




Tyskie vademecum piwa

Michael Jackson



Piw  towarzyszy
wielu ważnym
momentom
w naszym życiu

Piwo pija się na całym świecie. Chętnie sięgają po nie artyści, gwiazdy kina i estrady, politycy a nawet głowy państw - także te koronowane. Obok najbardziej popularnego w Polsce piwa jasnego istnieje całe bogactwo jego odmian i gatunków, które pija się w różnych zakątkach świata. W wielu krajach z zamawianiem i piciem piwa wiążą się niezwykle rytuały, a piwna tradycja pełna jest mitów i legend.

Tyskie to jedno z najbardziej znanych polskich piw w Europie. Jego smak cenią sobie mieszkańcy takich „piwnych” krajów jak Anglia, Belgia, Niemcy czy Irlandia, a międzynarodowi eksperci przyznają mu nagrody. Tyskie stanowi nieodłączny element wielkiej i fascynującej międzynarodowej kultury piwnej, dlatego pragniemy przybliżyć polskim piwoszom zwyczaje związane z piciem piwa także w innych krajach.

Przewodnikiem w podróży po piwnej Europie jest sam Michael Jackson, określany przez The Wall Street Journal „największym światowym krytykiem piwa”. Ta książka, czytana w tempie niespiesznie sączonego piwa, uczyni Cię jego koneserem zanim zdołasz się zorientować.

Piwo na przestrzeni dziejów

Dlaczego pierwotni ludzie przestali być koczownikami i zamiast tułać się z miejsca na miejsce zaczęli formować osiadłe zorganizowane wspólnoty? Czy przypadkiem nie dlatego, że wynaleźli piwo?



Jak powstało pierwsze piwo?

Polowanie na dzikie zwierzęta było niebezpieczne, zaś dostępność jagód i owoców ograniczały pory ich dojrzewania. Można je było przechowywać, jednak dość szybko się psuły. W ten sposób, „niechcący”, ze sfermentowanych owoców powstało wino, chociaż z pewnością nie należało ono do najlepszych. Z uwagi na niewielką zawartość białka nie było zbyt pożywne. Inne potencjalne źródło pokarmu stanowiły dzikie trawy, przypominające nasze dzisiejsze zboża. Ich ziarna były jednak zwykle zbyt twarde, by je jeść z przyjemnością, również ich konsystencja mogła zmieniać się pod wpływem pogody.

Na nizinie położonej między Eufratem i Tygrysem gwałtowne powodzie występowały na przemian z okresami palącego słońca, przez co zboże stawało się chrupkie, rozmakało i uzyskiwało ciastowatą konsystencję. Kiedy ludzie poznali proces obróbki ziarna i mogli go regulować, powstały produkt przypominał najprawdopodobniej dzisiejszą owsiankę lub polentę. Po wysuszeniu otrzymywano coś w rodzaju „pierwotnego” chleba. Jednak w ciepłym klimacie Mezopotamii bardziej prawdopodobna była przemiana ziarna w piwo z udziałem niewidzialnych, dzikich drożdży obecnych w powietrzu.

Napój, który tworzył cywilizację

Podobne odkrycia miały miejsce również w innych częściach regionu, który dziś nazywamy Bliskim Wschodem. Jednak to Sumerowie byli pierwszymi, którzy opisali receptury posługując się pismem obrazkowym. Przedstawiały one sceny, które do dziś spotykamy w niektórych częściach Afryki, gdzie „tradycyjne piwo” warzone z prosa podawane jest w skorupie tykwy. Sumerowie dla uzyskania goryczki dodawali do napoju różne zioła, np. rozmaryn.

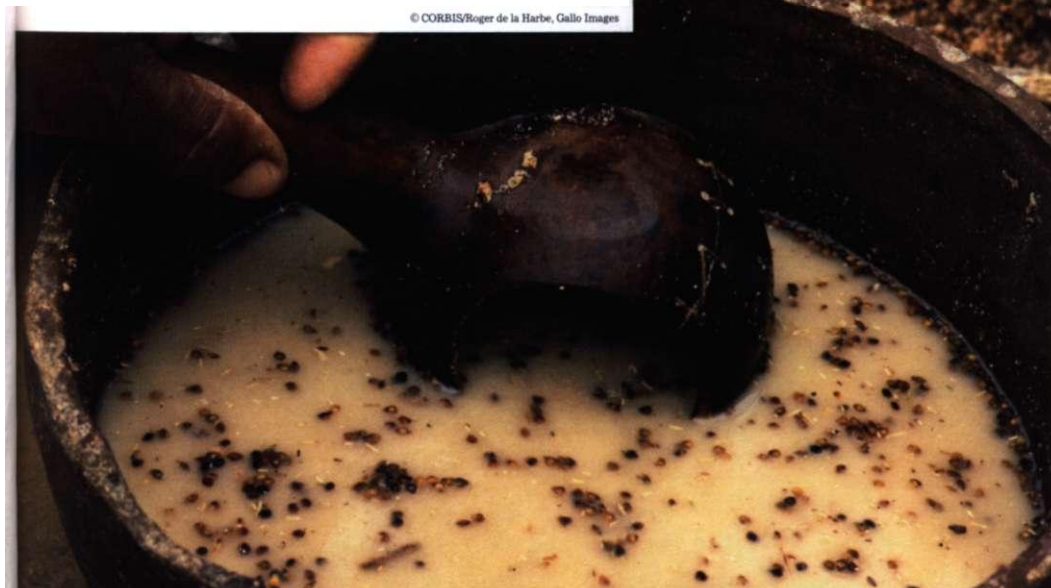
W Grecji i Rzymie, chociaż wino cieszyło się największą popularnością, chętnie spożywano także piwo. Do najżarliwszych jego propagatorów należał ponoć sam Cezar, który poznał smak tego napoju podczas jednej z wypraw przeciw barbarzyńcom. Postępem w produkcji piwa w owych czasach było zastosowanie zamiast chleba prażonego ziarna, czyli słodu.

Jeśli warzenie piwa z prosa rozprzestrzeniło się na południe, to czy powędrowało także na wschód do Japonii, gdzie produkowano sake? Jako sfermentowany napój z ryżu, *sake* bywa niesłusznie nazywane winem ryżowym, gdyż jego proces wytwarzania bardziej zbliżony jest do produkcji piwa, choć trudno uznać je za piwo w pełnym tego słowa znaczeniu. Ostatnie archeologiczne odkrycia pozwoliły wysunąć hipotezę, że Japończycy warzyli *sake* nawet wcześniej niż mieszkańcy Mezopotamii piwo.

Inną prawdopodobną drogą rozprzestrzeniania się umiejętności warzenia jest szlak północny z żytem jako głównym zbożem. Należy tu zaliczyć rosyjski kwas chlebowy, a także kilka innych tradycyjnych napojów z okolic Morza Bałtyckiego, w tym fińską specjalność *sahti* - słodkie, mocne piwo tradycyjnie warzone w domach przez żony farmerów, podawane w kilku pubach w Lahti i Savonlinnie.



© CORBIS/Sahti Art Museum



© CORBIS/Roger de la Harpe, Gallo Images

Początki piwa w Europie

Pierwsi Słowianie sporządzali piwo z jęczmienia i prosa. Prawdopodobnie pośredniczyli oni również w dotarciu chmielu do Europy Zachodniej. Tę „piwną” przyprawę przejęli tak samo jak Bałtowie od mongolskich ludów Eurazji, a następnie przekazali mieszkańcom Germanii. Najlepszy chmiel pochodził jednak z Czech. Początkowo za wywóz nasion i sadzonek chmielu karano w Czechach śmiercią, ale nie przeszkodziło to w rozprzestrzenieniu się tej rośliny na całą Europę. Najdłużej zastosowaniu chmielu w produkcji opierali się Anglicy, bo aż do XV wieku.

Gall zwany Anonimem pisał w swoich *Kronikach*, że już podczas postrzyżyn w domu Piasta podawano właśnie piwo. Miłośnikiem piwa był też pierwszy koronowany polski król - Bolesław Chrobry.

Na Zachodzie „boski napój” pojawił się przypuszczalnie wraz z rozwojem cywilizacji lub był przyniesiony przez Celtów zwanych też Galami. Jęczmień dwurzędowy (tzw. browarny) po raz pierwszy opisał w I wieku Columella, rzymski autor dzieł poświęconych agrotechnice. Tereny niegdyś zamieszkałe przez Celtów są do dzisiaj znane z wyrobu piwa - wymienić można chociażby Czechy, Bawarię czy Belgię.

Dar braci zakonnych

Największy rozwój sztuki warzenia piwa nastąpił w średniowieczu, gdy prym w tej dziedzinie wiodły klasztory. To właśnie mnichom zawdzięczamy ponowne odkrycie chmielu, który stopniowo zastępował inne przyprawy. Zapoczątkowali oni również fermentację piwa w zimnych piwnicach, dzięki czemu dłużej pozostawało ono świeże. Ich zasługą jest także powstanie najpopularniejszego gatunku piwa, uzyskiwanego podczas fermentacji dolnej - określanego od XIX wieku jako *pilzner*. Mnisi mogli pić piwo również w czasie postu. Było pożywne, dodawało sił i nie naruszało jego zasad. Przynosiło też duże korzyści majątkowe. Dlatego klasztory wkrótce zmieniły się w przedsiębiorstwa browarnicze, które zaopatrywały coraz większe rzesze ludzi. Przywileje feudalne zapewniły zaś zgromadzeniom zakonnym wyłączność na jego warzenie.

Szczególnie aktywni byli mnisi z Irlandii: święty Kolumba przekonał społeczność na wyspie Iona, by uprawiała jęczmień; inny irlandzki mnich znany jako św. Eaelan (Foillan, fr. Feuillien) założył opactwo w Le Roeuc na terenie dzisiejszej Belgii. Mimo że opactwa od dawna już nie ma, imię mnicha wciąż widnieje na wyrobach browaru Saint Feuillien. Święty Gall (Gallen) przybył do Szwajcarii i zbudował opactwo, które w LX wieku miało kilka browarów, a ich plany, należące do najstarszych na świecie, nadal znajdują się w miejskiej bibliotece.





Najsłynniejszy „piwny” święty

Święty Patryk stał się symbolem piwa w Irlandii. Często przytacza się tam opowieść o wizycie apostoła w gospodzie, którą ponoć nawiedzał zły duch. Kiedy Patrykowi podano liche piwo, ten miał odmówić pomocy w przegnaniu „złego”. Dopiero gdy karczmarz nalał mu najlepszy złocisty trunek, przyszedł święty rozprawił się z duchem.

Atrybutem świętego Patryka kojarzonym z piwem był również jego pastorał, przypominający łopatkę do mieszania słodu.

Irlandczycy obrali świętego Patryka za patrona i co roku 17 marca obchodzą dzień jego imienia.



Uprzemysłowienie browarnictwa

Średniowieczna technika warzenia piwa pozostała niezmienną do początków XIX wieku, kiedy to nastąpił wielki przełom w historii piwowarstwa, który radykalnie zmienił browarnictwo. Piwo zyskało złocisty kolor, klarowność i wspaniałą, gęstą pianę. Browary przestały być rzemieślniczymi manufakturami i stały się zakładami przemysłowymi.

Od czasów sumeryjskiego napoju pitego przez słomki, przez średniowieczny mętny i mało pianisty napitek, do współczesnego klarownego i złotego *lagera*, piwo przebyło długą drogę. Choć w dzisiejszym procesie produkcji wykorzystuje się najnowsze osiągnięcia technologiczne i wyselekcjonowane surowce, to nadal istotą wytwarzania piwa jest to, co zapoczątkowało jego produkcję - nieugaszone pragnienie napoju, z którego ponoć Bóg wydzielił wodę.

© CORBIS/epa/Diego Arzuffi



Jak piwem zwalczono zarazę?

Spożycie piwa szybko rosło i klasztorna produkcja już nie wystarczała. Ludzie upatrywali w nim nie tylko sposobu na zaspokojenie pragnienia i biesiadny humor. Traktowano je również jak lekarstwo.

Szybko bowiem zauważono, że ci, którzy w obliczu zarazy „żłopią” piwo, lepiej znoszą plagi chorób, niż ci, którzy w umartwieniu sięgają po wodę.

Woda stała się zdecydowanie bezpieczniejsza, gdy ją przegotowano i uszlachetniono dodatkiem słodu, chmielu oraz drożdży. W XI-wiecznej Belgii opat Arnoud (Arnold) z Oudenburga pokonał śmiertelną epidemię, zanurzając krucyfiks w kadzi zaciernej w należącej do opactwa browarze. Mieszkańcy uznali ten gest za wskazówkę, iż picie piwa jest bezpieczne, wody natomiast nie. Zaraza powoli odstąpiła. Prawdopodobnie była to cholera, która, jak dziś wiemy, przenosi się za pośrednictwem wody. Biskup raczej o tym nie wiedział, jednak powszechnie uznano, że jego gest zadziałał niczym cud. Opat, później kanonizowany, został patronem belgijskich piwowarów. Pomniki oraz figurki świętego Arnolda można często spotkać w browarach w Belgii.

Związek cholery z wodą nie został potwierdzony aż do czasu wybuchu epidemii w Londynie w 1854 roku.

Lekarz dzielnicy Soho, John Snow, udowodnił, że wszystkie ofiary piły wodę z jednej pompy. Za to odkrycie został szczególnie uhonorowany - jego imieniem nazwano pub John Snow Pub, który działa do dzisiaj przy Broadwick Street 39.

Fakt, że piwo jest poddawane pasteryzacji podczas warzenia sprawia, że jest ono odkażone, a więc bezpieczniejsze niż woda. Dzięki tej właściwości piwo stało się szybko bardzo pożądanym napojem w miastach. Na przełomie XIII i XIV wieku królowie, korzystając ze swoich przywilejów, nadawali browarom miejskim prawa produkcji. W XVI wieku zaczęła natomiast dominować produkcja browarów folwarcznych.

Początki piwowarstwa w Tychach

Tradycja piwowarska w Polsce wiąże się między innymi z browarem w Tychach, który produkuje piwo nieprzerwanie od prawie 400 lat. Na początku działalności, w XVII wieku, wytwarzał on trzy gatunki piwa: wysyłkowe, drożdżowe i stołowe. Pierwsze było piwem jasnym, warzonym na słodzie pszenicznym, lub mieszanym pół na pół ze słodem jęczmiennym, bądź piwem ciemnym, opartym na słodzie jęczmiennym z domieszką żytniego. Jedynie piwo wysyłkowe było trunkiem w dobrym gatunku, przeznaczonym na sprzedaż, pozostałe dwa były to piwa deputatowe, które wypijali głównie piwowarzy i ich rodziny.

Na początku XIX wieku produkowano już tylko dwa napoje: piwo bawarskie oraz piwo zwyczajne, oba fermentacji górnej (więcej o fermentacji na s. 27). Bawarskie, ze słodu o klasycznym składzie, było brązowej nasyczonej barwy, słodkie, kaloryczne i słabo chmielone, zaś piwo zwyczajne - ciemne, niskieksktraktowe i słabe, wyłącznie do natychmiastowego spożycia.

Po rozbudowie browaru w 2. poł XIX wieku i wprowadzeniu fermentacji dolnej, zaczęto produkować piwa: marcowe, tyski *lager*, zwyczajne, *porter* i, stosunkowo krótko, piwo bawarskie. Dwa pierwsze były piwami jasnymi i sprzedawano je pod marką Piwo Książęce.

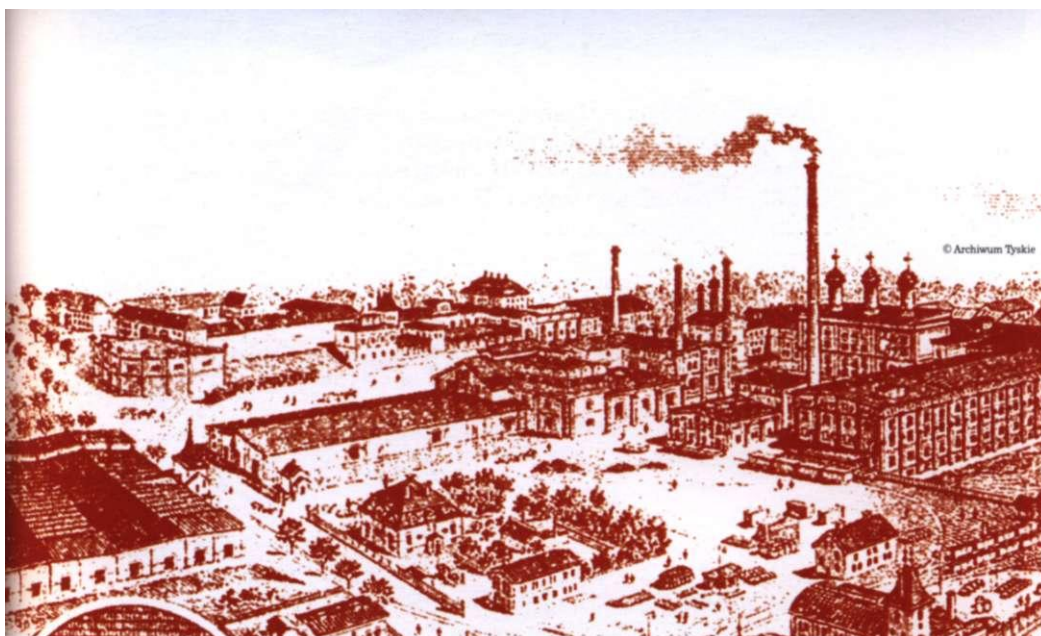
W okresie międzywojennym popularnymi markami z Tychów były: Książęco Tysko Pilzneńskie, Książęco Tyski Ekspert, Książęco Tyskie Piwo Pełne oraz Porter. Piwa te zawierały od 12-14% ekstraktu, a zawartość alkoholu wahała się od 2,5[^]1,5%.



Tyskie dzisiaj

Współczesne piwo Tyskie to kontynuacja wielowiekowej tradycji piwowarskiej. Woda do produkcji czerpana jest ze studni głębinowych, odległych nawet 8 km od browaru. Część studni zlokalizowana jest na pagórkach znajdujących się koło Mikołowa, miejscowości na granicy z Tychami. Tam też znajduje się źródło Gronie, od którego pochodzi nazwa jednego z gatunków piw. Woda do browaru spływa rurociągami, grawitacyjnie, bez użycia pomp.

Gronie powstaje w procesie fermentacji dolnej (*lager*). Zawartość ekstraktu w piwie wynosi 11,7%, a alkoholu 5,6%. Cenione jest przede wszystkim za łagodny chmielowy zapach, złocisty kolor oraz gęstą, białą pianę. Warzone jest zgodnie z tradycyjnymi recepturami tyskich mistrzów piwowarstwa. Dwie pozostałe marki z Tych to Książęce i Dębowe Mocne.



Piwo - „angielski bohater”

Od połowy XVIII do początku XIX wieku Wielką Brytanię ogarnął „ginowy szal”, w porównaniu z którym dzisiejsze nielegalne zażywanie środków odurzających odbywa się na małą skalę. Gin był tani (bardzo nisko opodatkowany w porównaniu z piwem, co miało zniechęcić do pokątnego pędzenia i konsumowania jałowcówki). Stąd robotnicy pozwalali sobie na ustawiczne „bycie na bani”. Z powodu wysokiego spożycia alkoholu niepokojąco spadał przyrost naturalny. Rząd usiłował temu zaradzić poprzez odpowiednie ustawodawstwo. Ta „wojna o gin” przyczyniła się wyłącznie do rozkwitu czarnego gorzelnianego rynku. Ówczesny premier Wielkiej Brytanii książę Wellington, zwycięzca spod Waterloo, w 1830 roku wydał edykt o sprzedaży piwa, w którym obniżył podatek, a także zezwolił na sprzedaż piwa domowej roboty po wcześniejszym wykupieniu niedrogiej licencji. Spożycie ginu drastycznie spadło, piwa natomiast wzrosło. Tym edyktem książę ocalił Anglię przed alkoholizmem i być może przyczynił się do jej potęgi.





0,0001

grama to ilość tlenu, jaka po zakończeniu produkcji piwa może pozostać w jednym jego litrze. Tlen szkodzi piwu!

6-7

litrów wody trzeba zużyć do wyprodukowania litra piwa. Woda to nie tylko składnik napoju, ale potrzebna jest do wytwarzania pary technologicznej, mycia, płukania, chłodzenia itp.

2

kilogramy dwutlenku węgla (CO_2) o czystości 99,97%, można odzyskać w trakcie produkcji jednego hektolitra piwa (12% pełne).

3

rodzaje słodów stosowanych w Polsce: pilzneński (jasny) – do produkcji; monachijski (ciemny) – dodatek; karmelowy i barwiący – dodatek do piw ciemnych.



200

gramów chmielu wystarczy, żeby nadać charakterystyczny smak aż 100 litrom piwa. Zatem piwo to nie „zupa chmielowa”, a „zupa jęczmienna” jedynie chmielem przyprawiona.

