

Pogromcy Piwnych Mitów

Coś do piwa



Nie trzeba robić zaawansowanych badań rynkowych, by jednoznacznie stwierdzić co polscy konsumenci piwa rozumieją pod hasłem „przekąska do piwa”. Przede wszystkim musi być ona słona, do tego chrupka i w dużej ilości. Czy będą to paluszki, chipsy ziemniaczane czy krakersy, to kwestia drugorzędna – grunt, że pasują do piwa. Warto jednak zauważyć, że produkty te, choć rzeczywiście współgrają ze smakiem, nie są jedyną piwną alternatywą i że tak naprawdę z reguły nie eksplorujemy nawet 10% możliwych piwno-kulinarnych połączeń. By jednak nie wejść za bardzo w świat wielkiej kuchni i skomplikowanych dań, zajmiemy się dzisiaj przekąskami, a więc czymś co leży na talerzyku i czeka aż postanowimy odpocząć przez chwilę od wytrawnej goryczki, by delektować się innym smakiem.

Jak to działa?

Dlaczego właściwie do piwa z reguły coś pogryzamy? Przede wszystkim ma na to wpływ jeden ze składników chmielu – lupulina, pobudzająca apetyt. Nie bez znaczenia jest także piwna goryczka, która drażniąc delikatnie kubki smakowe, powoduje chęć chwilowej neutralizacji gorzkiego smaku. Po trzecie zaś jest to rodzaj rytualnej biesiady, podczas której częstujemy się wraz z współbiesiadnikami z jednego talerza, popijając przy tym rozmaite odmiany piwa. Czy będzie to pilsner, stout czy ale – nie ma to znaczenia dla atmosfery spotkania. Ma to jednak kluczowy wpływ na dobór przekąsek. Słone paluszki doskonale sprawdzają się w przy-

padku jasnego

lagera, nie próbujcie jednak podawać ich do belgijskich piw klasztornych lub owocowych lambików.

Staropolskie dodatki

Chcąc zabłysnąć w piwnym towarzystwie, nie trzeba sięgać od razu po krewetki tygrysy czy homara. Wystarczy odrobina inspiracji i odwagi. Wszystkie jasne, wyraźnie goryczkowe piwa doskonale komponują się z daniami kuchni polskiej, toteż suszone śliwki w boczku, tradycyjne, wędzone wędliny, oscypek, bunc czy inne regionalne sery zawsze będą trafionym wyborem. Chmielowa goryczka, przepłukując kubki smakowe, usuwa z nich warstwę tłuszczu, dzięki czemu długo możemy cieszyć się smakiem potraw. Należy pamiętać o przygotowaniu odpowiedniej wielkości porcji. Dwudziestocentymetrowe plastry boczku zawinięte wokół gigantycznych śliwek sprawdzają się tylko wtedy, gdy chcemy posiedzieć w ciszy kwadrans lub dwa. Istotne jest także, by przekąska nie ociekała tłuszczem lub sosem, by była atrakcyjna wizualnie i łatwa w spożywaniu.

Nietypowe przekąski

Tutaj warunkiem jest lodówka zasobna w różne gatunki piwa. Jeżeli mamy w zanzardzu irlandzkie stoutry lub angielskie portery powinniśmy podać do nich owoce morza. Nie uwierzy, kto nie spróbuje, ręczę jednak że jest to jedno z najbardziej udanych kulinarnych połączeń. Kawałki wędzonego kurczaka lub gęsi idealnie podkreślą smak niemieckich weizenów. Kozłaki zaś koniecznie podajmy w towarzystwie gorzkiej czekolady i marcepana. Cechą łączącą wszystkie opisane dodatki jest możliwość ich atrakcyjnego porcjowania. Ładne podanie to jeden z elementów sensorycznych doznań, warto o tym pamiętać i udekorować dodatki ziołami. Do piwa doskonale nadaje się goryczkowa rukola, słodkawa bazylia, a nawet, np. do beglij-

skich piw pszenicznych typu witbier, specyficzna mięta.

Poszukiwacze smaku

W poszukiwaniu idealnych połączeń warto przekraczać ogólnie przyjęte granice. Grunt, by nie robić tego kosztem naszych gości, którzy mogą więcej nie odważyć się podać eksperymentom. Jeżeli jednak bawimy się smakiem w zaciszu własnej kuchni, to warto eksplorować nieznanne kierunki. W ten sposób odkryłem niedawno zastosowanie pieprzu syczańskiego jako panierki do duszonej polędwicy. Jak się okazało, jego cytrusowy posmak idealnie skomponował się z angielskim india pale ale, w którym przy odrobinie wprawy znajdziemy cytrusowo-chmielowe nuty. Warto pamiętać, że w kuchni obowiązuje zasada „lepiej mniej, niż więcej”, co oznacza, że z poprawami nie warto przesadzać, tym bardziej jeżeli przekąski wystąpić mają jako akompaniament delikatnych piw. Zachodzi wtedy ryzyko, że zbyt mocnym aromatem potraw sfląsimsy to, co w piwie najlepsze.

Proste i genialne

Jak w każdej dziedzinie, także w naszej przekąskowo-kulinarniej strefie najbardziej genialne okazują się najprostsze połączenia. Ich dobór odbywa się intuicyjnie. Wąchamy irlandzkiego stoutra i czujemy w zapachu razowy chleb? Podajmy go więc do tego piwa (może być z masłem). Widzimy wiśniową barwę belgijskiego krika? Zaopatrmy się w wiśnie w syropie lub migdały o pestkowym, wytrawnym aromacie. Według tej samej zasady dobierać możemy melona do belgijskich piw klasztornych, czekoladę do większości ciemnych piw czy orzechy w miodzie do pilsnera, który orzechowo-miodowe nuty ma wpisane w profil smakowy. Dobierając więc przekąski do piwa, wykażmy się odwagą, polotem i intuicją, a spotka nas nagroda w postaci ukontentowanych współbiesiadników.

Maciej Chołdrych
www.piwoznawcy.pl

