

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



Ten fragment Pana Tadeusza dowodzi, że piwo od wieków traktowane było nie tylko jako trunek, towarzyszący przyjęciom i biesiadom, ale także jako dodatek do licznych potraw, uzupełniający i podkreślający ich smak. Co więcej, wbrew pozorom przygotowanie takich dań nie jest wcale trudne. Do takiej polewki piwnej potrzebujemy jedynie ok.3 litrów jasnego piwa, litr wody, 4 goździki, laskę kory cynamonowej, 4 żółtka, 100g cukru i 500 g tłustego twarogu. Kiedy woda z piwem i korzeniami się zagotuje, dodajemy do niej utarte żółtka z cukrem. Talerz, na którym rozłożony będzie pokrojony w kostkę twaróg zalewamy zupą, posypujemy cynamonem i gotowe.

Poza polewkami, złocisty napój używany być może również jako zalewa i sos, szczególnie w przypadku dziczyzny i ryb. Zarówno do zup jak i dań mięsnych, stosuje się przeważnie piwo jasne, jednak w niektórych regionach Europy dania wzbogacane są piwem ciemnym. Niemieckie gospodynie domowe na przykład nie wyobrażają sobie kurczaka uduszonego inaczej niż w mieszance piw ciemnych z szampanem. Holenderska wołowina natomiast smakuje wybornie w zalewie z piwa jasnego i octu winnego lub soku z cytryny. Innym, wyjątkowo prostym, ale także bardzo efektywnym przepisem na kurczaka jest nadzianie go na wypełnioną do połowy puszkę piwa, otwartą wcześniej otwieraczem do konserw. W piekarniku podgrzane piwo nasącza i aromatyzuje mięso sprawiając, że jest ono niezwykle delikatne i soczyste.

Zaskakującą propozycją użycia trunku z bąbelkiem jest zastosowanie go jako środka spulchniającego do ciast typu naleśnikowego, w których można następnie zapiekać mięsa lub warzywa. Najbardziej jednak popularnym sposobem wykorzystania piwa, poza bezpośrednim spożyciem oczywiście, wydaje się być użycie go jako marynaty. Szczególnie teraz, kiedy sezon grillowy w pełni, aż grzech byłoby nie spróbować tak przyrządzonych mięs. Steki, żeberka i karkówki uzyskują niezwykle intensywny aromat jeśli spędzą kilka godzin w zalewie przygotowanej z jasnego piwa, liści laurowych, ziół, czosnku, soli, pieprzu i oleju. Bardziej wymagające podniebienia nie pogardzą z pewnością gulaszem z karkówki w piwie i miodzie, czy złotą golonką w zalewie piwno – miodowej.

Browar Namysłów, producent marki ZAMKOWE doradza: rozkoszując się letnią porą wypoczynku warto spojrzeć na złocisty napój nieco z innej strony i dostrzec w nim poza chłodzącym trunkiem także niedoceniane często właściwości aromatyzujące wszelkie potrawy i wzbogacające smak przeróżnych dań. W końcu sam Platon zwykł mawiać: Mądry był ten, kto wymyślił piwo.

PR Solution