6000

lat lub więcej liczy sobie historia piwa na świecie

Wielkie rodziny piwa

Najważniejszym etapem produkcji piwa jest fermentacja - wtedy kształtuje się ostateczny typ piwa. Wyróżnia się fermentację górną, dolną i spontaniczną.

Piwa fermentacji górnej

ale [eil] słowo *ale* zawsze odnosiło się do napoju starszego niż piwo; od lat 70. XX wieku coraz częściej dochodzi się do wniosku, nawet poza Wielką Brytanią, że terminem *ale* określane są tradycyjne gatunki brytyjskie, natomiast nazwa *beer* (piwo) obejmuje wszystkie napoje z jęczmienia. Tradycyjne *ale* jest prawie bez piany, o bardzo niskiej zawartości alkoholu, może być bursztynowe, jasne lub ciemne o smaku od bardzo gorzkiego do słodkiego. Występuje w odmianach:

pale [peil]	jasno- lub ciemnobrązowe o odcieniu miedzi
mild [maild]	słabe i niskochmielone
bitter	bursztynowe, z mocną nutą gorzkości
scottish ale [skotisz eil]	wysokosłodowe, z akcentem dymu i wędzenia (słód suszony dymem torfowym), ciemniejsze i mniej owocowe od angielskich
ale belgijskie	barwa od złotej do miedzianej, zawartość ekstraktu i alkoholu łączy tę odmianę z angielskim pale; bardziej aromatyczne i korzenne
brown [braun]	barwa od bursztynowego do ciemnego brązu, dość mocne o niewielkiej gorzkości, słodkawe. Niektóre marki mają owocową lub orzechową nutę smakową
porter	warzone jest ze słodu jasnego (baza) z dodatkiem ciemnego. Ciemne o słodkim posmaku, mocne
stout [staut]	mocne piwo brytyjskie, uzyskiwane z silnie palonych słodów z dodatkiem słodu pszenicznego. Ciemne, prawie czarne, o ciężkim słodko-gorzkiemu smaku. Odmiana irlandzka jest bardzo wytrawna
pszeniczne białe (weizen lub weisse)	pochodzi z Bawarii, warzone ze słodu jęczmiennego i pszenicy (co najmniej 50%). Barwa jasna lub ciemna, delikatnie chmielone, mocno musujące. Wyczuwalny aromat bananowo-goździkowy

alt	półciemne piwo zacierane ze słodu jęczmiennego o mocniejszym chmielowym posmaku i ciemnobursztynowym kolorze. Warzone głównie w okolicach Dusseldorfu
trappiste [trapist] (piwo trapistów)	wytwarzane z jasnego słodu, niekiedy z dodatkiem słodu karmelowego w sześciu klasztorach zakonu trapistów w Belgii (Orval, Chimay, Westvleteren, Westmalle, Achel, Rochefort) i Holandii (Koningshoeven)
abbaye [ebei] (piwo klasztorne)	mocne piwo belgijskie - często fermentowane wtórnie w butelce, ciemnobursztynowe lub ciemne
piwo czerwone	rozpowszechnione w Belgii i północnej Francji, z niekarmelizowanego słodu, lekko słodkawe

Piwa fermentacji dolnej

pilzner, pils	gorzkie o zdecydowanym, ostrym smaku i jasnej bursztynowej barwie. Warzone wyłącznie ze słodu jęczmiennego
lager	produkowane tak jak <i>pilzner</i> , zwykle z dodatkiem cukru, czasem pszenicy i kukurydzy. W smaku nieco łagodniejsze od <i>pilznera</i>
bock [bok] (koźlak)	mocne piwo (najczęściej ponad 6%) pochodzące z Niemiec, warzone sezonowo, o bursztynowej barwie
porter bałtycki	piwo w stylu <i>stouta</i> niemające nic wspólnego z angielskim <i>porterem</i> . Warzone w oparciu o słydy monachijskie i specjalne palone, głównie w basenie Morza Bałtyckiego. Polskie <i>portery</i> zawierają 22% ekstraktu i powyżej 9% alkoholu
ice lager [ais lager]	piwa fermentowane i filtrowane w bardzo niskiej temperaturze, z niewielką domieszką chmielu. Jasne i klarowne, o mało sugestywnym smaku, można przechowywać w białych butelkach (Stany Zjednoczone i Meksyk)

Piwa fermentacji spontanicznej

lambic [lambik]	to najbardziej winne z piw produkowanych na świecie. Warzone ze słodu jęczmiennego i pszenicy, głównie w okolicach Brukseli. <i>Lambic</i> jest gorzki i prawie niegazowany. Dojrzewa w beczkach nawet do dwóch lat. Odmiany <i>lambika</i> to:
gueuze [geze]	mieszanina starych i młodych <i>lambików</i>
kriek [krik]	z macerowanymi wiśniami
faro	z dodatkiem cukru, o posmaku rumowym



Jak powstaje piwo?

Jak i z czego zrobić piwo? To proste. Skoro dwanaście lat temu pewien amerykański piwowar-amator uwarzył je z... płatków śniadaniowych, to nie może być aż tak skomplikowane.



Gdzie „rośnie” piwo?

Najlepsze jęczmienne

Piwa produkowane w Europie są uznawane za najlepsze, a szczególnie jasne pełne (*lagery*) otrzymywane z odmian jarych jęczmienia dwurzędowego, uprawianych głównie w Europie Środkowej: w Polsce, na Ukrainie, na Morawach i w Bawarii. Jęczmień pochodzący z tych regionów cechuje delikatna słodycz oraz pełny i wyrazisty smak. Mocniejszy aromat i charakterystyczną goryczkę mają piwa warzone z odmian nadmorskich jęczmienia uprawianego w Anglii, Szkocji, Irlandii i Danii. Tb z niego powstaje tak popularny na Wyspach rodzaj piwa *ale*. Jęczmień browarny jest uprawiany w dużych ilościach również na kontynencie amerykańskim, m.in. w stanie Dakota Północna, w kanadyjskiej prowincji Alberta i na Wyspie Wiktorii.

Wiemy, gdzie jęczmień rośnie, tyle że kłos kłosowi nierówny. Odmiany różnią się liczbą rzędów ziaren w kłosie: jedna odmiana ma dwa rzędy, druga sześć. Większość odmian europejskich należy do pierwszej grupy, natomiast w Ameryce Północnej, zwłaszcza na terenach cieplejszych, są to gatunki sześciorzędowe. Te pierwsze są bardziej cenione przez browarników.

Pszeniczne z pianką

Spośród innych zbóż stosowanych do wyrobu piwa najważniejsza jest z pewnością pszenica. Wpływa ona na smak, a także na wygląd trunku. Niewielki jej dodatek (zazwyczaj od 5 do 15%) służy formowaniu oraz utrzymaniu gęstej piany na powierzchni piwa. Większe domieszki (od 30 do ponad 51%) są stosowane do uzyskania produktu zwanego piwem pszenicznym. Stanowi ono doskonały napój orzeźwiający latem i zazwyczaj cechuje je wyrazisty owocowy posmak. Jednak nie wszystkie gatunki piwa są traktowane jako napoje orzeźwiające; niektóre mają pobudzać apetyt, inne przywracać siły, rozgrzewać lub działać kojąco. Pszenica sprawia jednak spore kłopoty piwowarom w procesie produkcji - powoduje zapychanie się zbiorników warzelnianych, a w szczególności kadzi

W Afryce proso i sorgo...

Żadnego z browarniczych zbóż nie da się łatwo uprawiać w klimacie gorącym. Niektóre kraje afrykańskie stosują proso lub sorgo. Zboża te mogą cechować się goryczką, co bywa niezauważalne, ale może być pożądane w piwach typu porter i *stout*.

... u Amerykanów nawet ryż i kukurydza

Kiedy wytwórcy piwa z Europy osiedli w Ameryce Północnej, przekonali się, że nie wszędzie klimat sprzyja uprawie jęczmienia lub pszenicy, zaczęli więc zastępować je ziarnem kukurydzy. Początkowo zmiana ta miała charakter ekonomiczny, ale w rezultacie powstawało piwo o delikatniejszym smaku, a amerykańska technologia piwowarska znalazła zastosowanie na całym świecie.

To samo odnosi się do ryżu, powszechnie stosowanego w amerykańskich browarach. Na przykład w recepturze Budweisera przewidziano jako dodatek co najmniej 30% ryżu. Domieszka ta dodaje „chwytliwego” posmaku.

Nietypowe składniki

Wprawdzie zboża zdecydowanie dominują jako główny składnik piwa, są jednak wyjątki. W przypadku gatunków specjalnych dodawana jest także trzcina cukrowa, buraki cukrowe, laktoza, a nawet orzechy. Niektóre browary na Litwie stosują groch, użycie którego było kiedyś bardziej rozpowszechnione niż obecnie.



© CORBIS/Envision

Przypominacie sobie wspomnianego wcześniej piwowara-amatora?

To amerykański autor książek o piwie Al Korzonas wyprodukował w 1995 roku wspaniale sklarowany Extra Special Bitter, który zdobył wówczas tytuł mistrza wśród piw warzonych metodami domowymi. Jego sekretnym składnikiem okazały się popularne płatki śniadaniowe 7-Grain (7 zbóż). Na etykiecie napoju Porter 7-Grain umieszczono szczegółowy skład płatków śniadaniowych, a więc była tam pszenica twarda i miękka, owies, żyto, pszenżyto, jęczmień oraz proso. Piwowar zastosował wszystkie dostępne na rynku składniki.

Zboża wchodzące w skład płatków śniadaniowych są surowcami stosowanymi w browarnictwie, często w bardzo zbliżonej postaci. Być może laika to zaskoczy, lecz tezę tę potwierdza rodowód angielskiego wyrazu *cereal* (oznaczającego zboże, ale także płatki śniadaniowe). Pochodzi on od imienia rzymskiej bogini urodzajów, Ceres, której zawdzięczamy również hiszpańską nazwę piwa *ceroeza* oraz starofrancuską *cewoise*. Francuzi wyrazem *ceruoise* nadal nazywają piwa bez dodatku chmielu. Kilka browarów we Francji i Belgii wznowiło produkcję tego gatunku. Francuzi nie specjalnie rozkoszują się śniadaniem, ale może by tak produkować piwo z dodatkiem croissantów lub bagietek z czekoladą?

Doświadczony piwowar musi na początku zmierzyć się z twardym zbożem, z którego wycisnie to, co dla piwa najcenniejsze - kolor i smak. Dokona tego, namaczając ziarno w wodzie tak długo, aż zacznie kiełkować, a skrobia zamieni się w cukier. Trwa to około tygodnia.

Słodowanie i trzy żywioły - woda, wiatr i ogień

Na początku ostrożnie moczymy

Najprostsza metoda otrzymywania siodu nadal jest praktykowana przez wiejskich piwowarów w Norwegii. Worek ze zbożem przywiązuje się do skały w górskim strumieniu. Płynąca woda nieustannie namacza i omywa zboże. Pobudza je do kiełkowania, jednocześnie zapobiegając sklejanemu się ziaren.

Potem umiejętnie suszymy...

Proces kiełkowania kończy suszenie - dawniej przez wiatr, a w cieplejszych regionach na słońcu. Najczęściej jednak sód suszono nad ogniem. Wybór opału zależał od tego, co było dostępne w pobliżu, mogło to również mieć znaczący wpływ na smak piwa. W Polsce słynne piwo palone produkowano w Grodzisku Wielkopolskim koło Poznania od XVI wieku do 1993 roku. Piwo Grodziskie wytwarzano ze znaczną domieszką siodu pszenicznego, na dębowym dymie i przy zastosowaniu fermentacji górnej. W jego smaku wyczuwało się dębowy dym oraz akcent dzikich drożdży. Posmak lokalnego drewna bukowego ma piwo dymione Rauchbier z okolic Bambergu w Bawarii. Niektórzy francuscy piwowarzy kupują sód ze Szkocji, mając nadzieję nadać swym piwom smak podobny do whisky. A ten smak szkoccy gorzelnicy uzyskują susząc sód nad torfem.

... ogniem bez dymu

Od lat 30. i 40. XIX wieku, dzięki umieszczeniu paleniska pod komorą, możliwe stało się suszenie siodu nad ogniem bez nadawania mu posmaku dymu. Powietrze w komorze nagrzewało się i suszyło sód.

Uzyskiwane tą metodą siody ciemne zwykle mają smak toffi z nutą lukrecji i gorzkiej czekolady. Taki bukiet znaleźć można w tradycyjnych ciemnych *lagerach* m.in. z okolic Monachium. Są też siody jaśniejsze, bardziej przejrzyste w kolorze miedzi, brązowym lub czerwonym, znane jako siody wiedeńskie.

Monachium i Wiedeń były ważnymi przystankami na drodze do Pilzna, gdzie zastosowano najłagodniejsze pośrednie ogrzewanie i po raz pierwszy otrzymano siod na tyle jasny, by wyprodukować piwo o barwie złocistej. Właśnie siody monachijski i pilzneński są najczęściej stosowane w Polsce.

Mamy siod

Niezależnie od sposobu suszenia ziarna ostatecznie uzyskujemy siod, który najprościej można zdefiniować jako namoczone, częściowo skiełkowane i wysuszone ziarno zboża. Ten cykl naśladuje to, co w naturalnych warunkach zdarzyłoby się, gdyby ziarno wysiać na polu, by wykiełkowało podczas deszczu i wyschło na słońcu.

Użycie terminu siod bez żadnego określenia oznacza, że powstał on z jęczmienia. Jeśli do produkcji użyto innego zboża, przyjęło się mówić wtedy „siod pszeniczny”, „siod żytni” itd. To z niego powstanie piwo, choć nie tylko.

W niektórych częściach świata gęsty, syropowaty wyciąg ze siodu używany jest jako tonik. Dodaje się go do poprawy smaku, koloru lub konsystencji chleba, ciastek, cukierków, shake'ów mlecznych. Niektóre z najlepszych szkockich whisky powstają wyłącznie na bazie siodowanego jęczmienia.

Ile wody potrzebuje piwo?

Tak jak dla producentów wina ważna jest gleba, na której sadi się winorośl, tak dla piwowarów - woda - jej ilość i jakość. Przy produkowaniu piwa zużywa się jej ogromne ilości. Podczas siodowania wodę w kadziach z ziarnem z reguły wymienia się kilkakrotnie. Jeśli zbiornik do namaczania został wysuszony i ponownie napełniony, docelowy produkt końcowy - butelka lub półlitrowy kufel piwa - będzie wymagał dwa razy więcej wody. W tej fazie produkcji wysuszanie i ponowne napełnianie wodą może odbywać się parokrotnie.



Zacieranie - istna rozrzutność wody

Podobna rozrzutność ma miejsce podczas zacierania. Kadź zacierana jest wypełniana zmielonym sładem, który zalewa się wodą. Istnieje wiele wariantów tego etapu produkcji. Najprostszym jest uparowanie zacieru, kiedy przez warstwę sładów przechodzi gorąca woda. Proces ten można przeprowadzać nawet trzykrotnie. Pierwszy odciąg wytwarza bazę pod mocne piwo, takie jak boć, mocne piwo ciemne lub wino jęczmienne. Drugi służy do wyrobu piwa o mniejszej zawartości alkoholu. Natomiast z trzeciego otrzymuje się piwo bezalkoholowe - napój orzeźwiający i pobudzający apetyt. Metoda trzykrotnego uparowania zacieru, która przetrwała przez wieki, dała nazwę popularnej sieci pubów w Wielkiej Brytanii Three Tuns (Trzy kadzie). Kadzie były dużymi drewnianymi zbiornikami, w których dojrzewały i leżakowały piwa mocne, średnie i lekkie.

Bardziej skomplikowana technologia - warzenie zacierem - jest często stosowana przez piwowarów z Europy kontynentalnej. Wymaga ono zastosowania dodatkowej kadzi; potrzebny jest też dłuższy czas na wybranie części zacieru, uwarzenie go i ponowne przełożenie do kadzi zaciernej. I znów trójka wydaje się magiczną liczbą. Można również wybrać wariant procesu zacierania między zalewowym, warzonym lub podwójnie warzonym. Dlaczego piwosz ma sobie zwracać tym głowę? Technika zalewowa daje piwa o lżejszym smaku, natomiast wrzenie nasila bukiet i zwiększa wysycenie sładem. Co nasila się podczas karmelizacji cukrów zawartych w sładzie w trakcie warzenia.

Woda a smak piwa

Na tym etapie jakość wody ma największe znaczenie. Miękka woda wywiera delikatny wpływ na sład i daje w rezultacie produkt o łagodnym słodkawym posmaku, który szczególnie kusi w *lagerach*, piwach jasnych pełnych. Woda twardsza wyodrębnia więcej elementów z ziarna, a wyrób finalny jest mocniejszy, czego najlepszym przykładem są angielskie piwa poie *ale* (w rzeczywistości w kolorze brązowym lub bursztynowym). Klasyczny gatunek Bass *pale ale* pochodzi z angielskiego miasta browarów Burton-on-Trent, gdzie woda jest bogata w węglan wapnia. Woda w Londynie zawiera więcej chlorku wapnia, co daje bardziej wyraziste piwo *ale*. Londyn słynie też z *portera*. Ten gatunek piwa oraz jego wielki brat, *stout*, są jednak bardziej kojarzone z Dublinem.

**Prawda o piwie jest taka,
że o jego cechach ostatecznie
decydują: rodzaj dostępnego
lokalnie zboża, poziom
zastosowanej technologii, wiedza
piwowarów oraz skład wody.
Stąd przyszli producenci piwa
typu *pilzner*, szukają wody
miękkiej. Miłośnicy *ale* preferują
twardszą wodę, zaś ci, którzy
warzą *portera*, rozglądają się
za wodą o nieco bogatszym
składzie mineralnym.**

Teraz czas na przyprawę. Tak, tak, bo chmiel jest niczym innym jak przyprawą, konieczną do wytwarzania piwa, a nie - jak powszechnie się uważa - jego głównym składnikiem.

Warzenie brzeczki

Do kadzi zaciemej wkładamy rozdrobniony sód, zalewamy go ciepłą wodą i przeprowadzamy proces zacierania, podczas którego powstaje roztwór słodowych cukrów (brzeczka). W kolejnym zbiorniku brzeczka jest łączona z chmielem.

Ten proces to właściwe warzenie piwa. Tradycyjnie, w przypadku większości piw trwa on od godziny do dziewięćdziesięciu minut, chociaż można go znacznie wydłużyć lub skrócić. Następnie brzeczka jest chłodzona, napowietrzana i przekazywana do fermentacji.

Jednym z celów warzenia w kotłach jest sterylizacja brzeczki, co ma zapobiec niepożądanym, dzikiej fermentacji. Dawni piwowarzy na tym etapie przywiązywali ponadto dużą wagę do dodatku ziół, przypraw oraz jagód, co miało przytłumić niepożądane smaki. Jednak wszystkie mieszaniny ustąpiły miejsca chmielowi. Podczas warzenia łączy się słodycz brzeczki z ziołową cierpkością i goryczą tej przyprawy. Natężenie goryczy zależy od zastosowanych odmian chmielu, proporcji oraz od fazy, w jakiej został dodany. Dodanie chmielu w fazie początkowej warzenia przekłada się na maksimum goryczki, zaś dodany pod sam koniec nadaje tylko aromat. Do niektórych marek używa się chmielu w trakcie dojrzewania, co nazywane jest suchym chmieleniem.



Magia chmielu

Najdelikatniejszy i o najintensywniejszym aromacie chmiel uprawia się w Europie Środkowej - w Polsce koło Lublina i pobliskich Puław, w Czechach, w okolicy miasta Žatec, oraz w Słowenii na obszarze Styrii. To dlatego w produkcji piwa Tyskie, do nadania mu wyjątkowego aromatu i goryczki używa się około 90% chmielu polskiego w postaci ekstraktu.

Chmiel jest rośliną wieloletnią, pnącą. Należy do rodziny konopiowatych (*Cannabaceae*). Częścią rośliny wykorzystywaną do konsumpcji są pędy. To co najbardziej interesuje browarników, to żeńskie kwiatostany w kształcie szyszek. Mają one sosnowy, żywiczny aromat, będący jednym z wyróżników chmielu. Na szczycie szyszki znajduje się lepka wydzielina oraz zbrylone pyłki zawierające związki aromatyczne i gorczyczne. Substancję tę nazywamy lupuliną. Oprócz aromatu i smaku świadczącego o jakości chmielu uprawianego w środkowej Europie, lupulina może też przydawać akcenty przypominające grejpferty, miętę, seler, znane owoce, zioła i przyprawy. Chmielowe pędy są uznawane za przysmak zwłaszcza w Belgii. Najbardziej zapaleni miłośnicy piwa podchodzą do goryczki z entuzjazmem i chętnie nawet ją podkreślają, podając jako aperitif belgijski gin z chmielu. Chmiel od wieków był stosowany w medycynie i kosmetyce, a także jako środek usypiający (poduszcзки z aromatycznymi ziołami), konserwujący do balsamowania oraz do garbowania. Właściwości lecznicze chmielu są potwierdzone naukowo. Pierwsze bardziej wiarygodne doniesienia o uprawie chmielu pojawiły się dopiero w VIII i IX wieku, ale był on także rośliną ogrodową. Pierwszy przekaz pisany o użyciu chmielu do wyrobu piwa pochodzi z XII wieku z Niemiec.



określilibyśmy jako gatunek monachijski. W Wiedniu, jego przyjaciel i konkurent, Anton Dreher wyrabiał *lager* o barwie bursztynowoczerwonej i smaku bardziej wysyconym słodem. W 1842 roku w Pilźnie uwarzono pierwszy lager w kolorze złocistym.

