je někdo omezuje, Pokud se chystáte s Beranem na pivo, určitě se nebudete nudit. **Berani upřednostňují vícestupňové pivo, mají rádi moderní styl a pochutnají si i na pivu s různými příchutěmi.** Pejsek narozený v Beranu má málo komplikovanou povahu. Znamení jim dává vůdcovství, touhu po nezávislosti, ale i netrpělivost. Pejsci rychle chápou a jsou velmi učenliví, občas ukvapení. Zdraví bývá dobré a tělesná odolnost je značná. Mají rádi dlouhé procházky, hlavně v přírodě, kde se dá svobodně vyběhat a vyřádit.

Býk 21. 4. – 20. 5. je znamení zemské a vládce Venuše. „Býk ví, jak se život žije, s chutí přitom pivo pije. Půllitr hned ztrestá celý, nedá vám ho, ani kdybyste chtěli“. Patří ke společenským znamením a nikdy nepohrdnou sklenkou dobrého piva. Neprovokujte Býka, má-li v sobě pár piv, nemuselo by to dobře dopadnout. **Býci jsou rození labužníci a preferují točené, které popíjejí po třetinkách. Jen tak má správný říz.** Pejsci jsou citliví, někdy nedůvěřiví, občas urážliví. Rádi se učí. Nemají rádi novoty, např. jako je nový zvířecí přírůstek do rodiny, ale když poznají, že nejsou odstrkováni, rádi se podělí s kýmkoliv. Milují klid domova a pohodlí pelíšku. Dovedou ocenit láskyplné zacházení. Milují procházky, pokud možno stejnou trasu. Pejsek potřebuje klidného a vyrovnaného páníčka, který ale dokáže dostat ze svého pejska jeho rezervy.

Blíženci 21. 5. – 21. 6. jsou znamení vzdušné a vládce Merkur. „Blíželec je rozdvojen, pije dvojím způsobem. Někdy vůbec, jindy moc, propaří však celou noc“. Blíženci žijí standardním životem s občasnou docházkou na pivo do oblíbené hospůdky. Nepouštějte se s Blížencem na pivo do slovník přestřelek, pokud má v hlavě. **Blíženci rádi zkouší a ochutnávají různé druhy piva, zvláštní vášeň mají pro speciální piva z velkých pivovarů.** Pejsci ve znamení Blíženců jeví zájem o vše, jsou vnímaví, mají mnoho zájmů a proměnlivou náladu. Mají rádi změny a nové podněty. Den by měl být rozmanitý a stejně tak i prostředí ve kterém se nachází. Jsou to zvědaví pejsci a tak hračky, které mají, brzy vezmou za své. Mají rádi procházky do přírody, kde se stále něco děje. Pejsek potřebuje tolerantního majitele se spoustou nápadů.

Rak 22. 6. – 22. 7. je znamení vodní a vládce Měsíc. „Nával štěstí střídá depka, z raka by tě klepla pepka. Náladu mu zlepší hned, když chytne pivo do klepet“. Zrozenci Raka jsou citliví a nesmělí lidé, alkohol jim pomáhá uvolňovat zábrany a zbořit společenské bariéry. Pozvání k Rakovi domů neodmítejte, patří k nejlepším hostitelům celého zvěrokruhu. **Jsou příznivci světlého piva, ale pochutnají si i na kvalitním tmavém.** Pejsci ve znamení Raka jsou převážně citově založení a projevují mimořádně zájem pro

domov a rodinu. Jsou bezvýhradně věrní svému pánovi, paničce a jejich dětem, pro které jsou výbornými společníky. Na veřejnosti jsou spíše zdrženliví až někdy neklidní. Mají sklon k pohodlí až k lenosti. Drezúru, křik a špatnou náladu velmi špatně snášejí. Učí se rádi, ale potřebují k tomu klidné a trpělivé zacházení. S odvážným a chápavým páníkem dokáže pejsek opravdu mnoho, i přes svoji citlivost, anebo právě díky ní.

Lev 23. 7. – 23. 8. je **znamení ohnivého a vládce Slunce**. „*Když lev vstoupí do výčepu, všichni ví, že král už je tu. S požitkem v točeném pivu smáčí jazyk i svou hřívu*“. Lvi mají velmi pozitivní vztah k jídlu a pití a považují je za jedno z opravdových potěšení života. Neodporujte mu, mohlo by to špatně dopadnout! **Lev je zvyklý vždy mít právo veta. Lev upřednostňuje piva světových značek – točená, lahvová či v plechovce, která si umí vychutnat opravdu všemi smysly.** Z pejsků ve znamení Lva vyzařuje teplo, jistota a síla. V mládí bývá často hůře zvladatelný, ale když se dostane z psí puberty, je oddaný a věrný všem, kteří ho mají rádi a berou ho takového jaký je. Mají rádi akci a změnu. Umí se učit, potřebuje uznání, má rád pozornost. Je to pes, který dokáže cokoli, aby na něj byl páník hrdý. Je rád ve volném prostranství, čím větší zahrada tím lepší. Potřebuje páníka, který mu dokáže přenechat část moci, aniž by ho nechal, aby mu skákal po hlavě.

Panna 24. 8. – 23. 9. je **znamení zemské a vládce Merkur**. „*Vždy pečuje o své bližní, s ní nepojdeš nikdy žízni. O další rundu postará se, je to panna v celé kráse*“. Panny jsou od přírody zdrženlivé, ale svědomité znamení posedlé prací. Pokud to s pitím přeženete, Panna se o vás postará a bezpečně vás dopraví domů. **Panny velmi snadno podléhají módním trendům a oblíbený typ piva střídají.** Pejsci narození ve znamení Panny mají rádi své pohodlí a zaběhnutý denní režim. Jsou vybíraví v jídle a mají rádi, aby miska byla přibližně ve stejnou denní dobu. Bývají brzy čistotní a rádi jsou za to odměňováni. Potřebují cítit lásku, aby se naučili různá psí cvičení, které jsou schopni naučit se dokonale. Jsou dobrými kamarády dětí, starších lidí a i bezmocných, např. vodící psi. Potřebuje majitele, který mu dá pocit pevného vedení.

Váhy 24. 9. – 23. 10. jsou **znamení vzdušné a vládce Venuše**. „*Často váhá – světlý nebo tmavý? Žena mu moc neporadí ... Kamarádi už ho znají a řezané už pro něj mají*“. Váhy jsou společenské znamení, ale nepatří k bavičům společnosti. Toto znamení je alibistické, a proto se smiřte s tím, že když to s pitím piva přeženou, svedou vše na vás. **Jsou labužníci a netradiční druhy piva, třeba ovocné či kořeněné, k nim neodmyslitelně patří.** Pejsek tohoto znamení je silně citově založený. Má radost ze života a touží po udržování souladu a rovnováhy. Ve štěněčím věku se chová klidně a smířlivě, vyhýbá se tím nepříjemnostem, je tu i menší sebedůvěra. Je dobré učit pejska od malička větší sebedůvěře pochvalou v podobě pohlázení či odměny. Má rád společnost zvířátek i své rodiny. Na procházkách je bezproblémový. Potřebuje přátelského majitele, který mu dokáže poskytnout harmonické prostředí a vyrovnanost.

Štír 24. 10. – 22. 11. je **znamení vodní a vládce Mars a Pluto**. „*Když do klepet pivo čapne, vypadá to, že vše klapne. Ale běda jak ho nemá hned! To je v mžiku samý jed*“. Štíři mají vřelý vztah k požitkářství. Pokud pijete se Štírem, nenechávejte si od něj stále dolévat, neboť se za chvíli vedle něho nepostavíte na nohy. **Štíři dobře vědí, a také umí poradit, jaké pivo se hodí k masu, rybám, sýrům či těstovinám.** U těchto pejsků jsou hluboké protiklady. Jsou citliví a chce to trochu trpělivosti s nimi. Rádi se mazlí. Pozor i na jejich emoce, neradi hned vše ventilují a nakonec třeba vybuchnou. To platí i pro jejich bolístky. Jsou to nadaní pejsci k psím kouskům či učení, stačí se jim jen chvíli věnovat. Pejsci jsou hraví i v psí lásce, čili sex potřebují častěji než jiní. Pejsek potřebuje páníka, který má správný poměr k moci a dokáže do práce vnést hodně disciplíny.

Střelec 23. 11. – 21. 12. je znamení ohnivě a vládce Jupiter. „*Střelec, to je piva znalec. A proto mu nelijte do půllitru žádnou břečku, mohli byste dostat mezi oči pěknou tečku*“. Svobodomyšlní a nadšení Střelci získávají první zkušenost s pivem či jiným alkoholem v raném věku. Střelci jsou dobrými společníky, ale mají prudkou povahu. Tak je zbytečně nedrážděte! **Střelci nejsou příliš náročni, sáhnou po první láhvi, kterou vidí, Nikdy ale nebudou pít pivo plastu.** Pejsci tohoto znamení milují nezávislost, ale nepřekročují hranice povinnosti a oddanosti své rodině. Jsou optimisticky založení a většinou se jim vše daří dobře. Velmi rádi se učí a pamatují si. Jsou rádi i ve společnosti jiných zvířat. Rádi cestují. To cestování platí i pro okolí, rád poznává nová místa a tak je dobré vysvětlit pejskovi co může, a co ne. Jsou to velmi chápaví pejsci. Pejsek potřebuje velkorysého pánika, extroverta, který vidí život velkoryse a s nadhledem.

Kozoroh 22. 1. – 20. 1. je znamení zemské a vládce Saturn. „*Jde si za svým, žádný strachy, jinak je to však tvor plachý. Stačí dát si dvě tři pivka a podlehne mu každá dívka*“. Vážný a zdrženlivý Kozoroh a alkohol se moc dobře neslučují. Pokud jste ve společnosti se spolehlivým Kozorohem a poněkud to přeženete s alkoholem, očekávejte od něho hlasité odsouzení. **Kozorohové upřednostňují především kvalitu před kvantitou.** Pejsci v tomto znamení jsou vytrvalí, zdrženliví a občas i vážní. Mají silný smysl pro povinnost, jako hlídači jsou neocenitelní. Mají rádi svou jistotu a nepatří mezi pejsky, kteří se toulají. Jsou majetničtí a mají rádi své jisté a to stále, svůj pelíšek i plnou misku a nejsou vybíraví v jídle. Rádi chodí na procházky, kde se můžou proběhnout. Pejsek potřebuje korektního pánika, pro kterého je důležitá nejenom práce, ale také hra.

Vodnář 21. 1. – 19. 2. je znamení vzdušné a vládce Saturn a Uran. „*Že je vodnář, to jenom mate, s vodou si na něj nepřijdete. Zlatý mok a bílá pěna to je jeho tekutina*“. Vodnáři mají pivo rádi a většina z nich ho prvně ochutná velmi brzy. Po první sklenici se uvolní a z mlčenlivé osoby se promění ve vtipné stvoření. **Ve výběru piva jsou Vodnáři konzervativní a uspokojí je točená desítka.** Pejsci tohoto znamení jsou velmi hybní, vynalézaví a chápaví. Mají rádi společnost a ke svému okolí jsou velmi přátelští. Rádi pracují v kolektivu a proto se hodí do skupinových akcí. Občas dělají ptákoviny, takže to chce trpělivost, jinak všechno zvládnou. Pejsci se hodí do smečky. Při hraní mají rádi co nejvíce pohybu. Pejsek potřebuje pánika, který se nechává rád inspirovat novinkami, takže ne vždy probíhá vše podle zaběhnutého vzorce.

Čínský zvěrokruh pro Bertíka (v prvku kov) i Jezevce (v prvku dřevo) – znamení **Had**: Had (še) je největší hádankou čínského zvířetníku, **žije ve svém vlastním světě.** Řídí se znamením ohně a červenou barvou, tradičně spojovanou se štěstím a dobrým osudem, silou a rodinným blahobytem. Má schopnost odpočinku a intuice. Had **je mazaný, ale šarmantní taktik.** Je **obdařen vrozenou moudrostí a nezaměnitelnou tajuplností.** Je neskutečně inteligentní, bystrý a moudrý. Velmi rád a často hloubá nad nejrůznějšími tématy a záhadami. Hadova intuice a bystrost je nepřekonatelná. Jakoby jeho mozek bez přestání pracoval. **Stále hledá způsoby, jak to či ono vyřešit, plánuje a taktizuje předem. Nesnáší totiž situace, kdy se musí rychle rozhodnout, proto je raději předem připraven na všechny možnosti. Nemá rád plané tlachání a hlupáky celkově.** Vlastní i **skvělý** smysl pro humor, ten se často projeví i v kritických situacích, kdy jiní panikaří. **Nikdy se v ničem nespokojí s průměrem. Ani samota mu nečiní žádné problémy.** Element oheň, princip jin, roční období jaro, světové strany jih a jihovýchod.

Jezevcův TOP 10 žebříček piv (nikoli pro vaření, nýbrž na pití)

Budvar kroužkovaný (Budějovický Budvar, kroužkovaný ležák, EPM 11,9°, alc 5 %, IBU 22 – pouze někdy a někde, kvalita bývá bolestně proměnlivá, často vinou hospody)

Hopus 16° (Lefebvre, belgický Strong Ale, EPM 16°, alc 8,1-9,5 %, IBU neuváděno)

Kastell Rouge 18° (Brewery Van Honsebrouck, svrchně kvašené ovocné, EPM 17-18°, alc 8 %, IBU neuváděno – lahvové je lepší nežli točené)

Pilsner Urquell (Plzeňský Prazdroj vlastizrádně v cizích rukách, světlý plzeňský ležák, EPM 11-11,8°, alc 4,4 %, IBU 35-39 – jak kdy, a kde, nejlepší Plzeň byla U Hrocha v 90. letech, zoufale se dnes liší i šarže tankové, někdy je tzv. plzeň nevyleželá, naředěná, z Popovic či Polska etc., liší se i várky nefiltrované Plzně dodávané v rámci Volby sládků)

Raptor (Pivovar Matuška, India Pale Ale, EPM 15°, alc 6,3 %, IBU 55)

Sádek 11° (pro Pivnici U Sadu Pivovary Lobkowicz, nefiltrovaný světlý ležák, EPM kolem 11°, alc 4,9 %, IBU neuváděno – várky se od sebe liší)

Srpěna 11° (Pivovar Obora, nefiltrovaný světlý ležák, EPM 11-11,99°, alc 4,5 %, IBU 31)

Svijanský Kvasničák (Pivovar Svijany, nefiltrované světlé speciální pivo, EPM 13°, alc 6 %, IBU 39 – nevyzpytatelné pivo, dobří jsou Rytíř 12 % a Baron 15 %, v Praze čepovaní ale hůře dostupní, nejvíce jsme vypili světlého Knížete 13 % + tmavé Kněžny 13 %, aktuálně svijanskému portfoliu vévodí Prémiový kroužkovaný ležák 460)

Únětice 10° (Únětický pivovar, nefiltrované výčepní světlé, EPM 10,2°, alc 4,1 %, IBU 34 – nejlepší bylo za sládkování P. sládků Vladimíra Černoorského)

Únětice 12° (Únětický pivovar, nefiltrovaný světlý ležák, EPM 12,2°, alc 5,1 %, IBU 41)