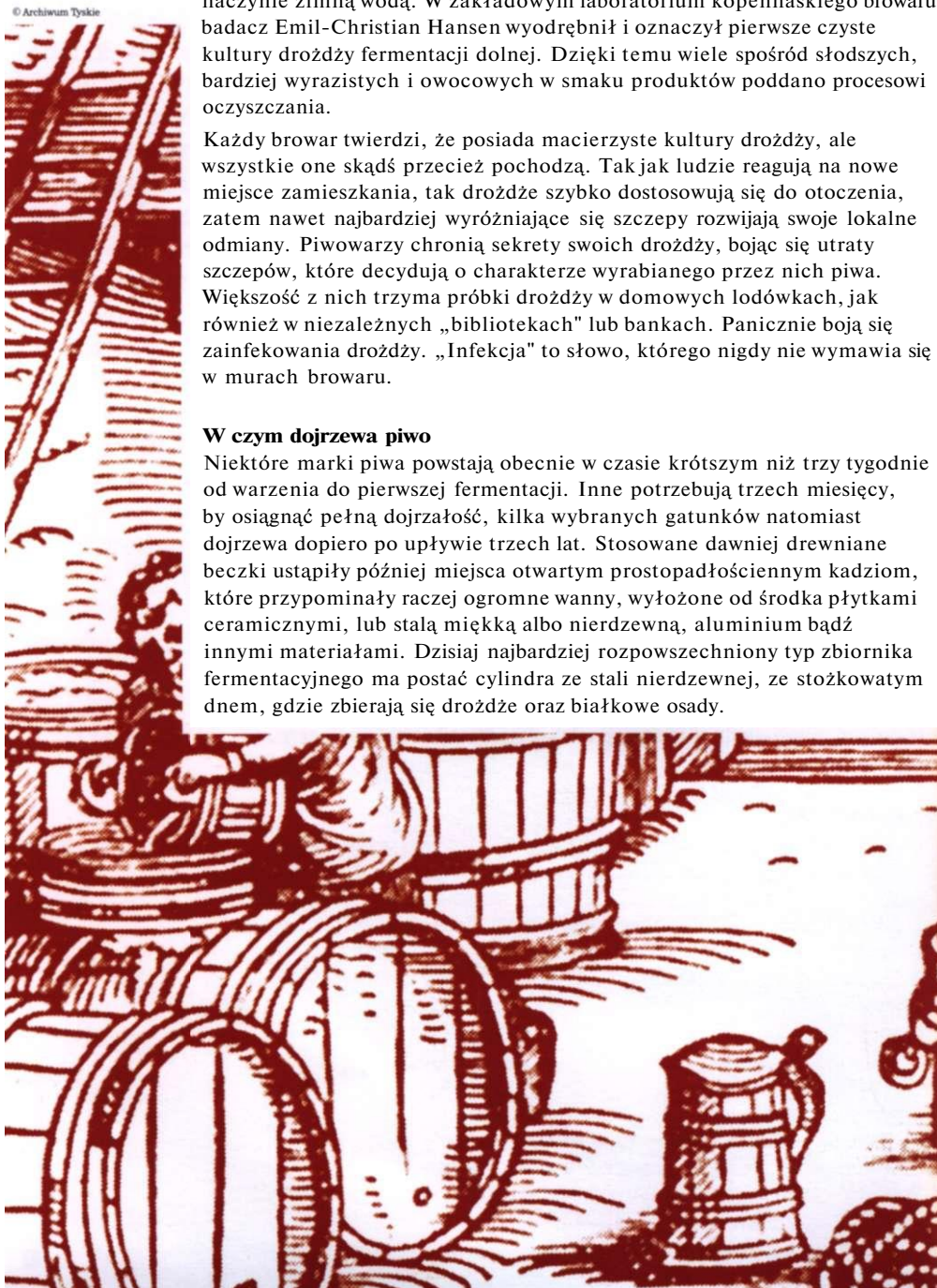
Drożdże cenne jak złoto

Drożdże Sedlmayra dawały bardzo dobry *lager*. Po usilnych prośbach ofiarował on próbkę Jacobowi Christianowi Jacobsenowi, który zabrał je do Kopenhagi, gdzie założył browar Carlsberg. Podróż ta trwała niemal dwa tygodnie. Jeśli drożdże miały przeżyć w postaci próbki zdolnej do dalszego namnażania, konieczne było zapewnienie im niskiej temperatury. Jacobsen trzymał próbkę pod swoim wysokim cylindrem i regularnie polewał naczynie zimną wodą. W zakładowym laboratorium kopenhaskiego browaru badacz Emil-Christian Hansen wyodrębnił i oznaczył pierwsze czyste kultury drożdży fermentacji dolnej. Dzięki temu wiele spośród słodszych, bardziej wyrazistych i owocowych w smaku produktów poddano procesowi oczyszczania.

Każdy browar twierdzi, że posiada macierzyste kultury drożdży, ale wszystkie one skądś przecież pochodzą. Tak jak ludzie reagują na nowe miejsce zamieszkania, tak drożdże szybko dostosowują się do otoczenia, zatem nawet najbardziej wyróżniające się szczepy rozwijają swoje lokalne odmiany. Piwowarzy chronią sekrety swoich drożdży, bojąc się utraty szczepów, które decydują o charakterze wyrabianego przez nich piwa. Większość z nich trzyma próbki drożdży w domowych lodówkach, jak również w niezależnych „bibliotekach” lub bankach. Paniecznie boją się zainfekowania drożdży. „Infekcja” to słowo, którego nigdy nie wymawia się w murach browaru.

W czym dojrzewa piwo

Niektóre marki piwa powstają obecnie w czasie krótszym niż trzy tygodnie od warzenia do pierwszej fermentacji. Inne potrzebują trzech miesięcy, by osiągnąć pełną dojrzałość, kilka wybranych gatunków natomiast dojrzewa dopiero po upływie trzech lat. Stosowane dawniej drewniane beczki ustąpiły później miejsca otwartym prostopadłościennym kadziom, które przypominały raczej ogromne wanny, wyłożone od środka płytkami ceramicznymi, lub stalą miękką albo nierdzewną, aluminium bądź innymi materiałami. Dzisiaj najbardziej rozpowszechniony typ zbiornika fermentacyjnego ma postać cylindra ze stali nierdzewnej, ze stożkowatym dnem, gdzie zbierają się drożdże oraz białkowe osady.



Jak powstał pierwszy *pilzner*?

jak wieść niesie, przed nastaniem Josefa Grolla piwa pilzneńskie należały do niezbyt dobrych gatunkowo. Zdecydowano o sprowadzeniu piwowarów z Bawarii, którzy jak powszechnie wiadomo są mistrzami w produkcji piwa, by sprawili, że trudne do wypicia piwa z Pilzna staną się wykwentne i doskonałe w smaku. Ale jak to „faceci w delegacji” nie tylko ciężko pracowali, ale i z pasją oddawali się rozrywkom. Po jednej z pijatyk posnęli w pracy i zgasły paleniska w piwnicach, w których fermentowało piwo (fermentacja górna wymaga dość wysokiej temperatury ok. 25°C), zrobiło się chłodno, fermentująca brzezka ostygła, drożdże opadły w dół kuf, a przepychający się przez odmęty fermentującego trunku - dwutlenek węgla (świetnie rozpuszczalny w wodzie szczególnie w niskich temperaturach) nasycił powstałe w ten sposób „nowe piwo”. Piwowarzy czekali, aż gaz ulotni się z piwa, ale się nie doczekali, gdyż okazało się, że podczas „leżakowania” trunek się sklarował, a rozpuszczony w nim dwutlenek węgla przydał mu piany i ożywczego smaku. I tak powstało pierwsze jasne i klarowne piwo fermentacji dolnej. Za sprawą jednej „delegacji” (bywa, że ustatkowani mężczyźni, jedynie na delegacjach bywają twórczy), dość przypadkowo powstało piwo typu *pilzner*.

Sześć kroków do Tyskiego

Wiemy, z czego powstaje, gdzie „rośnie”, co jest jego „solą”, jak oraz w czym wytwarza się piwo. Czas dowiedzieć się krok po kroku, jak się warzy Tyskie. Wszak tradycja piwowarska w Polsce ma swoje początki między innymi w browarze w Tychach, który od prawie 400 lat nieprzerwanie produkuje piwo.



1



Słodowanie

- moczenie jęczmienia - ok. 3 dni
- kiełkowanie ziarna - ok. 7 dni
- suszenie słodu - ok. 2 dni
- odkiełkowywanie i dojrzewanie słodu - od 4 do 6 tygodni

2



Warzenie brzeczki słodowej

- proces odbywający się w warzełni, trwa ok. 6 godzin

3



Fermentacja

- trwa 10-11 dni, w jej wyniku powstaje tzw. piwo zielone (młode)

4



Leżakowanie

- trwa 9-10 dni, w temperaturze 0°C

5



Filtracja i stabilizacja

- celem filtracji i stabilizacji jest usunięcie z piwa zawiesin oraz zapobiegnięcie wytrącaniu się niepożądanych osadów w gotowym produkcie
- obecnie piwo filtruje się w filtrach świecowych przy pomocy ziemi krzemkowej

6



Pasteryzacja i rozlew

- pasteryzacja to krótkotrwały proces ogrzania piwa do temperatury ok. 70°C, służący wydłużeniu jego trwałości
- obecnie stosuje się pasteryzację w przepływie tuż przed rozlaniem piwa do naczyń

Sławni ludzie i piwo

Pamiętacie „babczkę z Chrzanowa”? Stała się znaną postacią odkąd wspomniano o niej w reklamie Tyskiego. W rzeczywistości wielu sławnych i lubianych ludzi, zarówno współczesnych jak i postaci historycznych, po prostu lubi i lubiło pić piwo.

Szekspir i piwo

Ojciec Williama Szekspira zajmował się głównie wyrobem rękawiczek, ale był także oficjalnym degustatorem piwa ale i nadzorował jego produkcję w browarze w Stratfordzie. Sprawdzał jakość używanych składników oraz pilnował, by trunek sprzedawano po cenach ustalonych przez angielską Koronę. Nie można więc wykluczyć, że mały William towarzyszył ojcu przy tych czynnościach, co później wykorzystał, umieszczając wzmianki o samym trunku w swoich dziełach.

I tak, kiedy Henryk V podrywa swoją armię do szturmowania podczas oblężenia Harfleur słowami „Raz, przyjaciele, jeszcze do wyłomu” (*Henryk V*, akt III scena 1)*, paż z drużyny oznajmia:

- • jakbym chciał siedzieć
 - " * w londyńskiej szynkowni!
- Chętnie bym oddał całą moją
chwałę za kufel piwa
i za bezpieczeństwo.

(akt III scena 2)*

Przytulna i miła atmosfera ojczyzostego pubu silnie przemawia do wyobraźni, gdy staje się przed twardymi realiami bitwy.

Jednak piwo nie było wyłącznie trunkiem, który służył plebsowi do topienia trosk i smutków. Zapalonych piwoszy można było napotkać w każdej warstwie społecznej. „Zaiste kwarta *ale* jest strawą godną Króla” słyszymy w *Zimowej opowieści* (akt IV scena 3)**.

* W Szekspir, *Dzieła dramatyczne, PIW, przekład Leon Ulrich*
** przekład Cezary Murawski



Piwo wśród panujących

Elżbieta I, królowa Anglii panująca za czasów Szekspira, przepadała wręcz za „mocnym do przesady *ale*”. A skoro tak potężna władczyni nie stroniła od mocnego *ale*, dlaczego inni członkowie rodziny królewskiej nie mają się raczyć piwem? Z takiego założenia wychodzi zapewne młody książę Harry, wnuk obecnie panującej Elżbiety II. Niedawno w jednym z wywiadów jego brat, książę William, zażartował, że „Harry, gdyby nie był księciem, przez cały dzień grałby w gry wideo i pił piwo”. Te skłonności księcia wykorzystał magazyn „Radar” i na okładce z sierpnia 2007 roku zamieścił fotografię księcia Harry’ego zasiadającego na tronie w bokserkach, z puszką piwa w ręku. Także prababka Harry’ego była prawdziwą miłośniczką piwa, przy czym nad ilość przedkładała jakość. W 1987 roku Królowej Matce podczas wizyty w pubie w okolicy Tower Hamlets w East London zaproponowano lampkę szampana. Ona jednak zażyczyła sobie piwo, a jej fotografia ze szklanicą piwa Young w dłoni pojawiła się w każdym brytyjskim pubie serwującym tę markę. Później podobną fotografię zrobiono Królowej Matce z piwem Fuller, produktem innego londyńskiego browaru. Young i Riller rywalizowały wówczas o prym na brytyjskim rynku, jako jedyne browary będące wyłącznie własnością rodzinną.

D CORBIS/Nathan Bern



Wizyty prezydenta Mościckiego w Tychach

Na pewno Tyskiego kosztował, i to często, Ignacy Mościcki, kiedy odwiedzał swoją mieszkającą w Tychach rodzinę. Wizyty prezydenta II Rzeczypospolitej budziły w mieście poruszenie. Widywano go wówczas w browarze, gdzie jako chemik z wykształcenia żywo interesował się technologią produkcji piwa, nie żałując sobie kwarty Tyskiego.

— KAST NEWS

Daisy, Churchill i browar w Tychach

8 grudnia 1891 roku Jan Henryk XV Hochberg - przyszły pan na Książu i Pszczynie - pojął za żonę Marię Teresę Oliwię Cornwallis-West, z powodu zjawiskowej urody zwaną Daisy (Stokrotka). Młoda, zaledwie osiemnastoletnia Angielka pochodziła z niezbyt zamożnej rodziny, wniosła jednak do małżeństwa bajeczne wprost koneksje. Świadcami panny młodej byli Książę Walii Edward Windsor, przyszły król Anglii Edward VII, wraz z synem, późniejszym królem Jerzym V. Jej brat Jerzy był ojczymem Winstona Churchilla, premiera Wielkiej Brytanii.

Po szalonej podróży poślubnej dookoła świata szczęśliwi małżonkowie zamieszkali w pałacu w Pszczynie. „Perłą” pośród dóbr pszczyńskich był Browar Książęcy w Tychach, który rozkwitał pod ich czujnym okiem. Można więc przypuszczać, że ciocia Daisy podsyłała młodemu Winstonowi sztandarowy produkt swojego przedsiębiorstwa - piwo Tyskie.

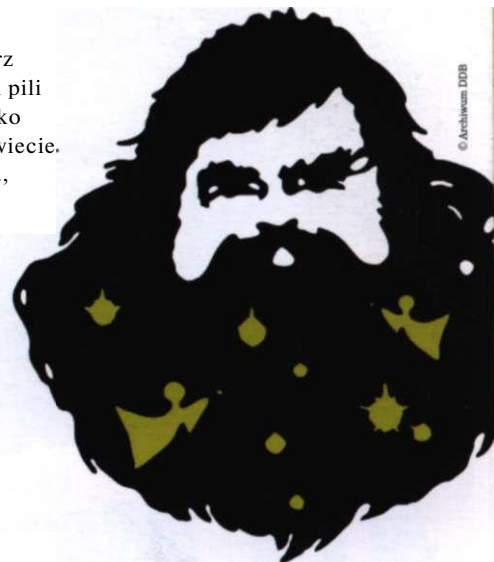
O piwie z przymrużeniem oka

Nie mamy złudzeń, że Polak stanie się abstynentem. Tylko niech nie pije wódki. Smaczne, chłodne, aromatyczne piwo tak samo może służyć do wznoszenia toastów (...). Przy piwie można wymienić poglądy, przy piwie łatwiej dojść do porozumienia, dogadać się.

To fragment programu Polskiej Partii Przyjaciół Piwa, którą w 1990 roku założył znany aktor i satyryk Janusz Rewiński. Partia chciała promować kulturalny styl picia piwa w pubach zamiast wódki oraz walkę z alkoholizmem. No i Polacy dali się przekonać do tego programu, bo w wyborach parlamentarnych w 1991 roku do sejmu weszło aż 16 posłów PPPP! Kariera polityczna tego ugrupowania była jednak krótka. Już w parlamencie partia podzieliła się na „Duże” i „Małe piwo”, a dziś nie ma już po niej śladu.

Wizerunek Janusza Rewińskiego pojawił się na etykietach piw. Rewiński nadal pozostaje piwnym „ambasadorem”. W jednym z wywiadów przyznał nawet, że chętnie umówiłby się na piwo z prezydentem Rosji Władimirem Putinem, żeby przy kuflu porozmawiać z nim o... Puszkinie.

Swojej sympatii do Tyskiego nie kryje również wybitny reżyser, publicysta i felietonista Kazimierz Kutz. Dorastając na Śląsku obserwował, że dorośli pili niemal wyłącznie piwo Tyskie. Dlatego jako dziecko nabrał przekonania, że Tyskie pije się na całym świecie. Wszystko wskazuje na to, że wizja ta była prorocza, gdyż eksport piwa z Tych bije obecnie rekordy.



Ci z pierwszych stron gazet też piją piwo

Jedni robią to w zaciszu swoich potężnych rezydencji drżąc o to, żeby nachalny paparazzi nie zrobił im zdjęcia, które ozdobi okładki brukowców, inni znani nie kryją swojego zamiłowania do piwa i mówią o tym głośno. Madonna, która mieszka obecnie w Anglii razem z mężem, Guy'em Ritchie, pewnego razu w popularnym programie Jonatana Rossa, wyemitowanym przez brytyjską telewizję, przyznała, że ma słabość do marki Timothy Taylor Landlord (brytyjskie Real Ale warzone w Yorkshire). Wprawdzie niektórzy znani ludzie ze świata Hollywoodu aprobują picie piwa, jednakże takiej postawy nie popierają ich agenci. Harrison Ford przez całe lata pojawiał się w reklamach telewizyjnych i na billboardach reklamujących piwo Kirin w Japonii, lecz nigdy w Stanach Zjednoczonych. Ulubionym napojem prezydenta George'a W. Busha, który przestał pić alkohol, gdy miał czterdzieści lat, jest piwo Buckler. Zawiera ono tylko 0,5% alkoholu i jest zaliczane do piw bezalkoholowych.

W 1934 roku Józef Mroszczak (wybitny artysta grafik, przedstawiciel tzw. polskiej szkoły plakatu), jeszcze jako student, zaprojektował plakat reklamujący Książęce Tyskie - piwo ciemne dubeltowe. Na plakacie artysta kapitalnie połączył pomysł graficzny z funkcją informacyjną, stosując sugestywne rozwiązanie plastyczne, co stanowiło charakterystyczną cechę jego twórczości.

● **PIWO CIEMNE
DUBELTOWE**

KSIĄŻECIE TYSKIE



OSMAKU MONACHIJSKIM

TYCHY

Sławnych ludzi cytaty o piwie

” Doba ma 24 godziny. Skrzynka 24 piwa. Przypadek?

Stephen Wright, amerykański aktor komediowy



” Zbyt wiele improwizacji
pozostawia w umyśle głupawą
pustkę. Piwo, które płynie
ciurkiem, nie daje piany.

Victor Hugo, francuski pisarz

” Dajcie mi kobietę, która
szczerze kocha piwo,
a podbiję cały świat.

Wilhelm II, cesarz Niemiec

” Piwo, jeśli piję je z umiarem,
łagodzi mój temperament,
podnosi na duchu i wspiera
na zdrowiu.

Thomas Jefferson, prezydent Stanów
Zjednoczonych

” Ten, kto wymyślił piwo,
był mędrce.

Platon



” Piwo stanowi dowód na to,
że Bóg kocha nas i pragnie
naszej szczęśliwości.

Benjamin Franklin, amerykański
wynalazca, pisarz i polityk

Naj, naj, naj...

- rekordy piwne

Najstarszy i najświętszy browar na świecie

Niedaleko Monachium, na szczycie wzgórza w miasteczku Freising, w benedyktyńskim klasztorze Weiherstephan (Święty Stefan) piwo warzono już w 1040 roku, co potwierdzają dokumenty o nadaniu przywilejów. Browar został później przejęty przez władców Bawarii. Obecnie należy do rządu bawarskiego. Weiherstephan utrzymuje, że jest najstarszym browarem na świecie. Specjalizuje się on w wyrobieniu piw pszenicznych.