*Uváděné abecedně, bez pořadí. Při nutnosti volby posledního pivka (např. před popravou) zlato bere u točeného **Srpěna** nebo obé **Úňky**, u lahvového **Hopus** a u plechovky **Punk IPA 13°** (BrewDog, India Pale Ale, EPM 13°, alc 5,6 %, IBU 35). Jmenovat lze též i lahvinku **La Trappe Quadrupel** (La Trappe, trapistické tmavé svrchně kvašené, EPM 22°, alc 10 % – nasládlé hřejivý silák), z čepovaných **Budvar 33** (Budějovický Budvar, světlý ležák, EPM 11°, alc 4,6 %, IBU 33), **Budvar 10°** (Budějovický Budvar, světlé výčepní, EPM 10°, alc 4-4,1%, IBU 20 – pitivá vodička s nádechem lipového květu Na Rejdě, resp. do invaze gambrinusoidního Pardála), **Tlustý netopýr** (Pivovar Antoš, Rye India Pale Ale, EPM 17°, alc 7,6 %, IBU neuváděno) či superhořčáky od jabloneckého elektropivovaru Volt (Eliášův oheň 16°, Zkrat 18°, **Vypínač 24°** atp.). Z předpřevratových časů pradávných **Kozel 10 % a 12 %** (tehdy Kozlíci ještě nechemicky trkali a pivovar byl náš). EPM = extrakt původní mladiny (stupňovitost), IBU = jednotky hořkosti (u některých piv figurují i hodnoty jiné).*

Žebříček nealkoholických piv (nikoli na vaření)

„Lidé, co pijí nealkoholické pivo, nemají ve skutečnosti rádi chuť piva, ale spíš časté chození na záchod“ (Capital Brewery)

1. kategorie = zajímavosti: **Maisel's Weisse Alkoholfrei, Zvíkov Nealko kvasnicový**
2. kategorie = vesměs se dají: *Auer Helles Alkoholfrei, Bakalář Nealko, Birell zelený ječmen, Budvar Free, Clock Krystus nealko IPA, Lobkowicz Premium Nealko světlé, Novopacký MotoBrouk, Postřižinský Střízlík, Primátor Free Tchyně, Skalák Nealko, Staropramen Nealko, Stella Artois N.A.*
3. kategorie = přežitelné bez většího požitku: *Bernard s čistou hlavou Free, Birell světlý, Forman Nealko světlý, Chotěboř Patron, Litovel Free Nealko, Primátor Nealko*
4. kategorie = pouze v nouzi akutní: *Bernard Free švestka, Birell polotmavý, Birell pomelo & grep, Birgo mango & limetka, Ferdinand Nealko, Forman Nealko polotmavý, Jever Fun Pilsner, Konrad Pilot, Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei, Platan Nealko, Regent Renegát Nealko, Střízlík Herold, Svijanský Vozka, Vyškovský Alkoston*
5. kategorie = ani omylem: *Bavaria Premium Original, Birell Botanicals bezový květ s tymiánem a citronem, Karamalz Classic Alkoholfrei Malzdrink, Steiger Radler Černý citrón Nealko & nealkopivo pro pejsky Bottom Sniffer (Čičač zadků) od Woof & Brew*

*V rámci kategorií uváděno abecedně. Rozlišena nejsou nealkoholická piva, nealkoholická piva ochucená, resp. míchané nápoje z nealkoholického piva. Jedná se o subjektivní a značně nesourodý mix lahváčů, plechovek a produktů čepovaných, které i tady Jezevec jednoznačně preferuje (Tudíž např. vysoké umístění Staropramenu Nealko se týkalo pouze čepovaného a podchlazeného, Zvíkov dnes již zdaleka není, co býval nejenom u nealka etc.). Základem je stav **Bertíkovy nezávislé hitparády nealkoholických piv z roku 2013** (Warfarizovaný Jezevec v inkriminované době čekal na operaci srdce Na Homolce a pár měsíců přechutnával piva nealkoholická. Aktuálně je požívá pouze z důvodů studijně-degustačních). Nezapomínejme, že označení nealkoholické pivo je mírně zavádějící, u drtivé většiny alkohol přítomen je. Podle legislativy lze naměřit maximálně alc 0,5 %. Takže šoféři mohou (odtud název legendárního moku ze 70. let PITO = pivo + auto), chabrusové na játra apod. či muslimové však nikoli. Ani závislým, bývalým či stávajícím, nebývá nealkopivko doporučováno. Již samotná vůně piva vyvolává v jejich mozku zvýšenou koncentraci dopaminu, který má souvislost s pocitem blaženosti po konzumaci alkoholu. I malé množství alkoholu ve spojení s typickou chutí piva tak může způsobit bažení, které může vést k opětovnému vzniku závislosti na alkoholu. Čistou nulou alkoholu se kdysi chlubívalo pivo z Černé Hory, které se již nevyrábí. Taktéž možná Heinneken 0.0 (s obsahem méně nežli alc 0,03 %) anebo namátkou Leffe 0° Blonde atp. K módním náleží ovocná nealkoholická piva, která s tradičním pivem již příliš společného však nemají. V současnosti se lze setkat i se speciálními nealkopivy (IPA, APA) – občas hipstersky zajímavými, leč alkohol vesměs absentuje bolestně. Nealkopiva bývají sázkou do loterie a pouze u nemnoha nemáme pocit ošizenosti. **Nealkoholická piva k vaření doporučit nelze** (snad s výjimkou nealka Maisel's Weisse Alkoholfrei, které je celkovým vítězem).*

Jezevcův vzpomínkový TOP 10 žebříček pivnic, restaurací, výčepů

Hotel Maxmiliánka (restaurace & hotel, Roztoky, do privatizace v 90. letech)

Hotel Štekl (restaurace & hotel & stánek, Hrubá Skála, cca do poloviny 2. dekády 21. století)

Original pivnice Budvarka (restaurace, Dejvice, cca do poloviny 1. dekády 21. století, po kovidu opětovně stojí za zastavení)

Pivnice Hájenka (restaurace, Kersko, do roku 2019)

Pivnice U Sadu (restaurace, Žižkov, pořád)

Restaurant Šárka (restaurace & hotel-camp, Vokovice, cca do poloviny 1. dekády 21. století)

U Báby (oficiálně U Mrazíren, putyka s plátnkem, Sedlec, do začátku 90. let)

U Hrocha (pivnice, Malá Strana, do konce 20. století)

U Vyndanejch, resp. **U Bejvalejch vyndanejch** (underground, Žižkov, cca do roku 2013)

Zašivareň u Kašiaka alias **Občerstvenie pri Kadi** (Liptovský Svätý Ján, snad pořád)

*Uváděné abecedně, bez pořadí. Den prvního zrzka Jezevec slavil v 80. letech U Báby, rekord v kvantitě v 90. letech U Hrocha. Pietní tichou vzpomínku si zaslouží i **Bastila** (restaurace, Ruzyně, do konce 90. let), **Keras** (pivovar & restaurace, Bechyně, pořád), **Na Rejdě** (hospoda, Malšice, do odchodu Františka Doudy), **Restaurace Království** (se slováckými aj. specialitami, Žižkov, do odchodu pí. Ály), **Restaurace Na Rozhraní** (s horským kohátem, Dejvice, do poloviny 90. let), **Restaurace Pod loubím** (Dejvice, do konce 20. století), **U Dvou koček** (restaurace, Staré Město, do konce 80. let), **U Kapličky** (hospoda & herna, Lysolaje, do poloviny 1. dekády 21. století), **U Krbu** (restaurace, Horní Maxov, do poloviny 90. let), **U Pešků** (restaurace na různých adresách Prahy 2, cca do konce 20. věku), **U Posledního Kelta** (občerstvení, Zbraslav, pořád), **U Olmerů** (dříve Pod Bělkou, hospoda & herna, cca do poloviny 1. dekády 21. století) a **U Zvírátek** (hospůdka, Roztoky, cca do kovidu). Nezmínit nemožno Jezevcův životní triumf. V superžranici Bohouš. Tehdy mladý, ještě štíhlý Jezevec (s titulem Železný muž) zvítězil nad prostorově výrazným, a postarším, favoritem JS přezdívaným Čuník. V **Pohostinství Na Hadovce** 22. 10. LP 1988. Menu: 1. Vepřové na česneku + brambor (objednal J.), 2. Cikánská pečeně + knedlík (objednal Č.). 3. Vepřová krkovička + knedlík + zelí (objednal J.). 4. Řízek + bramborový salát (objednal Č.). 5. Vepřové na česneku + brambor (mistrně takticky znovu objednal J.). Čuník požužlává, má problémy, potupně vzdává a Jezevec uvažuje o pikantní tečce na závěr ... Sláva to byla převeliká a sekundanti vítěze z Klubu Jezevců (DH a JV) pili zadarmo!*

Jezevcův vzpomínkový TOP 10 žebříček návratů z hospody

„V pivu je totiž Bůh“ (Hudba Praha)

Bechyně (Keras, Kinobar, U Pichlů) → **Díra** (Fort Dobronice, Horní Lhota, chatka No. 6)

Horní Maxov (U Toníčka, U Krbu) → různá ubytování v **Janově nad Nisou**

Hospůdka Fatra (Lučany nad Nisou) → **Penzion Kitty** (Lučany nad Nisou)

Hotel a pivovar Belveder (Železná Ruda) → **Hotel Engadin** (Železná Ruda)

Na Rejdě (Malšice) → **Díra** (Fort Dobronice, Horní Lhota, chatka No. 6)

Občerstvení pri Kadi (Liptovský Svätý Ján) → různá ubytování v **Liptovském Svätém Jánu**, v Jánské dolině

Restaurace a penzion Na Budárce a **Hospůdka Prdek** (Paseky nad Jizerou)
→ **Hotel Albert** (Paseky nad Jizerou)

Restaurant Šárka (Vokovice) → **Jezevčí nora** (Žižkaperk)

U Kapličky (Lysolaje) → **Jezevčí nora** (Žižkaperk)

U Zvírátek (Roztoky) → **Jezevčí nora** (Žižkaperk), nejlépe přes Suchdol

*Uváděno abecedně, bez pořadí. Využity byly různé dopravní prostředky, včetně velocipedů Tátoš II., Tátoš III. a chůze po dvou (i více). Nejklasičtější zůstávají **noční návraty z Malšic** (v současnosti večerní z Bechyně, pamatujeme ovšem i klasiky z Ratají anebo Opařan), **nejmagičtější liptovské návraty od Kadi** (včetně tatranských bouřek i blízkých setkání s kontejnerovými medvědy). **Nejnáročnější** byly návraty z **Restaurace U Houdků** 8.-9. 8. LP 1998 a z jindřichohradecké nálevny místní galerky **U Fajfky** ondyno koncem bujaře divokých devadesátek (aneb „Kdo si devadesátky pamatuje, ten je neprožil“). Speciální bonus berou velkopansky-ikonické **návraty na kolej Pribaltijskaja** LP 1989 v tehdy ještě sovětském tehdy ještě Leningradu. Za bílých nocí, se zvednutými mosty. Některé ve stylu carských důstojníků (jen ta ruská ruleta chyběla ...), jiné spíše mužiků. Nicméně nejednalo se o návraty z hospody, neboť panovala gorbačovská prohibice (ze které si ovšem nikdo příliš nedělal), k tomu právě vyhořel žigulovský pivovar a především proto, že v SSSR, resp. Rusku hospod našeho typu přehnaně není. Chlébnyj kvas běžně dostupný na ulicích v cisternách na kolových přívěsech nám docela šmakoval. Stylové byly i plechové hrnky na pevném řetězu. Když nebyl kvas, ujížděli jsme na skvělé sodě (gazirovka) z automatů.*

Jezevcův TOP 10 žebříček cyklopivních tras

Beroun (Pivovar Berounský medvěd) – Srbsko (Pivovar Srbecký lok) – Karlštejn (Pivovar Karlíček) – Zadní Třebaň (Pivovar Bobr) – **Řevnice** (Pivovar Řevnice) – **Lety** (Pivotel MMX) – Dobřichovice a dále Černošice – **Radotín** (Pivovar Horymír)

Čisovice – Mníšek – Skalka – Roviny (U Dernerů-Čunčí huba anebo sjezd do Pivovaru Kytín) – Klondajk-Stožec – Všeradickou alejí přes Podbrdy na **Všeradice** (Pivovar **Všerad**) – Hatě (U Menclů) – Zadní Třebaň (Pivovar Bobr) nebo Stožec – Jelení palouky – Hostomice (Pivovar Hostomice) – Všeradice (Pivovar Všerad), resp. na Stožec z Dobříše Bekovkou přes Knížecí studánky či Mníšek – Voznice – Hladovkou na Knížecí studánky

Kolín – podél Labe lužními lesy – Oseček – Libice – soutok Labe a Cidliny (**Bistro Na soutoku**, Restaurace Cidlina) – **Poděbrady** (Pivovar Poděbrady) či až do Nymburka

Milovice – Stará Lysá – **Káraný** (Vinohradský Pivovar, Hospoda Grado) – Čelákovice-Jiřina, resp. dále na Lázně Toušeň – Zeleneč – **Horní Počernice** (Pivovar **Počerňák**) – Dolní Počernice (Počernický pivovar) nebo přes rybník Eliška do Klánovic

Nymburk – Písty – Sadská – po břehu (anebo horem kolem hřbitova Hradištka s Hrabalem) **Kersko** (**Bistro Kersko**, Restaurace U Pramene či Restaurace Hájenka) – Lysá – **Káraný** (Vinohradský pivovar, Hospoda Grado) – Čelákovice-Jiřina

Petřiny – Hvězda – Bílá Hora – Řepy – Hostivice – Břve – **Chýně** (Pivovarská krčma) – Hostivice – Jeneč – Dobrovíz – Tuchoměřice – **Únětice** (Únětický pivovar) – Roztoky (Pivovar Perron), resp. kratší trasa Petřiny – Hvězda – Liboc (Libocký pivovar) – Divoká Šárka – Přední Kopanina – Sv. Juliana – Horoměřice – Únětice (Únětický pivovar)

Prosek – **Prosek** (Pivovar Beznoska) – Letňany – **Kbely** (Kbelský pivovar) – kolem letiště na Rajskou zahradu či Hloubětín anebo Černý most – Dolní Počernice (Počernický pivovar, Hotel Svornost) – Hostavice – Kyje – **Žižkov** (Pivnice U Sadu)

Roudnice nad Labem – Račice – Hněvice (Restaurace Na Koreji) – Horní Počaply – **Dolní Beřkovice** (Restaurace Na Knížecí) – Lužec – Dědibaby – Nelahozevs – Kralupy či dále po pravém břehu Vltavy – Řež – Roztoky (Pivovar Perron) – Troja, resp. z Roudnice na Říp přes Krabčice anebo **Ctiněves** (Podřipský minipivovar)

Slaný (Pivovar Továrna, Antoš) – Drnov – Olovnice (hospůdka **U Posledních sil**) – Kralupy či ze Slaného – Knovíz (Hospoda Na Mýtince) – Brandýsek – Buštěhrad – Okoř – Noutonice – **Úholičky** (Restaurace Na Statku) – **Podmoráň** (stánek Úholičky)

Ústí nad Labem – po pravém břehu Labe okolo Žernoseckého jezera – **Litoměřice** (Biskupský pivovar **U sv. Štěpána** a další osvěžovny) – Terezín – Bohušovice nad Ohří anebo do Litoměřic z Roudnice po pravém břehu přes Lounky (Bistro U Trumpetky)

*Prověřené trasy uváděny abecedně. Do výchozího bodu i cíle se lze dostat vlaky či metrem. K pražským tipům náleží i např. trasa Chodov – Kunratický les – Krč – Braník – **Zbraslav** (občerstvovna **U Posledního Kelta**). Anebo od metra B do Řeporyjí (Pivovar Řeporyje) a Prokopským údolím (Pivovar Prokopák) či Horní Měcholupy (Pivovar Hostivar **H¹**, **H²**) – **Uhřetěves** (Pivovar **Alois**) atp. Bližší informace, včetně cyklotras jihočeských i aktualizací pivní & gastronomické scény, lze ověřit na <https://bertikovapivnihlidka.webnode.cz>.*

Jezevcova kapsaicinová hitparáda



10 důvodů, proč jíst chilli papričky každý den

1. Zrychlují metabolismus
2. Prevence rakoviny
3. Obsahují důležité minerály
4. Podporují imunitní systém
5. Snižují chuť na sladké a tučné potraviny
6. Snižují cholesterol
7. Regulují hladinu cukru v krvi
8. Obsahují antioxidanty
9. Působí proti bolesti
10. Zlepšují náladu

„Chci najít takové jídlo, po kterém dostanu žlučnickový záchvat hned, a ne ve tři hodiny ráno“ (John Barrymore)

Chilli papričkami bojujeme s počasím – po kapsaicinu krávy, včetně Grety, nepšoukají:
„.... krávy, kterým byl do krmné dávky přidán botanický extrakt capsicum oleoresin, získaný z chilli papriček ... uvolňují méně metanu z bachoru“

(<https://www.agropress.cz/chilli-papričky-pomahají-dojnicim-vyuzivat-energi-efektivneji>)

Chilli papričky mohou být i chlípné aneb: „Nic není nemožné“

(<https://www.palivomacky.cz>)

„Jsem žrout chilli“ (<https://www.chillimat.cz>)

„Něco velmi originálního se v Nové Pace chystá a puding to rozhodně nebude ...“

(<https://www.seminka-chilli.cz>)

„Poctivého nepálí“ (přísloví)

„Tehle kuchtík neumí uvařit nic jiného než pálivá jídla“

(Vladimír Iljič Uljanov alias Lenin o Josifu Vissarionoviči Džugašvilim alias Stalinovi)

„Tisíc ohňů v kapce medu, to je chilli“ (anonymní blogger)

„Váš nos a oči at' rozhodnou“ (<https://kralovstvichuti.cz>)

Bodování: **0-10 bodů** (10+ je naprosté maximum). Jedná se o ryze subjektivní a těžce srdeční záležitost, kde se míchá nesrovnatelné. Zohledněna je chuť, pálivost, vizáž, barva, vůně, konzistence, balení, snadnost manipulace, možnosti i četnost používání, návykovost, dopady na Jezevčí útroby, umělecký dojem & geist, cena i dostupnost.