Na terenie browaru znajduje się najstarsza w świecie szkoła browarstwa - piwowarski Instytut Weiherstephan. Wiedzę o warzeniu piwa można zdobywać również na wyższych uczelniach w Berlinie, Leuven w Belgii, Edynburgu w Szkocji, Davis w Kalifornii czy Ballarat w Australii, a także w Polsce na Politechnice Łódzkiej.

Najsurowsza kara

Kodeks Hammurabiego pochodzący ze starożytnej Babilonii, z około 1750 rok p.n.e., regulował także zasady wyszynku i działania karczm. Niesolidny karczmarz, któremu udowodniono dolewanie wody do piwa, był karany śmiercią. Przywiązywano mu kamień młyński u szyi i wrzucano do rzeki.

Najstarszy pub z browarem

Najstarszym pubem z własnym browarem jest U Flekft w Pradze. Już w piętnastym stuleciu warzono tu piwo - najstarsze bowiem wzmianki pochodzą z 1499 roku.



Największa kadź z piwem

Największą na świecie kadź do piwa zbudowano w 1795 roku w browarze Meux w Londynie. Mieściła się w niej 860 000 galonów (galon brytyjski to 4,5 litra) *porter*. W październiku 1814 roku, na skutek uszkodzenia zabezpieczającej obręczy z kadzi, wypłynęła rzeka *portera*, która zniszczyła okoliczne zabudowania. Osiem osób zmarło na skutek utonięcia, odniesionych obrażeń lub zatrucia alkoholem.



Największy kufel na świecie

30 listopada 1985 roku w Kuala Lumpur w Malezji został zaprezentowany największy kufel do piwa, wyprodukowany przez firmę Selangor Pewter CO. Jego wysokość wyniosła 198,7 cm, a pojemność 2796 litrów. Wyobraźmy sobie, że pijąc jedno piwo dziennie, potrzebowalibyśmy ponad 15 lat, by go opróżnić!

Rekord ten został jednak ostatnio pobity w Polsce! 11 marca 2007 roku, z okazji otwarcia centrum handlowego Stary Browar w Poznaniu, 10625 osób napiło się piwa z odlanego z brązu kufła, który mierzył ponad 5 metrów wysokości! Wypito wówczas wspólnie 4250 litrów piwa, co zajęło siedem godzin (z 45 minutową przerwą). Wydarzenie to zostało odnotowane w *Księdze Rekordów Guinnessa*. Całkowita pojemność poznańskiego kufła to 6000 litrów!

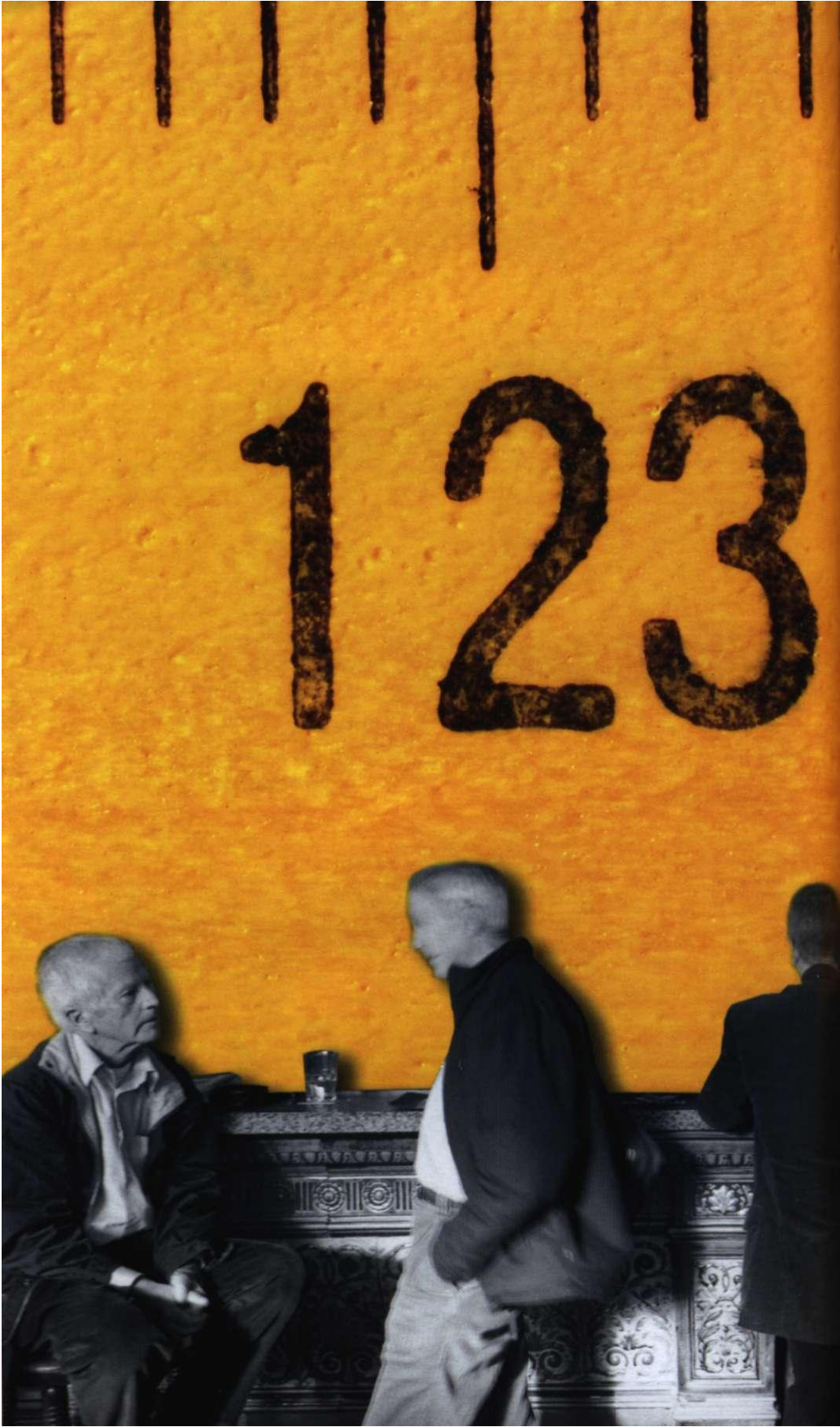
Najstarszy browar w Polsce

Tyski browar należy do najstarszych w Polsce, a piwo od czterech wieków warzy się dokładnie w tym samym miejscu.



Najstarsze logo

Jednym z najstarszych w świecie logo oraz pierwszym (1 stycznia 1876 roku) znakiem towarowym zarejestrowanym w Wielkiej Brytanii jest czerwony trójkąt browaru Bass.





metry mierzy najdłuższa lada świata

Najdłuższa lada barowa ma długość 123,7 metra i znajduje się w Beer Barrel Saloon w Put-in-Bay na South Bass Island na jeziorze Erie. Bar otwarty w 1989 roku wyposażony jest w 56 kranów z piwem. W niektóre wieczory za ladą stoi nawet 20 barmanów. Porozmawiać z nimi o życiu można, siedząc na jednym ze 160 stołków barowych.



© CORBIS/Josh Westrich



© CORBIS/Atlantide Phototravel

Najwyższa puszka

Żeby napić się Guinnessa z puszki wykonanej przez zakłady O'Brien Aluminium dla Guinness Australasia, trzeba się było wspiąć na wysokość 4,27 metra. Wyprodukowana w 1999 roku puszka miała 1,78 m średnicy i ważyła 300 kg. Mogła pomieścić 2052 litry piwa.

Największe spożycie na mieszkańca (w litrach w 2006 roku):

Czechy-157
Irlandia-130
Niemcy -116
Austria -108
Wielka Brytania - 96
Belgia - 90
Polska-79

*

Najdroższe piwa

Trudno jednoznacznie wskazać najdroższe piwo świata. Poza tym trzeba oddzielić ceny detaliczne w sklepach od cen uzyskiwanych na aukcjach za piwa stare, nowatorskie czy browarnicze białe kruki. Na przykład cena detaliczna piwa Utopia wynosi 100 dolarów za butelkę o pojemności 850 ml, gdyż wyprodukowano ich jedynie 3000. Te pochodzące z pierwszej partii można uważać za kolekcjonerski rarytas.

W1996 roku grupa studentów archeologii z Uniwersytetu Cambridge, na podstawie osadów browarniczych znalezionych w dzbanach w Świątyni Słońca, odtworzyła recepturę piwa sporządzanego w starożytnym Egipcie, które następnie uwarzono w Courage Brewery. Z powodu ograniczonej ilości zebranego materiału, wyprodukowano 1000 numerowanych butelek. Wystawiono je na sprzedaż w londyńskim domu towarowym Harrodsa - pierwszą butelkę sprzedano za 5000 funtów, pozostałe zaś po 50 funtów. Dochód przekazano na badania archeologiczne w Egipcie.

Najwięcej piwa na głowie

15 czerwca 1998 roku John Evans z Wielkiej Brytanii ustanowił rekord świata, balansując na głowie 11 pustymi baryłkami po piwie o ciężarze 154,1 kg przez 10 sekund.



ONK

ONIE

ND PRIX BIIA

Największy browar w Polsce

Browar w Tychach produkuje 5,5 miliona hektolitrów piwa rocznie, przede wszystkim Gronie, najchętniej pitego przez Polaków (17% wynosi udział w rynku). Statystyczny piwosz w ciągu roku wypija 27 litrów piwa Tyskie. W tyskim browarze znajduje się również najszybsza linia rozlewająca piwo do puszek w Polsce. Uruchomiono ją w 2007 roku. Jej wydajność to 100 000 półlitrowych puszek w ciągu godziny.

© CORBIS/Bettmann



Najwięcej zapłacił

Nabywca bardzo drogiego piwa albo może je wypić natychmiast, albo zatrzymać na specjalną okazję, albo odstawić na bok i obserwować wzrost ceny. 12 sierpnia 2007 roku butelka piwa Allsopp's Arctic Ale, pochodząca z serii wyprodukowanej dla upamiętnienia ekspedycji polarnej z 1852 roku, została sprzedana na aukcji internetowej Ebay za jedyne 503000 dolarów. Nabywca trzy miesiące wcześniej kupił tę butelkę za jedyne 300 dolarów. Na etykiecie było napisane:

” Ten gatunek *ale* uwarzono specjalnie i rozlano do butelek w Anglii w 1852 roku na potrzeby ekspedycji Kane'a, poszukującej sir Johna Franklina.

Część tej serii, która była w Arktyce, a potem wróciła do Anglii, kupił browar Allsopp.



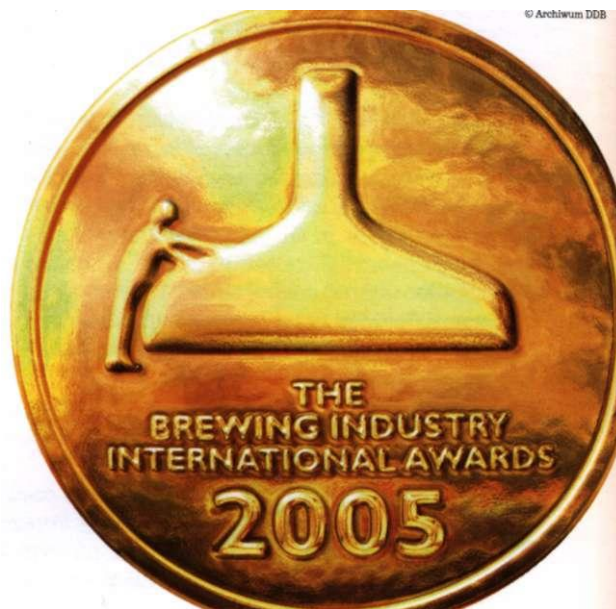
Najszybciej wypite piwo

22 czerwca 1997 roku Steven Petrosino wypił 1 litr piwa w 1,3 sekundy. Poprzednio Peter Dowdeswell, także Brytyjczyk, na wypicie 1 litra potrzebował 2,3 sekundy. Od tamtej pory ze względów etycznych, w *Księdze Rekordów Guinnessa* nie są zamieszczane rekordy dotyczące spożywania alkoholu, zatem żadne, nawet najlepsze wyniki w picu piwa nie mogą być uznane za oficjalne.



Najwięcej piw w karcie

Najbogatszą ofertę - 2500 marek piwa - ma w karcie bar Delirium Café w Brukseli i chociaż personel przyznaje, że nie wszystkie są dostępne nieprzerwanie, to zapewnia, że zawsze można zamówić ponad 2000.



Najbardziej uduchowione z piw

Piwo produkuje się nie tylko w wielkich browarach, ale także na zapleczu klasztorów. Do takich piw należy piwo trapistów, produkowane tylko przez sześć klasztorów na świecie - pięć w Belgii i jeden w Holandii. Aromatyczny, mocno chmielony trunek uzyskuje się w procesie fermentacji górnej, wykorzystując wyłącznie ciemny słód. Przed zamknięciem butelki dodaje się szczyptę drożdży i cukru, dzięki czemu zachodzi proces powtórnej fermentacji i wytrąca się charakterystyczny osad. Z tego powodu butelki z piwem trapistów przechowuje się w pozycji stojącej, a sam trunek ostrożnie nalewa do szklanek.

Piwo przy klasztorach było warzone już w średniowieczu, ale browary, które obecnie produkują piwo trapistów pochodzą z XIX wieku.

Najbardziej utytułowane polskie piwo

Tyskie Gronie, jako pierwsze piwo w historii, dwukrotnie (w 2002 i 2005 roku) sięgnęło po Złoty Medal i Grand Prix w najbardziej prestiżowym konkursie piw na świecie - The Brewing Industry International Awards. Było to bezprecedensowe wydarzenie w ponad 120-letniej historii tego konkursu.

Najmocniejsze z piw



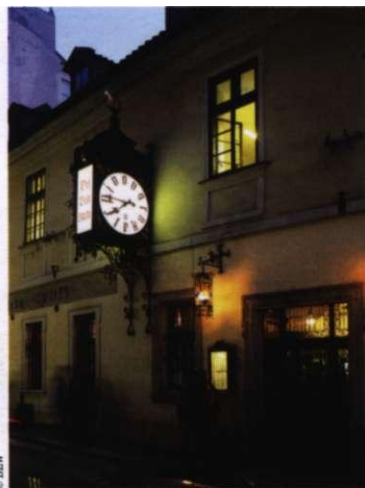
Uwarzenie najmocniejszego piwa na świecie często było źródłem współzawodnictwa między konkurującymi browarami. Początkiem były nieoficjalne zawody między wytwórcą piwa Samichlaus w Austrii, warzonego tylko raz w roku na Boże Narodzenie, oraz piwa Kulminator (*doppelbock*), produkowanego w bawarskiej Frankonii. Jedną z najbardziej spektakularnych rywalizacji o tytuł producenta najmocniejszego piwa odbywa się w Stanach Zjednoczonych między Boston Beer Company, a browarem Dogfish Head. Wygrywa piwo Sam Adams Utopia z oferty Boston Beer Company, zawierające aż 25% alkoholu, zaś produkowane przez browar Dogfish Head ciemne piwo World Wide Stout ma tylko 18% alkoholu.

Najwięcej browarów w mieście

Najsłynniejszym bawarskim miastem związanym z piwowarstwem nie jest wbrew pozorom Monachium, lecz Bamberg, w którym działa dziesięć browarów - więcej niż w jakimkolwiek innym mieście niemieckim. Bamberg słynie z piwa dymionego (Rauchbier) oraz z kilku miejscowych gatunków niefiltrowanego piwa.



Słynne puby i browary



Czechy

U Fleku, Praga. Najstarsza piwiarnia na świecie z własnym browarem. Pierwsze wzmianki o warzeniu piwa w tym miejscu pochodzą z 1499 roku, kiedy właścicielem browaru był Vit Skfemenec. Na pamiątkę, ulicy, przy której mieści się gospoda nadano nazwę Kfemencova.

W Fleku warzy się prawdopodobnie więcej piwa niż w jakimkolwiek innym podobnym miejscu, jednak czołówka zmienia się z roku na rok. Produkcję zdominował 13% *lager*, znakomite, mocne, ciemne piwo, warzone od 1843 roku. Podawane jest ze specjalnego rodzaju serem dojrzewającym w solance, który co tu dużo mówić strasznie śmierdzi. Pivni syr serwuje się podobnie jak u nas tatar. Gość dostaje na talerzyku posiekany ser, łyżkę musztardy, siekaną cebulkę, kopkę mielonej papryki i mały kieliszek piwa. Gość sam miesza składniki i zjada z pieczywem z masłem.

Liczne sale restauracyjne są położone wokół dziedzińca. W jednej z nich odbywają się spektakle, cieszącego się niesłabnącym zainteresowaniem, kabaretu Old Prague. Można tu również usłyszeć tradycyjne czeskie utwory biesiadne.

Na jednej ze ścian otaczających dziedzińca znajduje się malowidło pędzla obecnego właściciela z napisem: „Błogosławiona matka, która wyda na świat piwowara”. W czasach komunistycznych lokal przeszedł na własność państwa, ale po aksamitnej rewolucji w 1989 roku, powrócił w ręce założycieli, rodziny Flekovskich.

Piwiarnia U Fleku jest niebywałą atrakcją turystyczną i żaden szanujący się miłośnik piwa nie może jej ominąć. Pijał tam Jaroslav Hašek, autor *Przygód dobrego Wojaka Szwejka*. Pisarz nie mógł też odmówić kufła piwa bohaterowi swojej powieści. Z jej lektury dowiadujemy się zatem, że sam Szwejk pił litrami piwo w innej praskiej knajpce - U Kalicha. Do dziś w tej piwiarni podchodzi do gości aktor przebrany w mundur Szwejka.

Niemcy

Hofbrauhaus, Monachium. To istotny punkt wycieczek z całego świata. Piwiarnia reklamowana w turystycznych folderach jako najświetniejsza na świecie. W ogromnym wnętrzu wzniesionej w 1589 roku piwiarni, między ławami uwijają się kelnerzy w charakterystycznych bawarskich spodenkach, donosząc litrowe kufie z piwem.

To w Hofbrauhaus w 1919 roku swoje pierwsze przemówienie wygłosił Adolf Hitler, a potem szlifował tu oratorskie umiejętności.





© EAST NEWS

Polska

Minibrowar Spiż, Wrocław. To pierwszy w Polsce browar restauracyjny. Powstał w 1992 roku w podziemiach miejscowego ratusza (Rynek, Ratusz 2). W jego eleganckich i dostojnych wnętrzach można nie tylko sięgnąć po kufel piwa, ale i zobaczyć jak ono powstaje. Pośród biesiadnych stołów znajdują się urządzenia służące do warzenia piwa.

Kolejną atrakcją są wytwarzane tu piwa - niefiltrowane i niepasteryzowane. Mają one nie tylko niepowtarzalny smak i aromat. Spiż zachwala swe produkty przy produkcji których wykorzystano ze starych, 500-letnich receptur. Obecnie warzy się tu sześć gatunków piwa: Jasne Pełne, Ciemne, Miodowe, Mocne, Pszenne i Karmelowe - wyśmienite! Zwolennicy Jasnego z pianką" mogą tu sięgnąć również po Tyskie. W lokalu dominuje kuchnia polska ze śląskimi akcentami i domieszką kuchni europejskich. Z kuchni „piwnej" warto polecić zupę piwną na ostro z jajkiem przepiórczym i kapturem z ciasta francuskiego. Dla piwosza!

Piwo ze Spiża można się napić również w Katowicach, gdzie w starej hali drukarni powstał lokal łączący browar restauracyjny z klubem muzycznym. To chyba pierwsze tego typu przedsięwzięcie w Europie. Cóż, piwo i muzyka zawsze szły w parze.

CK Browar, Kraków. Bodaj jedyne miejsce w Krakowie, a być może w Małopolsce, gdzie piwo warzy się pod czujnym okiem odwiedzających lokal gości. W pobliżu Rynku Głównego, u zbiegu ulic Podwale i Krupniczej, zabytkowe piwnice Starego Miasta zamieniono na pub z minibrowarem. Wnętrze nasuwa skojarzenia ze starym austriackim fortem, który ozdobiono unikatową kolekcją obrazów oraz gustownymi lampami witrażowymi. Serwuje się tutaj oryginalne dania i przysmaki wiedeńskie oraz tradycyjną kuchnię polską, w tym myśliwską. Szczególnie dobrze smakuje zupa grzybowa w chlebie i jadło cesarsko-królewskie z plackami ziemniaczanymi. CK Browar ma również nowoczesnie urządzone Night Club.

Warzy się tu piwa niefiltrowane i niepasteryzowane, zarówno górnej jak i dolnej fermentacji. Do miejscowych niepowtarzalnych specjałów należą: CK Jasne - piwo lekkie, warzone z jasnych sładów jęczmiennych, CK Imbirowe - piwo o oryginalnym aromacie imbiru, CK Dunkel - piwo mocne o słodkim posmaku i wysokiej zawartości alkoholu (ok. 7%), CK Weizen - piwo górnej fermentacji na bazie sładów pszenicznego.