Omáčky, pasty, oleje, kečupy, hořčice, naložené papričky etc. & šťávy

10+ bodu: *Lethal Ingestion* (od CaJohn's)

10 bodů: *Killer Cayenne* (od CaJohn's); *Kilauea* (od CaJohn's); *Lucky Devil Carolina Reaper Extra Hot Sauce made in Sussex UK* (od Burning Desire Hot Sauce Co.); *Roxanne's Chilli Oil* (od Mr. Vikki's)

speciál 10 bodů: plechovčička **Bio Ginger Shot** (z Lidlu se značkou Solevita), resp. *Bio Ingwer Shot* (z Alberta se značkou Pfanner obé od Hermann Pfanner Getränke GmbH)

9+ bodu: *Trinidad Scorpion* (od Wiltshire Chilli Farm); **Hotsauce Barbados** (od Shamanic Fire); **Thai Monkey** (od Captain Thom's); *Calypso Hot Sauce* (od Hot-Headz!); *Bhutlah Mučito for Hellboy* (od Seminka-chillicz)

9 bodů: *Krakatoa* (od CaJohn's); *Melinda's Naga Jolokia* (od Figueroa Brothers); *Sriracha Hot Chilli Sauce 740 ml* (s kohoutem ve znaku od Huy Fong); **Grapefruit Pulp Habanero Pepper Sauce** (od Marie Sharp's); *Belizean Heat (Habanero Pepper Sauce)* (od Marie Sharp); **Chilli omáčka Sriracha extra pálivá 455 ml** (od Flying Hoose Brand s hořící visačkou *Black Out*); **Max's Urban Ketchup** (od Mr. Vikki's)

8 bodů: *Melinda's XXXtra Hot Habanero Pepper Sauce* (od Figueroa Brothers); *Scorch* (od CaJohn's); *Aji Casero* (od Shamanic Fire); *El Chamán 111* (od Shamanic Fire); *Who Dares Burns Naga Mustard Sauce* (od Hot-Headz!); **Ketchup Habanero XXX** (od Shamanic Fire); *Phoenix Rising – Fire Roasted Pepper & Carolina Reaper Chilli Sauce* (od Prices Spices); *Trinidad Scorpion Scorpion* (od Bestie Dolní Bousov); *Bhut Jolokia Naga* (od Bestie Dolní Bousov); *Pickled Ginger Sliced* (od Thai Dancer); *Hot Gourmet Savina Kiss* (od Scovilla); hořčice **Dijon Originale** (od Maille); *Hot Stuff Carolina Reaper Ltd Edition* (od Chilli Mafia)

speciál 8 bodů: plechovčička *Bio Ginger Turmeric Shot* (od Hermann Pfanner Getränke GmbH se značkou Solevita z Lidlu); *Bio Ingwer Kurkuma Shot* (od Hermann Pfanner Getränke GmbH se značkou Solevita z Lidlu)

7 bodů: **Tabasco Red Pepper 350 ml** (od McIlhenny); *Talon* (od CaJohn's); *XXXtra Hot Sauce Chile Habanero* (od El Yucateco); *Habanero Pepper Sauce* (od Marie Sharp's); *Green Habanero Pepper Sauce* (od Marie Sharp's); *Hotsauce Habanero* (od Shamanic Fire); *Dragonfire Beast Killer* (od Scovilla's); *Tabasco Habanero Pepper* (od McIlhenny); *Trinidad Scorpion Ketchup* (od Chillifood); *Habanero* (od Bestie Dolní Bousov); *Aji Lemon* (od World of Chilli); **Špekoni s Jolokií** (od J. Kosiny z Nové Paky); *Kremžská hořčice uzená s Chipotle* (od J. Kosiny z Nové Paky); *Tabasco Chipotle* (od McIlhenny); **Lurch Sauce** (od Mr. Wikkis)

6 bodů: *Naga Jolokia Senfsauce* (od Shamanic Fire); *Hot Sauce Chile Habanero* (od El Yucateco); *Habanero Chilli Sauce* (od South Devon Chilli Farm); hořčice *Crazy Jerry's Mustard Gaz* (od Crazy Jerry's); *West Indian* (od Scovilla's); *Gold Island Pepper Sauce* (od Iguana); *Ketchup Habanero* (od Shamanic Fire); *Sriracha Chilli Sauce Extra Hot 136 ml* (od neidentifikovatelného výrobce); **Barbecue Sauce Extra Hot Habanero** (od Jack Daniel's Tennessee Whiskey); **Mandle v pálivé čokoládě** (od Chilli Market); **Chroupáky se škorpiónem** (od J. Kosiny z Nové Paky); *Pálivé feferony – ostře pálivé* (od Elfko); *Sriracha Hot Chilli Sauce No MSG* (od Flying Goose); *Spicy Chilli Sauce Kimchee Base* (od Momoya); **North African Harissa** (od Mr. Vikki's)

speciál 6 bodů: plechovčička *Bio Ginger Shot with Lime & Mango* (od Hermann Pfanner Getränke GmbH se značkou Solevita z Lidlu)

5 bodů: *Holy Jolokia* od CaJohn's; **Nagalade** (od Cambridge Chilli Farm); *Lemon Drop Sauce* (od Cambridge Chilli Farm); *Aji Chilli Sauce* (od South Devon Chilli Farm); *357 Mad Dog Silver Edition* (od Mad Dog); hořčice *Moutarde de Dijon Fine et Forte 150 g* (od Amora); hořčice *Dave's Insanity Hurting Habanero Mustard* (od Dave's Gourmet); *Sriracha Chilli Sauce* (od Thai Dancer); *Sriracha Extra Hot Chilli Sauce* (od Thaitan); *Sriracha Mayo* (od Flying Goose); *Sriracha Green* (od Flying Goose); *Tabasco Sriracha* (od

McIlhenny); *Sriraja Panich* (od distributora A.T. International); *Sriracha Extra Hot Chilli Sauce* (od distributora AsRopa Food); keks *Hot Shit* (od J. Kosiny z Nové Paky); *Chiles Jalapeños Enteros* (od Herdez), *Heinz kečup ostrý Jalapeño* (od Heinz); *Tabasco Green Pepper* (od McIlhenny); *Pimento Sauce* (od Heinz)

speciál 5 bodů: plechovčička *Ginger power* (od Hoogesteger BV z Alberta)

4 body: *Heinz Hot kečup* (odkudkoli), *Harissa Ketchup* (od Marks & Spencer); hořčice *Dijon Forte 130 g* (od Louit Frères); **Wasabi Paste 45 g** (od Blue Dragon); *Hoisin omáčka* (od Chillimarket); *Chin-Su chilli omáčka s cukrem a sladidly* (od Masan Industrial); *Feferony silně pálivé* (od Alibona); *Sriracha Hot Chilli Sauce Hot & Sweet* (od Flying Goose); *Harissa* (od Hamé); *Cherry Peppers hot* (z Kauflandu); *Feferony kulaté* (od Hamé); *Sriracha Hot Chilli Sauce zelená* (od Thai Pride); *Kečup ostrý extra* (od Fruty); *Heinz Fiery Hot Tomato Ketchup* (od Heinz)

3 body: *Cholula Hot Sauce Mini* (od Casa Cuervo); *Amazon omáčka Habanero* od Carretera Oriental; *Wasabi Green Tea* (od Blair's Head); *Drops malinový* (od Shamanic Fire); *Kečup Red hot s ostrými papričkami jalapeños* (od Chumak); *zavařené červené chilli papričky* (od Agrucapers); *Baby Pfeferoni* (od Ivanky); *Baby feferonky pikantní mix* (od Satko); *směska koření k zeleninové polévce s Habanero Habanero Noodles* (od J. Kosiny z Nové Paky); *Kattus Bunte Peperoni Scharf* (od Theodor Kattus); *Jalapeños papričky* (z Alberta); *Sriracha chilli sauce* (z Alberta); *Satě Tôm Ngon* (od Thuận Phát); *Piri Piri ve slanokyselém nálevu* (od Franz Josef Kaiser); *Ďábelská hořčice* (od Avokádo); *Jalapeño – nakládané plátky ve slaném nálevu* (od Natur Farm); *Balkánské feferony jemně pálivé* (od Efko)

speciál 3 body: plechovčička *Dr. Witt Shot + zinek* (od Maspex)

2 body: *Habanero Hot Sauce* (od Marks & Spencer); *Hellmann's kečup extra ostrý* (odkudkoli); *Amazon papričky Habanero v kyselém nálevu* (od Colombina); *Ďábelská omáčka* (od Spak); *Dresink s extra panenským olivovým olejem a chilli papričkou* (od Ranieri); *Oriental Tamarind Paste* (od Food Specialize); *Chilli omáčka extra pálivá* (od Vitany)

1 bod: *Amazon hořčicová omáčka Habanero* (od Colombina); *Louisiana Cajun Hot Sauce* (od Encona); *Hellmann's Chilli Sauce* (od Hellmann's); *Chilli-Chilli chutney* (od ChiLiLa); *Chutney brusinky s chilli* (od ChiLiLa); *Habanero Dip* (od ChiLiLa); *Kečup ze žlutých chersonských rajčat* (od Chumak); *Habanero v láku* (producent neznámý); *Red Jalapeños* (od Marks & Spencer); *Hořčice speciál ostrá* (od Maso s příběhem)

0 bodů: *Chilli ostrá kořenící pasta* (od ChiLiLa); *Chutney meruňky s papričkami Habanero* (od ChiLiLa)

Koření mleté (včetně pepřů, skořice aj.), drcené a sušené papričky

10 bodů: mleté koření **Habanero Red Savina** (od 5semen.cz); mleté koření *Chilli 7 Pot Jonah* (od 5semen.cz); mleté koření **7 Pot Chocolate Dougla** (od J. Kosiny z Nové Paky)

9+ bodu: mleté koření *Chilli 7 Pot* (od 5semen.cz); mleté koření *Brown Bhutlah* (od J. Kosiny z Nové Paky); mleté koření kari **Naga Masala** (od 5semen.cz)

9 bodů: mleté koření *Trinidad Moruga Scorpion* (od 5semen.cz); mleté koření *Moruga Scorpion* (od Chillimarket.cz); mleté koření *Carolina Reaper* (od 5semen.cz); mleté koření *Carolina Reaper* (od Chillimarket.cz); mleté koření **Carolina Reaper Chocolate** (od 5semen.cz); mleté koření **Smoked Carolina Reaper** (od 5semen.cz)

8 bodů: mleté koření *Naga Jolokia* (od Chillimarket.cz); mleté koření *Bhut Jolokia* (od J. Kosiny); sušené papričky *Carolina Reaper* (od J. Kosiny z Nové Paky); sušené papričky *Bhut Jolokia* (od J. Kosiny z Nové Paky); kambodžský pepř **100 % Black Kampot Pepper** (od .pepper..field); indický pepř *White Pepper Muntok* (od 5.semen.cz); drcené koření *Habanero Chocolate* (od 5.semen.cz); drcené koření *Habanero Red Savina* (od 5semen.cz)

7 bodů: mleté koření *Bhut Jolokia* (od Chillimarket.cz); mleté koření *Lemon Chilli Pepper* (od Wiltshire Chilli Farm, s mlýnkem); mleté koření *Mad'arská paprika mletá pálivá* (od distributora Thomas Centrum); mleté koření **Harissa** (z Království chutí); mleté koření *Skořice indonéská* (z Království chutí); *Levandulové květy* (od 5semen.cz – na odpuzování mšic z keříčků chilli papriček); drcené koření *Vietnamese Tear Jerker Chilli* (od 5semen.cz); drcené koření *Pequin Chilli* (od 5semen.cz)

6 bodů: mleté koření *Habanero* (od Chillimarket.cz); mleté koření *Kayenský pepř mletý* (od Habanero.cz); mleté koření *Szegedi paprika* (od Finest Tesco); mleté koření *Habanero* (od J. Kosiny); mleté koření *Jalapeño* (od J. Kosiny z Nové Paky); mleté koření *Skořice* (od Vitany); mleté koření *Thor's Superhot Chilli* (od 5semen.cz)

5 bodů: mleté koření *Pepř cayenský* (od Ramram koření mňam mňam ...); mleté koření *Chipotle* (od ChilliDoctor); mleté koření *Paprika úděná sladká mletá* (od Kotányi z Prioru v Liptovském Mikuláši); sušené papričky *Rocoto Chilli* (od 5semen.cz)

4 body: mleté koření *Scotch Bonnet* (od 5semen.cz); koření *Pepř čtyřbarevný* (od Kotányi, včetně mlýnku); mleté koření *Birds Eye* (od ChilliDoctor); mleté koření *Mad'arská pálivá paprika I. osztályú csemege fűszerpaprika örlemény Csípös* (od šejdířského stánkaře v Lysé)

3 body: mleté koření *Chilli Powder* (z nudlí Mama Oriental Style Instant Noodles Shrimp Flavour z Tomyum); mleté koření *Yum Yum* (z thajských nudlí Yum Yum Chicken Sriracha Flavour); mleté i drcené koření *Chipotles* (od Habanero.cz); koření *Kalocsai chilli paprika* (sušené papričky od Kalocsai Tájkörzet)

2 body: mleté koření *Jalapeños* (od Kotányi, s mlýnkem); koření *Chilli s mořskou solí* (od Kotányi, s mlýnkem)

1 bod: mleté koření *Zelené kari* (od anonymního Vietnamce)

Aktualizace (včetně možných posunů obě směry oproti *Zrzavým novostem*): 1. 9. 2024

Čest pálivosti!

Pro seznámení s chilli začátečníkům nedoporučujeme startovat šílenostmi s přidáním kapsaicinem. Zkusit možno třeba olej **Roxanne's Chilli Oil** (včetně využití při vaření), neextraktové decentní omáčky jako **Hotsauce Barbados, Krakatoa, Thai Monkey, Grapefruit Pulp Habanero Pepper Sauce**, drsnější **Krakatoa** či nějakou **Srirachu** a **Tabasco**. Z koření **Habanero Red Savina, Bhut Jolokia, Vietnamese Tear Jerker Chilli** atp. Anebo rovnou na vrchol s **Carolinou Reaper** či **Trinidad Moruga Scorpion**.

Chillifilové & chillifilky naleznou pravidelně aktualizovanou verzi Jezevcovy kapsaicinové hitparády, včetně komentářů, na <https://bertikovapivnihlidka.webnode.cz/jezevcova-kapsaicinova-hitparada/>.

Chilli je puzení. Chilli je bažení. Chilli je ohnivá vášeň. **Chilli je životní filozofie.** Chilli je návyková droga. A to droga nezhoubná, nýbrž naopak prospěšná. Pro zdraví jedince (je to i lék) i celou společnost. Nechme se zlákat pikantností a zažehneme v sobě plamen lásky k chilli! Rozdovádějme chuťové buňky! Chilli koření dává pokrmům zdaleka nejen říz. **Pikantní paprička v jídle přináší radost a posiluje úctu k jídlu i dílu.** Kapsaicin je rozpustný v tucích, proto bývá nejefektivnější chilli do jídla přidávat hned zkraje, když restujeme cibuli nebo cokoli jiného na oleji. Drtivá většina receptů přitom dobře funguje i bez papriček, leč samozřejmě to není ono. I děcka a dámičky si mohou postupně na chilli zvykat. Chilli inspirace lze nalézat v publikacích (uváděných abecedně):

Bičková, K.: *Chilli kuchařka: Vaříme z ostrá!* Brno: CPress 2022. 208 s. ISBN 978-80-264-3831-1.

Enns, A., Buchcziková, N.: *Red Hot Chilli kuchařka: Kultovní pokrmy, pestré svačinky, dipy a dobroty. Od mírných po ohnivé.* Brno: CPress 2018. 96 s. ISBN 978-80-264-3831-1.

Havlíková, M., Wittenberg Gašparová, D.: *Chilli: Průvodce světem pálivého jídla.* Praha: Kniha Zlín/Albatros Media 2019. 304 s. ISBN 978-80-7473-906-4.

Pavlas, J.: *Chilli kuchařka pro labužníky.* Praha: Dona 2015. 208 s. ISBN 978-80-7322-181-2.

Pálivost chilli se měří na Scovilleho stupnici a udává se v jednotkách SHU (Scoville Heat Unit). Příklady: omáčka Tabasco = 3 000 SHU, Jalapeño = 2 500-8 000 SHU, Serrano Orange = 23 000 SHU, Scotch Bonnet = 300 000 SHU, Habenero Yellow = 300 000-350 000 SHU, Habenero Red Savina = 350 000-580 000 SHU, Naga Morich = 1 000 000 SHU, Bhut Jolokia = 1 050 000 SHU, Naga Jolokia = 1 200 000-1 400 000 SHU, **Trinidad Scorpion Moruga = 2 000 000 SHU, Carolina Reaper = 1 500 000-2 200 000 SHU**, Pepper X = 2 693 000 SHU, pepřový sprej = 2 500 000-4 500 000 SHU, omáčka 357 Mad Dog = 5 000 000 SHU, kapsaicinové extrakty = 8 000 000 SHU, čistý kapsaicin = 16 000 000 SHU. Hodnoty jsou pouze orientační. Samostatnou kapitolou zůstává honba za světovým rekordem v pálivosti. Na špici se dlouho držela Carolina Reaper (přičemž existují různé odrůdy), následně se množily falešné zprávy, včetně stále přetrvávajících pochybností o rekordu papričky Pepper X (Ke kterým se připojuje i Jezevec – údajná zelená paprička Pepper X testovaná U Sadu rekordmanem rozhodně nebyla).

Alkaloid kapsaicin je odolný vůči vodě, takže voda na pálivost příliš nepomáhá. Což má platit také o alkoholu, šumivých nápojích a o pivu. Dodejme ovšem, že kapsaicin je rozpustný i v alkoholu. **Při předávkování pomůže panák.** Zmírnění účinků kapsaicinu vedle studeného mléka zvládá bílý jogurt či kysaná smetana. Případně lze chilli zajíst chlebem. Pěnové pivo se obvykle neosvědčilo. Pivo a chilli přitom k sobě patří & pásnou.

Permon kdysi uvařil pivo Don Habanero Pale Ale 16°, Břevnovský klášterní pivovar sv. Vojtěcha speciál Chilli con Benedict 11,6 %. Broumov produkuje ochucenou světlou dvanáctku **Olivětínský Opat Chilli 12 %**. V nabídce Pivovaru Lončák figuruje Chilli Ale 13° Inferno – s Carolinou Reaper. 12° Chilli ležák s papričkami Habanero nabízí Hradecký Klenot. Narazit lze taktéž na pivo Chilli Session IPA 11° zvané Velický Bombard'ák (s chilli Trinidad Scorpion Moruga Yellow), na Bad Flash Mango & Chilli

Sour Ale 12° (s papričkami Habanero) či ČíČo Chocolate Chilli Stout od Zhůřák/Nomád (obsahující chilli Cheyenne). Pozlobit prý dovede Nažhavená čertice 13° z pivovaru Trilobit (Habanero + 7POT). Anebo raději Chomout Chilli IPA 16°? Se zahraničních lze zmínit dánský porter To Øl Liquid Confidence (s papričkami Chipotle, Ancho a Guajillo), Stout BrewDog Dog B (s Nagou Jolokia) nebo holandský Red Ale Chilli Infused značky Emelisse Red Hot Tripel. Přiznejme však, že většina námi degustovaných ochucených piv příliš neoslnila (diplomatsky opsáno). Především pivně, ovšem i pokud jde o pálivost. Nezřídka se jedná o nevytlačené jednorázové experimenty. Z piv ochucených – nikoli ovšem chilli papričkami – lze ke konzumaci doporučit vyladěný borůvkový ležák **Borůvka** z produkce Černé Hory. Tudíž vařme s chilli a zapíjeme dobrým pivkem.

Využít přitom lze chmelovou pivní chilli omáčku **Chmelová Citra s pivem, grepem, limetkou a chilli** Habanero (na <https://www.chillipikanterie.cz>), doporučovanou k pečeným masům a drůbeži. Pálivost a sladkost kombinuje **chilli omáčka ananas**.
Ingredience: *1 ananas, 4 pálivé chilli papričky dle preferencí, 3 stroužky česneku, 1 červená cibule, 1 lžička soli, 2 lžíce olivového oleje, šťáva z 1 limetky*. Oloupeme ananas a nakrájíme na menší kousky. Papričky, česnek a cibuli nakrájíme na drobné kousíčky. V hrnci zahřejeme olivový olej a přidáme cibuli a česnek. Smažíme je dozlatova. Přihodíme papričky a smažíme je krátkou dobu. Přidáme nakrájený ananas, šťávu z limetky a sůl. Vše povaříme asi 10 minut, dokud se ananas nezměkčí. Smaženou směs přendáme do mixéru a rozmixujeme na hladkou omáčku. Hotovou omáčku můžeme použít jako přísadu do různých jídel, jako jsou grilovaná masa, omáčky na těstoviny anebo i na pizzu. Skladujeme v chladničce a před použitím případně osladíme podle chuti. Pro vyváženost i výraznost chuťového profilu můžeme kromě česneku použít také zázvor.

Domácí tabasco připravíme ze surovin: *500 ml vody, 1 lžíce rostlinného oleje, 1,5 lžíce drceného česneku, 2 cibule, ¼ lžičky mořské soli, 250 ml bílého vinného octa, 20 chilli papriček*. Využít lze pokrájené papričky Serrano či nasekané Jalapeño anebo Habanero. Volbou chilli papriček určíme pálivost omáčky. Technologie: Na rostlinném oleji opékáme papričky, drcený česnek, pokrájenou cibuli a mořskou sůl 3 minuty. Přilijeme vodu a za občasného míchání vaříme zhruba 20 minut, až budou papričky velmi měkké a tekutina se téměř vstřebá. Stáhneme z ohně a necháme vychladnout na pokojovou teplotu. Rozmixujeme dohladka. Pramínkem přiléváme bílý vinný ocet. Ochutnáme, případně dosolíme. Přecedíme přes husté síto a rozdělíme do sterilizovaných lahvíček. Zavíčkneme a necháme v chladu alespoň 2 týdny rozležet. V chladu vydrží až 6 měsíců. **Domácí chilli džem** vyžaduje přísady: *10 červených paprik (ne kapie), 10 chilli papriček pálivosti dle libosti, 2 plechovky (400g) rajčat, 500 g cukru (tip muscovado), 1 zázvor, 1 paličku česneku*. Postup: Papriky, papričky, zázvor a česnek nejmenno nasekáme (Originál receptu hovoří o jakémsi food procesoru – na což pasuje replika Josephuse Wlastimila Buriana alias Vlasty Buriana: „*Za prvé, nevím, co to je. A za druhé, mne to uráží*“). Všechno přemístíme do hrnce, přidáme cukr a rajčata. Pomalu vaříme cca 1,5 hodiny do zhoustnutí. Průběžně mícháme, aby se džem nepřipálil. Okořeníme.

Připomeňme půltucet nepivních receptů, chutnajících s pálivými papričkami božsky. Na **sýrovou omeletu s chilli** použijeme: 2 vejce, 1 jarní cibulku, několik snítek čerstvého koriandru, 1 lžíci slunečnicového oleje, 25 g jemně nastrouhaného čedaru, 1 lžičku nasekané čerstvé chilli papričky nebo špetku sušených chilli vloček, sůl, pepř, můžeme přidat také kus slaniny či šunky, Cibulku spolu s koriandrem nakrájíme najemno. Vejce rozšleháme se solí a pepřem. V pánvi rozežřejeme olej, vložíme do něj cibuli, koriandr a chilli a chvíli mícháme, aby trochu změkly. Nalijeme vejce a mícháme, dokud se 2/3 nevymíchají do obsahu pánve. S vejcem již nemanipulujeme a ponecháme jej usadit zpět na dno pánve, rozprostřeme sýr a vaříme asi 1 minutu, dokud omeleta neztuhne a sýr se nerozpustí. Omeletu opatrně přeložíme pomocí nože a přesuneme na servírovací talíř.

Domácí **české čili** ukuchtíme takto: 0,5 kg fazolí namočíme přes noc. Druhý den vodu slijeme a nalijeme novou. Osolíme lžičkou soli. Vaříme doměkka a vodu slijeme. Na pánev dáme 1 dl oleje a spěníme 3 cibule nakrájené na půlkolečka. Přidáme 100 g anglické slaniny nakrájené na kostičky, 1 nožičku pálivé klobásy pokrájené na půlkolečka. Zarestujeme a následně přihodíme 10 stroužků česneku pokrájeného na plátky. Mícháme a přidáme 250 g pálivého kečupu, ¼ lžičky pepře a ½ lžičky chilli (anebo nakrájené chilli papričky podle chuti a fantazie). Směs smícháme s teplými fazolemi a ponecháme proležet cca 10 minut, aby se chutě náležitě propojily.

Chybět nemůže hospodská klasika. Na **katův šleh s bramboráčky** si připravíme: 600 g vepřového masa, 1 cibuli, 2 kapie, 4 nakladané okurky, ½ hrnku rajčatového protlaku (či kečupu), 2 lžíce worcesterové omáčky, 2 lžíce sójové omáčky, sůl, pepř, olej, 4 nakladané feferonky, chilli dle gusta. Na bramboráčky: 1 kg brambor, 3 vejce, 6 stroužků česneku, 1 lžíce majoránky, ½ lžičky drceného kmínu, 90 g hladké mouky, sůl, pepř, sádlo. Maso (kýtu, plec, krkoviči či hodobóžovou panenku) pokrájíme na nudličky, řádně opepříme a na asi 2 lžících oleje zprudka ze všech stran orestujeme dozlatova. Restujeme dál, i kdyby pustilo šťávu, která se zase odpaří a maso se začne opékat. Vyndáme z pánve. Do pánve přidáme trochu oleje a asi 10 minut na něm restujeme proužky cibule a kapií. Vmícháme plátky okurek a feferonek, dále protlak. Ke směsi navrátíme maso, ochutíme worcesterskou a sójovou omáčkou a chilli podle nátury. Zalijeme hrnkem vody a 20–30 minut podusíme doměkka. Na bramboráčky nastrouháme brambory najemno, osolíme a ponecháme chvíli pustit šťávu. Většinu jí pak vymačkáme. Smícháme s vejci, prolisovaným česnekem, majoránkou, kmínem a moukou a poměrně dost osolíme a opepříme – těsto by mělo být lehce přesolené. V dostatečné vrstvě sádla pak smažíme malé bramboráčky anebo 4 velké placky, do kterých masovou směs vložíme.

Exotika dýchne z návodu na bolivijské **Carne con Chile**. Suroviny: 1 kg hovězích žeber, 2 červené cibule, 2 červené papriky, 6 stroužků česneku, 2 bobkové listy, černé fazole, koriandr, 1 limetka, 3 sušené Habanero (či 3 lžičky chile ancho pasty). Příprava: Fazole nutno na 6-8 hodin předem namočit do vody. Fazole následně vaříme alespoň 1 hodinu v té samé vodě s přidáním půlky cibule. Maso omyjeme a vaříme společně s půlkou cibule, bobkovými listy a stroužkem česneku 1-2 hodiny. Potřeba je přidat hodně vody. Mezitím si nakrájíme cibuli, česnek a papričky nadrobno a papriku na proužky. Upečené maso okrájíme od zbylého tuku a natrháme na kousky. V pánvi na oleji osmahneme nasekaný

česnek a cibuli, přidáme maso a papriku. Pod pokličkou podusíme, dokud paprika nezměkne. Na pánev přihodíme papričky, lehce orestujeme a promícháme se zbytkem. Podáváme s černými fazolemi, ozdobené nasekaným koriandrem. Pokapeme limetkou.

Na pálivé kari **indické jehněčí Vindaloo** si nachystáme: *600 g jehněčího masa, 400 g rajčat, 2 stroužky česneku, 50 ml bílého octa, 2 cibule, 3 lžíce bílého jogurtu, 2 lžičky mletého římského kmínu, 2 lžičky hořčičných semínek, 2 lžičky mleté skořice, 1 lžičku mleté kurkumy, 1 lžičku kardamomu, ½ lžičky mletého hřebíčku, 1 lžičku hnědého cukru, 2 lžičky citrónové šťávy, černý pepř, 2 lžíce koriandru, chilli Bhut Jolokia*. Maso nakrájíme na kousky a přesuneme do misky. Nasekanou cibuli, utřený česnek, pokrájená rajčata, nasekané chilli papričky, skořici, bílý ocet, jogurt, římský kmín, hořčičná semínka, kurkumu, cukr, citrónovou šťávu a černý pepř rozmixujeme na tekutou, ostrou směs. Směsí zalijeme maso a promícháme. Marinujeme alespoň 2 hodiny. Maso přesuneme do hrnce a za občasného míchání zlehka povaříme asi 30 minut. Na talíři ozdobíme nasekaným čerstvým koriandrem a podáváme s rýží basmati anebo indickými plackami Naan. V poslední fázi vaření lze přidat na větší kousky pokrájené brambory.