Podwale 25 Kompania Piwna, Warszawa. Trafić tutaj łatwo - idąc od Starego Miasta w kierunku Rynku Nowego Miasta, wystarczy skręcić za Barbakanem w lewo, a stąd już krok do Kompanii. Ten lokal, to namiastka Bawarii i Czech w jednym. Ściany sal i salek zdobią wymalowane biesiadne cytaty w rodzaju: „Kto pije powoli, tego głowa boli” lub „Szlanka piwa, kęs chleba, więcej człeka nie potrzeba”. Jest także orkiestra, która nie gra do kotleta, a do ogromnego sznycla po wiedeńsku ze znakomicie przyrządzoną sałatką ziemniaczaną. A niejeden z panów, którzy wcześniej szczylili się, że pochłonię golonkę w każdym rozmiarze, na widok tej serwowanej w Podwalu nabiera respektu. Rumiana, chrupiąca po prostu wyśmienita. Do golonki obowiązkowo piwo. W lokalu króluje Pilsner Urquell i Tyskie, które można zamówić w solidnym litrowym kuflu.

Pod Jesionami, Tychy. Kultowy lokal dla „Skazanych na bluesa”. To pijalnia piwa, w której przesiadywał Ryszard Riedel, nieżyjący już legendarny wokalista zespołu Dżem. Jego przyjaciele wspominają, że „Kiedy Rysiek był przy forsie, można go było spotkać Pod Jesionami. Gdy w kieszeni miał pusto, szedł na próbę zespołu”. Ściany lokalu zdobią stare fotografie, także te „opowiadające” historię Dżemu. Na półkach stoją stare radia i żelazka. Wnętrza piwiarni posłużyły za tło filmu dokumentalnego o Ryšku Riedlu *Sie macie ludzie*. Dlatego warto wpaść Pod Jesiony i wychylić jedno Tyskie, za Ryška Riedla, który mógł pięknie o nich zaśpiewać w piosence *Jesiony*: „Z nadzieją patrzysz na kufla dno. Zostało jeszcze trochę piany. Tam Afrodytę wypatrzeć chcesz, lecz...”.

Proletaryat, Poznań. Pub jest stylizowany na socrealistyczną klubokawiarnię. Czerwień flag i portrety Lenina, oraz liczne pamiątki rodem z PRL-u dominują w wystroju wnętrza. Wizyta tu nie jest nostalgiczną podróżą po komunie, ale zderzeniem z dowcipnie podanym tu socjalistycznym mitem.

Napoje podawane w musztardówkach, wódka z „czerwoną kartką” i tradycyjne zakąski: podwędzana słonina, smalec ze skwarkami, kiszzone ogórki i śledzik w occie. No i piwo - niepasteryzowany Proletaryat. Hitem jest prawdziwy saturator! Dla niewtajemniczonych to urządzenie, które w dobie PRL-u służyło do serwowania wody kranowej wzbogaconej o dwutlenek węgla i sok o czerwonej barwie.

Barmani jak z rękawa sypią hasłami ze zjazdów partyjnych oraz są „urzędowo” nieuprzejmi - jak przystało na lokal ludu pracującego miast i wsi.



© EAST NEWS

© EAST NEWS

Holandia

TArendnest, Amsterdam. Nazwa pochodzi od nazwiska właściciela Petera van der Arenda. Serwowane są tu wyłącznie piwa holenderskie. Ambicją lokalu jest oferowanie każdej narodowej marki. W karcie widnieje blisko 350 gatunków całorocznych oraz 250 sezonowych. Właściciel organizuje też atrakcyjne imprezy o różnym charakterze, włącznie z degustacjami połączonymi z wykładami, wzorowanymi na degustacjach win francuskich.

In de Wildeman, Amsterdam. Przykład klasycznego pubu w mieście, w którym wymyślono piwne bary. Oferta marek jest starannie dobrana, z uwzględnieniem najważniejszych gatunków piw na świecie. Pub mieści się w dawnej gorzelnii, gdzie kiedyś degustowano gin. Karta obejmuje 18 gatunków piwa beczkowego i ponad 200 butelkowego. Tu można się napić piwa trapistów. Dodatkowym atutem jest kompetentna i znająca się na piwie obsługa, a także kulturalna atmosfera tego miejsca.

Belgia

3 Fonteinen. Znajduje się w ślicznym miasteczku Beersel, będącym popularnym celem weekendowych wypadów Brukselczyków. Na przestrzeni ostatnich lat, jednym z najbardziej fascynujących wydarzeń w Belgii, była decyzja tej restauracji o warzeniu własnego piwa. Lokal od wielu lat zajmował się mieszaniem piwa *gueuze*. Słynie z dań piwnych, np. karbonady flamandzkiej, czyli kawałków polędwicy duszonych w ciemnym piwie z piernikiem i przyprawami. 3 Fonteinen odegrała ważną rolę jako restauracja literacka pielęgnująca tradycję flamandzką.

Nie wolno też ominąć **A la Mort Subite**, Bruksela. Wyglądem przypomina Absinthe, dekadentcki bar w stylu fln-de-siecle, który specjalizuje się w podawaniu gatunków *lambika*. Swoją nazwę pub wzięł od gry hazardowej z początku XX wieku, rozgrywanej przez stałych bywalców lokalu - pracowników Narodowego Banku Belgii - w porze obiadowej. Przegraną w tej grze określano jako *mort subite*, czyli, z francuskiego, nagłą śmierć. Piwo serwowane tutaj jest jednak bardzo delikatne i z pewnością nikomu nie zaszkodzi. Ma subtelny malinowy posmak.

Z kolei w lokalu **A la Becasse** oferta piw jest bardziej indywidualna, chociaż dominuje tu również *lambic*; wewnątrz w stylu belgijskiej kuchni, ściany wyłożone kafelkami, drewniane stoły.



© CORBIS/Jean-Pierre Lescourret

Wielka Brytania

The Star Tavern, Londyn. Znajduje się na obszarze Belgravii, jednej z najdroższych dzielnic w tym drogim mieście. Przez 30 lat lokal umieszczony był w przewodniku stowarzyszenia konsumentów CAMRA (Campaign for Real Ale). Doskonale miejsce do zasmakowania w piwach browaru Fuller, najbardziej znanego z londyńskich browarów. To przykład udanego połączenia „2 w 1” - pub będący własnością browaru.



Irlandia

Obowiązkowa jest wyprawa do **Tempie Bar** w Dublinie. Mieści się on w samym centrum miasta, w dzielnicy o tej samej nazwie, na południowym brzegu rzeki Liffey, dzielącej irlandzką stolicę na część północną i południową. Dawniej była to szemrana okolica pełna pubów i domów publicznych. Teraz jest to centrum kulturalne i artystyczne miasta, w którym znajduje się ponad 600 knajpek, galerii, sklepów i hoteli, w tym także hotel Clarence zespołu U2.

Porterhouse, Dublin. To nowoczesny pub w centrum miasta z własnym browarem, położony w pobliżu Tempie Bar. Warzone są tu tradycyjne gatunki piwa, wliczając w to zwykłego portem, *stouta* o smaku ostryg oraz zgarniającą nagrody markę Wrassler's Stout - piwo, które przywołuje wspomnienie Guinnessa z najlepszych czasów.

Mulligań's Pub położony również w centrum miasta, słynie z serwowania Guinnessa, jednak ci, którzy pragną oddać hołd „czarnemu chmielonemu” powinni udać się do Kavanagh's, niedaleko cmentarza Glasnevin.

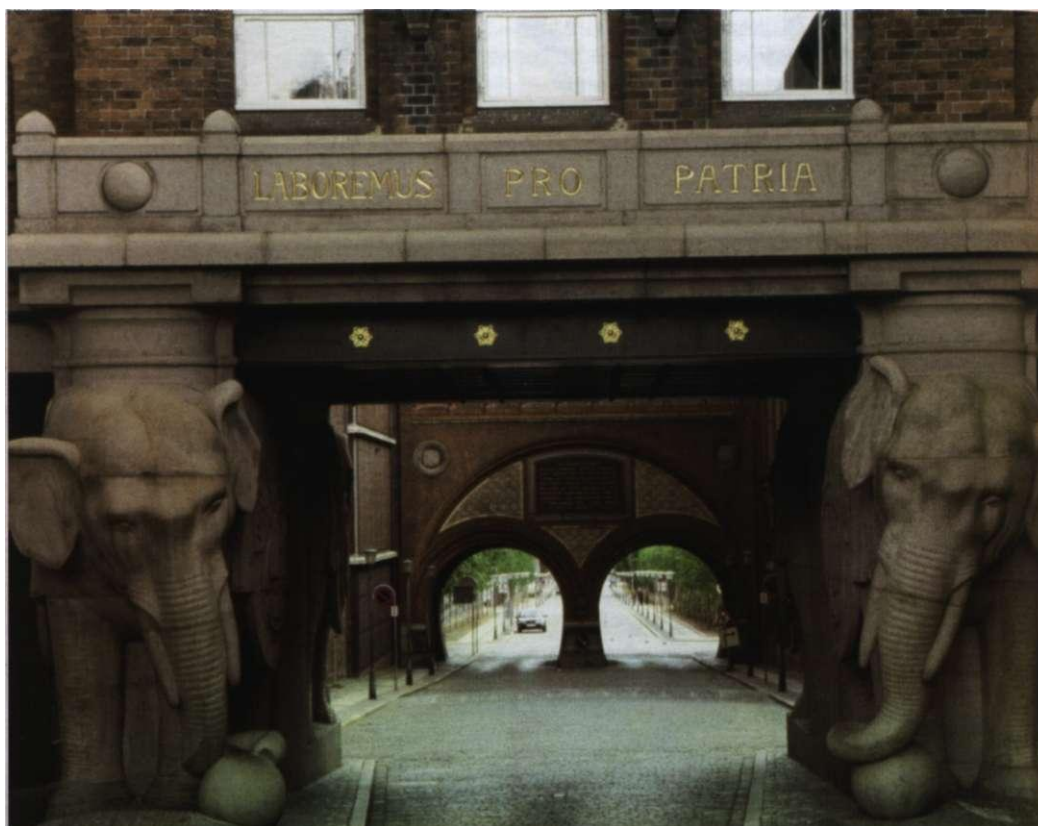


Browary jak pałace

Najpiękniejsze budynki browarów zapierają dech w piersiach różnorodnością stylów architektonicznych oraz przepychem dekoracji. Niektóre przypominają wręcz zamki, inne katedry czy kościoły. Gdyby, za tysiące lat, jakiś archeolog przybył z kosmosu i odkrył te budowle, zapewne zastanawiałby się, jaki kult czy religię praktykowano w ich wnętrzach. Z pewnością uosabiały wiarę w industrialny kapitalizm oraz w naukę i postęp. Ten rozmach był, rzecz jasna, możliwy wyłącznie w browarach gospodarczych liderów przemysłowej rewolucji. W epoce, kiedy je budowano przemysł był postrzegany, jako sługa dobra publicznego.

Carlsberg

Najbardziej spektakularnym przykładem ekstrawaganckiej architektury jest browar Carlsberg, zbudowany w 1901 roku w Kopenhadze. Szczególnie znana turystom jest brama główna, „oparta” na grzbietach dwóch kamiennych słońi większych niż w naturze. W czasach, kiedy egzotyczne zwierzęta wciąż stanowiły atrakcję, słońie (tak jak, żyrafy lwy i tygrysy) posłużyły za symbol potęgi browarów w świecie. Carlsberg wprowadził całą plejadę zwierząt rzeczywistych i mitycznych, których rysunki powstały nie tylko na podstawie badań zoologów, lecz także w oparciu o klasyczną sztukę starożytnego Rzymu i Grecji. Ojciec i syn, którzy założyli browar Carlsberg, dzielili pasję artystyczną i kolekcjonerską (antyki), co zresztą przejawiało się niemal we wszystkim, co robili. Browar z tamtej epoki został czasowo zamknięty w latach 70. XX wieku, potem wznowiono w nim produkcję. Pod względem wysokości oraz rozmachu, budowla ta najbardziej przypomina katedrę. Światło do wnętrza trzy- lub czterokondygnacyjnego budynku wpada przez okna zwieńczone łukami. Na szczycie, za połączoną balustradą znajduje się galeria. To browar czy kościelna nawa?





Browary z lwem w godle

W Niemczech monachijska sieć Löwenbrau „oddaje cześć” królowi dżungli, choć wypada dodać, iż w kraju tym można spotkać jeszcze kilka browarów z lwem w godle. Jedną z najbardziej znanych piwnych marek Tajlandii, Singha, także wzięła nazwę od tego drapieżcy. Miłośnik piwa może rozkoszować się marką Tusker w Kenii (słoń z ciosami) czy Lion w Republice Południowej Afryki lub Nowej Zelandii.

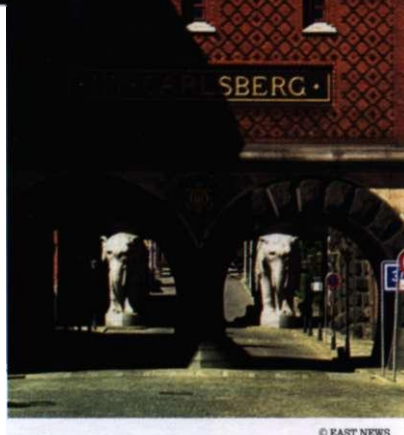


Przepych i bogactwo stylu

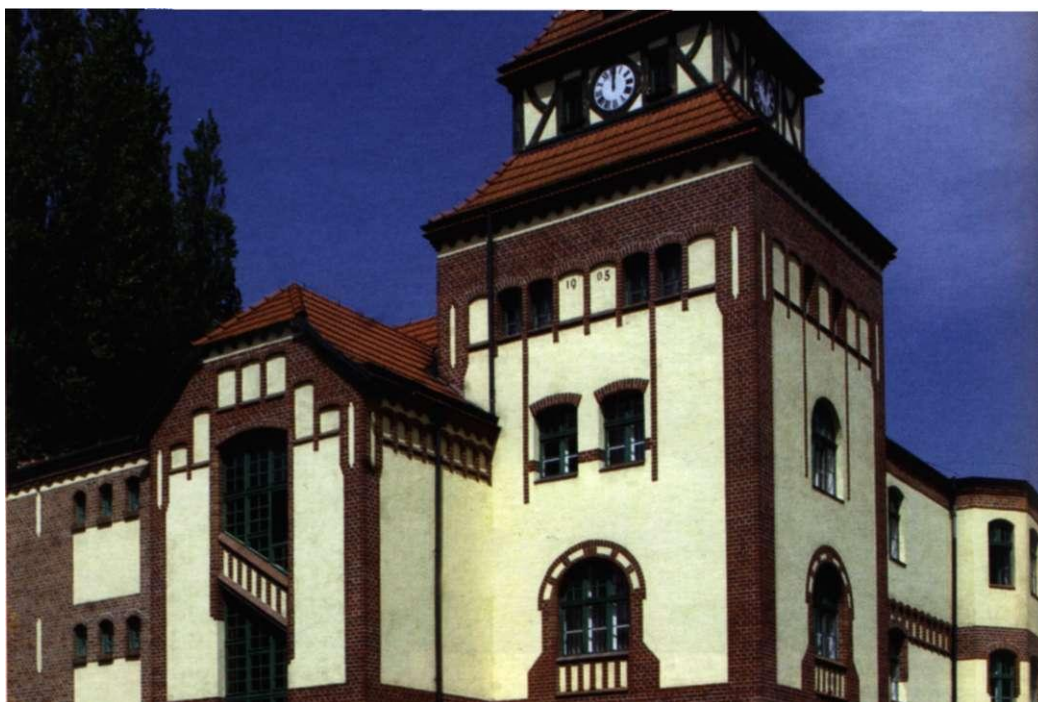
Obecnie oryginalne budynki, w których warzono piwo znów stoją nieczynne, lecz cały czas są utrzymywane w browarniczej gotowości do produkcji.

Natomiast zakład browarniczy Feldschlösschen w Rheinfelden w Szwajcarii jest połączeniem architektonicznego stylu sakralnego i świeckiego. Nazwa browaru oznacza „mały zamek w polu”, a jego architektura zewnętrzna całkowicie tę nazwę oddaje. Ten osobliwy obiekt o okazałym wyglądzie, zwieńczony blankami i wieżyczkami wzniesiono w ostatniej dekadzie XIX wieku. Wnętrza również urządzono z przepychem w 1908 roku. Kolejna majestatyczna rozbudowa miała miejsce w latach 50. ubiegłego stulecia. Wewnątrz budynku znajdują się posadzki wyłożone mozaiką, a sufity ozdobione gipsowymi odlewami są wsparte na marmurowych kolumnach. Marmurowe schody z mosiężną balustradą, prowadzące do platformy z kadzią zacierną, oświetla światło wpadające przez okno z misternie wykonanym witrażem.

Carlsberg i Feldschlösschen to obiekty o wyróżniającym je przepychu, ale podobną estetykę prezentują liczne browary budowane w Europie w 2. poł. XIX wieku. Doskonałym przykładem takiej architektury są Browary Tyskie.



© EAST NEWS



© Archiwum Tyskie

Tyska perła architektury przemysłowej

Latem 1914 roku wybuchła I wojna światowa. Wydawać by się mogło, że czas ludzkiego, zbiorowego szaleństwa, jakim jest wojna, to okres mało sprzyjający inwestycjom. Nic bardziej błędnego! W browarze w Tychach, mimo trwających działań wojennych, nie tylko niezmiennie warzono piwo, ale i dbano o jego udoskonalanie. W 1916 roku rozpoczęto bowiem budowę kolejnej warzelni, która do dzisiaj jest prawdziwą ozdobą Tyskich Browarów Książęcych. Jej ściany zdobi doskonale zachowana ceramika majolikowa. Wspaniałe kafle pochodzą z manufaktury z Karlsruhe w Badenii. Zgodnie z życzeniem księcia Jana Henryka XV Hochberga, ze względu na czas wojny należało zachować umiar w zdobieniach. Dzięki temu powstało dzieło wywarzone. Dominujące w kolorystyce pomieszczeń szarości i błękity, przeplatane są białymi ornamentami: kłosa dorodnego jęczmienia, pękate szyszki chmielowe, zdroje krystalicznie czystej wody oraz tradycyjnie piwowarskie atrybuty. Urządzenia warzelne trafiły tu, z wiodących w tym czasie w branży, zakładów Weigla w Nysie, a oprzyrządowanie elektryczne było dziełem firmy Siemens-Schuckert. Wszystko jak na owe czasy, wyjątkowo nowoczesne! Rozpoczęte w pierwszych latach wojny prace przeciągnęły się, aż do schyłku 1922 roku. Ostatecznie nowa warzelnia została uruchomiona w październiku wspomnianego wyżej roku.



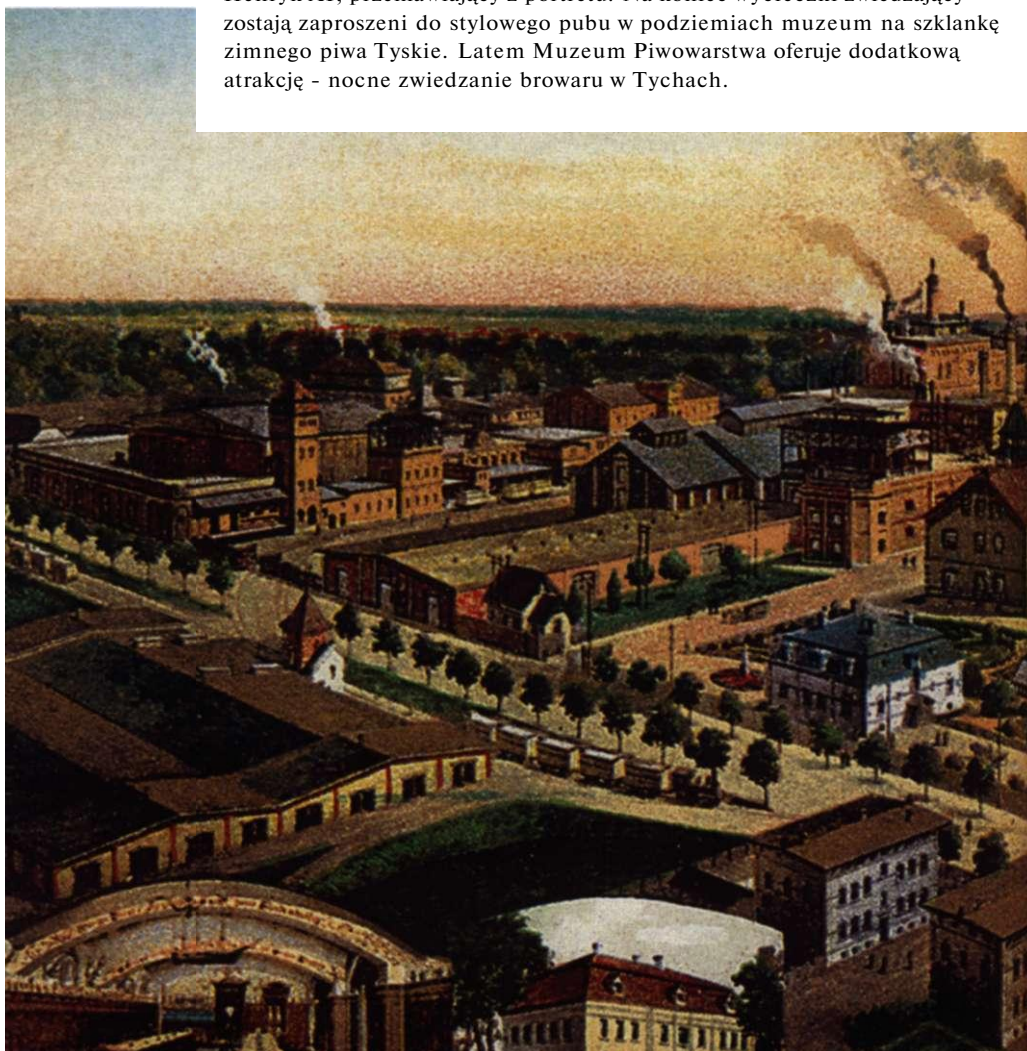
Zabytki architektury browarniczej

Jeśli chodzi o kunszt wykończenia, proporcje oraz precyzję detali, to jeden z najpiękniejszych browarów świata znajduje się w Dominion w Auckland (Nowa Zelandia). Budowę tego obiektu zleciła w 1939 roku niemiecka kompania. Kiedy ekipa sześciu budowniczych zjawiła się w celu rozpoczęcia prac, natrafiła na problemy, bowiem w trakcie podróży stali się oni przedstawicielami wrogiej nacji. Powinni byli zostać internowani do czasu zakończenia działań wojennych, jak oświadczył gubernator Nowej Zelandii, wówczas jeszcze brytyjskiej kolonii. „Jeśli tak uczynicie, nie będziecie mieli piwa” odparli przedstawiciele samorządu kolonii. Zawarto więc kompromis, fachowcy z Niemiec mieli zachować wolność tak długo, jak niezbędna będzie ich pomoc przy budowie browaru. Zadanie, które miało potrwać kilka miesięcy, tajemniczym sposobem rozciągnęło się na sześć lat. Dzięki czemu browar lśnił niczym klejnot niemieckiej myśli inżynierskiej, natomiast ekipa fachowców otrzymała obywatelstwo Nowej Zelandii.



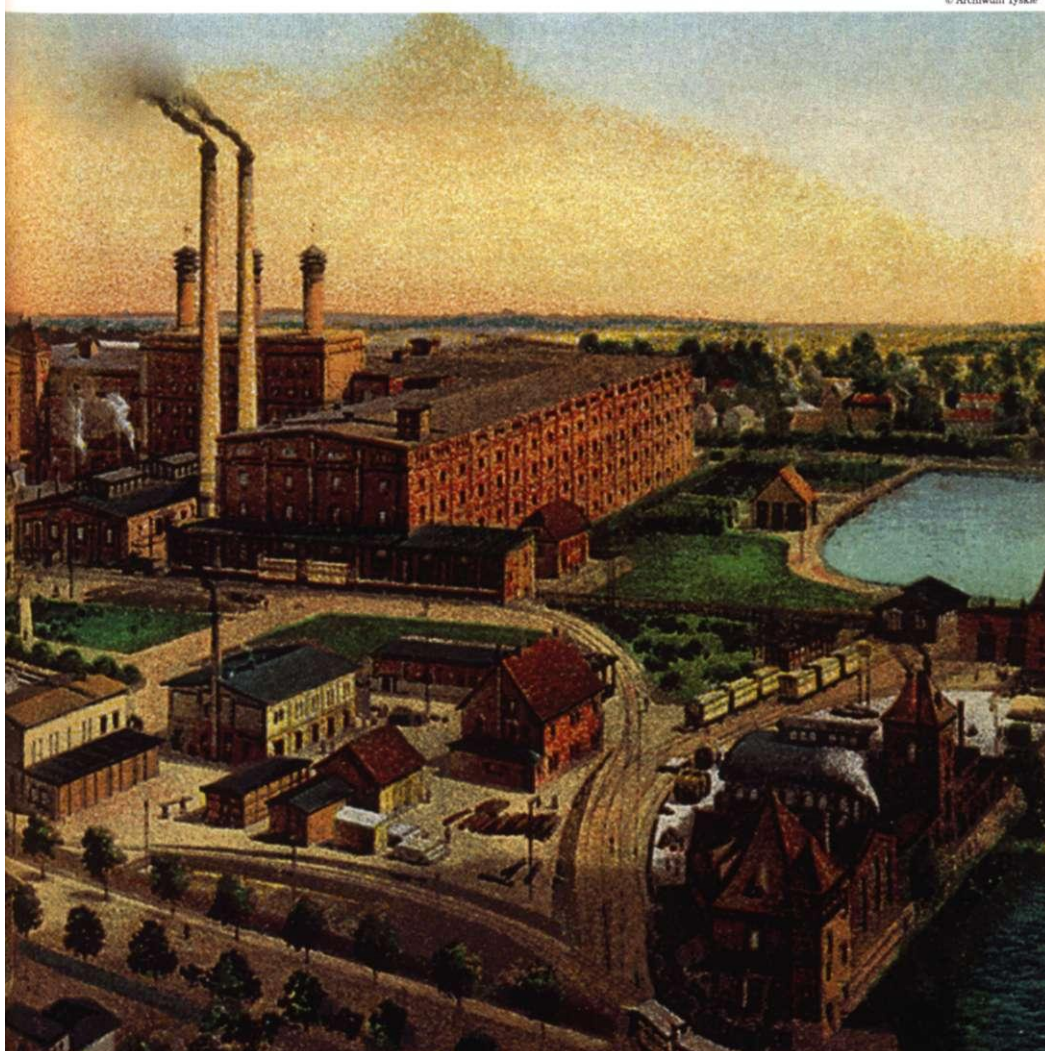
Ocalony browar

Wojny niczego nie zmieniały w funkcjonowaniu tyskiego browaru - po prostu warzył piwo. Bywało, że nieco gorszego gatunku, ale stale. Zmieniały się jedynie armie, które je pijały. Niemcy, słynący z uwielbienia do piwa, dbali o to, żeby nawet w trakcie działań wojennych go nie brakowało. Kiedy Armia Czerwona zajmowała Śląsk, a Wehrmacht opuszczał go w pośpiechu, podjęto ponoć decyzję o zniszczeniu Browaru Książęcego w Tychach. Niemcy po prostu nie mogli się pogodzić z faktem, że piwny skarb trafi w ręce wroga. Bałagan w szeregach niemieckich musiał być ogromny, gdyż dzieło zniszczenia powierzono saperom z Bawarii. Dla Bawarczyków browar i piwo to niemal świętość i żaden z nich nie miał sumienia, by targnąć się na tyski zakład. Jedynie dla niepoznaki wysadzili kilka okolicznych zabudowań i z okazałym zapasem piwa ruszyli w dalszą drogę. Dzięki zaniechaniu niemieckich saperów nie tylko możemy delektować się piwem i cieszyć oczy pięknem tyskiej perły śląskiej architektury przemysłowej, ale mamy dzisiaj możliwość zwiedzania Tyskiego Muzeum Piwowarstwa, które stanowi miejsce wyjątkowe w skali Polski i Europy. Połączenie zabytkowego wnętrza i multimedialnych technik XXI wieku sprawia, że nie ma tu mowy o muzealnej nudzie! Zwiedzający mają okazję na własne oczy zobaczyć jak powstaje najlepsze polskie piwo, a gości muzeum wita sam twórca potęgi tyskich browarów - książę Jan Henryk XI, przemawiający z portretu. Na koniec wycieczki zwiedzający zostają zaproszeni do stylowego pubu w podziemiach muzeum na szklanek zimnego piwa Tyskie. Latem Muzeum Piwowarstwa oferuje dodatkową atrakcję - nocne zwiedzanie browaru w Tychach.



Tyskie Muzeum Piwowarstwa
43-100 Tychy
ul. Mikołowska 5
tel. 032 3278430
www.tyskie.pl
e-mail: wycieczki.tyskie@kp.pl

© Archiwum Tyskie



Jak i z czego pić piwo?

Kiedy ludzie zorientowali się, że garść to nie najlepsze „naczynie”, zaczęli rozglądać się za czymś, z czego napój nie będzie wyciekał. Karierę zaczęły robić skorupy orzechów, tykwy czy zwinięta kora drzew. Potem przyszła kolej na naczynia z palonej gliny, rogów, drewna, kamionki i różnych metali. Anglicy lubowali się w naczyniach cynowych bądź srebrnych. Wikingom za piwne puchary służyły czaszki pokonanych wrogów. W ich języku czaszkę oznaczało słowo *skalle*. Stąd pochodzi skandynawski toast „Skal”. Polacy chętnie sięgali zaś po fajansowe kufle z metalową pokrywą.

Szklana rewolucja

Upowszechnienie szkła przyniosło wielki przewrót w biesiadnych obyczajach. Dotąd naczynie z napojem wędrowało z rąk do rąk, gdyż pito chętnie z jednej czary. Zorientowano się jednak, że z każdym łykiem po sąsiedzie „gęstnieje” zawartość przechodniego pucharu. Dlatego każdy zapragnął mieć własne naczynie. Ich liczba rosła, zmieniano kształty i upiększano je, aż ostatecznie stały się powszechne, praktyczne i tanie.

W przezroczystym szkłe napój ukazywał swoje zalety lub wady. Dlatego w szkłe barwa, klarowność czy wieńcząca piwo piana nabierają szczególnego uroku. Szkło jest plastyczne i w wysokich temperaturach można je dowolnie modelować. Użytkowych wzorów szklanek, kufli kielichów i pokali jest niemal tyle, co piw, które się do nich leje! Wszystkie browary starają się dobrać naczynia tak, by możliwie jak najlepiej współgrały one z produktami. Podstawowa zasada jest jedna - należy wystrzegać się naczyń rozszerzających się ku górze, gdyż piwo traci w nich pianę i aromat.

Jakie piwo, z jakiej szklanki?

Ze względu na ich kolor, piwa dzieli się na: jasne, ciemne i bursztynowe. Pierwsze z nich, jasne serwuje się w wysokich szklankach, tym wyższych im trunek jaśniejszy. Ze względu na ich pienistość oraz, aby ograniczyć kontakt piwa z otoczeniem, należy dobrać naczynia zwężające się ku górze. Piwa o barwie bursztynowej smakują najlepiej w pękatych kielichach na niezbyt wysokiej nóżce. Ciemne wymagają pokali na wysokich nóżkach, niezbyt mocno zwężających się ku górze. Te zasady dotyczą nie tylko naczyń szklanych, ale i wykonanych z innych materiałów. Liczba wzorów naczyń jest ogromna, różnią się kształtami i zdobieniami, jako że fantazja twórców jest nieograniczona, ale wszystkie podporządkowane

są powyższymi zasadami. Browary bardzo dbają o swoje „szkło”, wręcz prześcigają się w tworzeniu ciekawych form naczyń, które jednoznacznie byłyby kojarzone z marką, a także podnosiły walory serwowanego trunku. Ale bywa i tak, że niektóre gatunki piwa pija się wprost z butelki.

W czystej szklance więcej piany

Obok wzorów naczyń nie mniej ważną jest ich nienaganna czystość. Najmniejsze nawet ślady tłuszczu, detergentów, kłaczek ze ścierki na ściankach naczyń są największym wrogiem piwa. Nawet śladowe ilości zanieczyszczeń powodują opadanie piany. Zanim piwo trafi do kufła czy szklanki, muszą być one opłukane w chłodnej wodzie, w przeciwnym razie suche szkło przyspieszy wydzielanie się dwutlenku węgla i napój straci ożywcze wartości.

Niemieckie kufle

Z niektórymi niemieckimi piwami nieodłącznie wiążą się ciężkie kamionkowe kufle, pokryte emalią, która ponoć sprzyja utrzymywaniu się piany. W Monachium doppelbock bywa serwowany w litrowych, kamionkowych Steinach. W Kolonii obyczaj nakazuje podawać piwo Kölsch w wąskich, cylindrycznych szklankach o pojemności 250 ml, bez żadnych ozdób, w Berlinie zaś królują pokale na grubych nogach.



Ciężkie drewniane

Użycia dwóch rąk wymaga uniesienie drewnianego dużego kufła, który jest tradycyjnym naczyniem stosowanym do picia estońskiego i fińskiego *sahti* (w niektórych regionach znanego pod nazwą *sör*). Mieszczą się w nim prawie trzy litry, jest wykonany z drewna jałowca. Tradycja picia piwa z pięknie zdobionych, drewnianych naczyń istnieje również w Alzacji.



Szkocka różnorodność

Szkocja ma długoletnią tradycję pijania z naczyń skórzanych. Tradycja pielęgnowana na Orkadach jest witaniem gości gorącym ponczem, sporządzonym na bazie piwa warzonego domowym sposobem, z dodatkiem whisky, brązowego cukru i przypraw. Trunek ten ma nazwę *cog*, która odnosi się zarówno do napoju, jak i naczyń, uderzająco przypominającego fiński kufel do sahti.

Jak pito i pije się Tyskie?

Przez cztery wieki zmieniały się mody picia Tyskiego, jednak najpopularniejszy zawsze był kufel. Przybył prawdopodobnie ze Wschodu. Znany jest w Europie od XVI wieku, a do końca XVIII rozprzestrzenił się wraz z piwem. Kufle wykonywano ze srebra, czasem je złocono. Używano także cyny oraz drewna, kamionki, fajansu, szkła, a nawet skóry. Zwykle były cylindryczne, choć zdarzały się także w bardziej fantazyjnych kształtach. Często miały ozdobną pokrywę, mocowaną na zawiasie, a na solidnym uchu umieszczano gwizdek do przywoływania opieszalego karczmarza. W Polsce rozwój produkcji szkła nastąpił na przełomie XVIII i XIX wieku. Na ziemi pszczyńskiej upowszechnili ją ostatni potomkowie rodu Promnitzów, którzy na początku XVIII wieku otworzyli liczne huty szkła.



Niespełna sto lat później Tyskie trafiło do butelek, a praktyczny kufel z grubego szkła zadomowił się w miejscowych gospodach.

Obecnie kufle zastąpiono szklaniami i pokalami z cienkiego szkła. Tyskie pija się zatem z wysokich szklanek o nieco pękатыm środku, zwężających się ku górze. Leje się je jak w reklamie: *Tylko po ściance, piana na dwa palce*. Zgodnie z polską normą, piana na piwie powinna utrzymywać się co najmniej przez 180 sekund. Norma Tyskiego to 250 sekund.

Biesiadnym obyczajem rozpowszechnionym na Śląsku, rodem z Niderlandów, było raczenie się piwem z długiej i wąskiej rurki szklanej - kija. Naczynie to sprawiało mało wprawnym piwoszom spory kłopot. Sącząc trunek należało wykazać się nie lada zręcznością, aby piwo płynące z oryginalnego naczynia nie wylało się pijącym na twarz. A że sztuka rzadko się udawała, śmiechu było przy tym co niemiara.

I jeszcze dodatki - kolorowe słomki

W starożytnej Mezopotamii kamieniem lapis lazuli oraz złotem ozdabiano słomki służące do picia piwa. Rurki wykopane w mieście Ur przez brytyjskich archeologów są dowodem na to, że od dawna, oprócz dbania o staranność warzenia piwa, przykładano też wagę do sposobu picia. Zwyczaj picia piwa przez słomkę przetrwał kilka tysięcy lat i obecnie rurki w paski w cukierkowych barwach na białym tle są niekiedy podawane wraz z piwem Berliner Weisse. Paski zazwyczaj nawiązują do różowej barwy syropu malinowego lub zielonej esencji z przytuli wonnej, którymi piwo to jest zazwyczaj doprawiane.

Nie wszędzie jednak słomki są mile widziane. Dla Irlandczyka picie piwa przez słomkę graniczy niemal z profanacją.

Jak zamawiać piwo?

Wiadomo już, w czym się pije piwo, jednak tak jak różnorodne są naczynia do tego napoju, tak wiele jest sposobów jego zamawiania. Wszystko zależy od gatunku piwa i od tego, w którym państwie czy regionie je zamawiamy. Warto wiedzieć jak zamawiać piwo, kiedy trafimy do piwiarni w różnych zakątkach świata. A oto kilka najbardziej interesujących zwyczajów.

Angielska etykieta w pubie

Dla turysty odwiedziny w tradycyjnym angielskim pubie mogą być cenną nauką pokory oraz piwnej etykiety. Anglik nie zamówi w pubie *one beer* (jednego piwa), zawsze sprecyzuje, jaki typ lub jaką markę sobie życzy: *ale, bitter, mild, stout, lager* itd.

Niejednego wprawi w zdziwienie barman, który w środku najlepszej zabawy kilka minut przed godziną 23 krzyczy: *Last orders, gentlemen!* (Ostatnie zamówienie, panowie). Za to po okrzyku *Time!* wiadomo już, że czas wychodzić. Puby w Anglii są zamykane już o godzinie 23. I jeszcze jedna ważna rzecz - dla Anglika kupienie „kolejki” dla znajomych to świętość. Nieodwdzięczenie się (niepostawienie następnej), to najcięższe wykroczenie przeciwko pubowym obyczajom.

Holendrom się przelewa

Holenderscy barmani dbają o to, żeby złocisty napój nalewany z beczki jak najdłużej utrzymywał swój aromat. Dlatego stawiają szklankę na ociekarce i nalewają piwo słabym strumieniem, aż zacznie się przelewać. Po chwili uzupełniają szklankę, aż poziom piwa sięgnie kreski oznaczającej właściwą objętość. Nadmiar piany znad krawędzi szklanki jest ścinany plastikową szpatułką.

Czeski „kod kreskowy”

Wyprawa na piwo do czeskiej gospody, to czysta przyjemność. Można zapomnieć o długim czekaniu na kelnera. Ten zazwyczaj zjawia się przy stoliku, kiedy tylko zajmiemy miejsce. Szybko ustalamy, jakie piwo chcemy zamówić, a resztą zajmuje się on. Kolejny podany nam kufel zaznacza kreską na białej kartce i ona jest podstawą do wystawienia rachunku. To właśnie ten specyficzny czeski „kod kreskowy”. Co ważne! Kiedy wychylamy ostatni łyk z kufła, następny kufel staje już przed nami. To obowiązek czeskiego kelnera. Udając się do czeskiej piwiarni, warto pamiętać, że to kelner, który obsługuje tzw. pipę czyli nalewak, decyduje, który z gości ma już dość. Ale nie wychodzi z za baru i nie wdaje się z klientem w dyskusję czy awanturę, tylko nalewa mu piwo bez piany. To tak, jakby pogroził nam palcem i powiedział: „masz dość, idź do domu”.



Piwo pod zastaw... buta

W Belgii każdy gatunek piwa pija się w szklance o odrębnym kształcie. Na dole okrągła, wcięta w talii, na górze rozłożysta, z drewnianym uchwytem. Tak niezwykle wygląda szklanka, w której podawane jest wyśmienite piwo Kwak. Ten kształt przypominający klepsydrę powstał dawniej po to, by naczynie z piwem można było umieścić w uchwycie na dorożce. To właśnie dorożkarze byli głównie klientami brukselskiej piwiarni De Hoorn, w której zatrzymywali się przy okazji pojenia koni. Kiedy woźnica się spieszył, chwycił za szklankę z piwem i zabierał z sobą, umieszczając w uchwycie. Obecnie niejeden turysta po biesiadzie w piwiarni, rozochocony mocnym Kwakiem, pragnie mieć to szklane cudo w swojej kolekcji. I tak naczyni ubywa z lokali. Dlatego właściciele pubów znaleźli na to sposób – każdy kto zamówi Kwaka, musi zostawić barmanowi w zastaw but!



Piwnie festiwale i konkursy

Niemiecki Oktoberfest

Na dźwięk tego słowa każdy piwosz dostaje gęsiej skórki. Co roku pod koniec września i na początku października Monachium staje się królestwem piwa. To dwa tygodnie, które przynajmniej raz w życiu miłośnik złocistego trunku powinien spędzić na największym festiwalu piwa na świecie.