Pečený vepřový bůček se zázvorem připravíme z ingrediencí: *1 kg boku vcelku, 100 g citrónové trávy, 400 g zázvoru (300 g na pastu), 2 lžíce koriandru, 300 g žluté cibule, 4 stroužky česneku, 4 lžičky mleté skořice, 140 g třtinového cukru, 4 lžíce rybí omáčky, 200 g sójových klíčků, 200 g hrachových lusků, 1 svazek jarní cibulky, olej, sůl, pepř, 2 chilli papričky dle gusta*. Nejprve připravíme zázvorovou pastu. Do mixéru vložíme citrónovou travu, zázvor, třtinový cukr, mletý koriandr, žlutou cibuli, chilli papričky, stroužky česneku, mletou skořici a rybí omáčku. Rozmixujeme na pastu. Bůček omyjeme, vložíme do pečící mísy a důkladně potřeme veškerou připravenou pastou. Mísu překryjeme alobalem a dáme do trouby předehřáté na 140°C. Po 1 hodině provedeme kontrolu a pečeme ještě přibližně další 1 hodinu. Je třeba, aby maso změklo. Hotový upečený bůček vyndáme z trouby a necháme asi 30 minut odpočinout. Poté sundáme fólii, sejmete z bůčku pastu i se šťávou z masa a důkladně rozmixujeme najemno. Dále pastu ještě povaříme v pánvi a případně dochutíme solí a pepřem. Bůček ještě zlehka opečeme na pánvi kůži dolů, aby zezlátla a byla křupavá, následně ještě vložíme do vyhřáté trouby na cca 10 minut. Nyní rozpálíme pánev, do které vložíme cibulku pokrájenou na tenko, nasekaný zázvor a mladé hrachové lusky. Chvilí restujeme, na závěr ještě vložíme sójové klíčky. Podáváme s rozmixovanou zázvorovou pastou k plátkům masa.

Přibalme patero chilli receptů s pivkem a odkažme na další v předchozích rubrikách. Na rozjezd vylepšená gulášovka aneb **pivní chilli polévka**. Přísady: *200 g mletého hovězího, 500 ml zeleninového vývaru, 400 g loupaných rajčat, 100 g vařených červených fazolí, 100 g vařené cizrny, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 3 lžíce rostlinného oleje, 1 lžíce rajčatového protlaku, 1 lžička mleté sladké papriky, 2 bobkové listy, 1 lžička oregana, pepř, sůl, chilli papričky podle gusta, 200 ml světlého piva*. Příprava: Na rozpáleném oleji osmahneme najemno nakrájenou cibuli a česnek dozlatova. Poté vložíme maso a restujeme dalších 5 minut. Nakonec přidáme protlak, papriku a pokrájené chilli papričky a dalších 5 minut spolu smažíme. Směs zalijeme pivkem, vývarem, nakrájenými rajčaty, osolíme,

opepříme, vložíme bobkový list a vaříme asi 15 minut. Nakonec přidáme fazole, cizrnu, oregano, chvilku povaříme a můžeme podávat.

Na d'ábelské buřty na pivo v briošce potřebovat budeme: *4 buřty, 1 cibuli, 1 lžíci ostrého kečupu, 4 bagety briošky, salát, sůl, pepř, mleté chilli a chilli papričky podle chuti, 150 ml tmavého piva.* Cibuli pokrájíme na půlkolečka a orestujeme na pánvi na troše oleje. Buřty rozkrojíme podélně na půlky a do horní strany uděláme zářezy. Přidáme k cibuli a pár minut opékáme. Osolíme, opepříme, přidáme kečup, chilli koření, zalijeme pivkem a vaříme, dokud se tekutina nezredukuje. Briošky rozkrojíme, vyložíme salátovými listy, na ně navršíme cibuli, opečené buřty a ozdobíme chilli papričkami.

Pivovarské tajemství. Nachystáme si: *3 kuřecí prsa, 200 g kuřecích jater, 2 měkké klobásy, 1 cibuli, 2 stroužky česneku, 1 plechovku nakládaných žampionů, 1 lžíci worcestrové omáčky, 1 lžíci grilovacího koření, 1 lžíci pikantní hořčice, olej, 1 lžíci chilli omáčky podle preferencí, červené sterilované feferonky, 250 ml piva.* Technologie: Kuřecí maso a játra nakrájíme na kostky, klobásu na menší plátky. V pánvi rozpálíme olej, opečeme maso a játra, po chvíli přidáme klobásu a znovu chvíli opékáme. Poté stáhneme z ohně, přidáme prolisovaný česnek a grilovací koření. Promícháme, zalijeme pivkem, přidáme žampiony, worcester, hořčici, chilli omáčku a podusíme doměkka. Pokud by bylo málo šťávy, opatrně přilijeme vodu nebo pivko. Maso by přitom nemělo v omáčce plavat, měla by se vytvořit jen šťávička. Při podávání ozdobíme na jemná kolečka nakrájenou cibulí a červenou feferonkou. Příhodnou přílohou jsou bramboráčky.

Vinná klobása s pikantní směsí si žádá: *800 g vinné (anebo smetanové) klobásy, 400 ml mléka, hladkou mouku, olej, sůl, drcený kmín, 12 brambor.* Na směs: *300 g rajčatového protlaku, 10 sušených švestek, 6 stroužků česneku, 2 cibule, 2 lžíce chilli, 400 ml tmavého piva.* Postup: Klobásu rozdělíme na dvě části, smotáme do šneků, každý propíchneme špejlí a naložíme do mléka. Odložíme do lednice minimálně na 2 hodiny. Poté šneky vytáhneme z mléka a osušíme. Z obou stran zlehka poprášíme moukou. Na pánev kápneme trochu oleje a klobásy na něm z obou stran opečeme dozlatova. Před smažením klobá oloupeme brambory a nakrájíme na měsíčky. Do misky kápneme olej a okořeníme drceným kmínem. Nasypeme tam brambory a obalíme. Rozpálíme troubu a brambory přemístíme na plech vyložený pečícím papírem. Vložíme do trouby rozpálené na 190°C a pečeme dozlatova, zhruba 30 minut. Nakrájíme cibuli na měsíčky, přidáme posekaný česnek a orestujeme na pánvi dosklovata. Přidáme pokrájené švestky a ještě chvilku restujeme. Vmícháme protlak a zalijeme pivkem. Okořeníme chilli (originál receptu pracuje s papričkami De Arbol, do jiné galaxie náleží namátkou např. drcená Carolina Reaper Chocolate atp.). Osolíme a povaříme. Pak směs ochutnáme a doladíme. Nalijeme jí do zapékací misky, navrch položíme opečené klobásy a misku vložíme do trouby poté, co vyndáme brambory. Zapečeme cca 15 minut. Brambory osolíme a promícháme.

Coby slaný dezert chilli bez masa s pivem. **Ingredience:** *2 cibule, 2 zelené papriky, 2 stroužky česneku, 200 g konzervovaných rajčat, 250 g konzervovaných tmavých fazolí, sůl, chilli podle chuti, 300 ml tmavého piva.* **Zpracování:** V hrnci na rozehřátém oleji necháme zesklivatět nakrájenou cibuli. Přilijeme pivko a vaříme, dokud se pivo významně

nezredukuje. Přidáme jemně nasekaný česnek, na kostičky nakrájenou papriku, krájená rajčata i s nálevem, scezené fazole. Podle chuti osolíme a dochutíme chilli. Vaříme do zhoustnutí 25 až 30 minut. Chilli chutná nejlépe druhý den po uvaření.

Bonusem pro odvážlivce, hodlající spojit lásku k chilli s domovnictvím, je návod na svrchně kvašeného Zlýho chilli Karla. Úplná hračka to není. **Zlej chilli Karel** vyžaduje přípravu, investice, vybavení, čas a v neposlední řadě prostor i tolerantní spolubydlíci. Na 9 l potřeba bude: *1,7 kg sladového výtažku Pale Ale, 11 l vody, 30 g chmele Premiant, 60 g chmele Žatecký poloraný červeňák, 3 papričky habaneros, varný hrnec objemný alespoň 15 l, 11,5 kg kvasnic US-Safale 05 a kvasná nádoba s kvasnou zátkou (kolem 30 l).* Technologický postup: Sladový výtažek vlijeme do 11 l teplé vody a za občasného míchání přivedeme k varu. Jakmile začne směs vřít, přisypeme všechny chmel Premiant. Za občasného míchání vaříme dál. Po 45 minutách přidáme polovinu žateckého chmele a vaříme dalších 30 minut. Poté vmícháme zbytek žateckého chmele a najemno nakrájená habanera ve varném sáčku na koření nebo ve chmelové ponožce. Vaříme dále posledních 10 minut. Sáček s vyvařenými papričkami odstraníme. Hotovou mladinu je třeba zchladit na teplotu cca 25°C. Pokud nemáme ponorný chladič, je možné nechat várku vychladit v lednici, v zimě pak venku. Samozřejmostí přitom je utěsnění varné nádoby, aby nedošlo k infekci díla zvenčí. Po dosažení teploty 25-30°C přelijeme nebo stočíme do kvasné nádoby. Malou zavařovací sklenici naplníme touto mladinou do poloviny. Do ní nasypeme dehydratované kvasnice US-Safale. Zavřeme, protřepeme a necháme asi 20 minut působit. Po uplynutí doby vlijeme kvasnice do kvasné nádoby, zavřeme víko, nasadíme kvasnou zátku naplněnou vodou a ponecháme týden stát při 20-25°C. Po týdnu pivo stáčíme do PET lahví, zázátkujeme a necháme minimálně tři týdny ležet. Ideálně ve sklepě, koupelně anebo jiné místnosti s teplotou cca do 20°C. Dej Bůh štěstí!



Pivní i další kuchařky a knihy o pivu

„1. Nebudeš choditi jinam na pivo mimo mne. 2. Nevezmeš jediného truňku, toliko za peníze. 3. Pomni, abys ke mně bez peněz nechodil. 4. Cti každého poctu: nebo já tobě nalévati budu, dokud v sudu mám. 5. Náležitě všechno zaplatíš. 6. Nepočkáš; svleč třeba kabát. 7. Nepožádáš ode mne velkých sklenic, neboť víš, že malé sudy jsou. 8. Nepromluvíš křivého svědectví, že jsem ti připsal. 9. Rady nemař, ani od ní neodcházej, neboť to poctiví lidé nedělají. 10. Se žádným různice nezačínej, abys naposledy nebyl bit. Amen“

(Desatero hospodských příkázání z Pamětní knížky Jana Kvapila z Lubné, LP 1826)

Níže vzorek doporučených **kuchařek (a dalších spisů)**, které byly i částečně využity v receptech. Recenze některých p.t. zájemce vypátrá na stránkách časopisu *Marathon*. Vzhledem k charakteru Bertíkovy pivní kuchařky nejsou specifikovány přesné odkazy.

Beranová, M.: *Jídlo a pití v pravěku a ve starověku. 2. vydání přepracované a rozšířené*. Praha: Academia 2011. 512 s. ISBN 978-80-200-1991-2. Hodit se může návod na postní **bobří ocas**: „Vezmi ocas a zadní nohy, opař je a dej do popela, tak se dají dobře očistit. Potom vše uvař ve slané vodě. Udělej následující omáčku: vezmi krajíček nebo dva bílého chleba a rozinky, rozluč je v moždíři a rozpust' dobrým vínem. Proced' a propasíruj, vlej do kotlíku, přidej bobří ocas, okořeň pepřem, zázvorem, hřebíčky, květem a šafránem. Omáčku přislad' trochu medem. Pakli chceš ozdobněji udělati, přidej rozinky a krájené mandle“.

Czendlik, Z. J., Macek, M., Hrochová Macková, P.: **Farská kuchařka: Tradiční rok v české kuchyni**. Praha: XYZ 2019. 360 s. ISBN 978-80-7597-559-1. Půvabné jsou návody na **medvědí tlapu** a **pečeného jezevce**: „Vařte tlapu ve slané vodě tak dlouho, až jde odstranit srst. Očistěte a vařte v mandlové vodě s vínem, osmaženými cibulkami, citronovou kůrou, višněmi, morušemi, červeným rybízem a skořicí“, resp. „Zvláště mladý jezevec je skvělá pochoutka, jež se chutí podobá jemnému vepřovému masu, 1 kg jezevčí kýty, 1 l suchého červeného vína, šťáva z 1 citronu, bobkový list, větvička tymiánu, tuk na pečení, pepř, sůl. Víno smícháme s citronovou šťávou, osolíme, přidáme koření a maso 2-3 dny ponecháme ponořené v marinádě. Poté ho pečeme za občasného podlévání marinádou doměkka (cca 1 hodinu)“.

Diestler, R. (ed.): **Pivopedie: Encyklopedie českého a slovenského piva**. Praha: Euromedia 2012. 264 s. ISBN 978-80-242-3673-5.

Faktor, V.: **Staropražská kuchařka**. Praha: Práh 2018. 111 s. ISBN 978-80-7252-745-8. Doporučujeme **staropražskou hrušku**. Hrušky oloupeme, rozpůlíme a zbavíme jádřinců. Vložíme na pánev, zalijeme vínem, přidáme koření, med, citrónovou šťávu a vaříme. Připravenou roládu nakrájíme na plátky, potřeme brusinkovou zavařeninou a aranžujeme na talířky. Z bílků ušleháme sníh, ochutíme citrónem. Uvařené hrušky naklademe na rolády, zastříkáme bílkovým sněhem a přidáme brusinkový kompot. Ozdobíme jádřiny vlašských ořechů (Ingredience: 80 g piškotu na roládu, 40 g brusinkové zavařeniny, 500 g čerstvých hrušek, 3 dl bílého vína, 50 g citrónové šťávy, 100 g medu, 10 bílků, 200 g krystalového cukru, 10 g vanilkového cukru, 20 g jader vlašských ořechů, 100 g brusinkového kompotu bez nálevu a směs koření – badyánu, celé skořice, hřebíčky, vanilky). Pro chudší jsou levné **pražské kružalky**. 1 veka, 2,5 dl smetany nebo mléka, 30 g cukru, 1 vanilkový cukr, rybízová zavařenina, 2 vejce, strouhanka, máslo či olej. Veku pokrájíme na plátky, navlhčíme smetanou s rozpuštěným cukrem a cukrem vanilkovým.

Veku nesmíme rozmáčet a plátky si musí udržet tvar. Plátky pomázneme zavařeninou a přitiskneme k sobě. Jako řízky omáčíme ve vejcích a strouhance a v tuku usmažíme. Podáváme ihned, křupavé. Místo oslazené smetany je můžeme máčet do červeného vína.

Faktor, V.: *Švejkova kuchařka*. Praha: Dauphin 2009. 298 s. ISBN 978-80-7272-208-2.

Havel, P., Hodík, M., Landa, P.: *Vojenská kuchařka totiž kuchařská kniha c. a k. vojska se 178 recepty, mnohdy vyobrazeními a s odbočkami až do současnosti*. Praha: Naše vojsko 2004 a dotisk 2010. 210 s. ISBN 80-206-0728-5. Podělme se o návod na **jednoduchou pivní polévku**, která se připravuje „stejně jako vinná, jen se místo vína použije pivo. Pivo se uvede do varu, nechá se odpěnit, přidá se cukr a po čtvrt hodině vaření se vmíchá žloutek“. Druhý návod je vydatnější i výživnější: „**Debrecínský ušlechtilý** (označený v knize předpisů jako Noble) **paprikáš**. Čím více druhů masa, tím lépe. Velmi dobří jsou divocí králíci a k nim přimíchané veverky. Z masa se odstraní všechny kosti, šlachy, tuk a kůže. Maso se nakrájí na kostičky velikosti palce, osolí a nechá nějaký čas odležet. Odřezky se dají do kotlíku s vodou a kořenovou zeleninou a uvaří se z nich silná polévka. V kastrolu se rozpustí na drobné kostky nakrájená slanina, přidá se paprika a cibule. Načež se – jako u polního guláše – vloží maso ve vrstvách s kmínem a cibulí na tuk a nechá se péci. Jakmile dostane barvu a začne pouštět šťávu, zamíchá se, přilije se horká polévka a na 1 osobu polévková lžíce uherského vína (není-li, nahradí ho 3 lžíce piva), nechá se zakryté dusit až je měkké a vznikne hustá silná omáčka, k níž se neustále přilévá polévka a později i prosezená šťáva. Nakonec přijde na 1 osobu 1 lžíce kyselé smetany. Za stálého míchání se pokrm ještě několik minut vaří a pak se podává s bramborovými nočky nebo šiškami“.

Heroldová, L., Rollko, N. R.: *Pivní kuchařka: 111 pivních receptů inspirovaných tradiční českou kuchyní*. Brno: Computer Press 2009. 152 s. ISBN 978-80-251-2470-3.

Horáčková, M.: *Vaříme s pivem: 344 receptů*. Liberec: Gen 2004. 198 s. ISBN 978-80-86681-50-5.

Hrubešová, M.: *Rebelka*. Havlíčkův Brod: Rebel 2014. 150 s. ISBN 978-80-260-5954-7.

Marhold, J.: *Pivní kuchařka aneb Kde se z piva vaří, tam se dobře daří*. Praha: PLOT 2002. 192 s. ISBN 80-86523-12-8.

Pavlas, J.: *Chilli kuchařka pro labužníky*. Praha: Dona 2015. 208 s. ISBN 978-80-7322-181-2.

Růt, P.: *Pražská kuchyně běžná i sváteční*. Praha: Argo 2017. 544 s. ISBN 978-80-257-2381-4.

Szabłowski, W.: *Jak nakrmit diktátora: Saddám Husajn, Idi Amin, Enver Hodža, Fidel Castro a Pol Pot očima jejich osobních kuchařů*. Praha: Dokořán a Jaroslava Jiskrová – Máj 2021. 279 s. ISBN 978-80-7675-016-6, resp. 978-80-7574-010-6. Inspirovat může **zlodějská rybí polévka Saddáma Husajna Abd al-Madžíd al-Tikrítí**: „Vaří se z nejtučnější ryby, parmičky mosulské ... se dá udělat i z jiných ryb – lososa nebo kapra ... Rybu je potřeba nakrájet na dvoucentimetrové kousky a pak obalit v mouce. Do hrnce dáš cibuli a trochu oleje. Cibuli osmažíš a pak ni položíš jednu vrstvu ryby. Posypeš petrželí, Na to dáš vrstvu rajčat. Na ně sušené meruňky. A zase rajčata. Zase rybu. Mandle. Zase rybu. Vrstvy střídáš, jak chceš, důležité je jen to, aby na dně byla cibule. A aby v polévce byl česnek, petržel, mandle, meruňky a rajčata. Můžeš taky přidat trochu rozinek. Nejdřív čekáš, až se vyvaří voda z ryby a zeleniny, kterou jsi přidal. Když uslyšíš syčení, které znamená, že v hrnci není voda, všechno zaliješ horkou vodou až po nejvyšší vrstvu. Po zalití vodou ještě patnáct, dvacet minut vaříš. Na závěr můžeš přidat trochu kurkumy“.

Kulinářským topstropem pro Idiho Amina Dada Oumee byla **koza upečená vcelku**. Kuchař vzpomíná: „Vykuchali jsme ji vnitřnosti, uřízli bradku, dovnitř vložili rýži, brambory, mrkev, petržel, hrášek a trochu koření ... všechno bylo smíchané s kozím masem nakrájeným na kousky. Pekli jsme ji v peci, pak jsme ji trochu přibarvili a nakonec jsme ji přilepili zpátky bradku. Zvíře vjíždělo na stůl vestoje, jako živé“. Comandante Fidel Alejandro Castro Ruz měl rád **lechón asado, mléčné sele**. Selátko, které ještě nejedlo nic jiného kromě mateřského mléka. „Sele zbavíš vnitřností, ale necháš kůži, hlavu a ocásek. Pak ho na celý den naložíš do marinády moje criollo: vymačkáš šťávu z pomeranče, k tomu přidáš trochu olivového oleje, petrželovou nat', rozmačkaný česnek a samozřejmě vývar demi-glace. Maso roztlačíš speciálním roštěm, aby se dobře propeklo z obou stran, a ponoříš je do marinády. První hodinu ho pečeš při teplotě sto padesát stupňů, druhou hodinu na sto osmdesát stupňů. Pak otevřeš pec a potřeseš kůžičku selete sádlem, aby hezky zhnědla. Fidel to jídlo miloval s pečenými banány“. Prostší je **sladkokyselá polévku bratra Pol Pota (Saloth Sara)**, uvařená revoluční sestrou Moeun: „Vezmeš dlouhé fazole, batát, dýni, cuketu, žlutý meloun, ananas, česnek, nějaké maso – kuřecí nebo hovězí – a vejce. Dvě nebo tři. Můžeš taky přidat rajče, a dokonce i lotosový kořen. Nejdřív uvaříš kuře, pak k němu přidáš cukr, sůl a všechnu zeleninu. Bohužel ti neřeknu, jak dlouho se to má vařit, protože v džungli jsme neměli hodinky a všechno jsem dělala od oka. Myslím, že tak půl hodiny. Na konec můžeš přidat kořen tamarindu“.

Szabłowski, W.: *Rusko pohledem z kuchyně: Jak budovat impérium nožem, naběračkou a vidličkou*. Praha: Dokořán 2023. 400 s. ISBN 978-80-7675-074-6. Lenin věřil magickým schopnostem grečky, pohankové kaše zvané ruská viagra. **Pohanková kaše se zeleninou**: 1 sklenici pohanky nasyp do hrnce, zalij 2 sklenicemi vody. Přidej zeleninu (hrášek, mrkev, celer – i mražené) a vař do změknutí pohanky. Stalin připravoval **jehněčí na grilu**. Složení: 1 kg jehněčího, suché bílé gruzínské víno, 3 cibule, kefír (½ litru na kilo masa) + koření. „Maso nakrájej na kousky, smíchej s nadrobno posekanou cibulí. Poté přilej víno tak, aby zakrylo maso. Nech několik hodin marinovat. Hodinu před pečením nalej na maso kefír a po půl hodině přidej, pepř, sůl a přísady podle chuti“. Rudoarmějci popíjeli trpký **čaj z mrkve a čagy**: „Nastrouhej mrkev a vysuš ji na pánvi bez oleje. Spař ji jako normální čaj. Můžeš přidat špetku prášku z čagy, houby, která parazituje na břízách. V Polsku je považována za jedovatou, ale vojáci Rudé armády věřili, že dodává energii a pomáhá v boji proti parazitům. Mrkvovému čaji dodá lehce trpkou chuť. Nezapomeň však, že ho piješ na vlastní nebezpečí“. Na **kosmonautický boršč** je třeba 300-400 g vepřového anebo telecího, 3-4 brambory, 300-400 g zelí, 1 mrkev, 2 papriky, 2 cibule, 2 lžíce rajčatového protlaku, 2 bobkové listy, česnek, kopr, snítka petržele, černý pepř, sůl, máslo, cukr. „Na pánvi rozehřej máslo. V hrnci uvař maso, brambory, cibuli, mrkev, bobkový list a jednu papriku. Vař na mírném ohni, dokud se bujon nezakalí. Mezitím na pánvi osmahni cibuli, mrkev, druhou papriku, bobkový list, protlak. Přidej k tomu lžičku cukru. Nejdřív vlož do vývaru usmaženou směs (brambory a mrkev), pak zelí, kopr a snítka petržele. Přiveď k varu a vypni. Pokličkou přikryj, až když boršč vystydne, protože kapky, které se na ní tvoří, kazí chuť jídla“. Libě nevšední **dort mořský vánek** se dělával za éry Brežněva. Vyžaduje 1 plechovku mořských řas, 1 kg tresky, 500 g cibule, 4 vejce, 250 g majonézy, 1 svazek petrželky, sůl, pepř, olej. „Cibuli nakrájej na velká kolečka, usmaž na oleji dozlatova a následně ji, aniž bys ji vyndal z pánve, přelij olejem a nech nejméně 2 hodiny odpočinout. Pak na pánev polož filé z tresky a čtvrt hodinku ho dus na oleji, soli a pepři. Když změkne, promíchej ho s cibulí a přendej do mísy. Povrch potři majonézou. Ted' se postarej o řasy. Důkladně je promíchej s posekaným vejcem natvrdo a polož nahoru jako další vrstvu. A znovu všechno potři majonézou. Tahle na sebe ulož šest vrstev. Pak nasekej petrželku, smíchej ji s majonézou a směsí ozdob vršek dortu. Dej na 3 hodiny do ledničky, aby se chuť

prolnula“. **Guláš z divočáka** byl servírován při rozpuštění SSSR. Ulovíme 700 g zvěřinové kýty, 50 ml olivového oleje, 50 g másla, 4 natě z šalotky, 250 g žampionů, 200 ml suchého bílého vína, 200 ml 15 % smetany, 5 lžíc hořčice, sůl, pepř. „Zvěřinu nakrájej na nudličky. Cibuli nakrájej šikmo na 8-10 cm dlouhé plátky a velké stonky podélně rozkroj. Žampiony nakrájej na větší kousky. Dobře rozehřej pánev, nalej do ní olivový olej, přidej máslo a osmaž nudličky divočáka dozlatova. Pak přidej žampiony a cibuli, promíchej, stáhni plamen, přilej víno a vše 4-5 minut vař. Poté přidej smetanu, sůl, pepř, všechno promíchej a sundej z ohně, přidej hořčici a znovu promíchej. Šalotku můžeš nahradit pórkem. Nejlepší hořčice je dijonská nebo jiná jemná“. Nejpopulárnější tatarská polévka s tureckými kořeny **šorba** si žádá 700 g skopového anebo telecího, 350 g paprik, 400 g rajčat, 2 mrkve, 2 cibule, 5 brambor, stroužek česneku, rajský protlak, pepř, sůl. „Nasekej cibuli, maso a brambory nakrájej na kostky. Všechno to zalej vroucí vodou. Přidej papriku a mrkev. Vař půl hodiny. Pak přidej rajčata. Nakonec vhod' rozetřený česnek a vař ještě 10-15 minut“.

Švehelka, L.: **Kouzelný tvarůžek aneb kuchařka neobvyklé vůně**. 2. rozšířené vydání. Praha a Litomyšl: Paseka 2005. 136 s. ISBN 80-7185-776-9.

Dále uváděna ukázka doporučených knižních **titulů o pivu, pivovarnictví a pivní kultuře i životě žižkovském**. Recenze některých p.t. zájemce nalezne opět na stránkách časopisu *Marathon* anebo na pivních stránkách Bertíka & Jezevce.

Altman, K.: *Praha u piva*. Praha: Vyšehrad 2015. 240 s. ISBN 978-80-7429-525-6.

Altman, K.: *Zlatá doba štamgastů pražských hospod*. Brno: Host 2003. 232 s. ISBN 80-7294-092-9.

Basařová, G., Šavel, J., Basař, P., Lejsek, T.: *Pivovarství: Teorie a praxe výroby piva*. Praha: Vydavatelství VŠCHT Praha 2010. 904 s. ISBN 978-80-7080-734-7.

Beer with Travel: *Transsibiřská magistrála aneb s pivem v ruce od Finského zálivu k Japonskému moři*. Praha: BWT Books 2019. 281 s. ISBN 978-80-270-7513-3.

Borowiec, P., Titzlová, M.: ***Kniha o pivu: Jak pivo poznávat, ochutnávat a párovat s jídlem***. Praha: Smart Press 2017. 240 s. ISBN 978-80-87049-96-9.

Budinský, V.: *Proč je pivo lepší než žena aneb nejlepší vtipy o pivu & k pivu*. Praha: Agentura Lucie 2012. 117 s. ISBN 978-80-87138-40-3.

Buhner, S. H.: *Posvátná a léčivá bylinná piva: Tajemství prastarého kvašení*. Praha: Volvox Globator 2002. 455 s. ISBN 80-7207-481-4.

Chládek, L.: ***Pivovarnictví***. Praha: Grada 2007. 218 s. ISBN 978-80-247-1616-9.

Jackson, M.: ***Pivo: Průvodce světem piva pro laiky i odborníky – více než 500 klasických piv***. Praha: Fortuna Print 2001. 544 s. ISBN 8086144178.

Jákl, P.: *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska. I. díl. Střední Čechy*. Praha: Libri 2004. 372 s. ISBN 80-7277-226-0.

Klugeová, H.: *Léčivá síla piva*. Praha: Naše vojsko 2015. 170 s. ISBN 978-80-206-1523-7.

Kopáč, R., Šofar, J.: *Pijácká čítanka: Alkohol a jeho konzumace slovem i obrazem*. Praha: Slovart 2018. 248 s. ISBN 978-80-7529-557-6.

Kovářová, D., Jakl, L.: ***Pivař a blondýna***. Praha: Bondy 2021. 187 s. ISBN 978-80-888073-55-0. „... není důležité toho o pivu mnoho vědět a znát. Je ale nanejvýš důležité umět si pivo užít. Pro toho, kdo to umí, je svět bohatší“.

Míka, Z.: *Zábava a slavnosti staré Prahy*. Praha: Ostrov 2008. 352 s. ISBN 978-80-86289-61-8.

Nerad, F.: *Pivní království Belgie: Nejen o pivu očima zahraničního zpravodaje Českého rozhlasu*. Praha: Radioservis 2019. 223 s. ISBN 978-80-88286-07-3.

Nováková, J., Richter, F.: *Pivo jako křen: Domácí vaření piva a vše o pivu*. Praha: Radioservis 2009. 135 s. ISBN 978-80-86212-69-2.

Novotný, V. (ed.): *Hospody a pivo v české společnosti*. Praha: Academia 1997. 260 s. ISBN 80-200-0639-7.

Olšovská, J., Čejka, P., Štěrbá, K., Slabý, M., Frantík, F.: *Senzorická analýza piva*. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský 2017. 160 s. ISBN 978-80-86576-74-9.

Šesták, Z. – trilogie: *Jak žil Žižkov před sto lety*. Praha: Academia 2005. 344 s. ISBN 80-200-1305-9, *Jak hřešil Žižkov před sto lety*. Praha: Academia 2006. 305 s. ISBN 80-200-1449-7), *Jak se ze Žižkova stalo velké město 1865-1914*. Praha: Academia 2008. 496 s. ISBN 978-80-200-1599-0.

Vašák, J., Urban, P.: *Pivo – příručka správného Čecha: Populárně naučná publikace pro dospělé*. Praha: Fragment 2008 a dotisk 2011. 171 s. ISBN 978-80-253-0547-8.

Večerková, H., Kiss, J.: *Abeceda piva*. Praha: Česká televize 2007. 216 s. ISBN 978-80-85005-86-8.

Večerníček Novák, J.: *Dějiny piva: Od zrození po konec středověku*. Praha: Computer Press 2009. 144 s. ISBN 978-80-251-2019-4.

Verhoef, B.: *Velká encyklopedie PIVA*. Čestlice: Rebo Production CZ 2003. 447 s. ISBN 80-7234-283-5.

Zíbrt, Č.: *Z historie piva*. Praha: Vyšehrad 2013. 288 s. ISBN 978-80-7429-339-9. „Bratři, píme, ať to zvíme, zdali péče vypudíme? Kdo chce Čechem býti, má po česku píti; mysl česká veselá zlého přej nic nedělá. Čech za krále v bitvu stále k západu jde, ba i dále; kdo svou krev vylívá, ať ji zas dolívá; **Češi když se napijou, ha, jak statně bojujou!** Na svém stůjme, cnosť milujme, děvče české jen milujme, české je vždy hezké, hezké je vždy české; přísloví nám takové dali slavní předkové. Písně mějme, mužně hřejme, hrdjo žíznlivé prolejme! České děvče míti, české pivo píti, hoj! radosti takové mají jenom Čechové“.

+ pivovarnicko-pohádkový bonus

„Pšenice na koláče, oves pro koně, jen ječmen na pivo“ (František Ondřej Poupě)

Nohejl, M.: *Neslýchaná věc. Tři povídky o „učeném“ sládku Františku Ondřeji Poupětovi*. Praha: Státní nakladatelství dětské knihy 1957. 96 s. ISBN nemá.

Rosen, J.: *Kvašan a Chmelík zasahují: Tajemství skřítků z únětického pivovaru*. Ilustrace M. Houdková. Brno: Garamont 2018. 144 s. ISBN 978-80-7407-414-1.