Miotem w szpunt i piwo leje się strumieniami

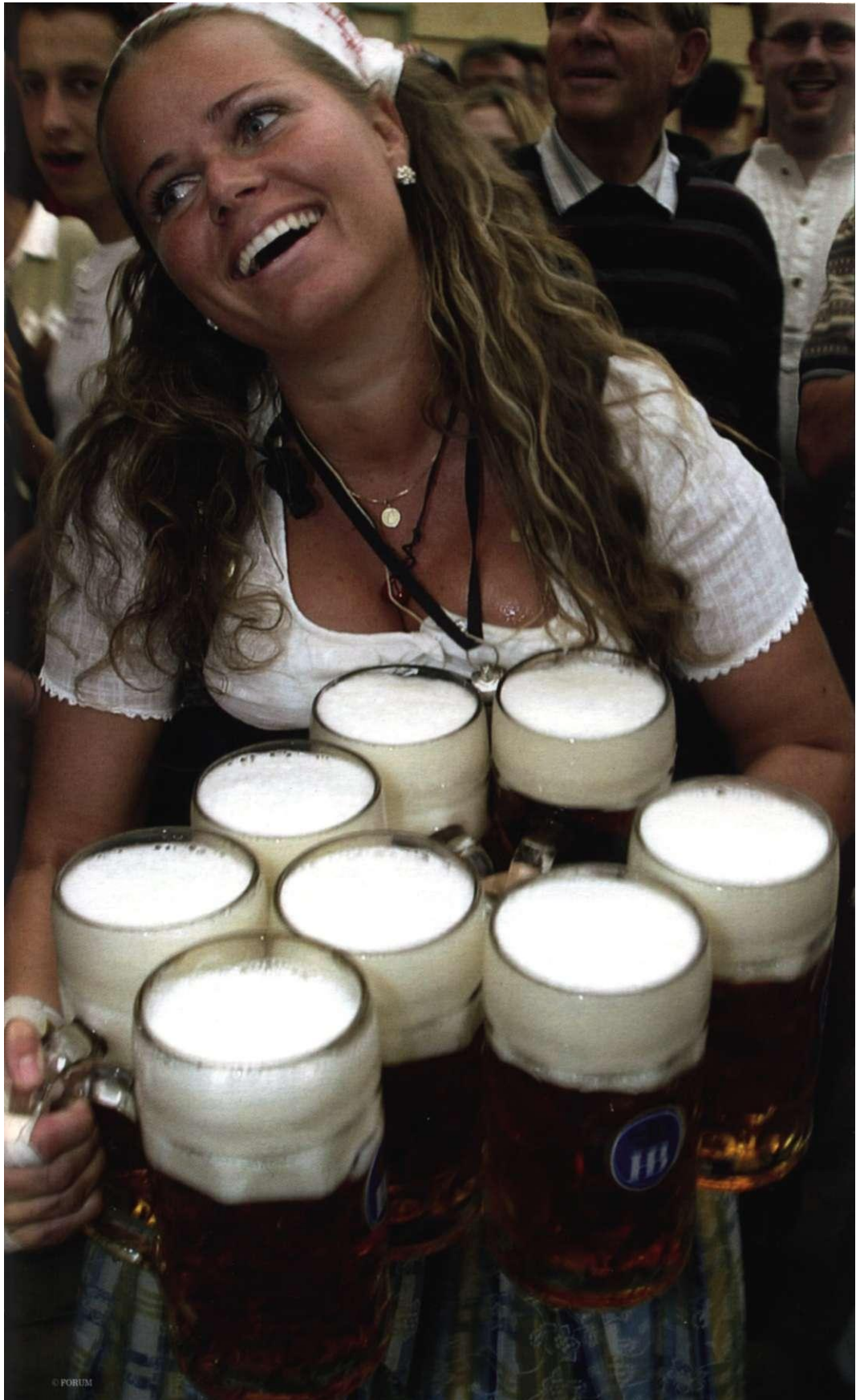
To święto zawdzięczamy pruskiej księżniczce Teresie von Sachsen-Hildburghausen i księciu Bawarii Ludwikowi I, który z okazji ich ślubu urządził 12 października 1810 roku festyn na łąkach przed bramami miasta. Na koniec zabawy odbyły się wyścigi konne. Całą imprezę wraz z festynem powtórzono rok później. I tak co roku, aż do naszych czasów, świętuje się na łąkach Teresy.

Uroczystość rozpoczęcia Oktoberfest, to ogromne wydarzenie w Niemczech. Jest pokazywane przez największe stacje telewizyjne. Święto otwiera parada, na czele której jedzie dziewczyna na koniu. Za nią podąża orszak powozów. W pierwszym siedzą burmistrz miasta i premier Bawarii. W kolejnych właściciele browarów, kelnerzy i kelnerki, orkiestry i zespoły ludowe. I wreszcie najważniejszy moment - tradycyjnie w ostatnią sobotę września, w samo południe burmistrz Monachium drewnianym młotem wybija szpunt w ogromnej beczce i monachijskie marcowe (Marzenbier) zaczyna się lać strumieniami.

Rokrocznie przez dwa tygodnie goście festynu, a co roku jest ich ponad 6 milionów, wypijają 5 milionów litrów piwa z litrowych kufli tzw. MaB Bier.

Tańce, prosiaki, prawdziwe siłaczki

Opodal staromiejskiej katedry, przez dwa tygodnie, w gigantycznych namiotach, tysiące gości wznosi piwne toasty (średnia cena litra piwa to ok. 10-12 euro) i biesiaduje, pochłaniając golonki, kurczaki, prosiaki czy pieczone ryby. Wszystko to przy dźwiękach *heimatmelodie* (melodii ludowych) z charakterystycznym brzmieniem akordeonu. Między stołami krząta się 1600 kelnerek, które mają także swoje prestiżowe zawody. Co roku ścigają się w konkursie, która przeniesie jednorazowo najwięcej kufli z piwem. Rekordzistki potrafią nawet po jedenaście litrowych MaB Bier!



W Niemczech największy, ale u Czechów najczęściej

Niemcy mają największą imprezę piwną. Za to Czesi, którzy wypijają najwięcej piwa na świecie, biesiadują na piwnych festiwalach kilka razy w roku. Żeby odwiedzić wszystkie, potrzebny jest prawie dwumiesięczny urlop.

Beczka się toczy od Humpolca do Pilzna

Od 14 lat w Humpolcu odbywa się festiwal piwa (pierwsza połowa sierpnia), a jedną z jego atrakcji jest zwiedzanie browaru Bernard.

Drugi weekend sierpnia to tradycyjnie Karkonoski festiwal piwa w Vrchlabi. W 2007 roku odbyła się jego pięćdziesiąta edycja. Prezentuje się na nim kilka browarów, a goście festiwalu w piwnym referendum decydują, który uwarzył najlepsze piwo. Zabawa trwa od rana do drugiej w nocy. Można biesiadować przy tradycyjnej czeskiej kuchni oraz wziąć udział w konkursie toczenia beczki.

Kąpiel w piwie? Nic prostszego. W przedostatni weekend sierpnia w rodzinnym browarze Chodovar w Chodovej Planie na Tachovsku, odbywa się tradycyjne święto piwa. W programie zwiedzanie browaru, biesiada w skalnej restauracji Ve Skale oraz dla orzeźwienia kąpiel w piwie. Browar Chodovar ma jedyne w Czechach piwne łaźnie.

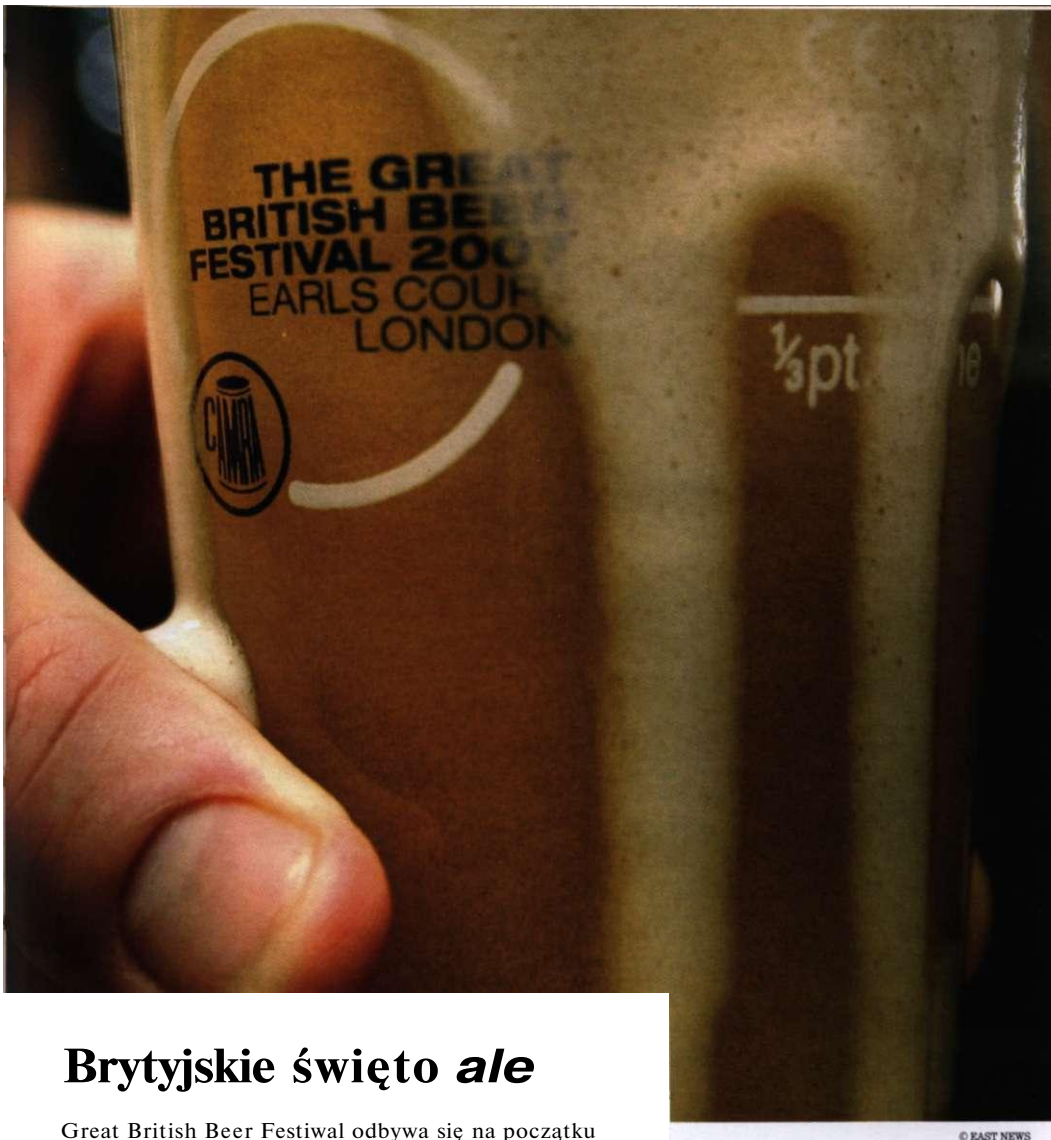
Koniec sierpnia to zabawa na święcie piwa w Zatcu. Tradycyjnie od pięćdziesięciu lat jest wybierany król i królowa chmielu, a także mistrz tańca z kuflem piwa na głowie.

Wreszcie początek października i Pilsner Fest w Pilźnie. To w tym mieście w październiku 1842 roku Josef Groll uwarzył legendarny już Pilsner Urquell. Co roku, żeby upamiętnić ten wielki moment, na dziedzińcu pilzneńskiego browaru odbywa się Pilsner Fest.

Polska ma Biesiady Tyskie

Od czterech lat latem potężny konwój tirów przemierza nasz kraj w ramach Biesiad Tyskiego, które już zyskały miano polskiego Oktoberfest! Od miasta do miasta wożą elementy biesiadnego minimiasteczka, które wyrasta tam, dokąd dotrze konwój. A na miejscu? Wielki festyn! Obok objazdowego muzeum piwowarstwa jest strzelnica i stanowisko do gry w bierki. Jednym z licznych konkursów jest rurociąg Tyskiego, polegający na picu piwa na czas przez złączone słomki. Organizowane są również panele degustacyjne. Biesiada Tyskiego to świetna zabawa dla rodziny i przyjaciół. Muzyka oczywiście na żywo.

W latach ubiegłych Tyskie w ramach swoich Biesiad zorganizowało ponad 200 imprez w kraju. Co roku odbywają się pod innym hasłem przewodnim. I tak w roku 2003 Biesiady Tyskie oparto na akcentach międzynarodowych, rok później obchodzono 375 rocznicę Browarów Tyskich. W 2005 roku - Spotkania Tyskie, a w roku 2006 Tyskie świętowało zdobycie po raz drugi złotego medalu na najbardziej prestiżowym konkursie piwnym świata The Brewing Industry International Awards. W 2007 roku szczególnym powodem do fetowania był eksportowy sukces Tyskiego.



Brytyjskie święto *ale*

Great British Beer Festiwal odbywa się na początku sierpnia w Londynie. To odpowiedź Brytyjczyków na niemiecki Oktoberfest. Przez pięć dni dziesiątki tysięcy gości mogą skosztować 700 różnych piwnych marek. To największa na świecie wystawa piw *ale*, warzonych głównie w małych rodzinnych browarach na Wyspach. Zdaniem jury festiwalu, w 2007 roku najlepsze piwo tego gatunku uwarzył browar Hobsons Mild mieszczący się w Shropshire w zachodniej Anglii.

Chińczycy też mają swój festiwal

Ponad 2 miliony turystów odwiedziło w 2007 roku Międzynarodowy Festiwal Piwa w chińskim mieście Dalian. W trakcie siódmego już piwnego święta sprzedano ponad 1800 000 litrów piwa.



Piwny Oskar dla Tyskiego

The Brewing Industry International Awards odbywający się w Burton-on-Trent w Wielkiej Brytanii, to najbardziej prestiżowy konkurs piwny świata. Jest organizowany od 1886 roku, nagrody przyznawane ze względu na ich unikatowy charakter, określane są często mianem Piwnych Oskarów.

Zanim jury konkursu przyzna jeden z 81 medali (złote, srebrne i brązowe - przyznawane w 9 kategoriach), piwa przechodzą przez niezwykle skrupulatne sędziowskie sito. W pierwszych etapach trunki oceniane są przez trzyosobowe zespoły, zaś w końcowych przez grupy sędziów liczące 10-12 osób. Wyjątkiem jest wybór Mistrzowskiego Piwa (Champion Beer) w każdej kategorii - wtedy głosują wszyscy degustatorzy, i to tajnie. Wyboru najlepszych piw (Grand Prix) tradycyjnie dokonuje międzynarodowy zespół 31 sędziów, są to: główni piwowarzy, technolodzy, szefowie produkcji lub jakości, a zatem wysokiej klasy specjaliści, cieszący się uznaniem w branży.

W 2002 roku piwo Tyskie zdobyło w tym konkursie dwa najbardziej prestiżowe wyróżnienia - złoty medal i Grand Prix. Nigdy wcześniej żadne polskie piwo nie zostało tak uhonorowane.

Niepodważalnym potwierdzeniem jakości Tyskiego było powtórne przyznanie mu Grand Prix i złotego medalu w 2005 roku w Monachium (wyjątkowo tego roku, konkurs został rozstrzygnięty podczas największych targów piwa Drink Tec w Niemczech). Ponowny sukces Tyskiego był wydarzeniem, które nie miało dotąd precedensu, tak w historii konkursu, jak i polskiego piwowarstwa.

Tyskie to obecnie najbardziej utytułowane polskie piwo. Poza konkursami w Londynie i w Monachium nagradzane je na całym niemal świecie. Laury zdobywało między innymi na konkursach w Chicago, Sydney i Brukseli.



Chmielaki w Krasnymstawie

Złoty medal i tytuł Najlepszego Piwa - Chmielaki Krasnostawskie to laur, o który rywalizują uczestnicy ogólnopolskiego Święta Chmielarzy i Piwowarów. Impreza odbywa się co roku w drugi weekend września w Krasnymstawie. Pierwsze Chmielaki miały miejsce w 1971 roku. Tradycyjnie swoje stoiska wystawiają browary rywalizujące w Konsumentckim Konkursie Piw, a smakosze piwa w tym jednym miejscu mogą spróbować wielu marek złocistego trunku. Impreza to także wielkie święto miasta. Zabawa odbywa się na ulicach i w amfiteatrze nad rzeką. Każdego roku jest wybierana Miss Chmielaków.

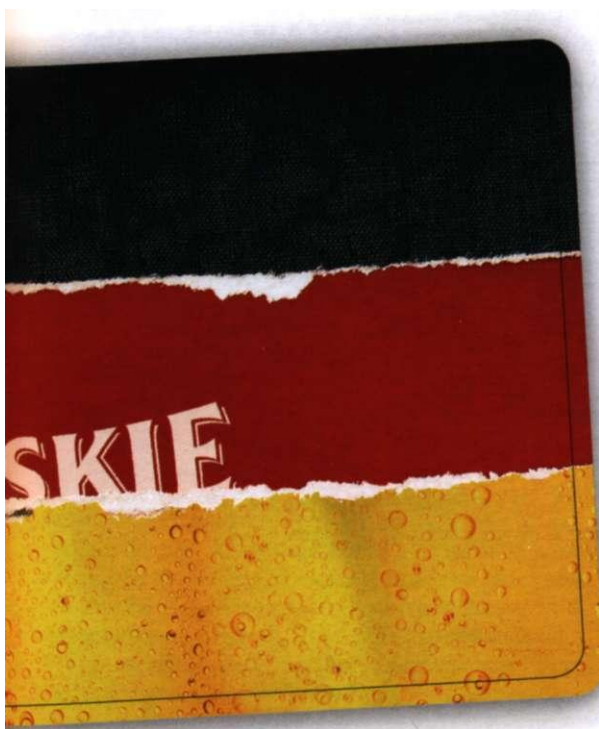


Birofilia - hobby piwne

Birofilia to kolekcjonowanie różnych przedmiotów związanych z kulturą piwną, a więc etykiet na butelki, podstawek pod kufie czy naczyń służących do picia piwa oraz innych akcesoriów. Birofile spotykają się na giełdach organizowanych w różnych miastach Polski i zagranicą.

Kilkuset sympatyków złocistego trunku i jego historii z Polski, Litwy, Czech, Słowacji i Niemiec zjechało w sobotę 19 maja 2007 do Tych na jubileuszową, XXX Międzynarodową Giełdę Birofiliów, zorganizowaną przez Kompanię Piwowarską. A podziwiać można było wszystko - zabytkowe butelki, kufle, szklanki, stare reklamy, drewniane beczki, nalewaki, etykiety i kapsle. Niektóre trofea birofilskie - szczególnie te najrzadsze - osiągają na kolekcjonerskim rynku niebagatelne ceny, najciekawsze zostały nagrodzone.

Zwyciężyła kolekcja kufli szklanych i ceramicznych Dusana Fišera z Czech. Drugie miejsce w tyskim konkursie zajęła kolekcja wielokrotnego laureata tutejszych giełd, Leszka Stolarza z Chrzanowa, który zaprezentował zabytkowe nalewaki, korkownicy do beczek oraz szklane dzbany na piwo korkowane ceramicznymi zatyczkami. Duża ekspozycja otwieraczy, a także miniaturowe piwne kufle zapewniła trzecią lokatę Franciszkowi Latosze z Bierunia.



Piwa niezwykle i osobliwe

Piwo jak szampan

Od dawna istniały piwa porównywane z szampanami, takie jak *biere brut*, którego proces produkcji został zainspirowany metodą produkcji win musujących. W pierwszej lub drugiej fermentacji używa się drożdży „szampańskich” oraz - co najważniejsze - osady usuwa się tak jak przy winach musujących metodami zwanymi *remuage* (przelewanie) i *degorgement* (spłynięcie). Pierwsza to połączenie stopniowego i powolnego podnoszenia butelki z pozycji poziomej do pionowej (szyjką do dołu) oraz obracanie jej dookoła osi w pionie. Dzięki temu cały osad gromadzi się w szyjce, by na końcu osiąść na górnej powierzchni korka. Druga metoda polega na umieszczeniu szyjki butelki w chłodzącym korytku, w celu zmrożenia drożdży, które się tam gromadzą. Korek wyciąga się razem z „zatyczką” ze schłodzonych drożdży. Ponownie zamknięta butelka jest gotowa do leżakowania.

Biere brut jako typ piwa został opracowany przez dwa rywalizujące rodzinne browary Bosteels i Landtsheer w małym belgijskim miasteczku Buggenhaut. Piwa te mają bukiet smaków uzyskany podczas fermentacji w butelce i jednocześnie są klarowne jak szampan. Dla konesera piwa wygląd tego trunku jest ciekawszy niż wina musującego, a w żadnym szampanie piana nie utrzymuje tak długo.

Browar Bosteel produkuje *biere brut* pod nazwą Deus. Na etykietach można przeczytać: „Brut des Flandres, Cuvee Prestige, boski napój z jęczmienia”. Ma ono gęstą pianę i cechuje je aromat goździków z lekkim akcentem dojrzałych deserowych jabłek. Rodzina wytwórców utrzymuje, że ostatnie fazy produkcji odbywają się w Szampanii.

Malheur Brut Noir produkowane przez browar Landtsheer to piwo typu szampańskiego czy też burgundzki browar? Za tym drugim przemawia barwa. Aromat kojarzy się z czekoladą, prażonymi orzechami, których smak czuje się dość mocno w bukiecie, i wanilią, z wyrazistą kwaskową nutą. Specyficzny posmak bierze się z czekoladowego słodu.