Vávra, J., Vávrová, M.: *České pivní pohádky*. Ilustrovala V. Drahoňovská. Praha: Pointa 2021. 120 s. ISBN 978-80-7650-468-4.

Seznam receptů

Recepty hlavní – arabsky číslované

1.	Bažant na pivo s divokým kořením, kapustou a tvarohovými noky.....	44
2.	Bábovka pивní.....	99
3.	Biftek asijský s pивní omáčkou.....	110
4.	Bochánky pивní škvarkové.....	6
5.	Boršč pивní.....	17
6.	Bramboračka bratrů z Horních Uher.....	17
7.	Bramboráky pивní.....	26
8.	Brambory plněné.....	26
9.	Brownies čokoládové pивní podle GenAI (Microsoft Copilot).....	100
10.	Buřty na pivo ala Roman Vaněk.....	27
11.	Buřty na pivo chalupářské.....	27
12.	Buřty na pivo zapečené s nivou.....	28
13.	Bůček na pivo.....	28
14.	Bůček pečený v bourbonu a pivo.....	111
15.	Cibulačka pivovarská.....	18
16.	Cibulky v pivo.....	6
17.	Cibulové květy s dipem.....	6
18.	Consommé pивní.....	18
19.	Couračka pивní sváteční.....	19
20.	Cupcaky s černým pivem a skořicovým krémem.....	100
21.	Cvrčci po papuánsku pro entomofágy s pивním řízem.....	111
22.	Dort pивní čokoládový z pivovaru Litovel.....	100
23.	Eintopf kotlíkový.....	29
24.	Fazole opilé.....	30
25.	Fazole pečené na pivo.....	30
26.	Fondue pивní.....	30
27.	Granita pивní.....	101
28.	Grissini pивní od Kluků v akci.....	7
29.	Gothaj v černém pivo.....	7
30.	Guláš flekovský.....	45
31.	Guláš hovězí s pivem a vínem.....	45
32.	Guláš na pivo belgický (aneb Carbonnade flamande).....	112
33.	Guláš pивní pikantní.....	45
34.	Guláš pивní plzeňský.....	46
35.	Guláš pивní z jednoho hrnce (aneb Irish stew).....	47
36.	Guláš pivovarský.....	48
37.	Guláš po bruselsku podle Markéty Hrubéšové.....	112
38.	Guláš vepřový s černým pivem.....	48
39.	Hamburger pивní.....	113

40.	Hermelín naložený v pivu.....	7
41.	Hermelín s černým pivem a karamelizovanou cibulkou.....	31
42.	Houby v pivním těstíčku.....	31
43.	Hovězí dušené irské.....	49
44.	Hovězí na pivu z 18. století.....	49
45.	Hovězí pivní s jablky.....	50
46.	Hovězí ossobuco s pivní omáčkou a pečenou zeleninou.....	114
47.	Hovězí v Guinnessu podle Caffrey's Irish Pubu.....	115
48.	Hrušky v pivním těstíčku.....	102
49.	Husa svatomartinská.....	50
50.	Husa svatováclavská.....	51
51.	Chilli papričky v pivním těstíčku.....	8
52.	Chlebíček z pivní čokolády.....	103
53.	Chléb pivní.....	116
54.	Jablka dušená na pivu.....	103
55.	Jazyky čertovské.....	51
56.	Játra husí dušená na pivu.....	31
57.	Játra telecí pavlovická.....	32
58.	Játra vepřová s hruškami podušenými v pivu.....	33
59.	Jehněčí kolínko na černém pivu.....	52
60.	Jehněčí na černém pivu.....	53
61.	Jelítko s pošírovanou hruškou v pšeničném pivu a krocketou.....	116
62.	Kachna divoká s bylinkami a pivem.....	53
63.	Kachna na pivu s nádivkou.....	54
64.	Kachní stehna řáholecká.....	54
65.	Kachní výpečky dolnopočernické se šalotkovou marmeládou.....	9
66.	Kančí na černém pivu podle myslivců z Polabí.....	55
67.	Kapr marinovaný v redukci z ležáku s chilli a pečeným citrónem.....	56
68.	Kapr na pivu.....	56
69.	Kapr na černo.....	57
70.	Kapr na pivu s restovanými mandlemi.....	58
71.	Kapr na zeleném čaji podle Ha Thanh Špetlíkové.....	117
72.	Kapr v pivní omáčce.....	58
73.	Karbanátky na pivu belgické.....	59
74.	Kližka na pivu a karamelu.....	60
75.	Kližka na zázvoru.....	60
76.	Klobása pivní domácí.....	117
77.	Klobása vinná se zeleninou na černém pivu.....	33
78.	Klobása zapečená v pivu.....	34
79.	Koblížky pivní s brusinkami a dušenými hruškami.....	104
80.	Koláč hruškový s černým pivem obrácený.....	104
81.	Koláč pivní Barborka.....	105
82.	Koleno flekovské.....	61

83.	Koleno na černém pivu podle Romana Vaňka.....	61
84.	Koleno na medu a pivu podle Zdeňka Pohlreicha.....	62
85.	Koleno podle zbojnice Koko.....	63
86.	Koleno uzené na černém pivu.....	64
87.	Kompot švestkový s černým pivem.....	105
88.	Kosmatice v pivním těstíčku.....	34
89.	Kotlety farářské.....	64
90.	Kotlety na černém pivu.....	64
91.	Kotlety na zelí a pivu z jednoho pekáčku.....	65
92.	Kotlety pánů z Pernštejna v pivní omáčce.....	65
93.	Kotlík hrachový s vinnou klobásou.....	20
94.	Králík na Matuškově.....	66
95.	Králík na pivu podle Nota Bene.....	66
96.	Králík na pivu se švestkami.....	67
97.	Králík na zelenině a pivu.....	68
98.	Králík svijanský s medem.....	68
99.	Krk hovězí na černém pivu ala Zdeněk Pohlreich.....	69
100.	Krkovice na žampionech a polotmavém pivu.....	70
101.	Krkovice pikantní.....	36
102.	Krkovice pivní s dýní.....	70
103.	Krkovice po staročesku na zázvoru a pivu.....	71
104.	Krůtí na pivu.....	72
105.	Krůtí pivní guláš.....	72
106.	Křidélka pikantní.....	36
107.	Křidélka v pivní omáčce ala Lád'a Hruška mixnutý Jirkou Babickou.....	37
108.	Kuře na pivu s gorgonzolou a grilovanou polentou.....	37
109.	Kuře na pivu s rozinkami ala Pinkasovi.....	35
110.	Kuře na pivu s ovocnou rýží.....	73
111.	Kuře opilé podle GenAI (Microsoft Copilot).....	38
112.	Kuře schované v zelí.....	118
113.	Kuře staročeské svatomartinské ala husa.....	73
114.	Larvy mravenčí indiánské ala manželé Pivrcovi.....	118
115.	Lečo nikaragujské podle Bertíka.....	38
116.	Líčka hovězí na houbách, pivu a zeleném pepři s nastavovanou kaší.....	74
117.	Líčka hovězí na žitném pivu s liškami a čerstvou majoránkou.....	75
118.	Líčka pivní dolnopočernická.....	75
119.	Matjesové filé Flamendr.....	9
120.	Mísa opulentní s pečáky.....	76
121.	Morče na pivu.....	118
122.	Mozeček telecí s remuládou.....	39
123.	Muffiny pivní.....	106
124.	Nákyp s hovězím masem a černým pivem.....	76
125.	Nutrie dušená na černém pivu.....	77

126.	Obazda bavorská.....	9
127.	Ocásky pečené na pivu.....	78
128.	Omeleta pивní s kozím sýrem.....	40
129.	Oříškový pивní mix s chilli a slaninou.....	106
130.	Panenka plněná houbami.....	78
131.	Panenka na zázvoru a pivu.....	78
132.	Panenka v černé pивní omáčce s fazolkami a špeclmi.....	79
133.	Paštika pивní.....	119
134.	Párky s kaší podle Keitha Richardse v úpravě <i>Pivo, Bier & Ale</i>	40
135.	Placky dýňové pивní s lososem.....	79
136.	Penne s kachnou na pivu, se zeleninou a koriandrem.....	120
137.	Pět ran pod pивní čepicí.....	120
138.	Pivák plzeňský pod pultem.....	10
139.	Pizza pивní.....	40
140.	Polévka bavorská zelná s pšeničným pivem.....	121
141.	Polévka pивní Gramatyka.....	20
142.	Polévka pивní krkonošská.....	20
143.	Polévka pивní labužnická.....	21
144.	Polévka pивní Pivrcova se slaninou a čedarem.....	21
145.	Polévka pивní plzeňská.....	21
146.	Polévka pивní s chlebem.....	22
147.	Polévka pивní uzená z pivovaru Litovel.....	23
148.	Polévka pивní z Chodska.....	23
149.	Polévka s pivem a sýrem dýňová.....	23
150.	Polévky s pivem středověké.....	24
151.	Pomazánka Palivec.....	10
152.	Pomazánka syrečko-pohanko-pивní.....	11
153.	Preclíky pивní.....	121
154.	Pudink čokoládový Stout.....	107
155.	Quiche tvarohový z pивního těsta.....	122
156.	Ragú hovězí s pivem Guinness a čedarovou kaší.....	122
157.	Risotto italské s pšeničným pivem.....	41
158.	Rizoto pивní s párky.....	42
159.	Rohlíky z černého piva.....	122
160.	Roláda syrečková na pivu.....	80
161.	Roláda vepřová v pивní marinádě.....	80
162.	Roštěnky pivovarské.....	80
163.	Ryba na pivu vietnamská.....	124
164.	Ryba v pивním těstíčku podle Viléma Vrabce.....	81
165.	Řezy pивní.....	107
166.	Řízky bůčkové chalupářské.....	82
167.	Řízky kapří vánoční v pивním těstíčku.....	82
168.	Řízky kuřecí s pivem a citrónovou šťávou.....	82

169.	Řízky pivní.....	83
170.	Řízky starobavorské s pečenými bramborami.....	84
171.	Řízky v pivním těstíčku s batátovou kaší a kapustou.....	84
172.	Řízky v zelném těstíčku.....	85
173.	Salát bramborový pivní podle GenAI (Microsoft Copilot).....	11
174.	Salát celerový pivní.....	12
175.	Salsiccia na pivo s brambory.....	124
176.	Sekaná na pivo.....	85
177.	Slanina pivní.....	12
178.	Sládkova bašta.....	86
179.	Slávky na pivo.....	125
180.	Sloní žrádlo s černým pivem.....	12
181.	Smažák s využitím piva.....	42
182.	Směs vepřová v bramboráku.....	87
183.	Srdce vepřové na černém pivu.....	87
184.	Steak grilovaný s pivní omáčkou.....	125
185.	Steak pštrosí s pyré, pivní omáčkou a cibulkami.....	125
186.	Steak srnčí s pepřovou omáčkou.....	126
187.	Sýr pivní domácí.....	13
188.	Špece špekové s pivním sýrem.....	43
189.	Šunka pečená na zázvorovém pivu.....	127
190.	Šunková kýta pečená na černém pivu.....	88
191.	Škvarky bůčkové na černém pivu.....	13
192.	Štika svatý Petr marinovaná.....	127
193.	Štrúdl pivní.....	107
194.	Tatarák loštický.....	13
195.	Tilápie v bylinkovém těstíčku s řeckým bramborovým salátem.....	94
196.	Tokáň pivní.....	88
197.	Topinky sýrové.....	14
198.	Tousty delikatesní.....	14
199.	Treska pečená na černém pivu.....	95
200.	Trhanec pivní s kokosem a rozinkami.....	108
201.	Tvarůžky olomoucké v pivní marinádě.....	14
202.	Utopenci v pivním nálevu.....	15
203.	Uzené pivní s křenovkou podle Haliny Pawlowské.....	89
204.	Úhoř v pivu.....	128
205.	Vafle s černým pivem.....	108
206.	Vepřenka pivní neboli české rillettes.....	16
207.	Vepřová náchodská.....	89
208.	Vepřová plec s jablky na pivo.....	90
209.	Vepřové maso pivní z Ústecka.....	91
210.	Vepřové na pivo na bavorský způsob.....	91
211.	Vepřové na pivo podle Balouna.....	92

212.	Vrabec pивní svijanský.....	92
213.	Výpečky na pивu s jablky.....	93
214.	Zadušenina královská.....	128
215.	Zajíc na pivech.....	95
216.	Zajíc pečený na rohozeckém pивu.....	96
217.	Závin pивní s tvarůžky a hlávkovým zelím.....	109
218.	Závitky kapří pивní ve smetanovém zelí.....	129
219.	Závitky pivovarnické.....	96
220.	Závitky srnčí v zelném listu podlité černým pивem.....	129
221.	Zelí na pивu.....	43
222.	Zelná hlávka plněná.....	96
223.	Žebírka pečená na železnorudském pивu.....	97
224.	Žebra hovězí na únětickém pивu.....	97
+ nepivní bonus 225: Bláznovo zlato.....		129

Recepty příbuzné a odvozené

i.	Ananas v pивním těstíčku.....	102
ii.	Bažant na pивu s houbami.....	44
iii.	Bábovka pивní se slaným karamellem a kandovanou slaninou.....	99
iv.	Beer Can Chicken.....	38
v.	Beraní rohy s pивním sýrem.....	9
vi.	Bifteky na pивu.....	110
vii.	Brambory pивní pečené v alobalu.....	26
viii.	Buřty d'ábelské na pивu v briošce.....	180
ix.	Buřty na pивu ala Jan Punčochář.....	27
x.	Buřty na pивu se zeleninou.....	27
xi.	Buřty na pивu znojenské.....	28
xii.	Bůček presovaný se zelným salátem.....	29
xiii.	Candát s pивní omáčkou.....	94
xiv.	Cibulačka pивní tátova.....	19
xv.	Cibulačka vinohradská.....	18
xvi.	Cibule v pивním těstíčku.....	7
xvii.	Cibulka pивní.....	111
xviii.	Cibulky marinované v pивu.....	6
xix.	Cibulky v pивu rafinovanější.....	126
xx.	Cmunda s uzeným a pивem.....	87
xxi.	Couračka pijácká s uzeným kolenem.....	19
xxii.	Cvrčci s guacamole.....	111
xxiii.	Dort čokoládový s tmavým pивem.....	101
xxiv.	Eintopf na černém pивu.....	29
xxv.	Guláš pивní letňanský.....	48
xxvi.	Guláš pивní moravský.....	46

xxvii.	Guláš pивní novoroční.....	46
xxviii.	Guláš pивní podle Haliny Pawlowské.....	48
xxix.	Guláš pивní svijanský.....	46
xxx.	Guláš pивní z jednoho hrnce jehněčí.....	47
xxxi.	Guláš pивní z klížky.....	46
xxxii.	Guláš s mrkví a pivem z remosky či trouby.....	47
xxxiii.	Hamburger pивní ala řetězec Albert.....	113
xxxiv.	Hermelín v pivu pšeničném.....	8
xxxv.	Houstičky plněné pивní.....	123
xxxvi.	Hovězí na pivu dušené s mrkví.....	50
xxxvii.	Hovězí na pivu s hořčicí vlámské.....	50
xxxviii.	Hovězí pomalu tažené na černém pivu.....	49
xxxix.	Hrušky s pивním krémem.....	108
xl.	Hříbkы v pивním těstíčku ala Albert.....	31
xli.	Husokuř podle Ládi Hrušky.....	51
xlii.	Chilli bez masa s pivem.....	180
xliii.	Chléb pивní s kmínem.....	116
xliv.	Chléb z černého piva.....	116
xlv.	Irské jídlo Colcannon.....	115
xlvi.	Jalapeñosky plněné.....	8
xlvii.	Játra kuřecí s pивní plackou.....	32
xlviii.	Játra telecí na estragonu.....	39
xliv.	Játra vepřová na pivu.....	32
l.	Játra v pивní šťávě ala Jirka Babica.....	32
li.	Játra vepřová s karamelizovanými jablky.....	33
lii.	Jazyky vepřové na zelenině a pivu.....	52
liii.	Jehněčí na chmelíčku.....	53
liv.	Kachna divoká s černým pivem.....	53
lv.	Kachna s pivem remosková.....	54
lvi.	Kachní prsa na černém pivu s jablky.....	55
lvii.	Kachní stehna babiččina.....	54
lviii.	Kakánek.....	124
lix.	Kančí s pивní houbovou omáčkou.....	55
lx.	Kapr pивní.....	57
lxi.	Kapr pивní vánoční.....	57
lxii.	Kapr plzeňský.....	57
lxiii.	Kapr v pивním těstíčku.....	59
lxiv.	Karbanátky domácí pивní.....	59
lxv.	Klobása ostravská na pivu.....	34
lxvi.	Klobása vinná s pikantní směsí.....	180
lxvii.	Klobásy pивní na pánvi.....	34
lxviii.	Koblify berlínské.....	104
lxix.	Koblížky jablečné smažené v pивním obalu.....	103