Piwa tradycyjne

Belgia może poszczycić się niespotykaną gdzie indziej różnorodnością, jeśli idzie o piwo. Flamandowie mawiają, że w tym niewielkim kraju produkuje się 360 ich gatunków, czyli po jednym na każdy dzień, gdyż pięć brakujących i tak wymyślą Belgowie. Piwa belgijskie są jak obrazy malarzy flamandzkich - Brouwera, Rubensa, czy van Dycka - unikalne!

Lambic to jedyny typ piwa produkowany na skalę przemysłową, przy wyrobie którego świadomie stosuje się fermentację spontaniczną. Zatartą brzeczkę słodową wystawia się na działanie dzikich drożdży obecnych w powietrzu. Piwo to jest dość szokujące w smaku, cierpkie i niekiedy kwaśne. Można się spierać czy zastosowane drożdże nadają mu posmak wina sherry, czy niesłodzonego wiejskiego jabłecznika (cydru), lecz tak właśnie smakują najstarsze piwa. Młody *lambic*, który dojrzewa w beczkach od trzech do sześciu miesięcy, miesza się z dwoma lub trzema rocznikami (kupażowanie) i rozpoczyna się nowa fermentacja. Powstałą mieszaninę rozlewa się do butelek, gdzie następuje dalsza fermentacja typowa dla win musujących. Ten gatunek *lambika* nazywa się *gueuze*. Piwo *gueuze* jest bardziej rozpowszechnione niż *lambic*, a ostatnio coraz popularniejsze stają się wersje o smaku wiśniowym i truskawkowym. Popularność tych bardzo osobliwych gatunków przyczyniła się do rozpowszechnienia mniej wyrafinowanych piw owocowych, słodszych *-faro* i *feriefc*.



© CORBIS/Owen Franken



© FORUM

Ekologiczne *gueuze* i skandynawski *lambic*

Cantillon w Brukseli to jeden z najstarszych browarów produkujących piwo typu *lambic* i inne na jego bazie: *gueuze*, *faro* i *kriek*. Od momentu założenia zakładu w 1900 roku nie zmienił się podobno ani sprzęt, ani receptury. Browar cały czas działa, lecz z racji użytkowania starego sprzętu funkcjonuje także jako muzeum. W 1999 roku browar postanowił wykorzystywać jedynie ziarno produkowane metodami ekologicznymi. Pierwsze piwa *gueuze* z certyfikatem ekologicznym pojawiły się dopiero w 2003 roku.

Browar Cantillon w Anderlecht (Bruksela) produkuje piwo *Soleil de Minuit* (Słońce północy), doprawiane występującą w Skandynawii maliną moroszką o charakterystycznym smaku, które jest serwowane wyłącznie w słynnej sztokholmskiej piwiarni Akurat. Smakuje jak pomarańcze z miodem.

Dla wytrawnych piwoszy

La Folie to klasyczny przykład fiandryjskiego czerwonego ale, lecz produkowanego przez New Belgium Brewing Company w Fort Collins w Stanach Zjednoczonych, w stanie Kolorado. Jego fermentacja przebiega w dużych dębowych beczkach, a leżakowanie trwa trzy lata. Potem następuje mieszanie tego piwa z partiami młodszych roczników, dzięki czemu uzyskuje się łagodniejszy bukiet. Końcowy produkt ma intensywnie cierpki smak, wysoko ceniony przez koneserów.

Piwo Świętego Mikołaja

Samichlaus w niemieckim dialekcie w Szwajcarii oznacza Świętego Mikołaja. Piwo o tej nazwie w latach 1979-1996 było warzone w browarze Hurlimann w Zurichu. Od 2000 roku produkcję przejął browar Schloss Eggenberg w Vorchdorf, w Górnej Austrii. Zalicza się je do najmocniejszych piw świata (14% alkoholu) i prawdopodobnie jest piwem o najdłuższym okresie leżakowania. Piwo Semichlaus warzy się każdego roku z okazji dnia Świętego Mikołaja (6 grudnia). Tego dnia miejscowy proboszcz w przybrowarnej kapliczce błogosławi napój, który następnie przez 10 miesięcy fermentuje i dojrzewa. Jak na piwo o tak dużej zawartości alkoholu można go wypić dużo, a smakiem przypomina wiśniówkę. Podobnie jak w innych mocnych piwach, przy nalewaniu nie tworzy się obfita piana. Smakuje jednak wybornie!

Dla prawdziwych mężczyzn

Browar Schneider w bawarskim Kehlheim znany jest z wyrobu piw pszenicznych, które mają nieco oryginalnej pikanterii z nutą goździków. Na czele znajduje się piwo **Aventinus** - ciemne, pszeniczne, o mocy *dubeltowego koźlaka*. Jest ono niezwykle, bowiem typowy pikantny bukiet pozostaje w harmonii ze słodowością o smaku toffi oraz wysokim procentem alkoholu. Jakby tego było mało, obecnie wypuszczono wariant **Eisbock** (*koźlak lodowy*), przy wyrobie którego stosuje się mrożenie podczas dojrzewania. Zmrożona frakcja jest usuwana, w ten sposób w pozostałym wzrasta zawartość alkoholu i zwiększa się intensywność smaku.

Tsingtao - piwo dla Mao

W Chinach trudno o dobre piwo. Przybyło ono tu dopiero wraz z kupcami z Europy. W 1903 roku pierwszy browar w Qingdao (dawniej Tsingtao), porcie nad Morzem Wschodniochińskim, założyli Bawarczycy. Warzony tu do dzisiaj *pils* dla przeciętnego Chińczyka jest trudnodostępny i drogi; należy do najczęściej eksportowanych. Do niedawna jeszcze bardziej elitarne było piwo Beijing (Pekin). Większość Chińczyków mogła jedynie śnić o tym, że kiedyś będą mogli go spróbować. Pijali je jedynie partyjni przywódcy. Szeptano nawet, że sięgał po nie sam Mao.



Piwo w kuchni

„Panie starsze już wcześniej wstawszy piły kawę, Teraz drugą dla siebie zrobiły potrawę: Z gorącego, śmietaną bielonego piwa, W którym twaróg gruzłami posiekany pływa”.

Tak pisał Adam Mickiewicz w *Panu Tadeuszu*.

Piwo i chmiel od dawna znajdują zastosowanie w kuchni. Piwo świetnie komponuje się z daniami mięsnymi i rybami. Można z niego zrobić zupę, a nawet dodać do ciasta. Tych kilka propozycji kuUnarnych na zakończenie rozważań o piwie polecamy wszystkim, którzy lubią nastrojowe kolacje we dwoje, spotkania towarzyskie na luzie lub uroczyste przyjęcia rodzinne.

Staropolska gramatka

Gramatka to gorące piwo podprawione śmietaną i żółtkami z dodatkiem przypraw korzennych i miodu, wylane na pokruszony w misie twaróg. Piwa nie należy załować, śmietaną i żółtkiem z miodem obficie zaprawić, a resztę składników dodać według własnego uznania. Delicje!

W okresie ścisłego postu to popularne danie śniadaniowe miało skromniejszą postać - grzanego piwa z chlebem, masłem i szczyptą przypraw korzennych.

Zupa piwna

1/2l bulionu warzywnego

Vz 1 piwa jasnego

1 kg ziemniaków

1 cebula

300 g kapusty kiszonej

1 łyżka oleju

sól, pieprz, liść laurowy, majeranek, kminek

kiełbasa jako dodatek

Cebulę pokroić w kostkę, wrzucić na rozgrzany w garnku olej i usmażyć na złoty kolor. Zalać niewielką ilością bulionu. Następnie dodać obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki, a po 5 minutach posiekaną kapustę. Dodać resztę bulionu i przyprawić do smaku ziołami. Po 10 minutach, dodać piwo. Gotować przez następne 10 minut. Do zupy można dodać kiełbasę.



Karp duszony w piwie

4 filety z karpia (po 175 g każdy)
600 ml piwa
1 średniej wielkości cebula, pokrojona w plasterki
1 ząbek czosnku, wyciśnięty
2 liście laurowe
2 łodygi selera naciowego, pokrojone w kostkę
sól, pieprz
1 cytryna, pokrojona w ćwiartki
podsmażane ziemniaki jako dodatek

Do rondla wlać piwo, dodać cebulę, czosnek, liście laurowe, seler, sól i pieprz. Zagotować, następnie zmniejszyć ogień i gotować około 10 minut. Dodać karpia i dusić na małym ogniu około 12 minut. Wyjąć karpia, a wywar odparować do 1/3 objętości. Rybę podawać ze smażonymi ziemniakami, polaną sosem piwnym i udekorowaną ćwiartkami cytryny. Zamiast karpia można użyć pstrąga lub węgorza.

Steki wołowe duszone w sosie piwnym

4 plastry mięsa wołowego: łopata lub udziec (po 200 g każdy)
2 cebule
5 łyżek oliwy z oliwek
sól, pieprz
2 łyżeczki brązowego cukru
3 łyżki pszennej mąki
450 ml piwa
250 ml wywaru z mięsa
2 liście laurowe
2 łyżeczki ziół (tymianek, oregano)

Plastry mięsa opłukać zimną wodą i osuszyć. Cebulę obrać i pokroić w cienkie plasterki. Rozgrzać 3 łyżki oliwy. Cebulę dusić na małym ogniu, stale mieszając, aż uzyska złoty kolor. Osaczyć na sicie sos wymieszać z resztą oliwy i rozgrzać w brytfannie. Mięso przysmażyć na dużym ogniu z obu stron, doprawić solą i pieprzem. Przełożyć do cebuli. Sos w brytfannie wymieszać z cukrem i podgrzewać, aż cukier się rozpuści. Zalać piwem, dolać rosół i zagotować. Plastry mięsa i cebulę ułożyć na przemian w żaroodpornej formie, każdą warstwę obłożyć liśćmi laurowymi i posypać ziołami. Zalać rosołem. Formę przykryć. Piec w piekarniku w temperaturze około 175°C. Dusić mięso 2-3 godziny. Podawać z fasolą, ziemniakami lub makaronem.

Schab w sosie piwnym

700 g schabu

sól

czarny pieprz, świeżo zmielony

1 łyżeczka kminku

2 cebule

1 ząbek czosnku

2 marchewki

100 g selera

300 ml piwa

160 g zimnego masła

Mięso umyć, osuszyć, doprawić solą, pieprzem i kminkiem. Marchew, seler cebulę i czosnek obrać i pokroić w kostkę. Na dno żaroodpornego naczynia nalać wody, włożyć mięso, dodać warzywa. Naczynie wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C i piec 50-60 minut. Podczas pieczenia mięso kilkakrotnie polewać piwem. Po upieczeniu pozostawić w ciepłe. Sos: Warzywa i sos z pieczenia przetrzeć przez sito. Ubijać, dodając stopniowo kawałki zimnego masła, aż będzie zawieszisty. Doprawić solą i pieprzem. Podawać z ziemniakami z majerankiem lub pyzami, czerwoną kapustą lub kapustą po bawarsku.

© FLASH PRESS MEDIA



Gulasz wieprzowy z piwem

500 g wieprzowiny bez kości

1 łyżka mąki

tłuszcz do smażenia

100 g cebuli

$\frac{1}{2}$ szklanki czerwonego wina wytrawnego

$\frac{1}{2}$ szklanki piwa jasnego

2 kromki chleba razowego, pokruszone

40 g rodzynek

sól, pieprz, ziele angielskie, jałowiec, tymianek, papryka mielona

Mięso umyć, pokroić w kostkę, posypać przyprawami i mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu razem z obraną, opłukaną i drobno pokrojoną cebulą. Skropić winem i piwem, dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać pozostałą mąkę, wymieszaną z małą ilością wody, chleb i opłukane rodzynki, doprawić. Podawać z ziemniakami lub kluskami, gotowaną kapustą i surówkami.



Karbonada flamandzka

800 g polędwicy wołowej lub rumsztyku
3 średnie cebule
5 łyżek brązowego cukru
2 łyżki posiekanego tymianku
600 ml piwa ciemnego
1 filiżanka wody
50 g masła
50 g piernika
sól, pieprz, 1 listek laurowy

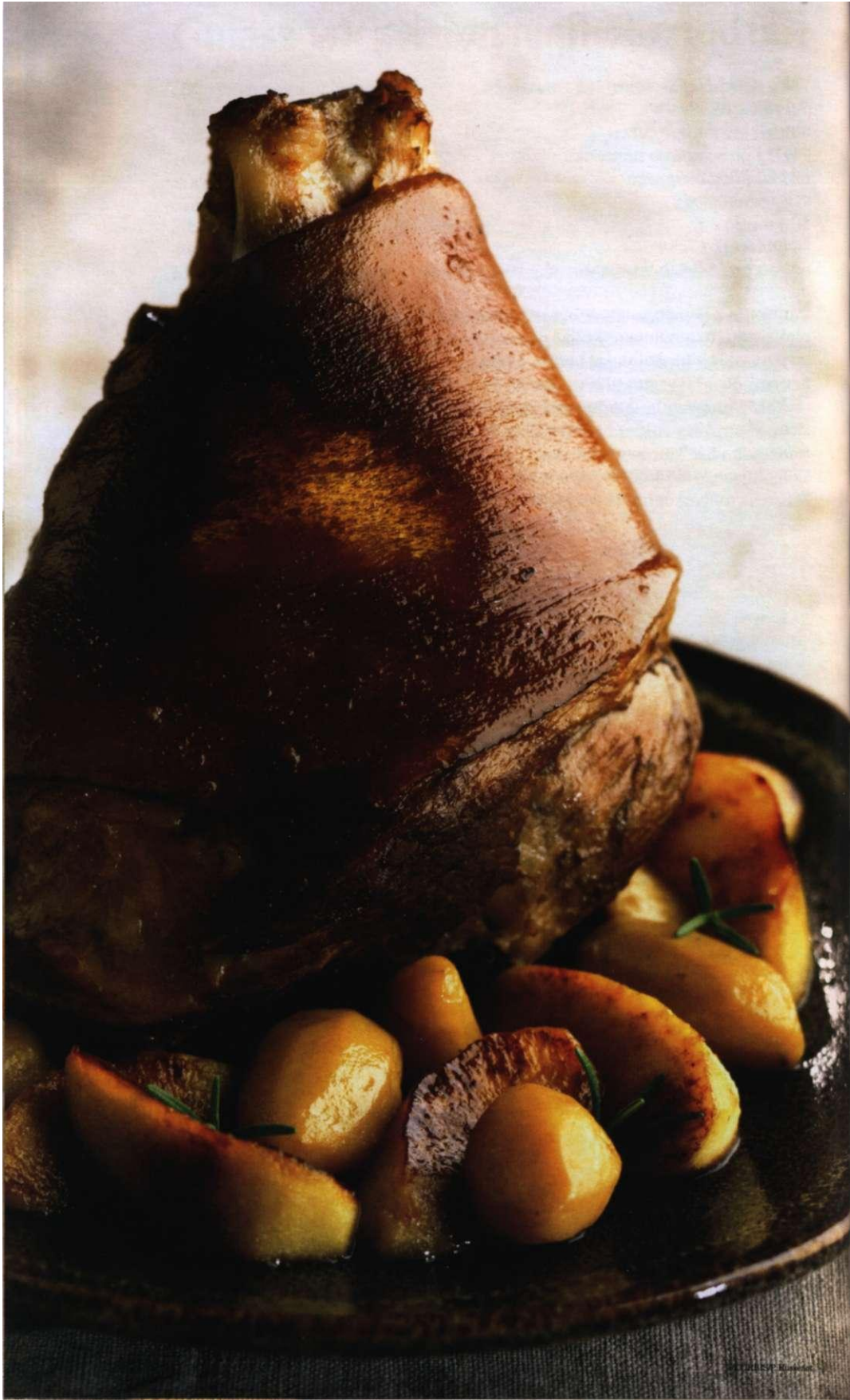
Polędwicę pokroić na cienkie, niewielkie plasterki, posolić i posypać pieprzem. Na patelni rozpuścić połowę masła i wrzucać mięso po kawałku. Zdjąć z ognia, kiedy mięso będzie ścięte z wierzchu, a w środku lekko krwiste. Przełożyć kawałki do miski. Pokroić drobno cebulę. Patelnię postawić na średnim ogniu i roztopić na niej 25 g masła. Podsmżyć cebulę. Wsypać brązowy cukier i poczekać aż się skarmelizuje, zamieszać. Wrzucić tymianek i liść laurowy, wlać piwo i zamieszać, dodać wody, zagotować. Do gotującego się sosu wrzucić mięso. Rozkruszyć piernik i połączyć z resztą. Dusić na małym ogniu około 40 minut. Podawać z frytkami lub makaronem.

Naleśniki z piwem

2 jajka
200 g mąki
1/4 piwa jasnego
szczypta soli
tłuszcz do smażenia

Składniki połączyć ze sobą, wymieszać aż masa uzyska konsystencję rzadkiej śmietany. Smażyć na patelni na rumiano. Do takich naleśników pasuje nadzienie o smaku pikantnym, według uznania.





Golonka wieprzowa w piwie

*1/2 l piwa jasnego
golonki wieprzowe
olej
czosnek - 1 ząbek na 1 golonkę
papryka słodka, mielona
sól, pieprz*

Golonkę dokładnie umyć i opalić z włosków. Natrzeć solą, pieprzem i papryką. Polać odrobiną oleju i wetrzeć w golonkę. Włożyć do głębokiego naczynia i obłożyć czosnkiem pokrojonym w plasterki. Zostawić na minimum 2 godziny, następnie golonkę obrać z czosnku i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 220°C na około 30 minut, można opiec golonkę na patelni lub na grillu. Do naczynia wlać piwo i podgrzać, włożyć golonkę i dusić pod pokryciem przez 1,5 godziny aż mięso będzie łatwo odchodzić od kości. Pamiętać o dolewaniu piwa. Najlepiej, kiedy golonka jest prawie cała zanurzona w złocistym napoju. Jeśli chcemy, aby miała chrupiącą skórę, należy wstawić ją na 15-20 minut do gorącego piekarnika. Podawać z tartym chrzanem i musztardą.

Sałatka z dodatkiem chmielu

Niektórzy szefowie kuchni używają drobno posiekanego chmielu do sałatek oraz potraw warzywnych. Rezultat bywa cudownie cytrusowy, gdy świeży chmiel posiekamy bardzo drobno i dodamy go z umiarem, gdyż jego posmak - zwłaszcza goryczka - jest szczególnie intensywny.

*200 g młodych pędów chmielu
50 g szynki z indyka
2 czerwone cebule
2 jajka ugotowane na twardo
2 łyżki posiekanego szczypiorku
1 łyżka soku z cytryny
oliwa
sól, pieprz, szczypta cukru*

Pędy chmielu obrać ze skórki, zalać wrzątkiem, opłukać zimną wodą i dokładnie odcedzić. Szynkę z indyka pokroić w cienkie paseczki, drobno posiekać cebulę i białko jajek. Wymieszać składniki sosu (sok z cytryny, oliwa, sól, pieprz, cukier), a następnie dodać pozostałe pokrojone składniki. Wszystko schłodzić. Z wierzchu posypać drobno posiekanym żółtkiem i szczypiorkiem.

Spis treści

Piwo na przestrzeni dziejów	4
Wielkie rodziny piwa	14
Jak powstaje piwo?	16
Sławni ludzie i piwo	32
Naj, naj, naj... - rekordy piwne	42
Słynne puby i browary	56
Jak i z czego pić piwo?	68
Piwno festiwale i konkursy	74
Piwa niezwykle i osobliwe	82
Piwo w kuchni	86

Tytuł oryginału: *The Tyskie Beer Compendium*

Projekt okładki: *Ryszard Szozda* (DDB)

Projekt graficzny: *Edgar Bąk* (DDB)

Koordynator projektu: *Maria Bąk* (DDB)

Przekład: *Cezary Murawski*

Redaktor prowadzący: *Elżbieta Olszewska*

Redakcja: *Małgorzata Głódowska, Piotr Żarczyński*

Redakcja techniczna: *Andrzej Sobkowski*

Korekta: *Zespół*

© by Michael Jackson, 2007. AU Rights Reserved

© by Zdzisław Kantor, text on pages: 5-13,29-32,34-36,39,43,45,
51, 55-59, 64-65,68-70, 79, 83, 85

© for this edition by MUZA SA, Warszawa 2007

Publikacja sfinansowana przez Kompanię Piwowarską SA

Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna część niniejszej publikacji nie może być reprodukowana, przechowywana jako źródło danych i przekazywanych w jakiegokolwiek formie zapisu bez pisemnej zgody właściciela praw.

ISBN 978-83-7495-347-4

MUZA SA
ul. Marszałkowska 8
00-590 Warszawa
tel. 022 6295083,022 6296524
e-mail: info@muza.com.pl

Warszawa 2007

Wydanie I

Skład i łamanie: **MAGRAF S.C.**, Bydgoszcz

Druk i oprawa: **DRUK-INTRO SA**, Inowrocław; TZG Zapolex, Toruń