lxx.	Koláč z černého piva s ořechy.....	105
lxxi.	Koleno na červeném zelí a pivu.....	62
lxxii.	Koleno na medu rychlé.....	62
lxxiii.	Koleno podle Lindy Rybové & Katky Winterové.....	63
lxxiv.	Kominíci smažení.....	106
lxxv.	Kotlet Krakonošův.....	85
lxxvi.	Králík na pivu se švestkami – remoskový.....	67
lxxvii.	Králík na pivu se žampiony.....	68
lxxviii.	Králík pivní s krupicovými noky.....	66
lxxix.	Krém pivní mražený.....	102
lxxx.	Krk hovězí na černém pivu.....	69
lxxx1.	Krkovice na polotmavém pivu.....	70
lxxxii.	Krkovice pivní na medu a hořčici.....	36
lxxxiii.	Krkovice pivní se zeleninou.....	71
lxxxiv.	Krkovice šťavnatá na pivu.....	71
lxxxv.	Krůtí prsa na pivu a rozinkách.....	35
lxxxvi.	Křidélka divoká.....	37
lxxxvii.	Křidélka na pivu černém.....	37
lxxxviii.	Kuře dušené na chmelíčku a pivu.....	74
lxxxix.	Kuře paní sládkové.....	73
xc.	Kuře pivní ala Nad'a Konvalinková.....	35
xc1.	Kuřecí prsa ala zvěřina.....	132
xcii.	Kuřecí stehna na pivu ala Boženka.....	72
xciii.	Kuřecí stehna na pivu se žampiony.....	72
xciv.	Květák v pivním těstíčku.....	42
xcv.	Larvy mravenců na pivu aneb Ferda v pivovarské varně.....	118
xcvi.	Lečo de luxe	39
xcvii.	Lečo loštické.....	39
xcviii.	Líčka vepřová na černém pivu.....	76
xcix.	Makrela v pivní omáčce.....	95
c.	Marináda pivní barbecue.....	132
ci.	Marinády pivní.....	36
cii.	Meruňky v pivním těstíčku.....	102
ciii.	Nákyp alpský.....	77
civ.	Nákyp jarní s pivem.....	77
cv.	Palihub pivní.....	12
cvi.	Paprikáš debrecínský ušlechtilý.....	183
cvii.	Paštika játrová.....	119
cviii.	Pánev selská podle Bertíka.....	39
cix.	Pivovarské tajemství.....	180
cx.	Pizza pivní II.....	41
cx1.	Polévka pivní do kouta.....	24
cxii.	Polévka pivní chilli.....	179

cxiii.	Polévka pivní jednoduchá.....	183
cxiv.	Polévka pivní léčivá.....	24
cxv.	Polévka pivní pikantní.....	21
cxvi.	Polévka pivní podle Marie Janků-Sandtnerové.....	22
cxvii.	Polévka pivní s krutony – adventní.....	22
cxviii.	Polévka pivní s krutony – slaninová.....	22
cxix.	Polévka pivní sladká.....	18
cxx.	Polévka pivní slovenská.....	17
cxxi.	Polévka pivní žebrácká.....	20
cxxii.	Polévka slovanská černobylská.....	17
cxxiii.	Pomazánka havířská.....	11
cxxiv.	Pomazánka pivní pikantní.....	10
cxxv.	Pomazánka pivní pikantní romadúrová.....	10
cxxvi.	Pomazánka pivní ze syrečků.....	11
cxxvii.	Pórek pivní smažený.....	42
cxxviii.	Omáčka z piva a hořké čokolády.....	110
cxxix.	Omáčka z piva a medvědího česneku.....	110
cxxx.	Ovoce v pivním těstíčku.....	102
cxxxi.	Rohlíky pivní podle Ládi Hrušky.....	123
cxxxii.	Rohlíky z piva světlého.....	123
cxxxiii.	Romance pivní.....	13
cxxxiv.	Roštěná budvarská.....	81
cxxxv.	Roštěná pivovarská.....	81
cxxxvi.	Roštěná plzeňská.....	81
cxxxvii.	Rybí filé na černém pivu.....	95
cxxxviii.	Rýže pivní po německu.....	41
cxxxix.	Řízky kuřecí křupavé.....	83
cxl.	Řízky pivní staročeské.....	83
cxli.	Řízky sládkovy.....	85
cxlii.	Salát pivní rajčatový s pomerančem.....	12
cxliii.	Sekaná pivní.....	86
cxliv.	Skřivánci pivní voňaví.....	26
cxlv.	Syrečky pivní domácí.....	15
cxlvi.	Sýr pivní bratrů Brunerů.....	13
cxlvii.	Štika na pivu a mandlích.....	122
cxlviii.	Tokáň pivovarský.....	89
cxlix.	Topinky se sýry a ztracenými vejci.....	14
cl.	Tousty pivní fíkové.....	13
cli.	Tousty sýrové.....	14
clii.	Tyčinky pivní.....	109
cliii.	Utopenci pivní s česnekem.....	15
cliv.	Utopenci pivní sýroví.....	16
clv.	Utopenci v pivu.....	15

clvi.	Úhoř v pivním těstíčku.....	128
clvii.	Úhoř uzený v pivu.....	128
clviii.	Vepřová pečeně s černým pivem a bylinkami.....	90
clix.	Vepřová plec dušená na pivu.....	90
clx.	Vepřovina z 15. – 16. století.....	92
clxi.	Vepřovina divoká z 15. – 16. století.....	92
clxii.	Vrabci libová variace.....	92
clxiii.	Výpečky pivní s bramborovými noky.....	93
clxiv.	Závitky slantinové.....	96
clxv.	Zlej chilli Karel.....	181
clxvi.	Žebírka bylinková na pivu.....	97
clxvii.	Žebra zálesácká.....	98

+ nepivní návody

I.	Boršč kosmonautický.....	184
II.	Bůček pečený se zázvorem.....	179
III.	Carne con Chile.....	178
IV.	Čaj z mrkve a čagy.....	184
V.	Čili české.....	178
VI.	Dort mořský vánek.....	184
VII.	Džem chilli domácí.....	177
VIII.	Guláš z divočáka.....	185
IX.	Houby v tuku.....	44
X.	Hruška staropražská.....	182
XI.	Chmelíček povařený.....	74
XII.	Jehněčí indické Vindaloo.....	179
XIII.	Jehněčí na grilu podle Josifa Vissarionoviče Stalina.....	184
XIV.	Jezevec pečený.....	182
XV.	Kaše nastavovaná.....	74
XVI.	Kaše pohanková se zeleninou.....	184
XVII.	Katův šleh s bramboráčky.....	178
XVIII.	Knedlík frncochatý.....	65
XIX.	Koza upečená v celku.....	184
XX.	Kružalky pražské.....	182
XXI.	Lepenice.....	78
XXII.	Máslo přepuštěné.....	33
XXIII.	Medvědí tlapa.....	182
XXIV.	Noky bramborové.....	93
XXV.	Noky krupicové.....	67
XXVI.	Noky tvarohové.....	44
XXVII.	Ocas bobří.....	182
XXVIII.	Omáčka chilli ananas.....	177
XXIX.	Omeleta sýrová s chilli.....	178

XXX.	Polévka chmelová.....	25
XXXI.	Polévka rybí zlodějská Saddáma Husajna Abd al-Madžíd al-Tikrítí	183
XXXII.	Polévka sladkokyselá bratra Pol Pota (Saloth Sara).....	184
XXXIII.	Sele mléčné (aneb lechón asado).....	184
XXXIV.	Sušenky z mláta.....	109
XXXV.	Šorba.....	185
XXXVI.	Šoulet.....	59
XXXVII.	Špecle I.....	42
XXXVIII.	Špecle II.....	79
XXXIX.	Tabasco domácí.....	177
XL.	Trhanec rakouský tradiční.....	108
XLI.	Trhanec císařský.....	108
XLII.	Vejce ztracená.....	14
XLIII.	Vejmrda.....	63

Seznam fotografií

Bertík U Sadu.....	1
Bertík & Jezevec.....	2
Božská krkovice na grilu U Posledního Kelta.....	16
Bertík a Restaurant Šárka + tamější specialita na jehle.....	25
Jezevcův sadovský štamgastský bucláček s černou vdovou.....	98
Bertík s ptáčkem.....	141
Ryba Badys.....	163
Pěstírna za oknem žižkovské nory.....	181
Bertík – oficiální foto.....	198
Jezevci na Kvildě.....	198
Bertík & Jezevec debužírují na výstavě v Letňanech.....	199
Tátoš III. se žižkovskou SPZ (která kvůli bezpečnosti byla nahrazena velikým CZ, neboť Ž si váleční štváci – „ <i>chcichcípnouti</i> “ – pletli se Z a na bicykl zákeřně najížděli).....	199
Bertík – pamětní vrba vysazená při příchodu Bertíka na Žižkaperk.....	199
Bertík – pamětní tabulka.....	200
Bertík – štamgastský koutek U Bejvalejch vyndanejch.....	200
PéeFka Únětice.....	200

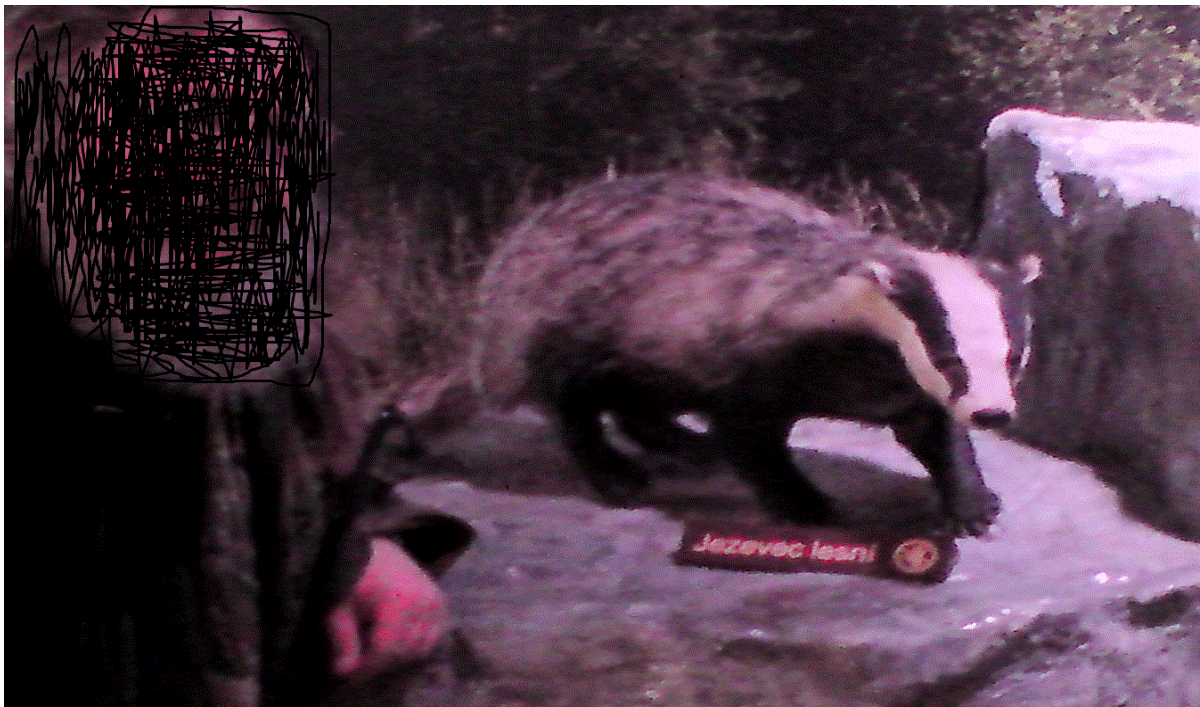


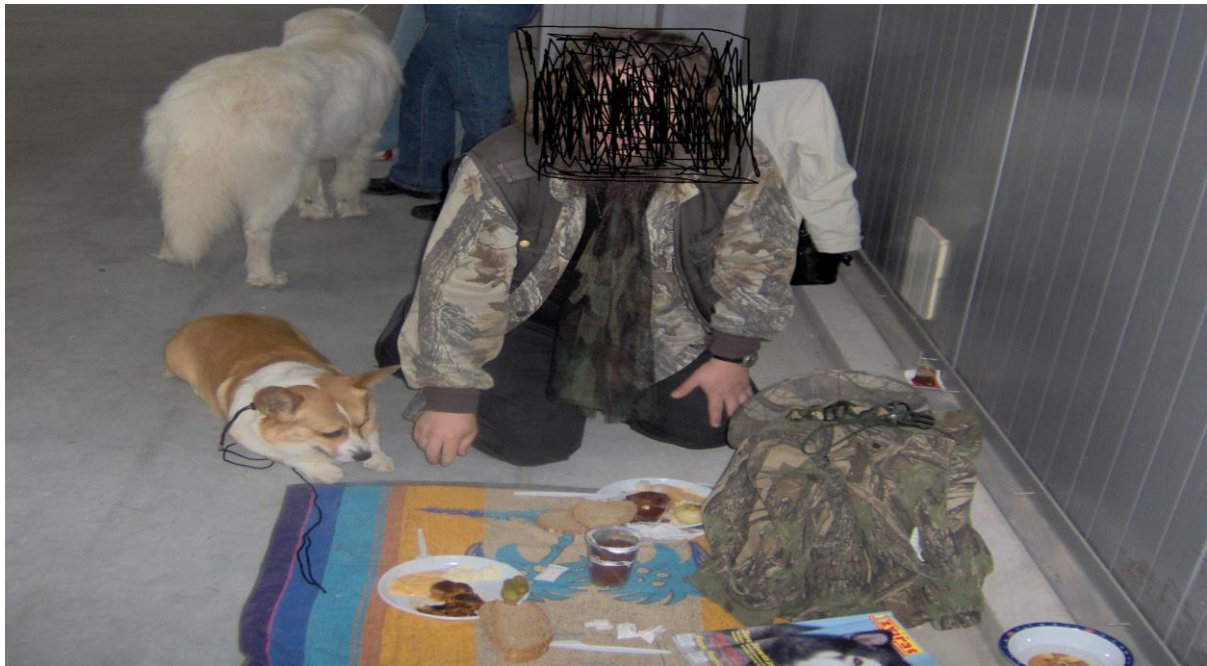
O autorech

Jch. Albert ze Sokolovce – welsh corgi pembroke (červený s bílými znaky):
23. 4. 2001 – 15. 12. 2011



Jezevec – jezevec lesní (Meles meles): 16. 3. 1965 – ?





ZDE BYLO MÍSTO ŠTAMGASTA A VĚRNÉHO KAMARÁDA BERTÍKA
ČEST JEHO PAMÁTCE!

WELSH CORGI PEMBROKE ALBERT ZE SOKOLOVCE

(23. 4. 2001 - 15. 12. 2011)

