

OBSAH

Úvod	6
Předkrmy	
Sýrové jednohubky	14
Husí játra dušená na pivo	15
Utopenci	16
Játrová paštika	17
Česneková pomazánka	18
Párky na pivo	19
Topinky se sýrem	20
Sýrové toasty	21
Polévky	
Pivní consommé	24
Bramboračka po slovensku	25
Hrachový kotlík s vinnou klobásou	26
Tradiční staročeská pivní polévka	27
Sladká pivní polévka	28
Posilující chlebová polévka	29
Slaninová polévka s krutony	30
Polévka z Krkonoš	31
Kuřecí polévka	32
Chalupářská polévka	33
Hovězí maso	
Domácí karbanátky	36
Pivovarský guláš	37
Đábelský guláš s klobásou	38
Hovězí filé na horčici	39
Pikantní guláš	40
Roudenské roštěnky	41
Hovězí plátky na černém pivo	42
Záhorácké plátky	43
Šťavnatá bašta	44

OBSAH

Hovězí játra na pivě	45
Plzeňský guláš	46
Ražniči	47
Roštěná paní sládkové	48
Labužnické čevabčiči	49

Telecí maso

Telecí steak na žampionech	52
Pavlovická telecí játra	53

Vepřové maso

Vepřové na česneku	56
Pečená žebírka na kapustě	57
Rakovnická pochoutka	58
Plněné žebírko	59
Pístecká pečeně	60
Vepřové plátky v jemné pивní omáčce	61
Staročeské bramboráky s uzeným masem	62
Vepřový guláš na pivě	63
Pečené pивní kolínko	64
Jihočeská krkovička	65
Klatovské žebírko	66
Maso opilého sedláka	67
Smažené řízečky v zelném těstíčku	68
Nadívané kotlety	69
Ochmelkovy medailonky	70
Plněný vepřový bok	71

Jehněčí maso

Šašlik starého bači	74
Jehněčí na jehle	75

Zvěřina

Zvěřinový guláš	78
-----------------	----

OBSAH

Zajíc starého pytláka	79
Divočák v zelném závitku	80
Srnčí řízky v pivním těstíčku	81
Prosecká kančí kýta	82
Pečená divoká kachna	83
Drůbež	
Řáholecká kachní stehýnka	86
Kachní prsa na zázvoru a brusinkách	87
Krůtí prsa na rozinkách	88
Smažené krůtí řízečky	89
Krůtí kýta s jablkovým pyré	90
Lehké krůtí soté s rukolou	91
Kuře na cibulce	92
Kuře s houbovou nádivkou	93
Opilé kuře	94
Kuřecí plátky na černém pivě	95
Kuřecí prsíčka na pivě s fazolkami	96
Křupavé česnekové kuřátko	97
Stehýnka v pivním těstíčku	98
Husa po selsku	99
Králík	
Králík na černém pivě	102
Dušený králík	103
Králík na černo	104
Ďábelské toasty	105
Ryby	
Treska na bylinkách	108
Kapr na žampionech	109
Candát v pivním těstíčku	110
Rožmberský kapr	111
Obalovaný kapr	112

OBSAH

Budějovický smažák	113
Okoun na cibulce	114
Úhoř na pivě	115
Sumec na závoru	116
Kapr po cikánsku	117

Zeleninová a bezmasá jídla

Smažený květák	120
Sójové plátky v pivním těstíčku	121
Rýžové placičky s červenou řepou	122
Zeleninové soté	123
Smažené hříbky v pivním těstíčku	124
Omeleta s kozím sýrem	125
Fazolový kotlík	126
Jemný zeleninový salát	127
Plněné žampiony	128
Smažená rajčata	129
Celerový pivní salát	130
Křehký salát s rajčaty a pomerančem	131
Pečené brambory v alobalu	132
Sýrové závitky	133

Moučníky

Palačinky s jablky	136
Pivní vafle	137
Pivní štrůdl – těsto	138
Vánoční závin z pivního těsta	139
Pivní štrůdl se zelím	140
Smažené švestky v pivním těstíčku	141
Slaninový koláč	142
Citronový náky p s pivním šodó	143
Pivní koblížek s hruškami a zakysanou smetanou	144
Pivní preclíky	145
Smažená jablíčka v pivním županu	146



Patříme k pivním velmocím.

Ke králům, kteří vědí jak ocenit a dobře zužitkovat bohatství, které se jim nabízí.

Pokud patříte k příznivcům piva, zkuste se s ním trochu pohrát...

V této knize najdete **112 pivních receptů**. Jednoduchá a chutná jídla, inspirována českou kuchyní.

Základní ingrediencí každého receptu je pivo. Nejpopulárnější český nápoj, který má mnoho chutí i podob...

ZDRAVÉ PIVNÍ PONOŘENÍ



Zdravé pивní ponoření

Na žádnou věc neexistuje jednoznačný názor.

I svět piva má své příznivce a odpůrce. Lidi, většinou patřících do dvou extrémních proudů. Ten první představuje pивní závislost a druhý zas pивní averzi.

To, zda je pití tohoto nápoje zdravé nebo ne, je ovlivněno jeho dávkováním. Nejnovější epidemiologické studie uvádějí, že konzumace 2 láhví piva denně nikomu neuškodí. Tato dávka šetří kardiovaskulární systém a nezpůsobuje alkoholismus. Pokud se pivo pije v pravidelné, doporučené míře, stává se účinnou prevencí, lékem i zkrášlujícím prostředkem.

Pojďte se tedy seznámit s jeho blahodárnými vlivy na lidský organizmus:

- **Velkorysý zdroj vitamínů**

pivo je bohatým zdrojem vitamínů skupiny B, ovlivňujících řadu metabolických procesů, funkci nervového systému nebo kvalitu pokožky, vlasů a nehtů.

- **Posilovač srdce a cév**

pozitivní vliv na kardiovaskulární aparát patří k nejvýznamnějším a nejvíce prozkoumaným účinkům piva. Jeho konzumace snižuje krevní tlak, rozšiřuje cévy a optimalizuje hospodaření s vodou a minerály v těle.

- **Balzám pro zažívání**

odborníci pivo považují za nápoj i potravinu zároveň. Obsahuje totiž většinu látek, potřebných pro fungování organismu a je velkorysým zdrojem energie. Oxid uhličitý a chmelová pryskyřice, dodávající tomuto nápoji nahořklou chuť, prokrvují sliznice a stimulují tvorbu slin, žluči a trávicích šťáv. Díky těmto vlastnostem, pivo povzbuzuje chuť k jídlu. Další silnou stránkou je příznivý poměr minerálů a vody, který zabraňuje tvorbě žlučových i močových kamenů.



ZDRAVÉ PIVNÍ PONOŘENÍ

- **Pomocník při hubnutí**

je chybou se domnívat, že pivo způsobuje nadváhu. Ta vzniká při nadměrném příjmu kalorií. Vědecké výzkumy prokázaly, že umírněné pití piva může pomoci při snižování hmotnosti a tuku v těle. Přítomnost chrómu a zinku působí na činnost inzulinu a tím i na stabilizaci hladiny krevního cukru. Pokud tělu tyto minerály chybí, dochází ke glykemické disbalanci. Ta způsobuje nevladatelnou chuť na sladké a tudíž i vyšší kalorický příjem.

- **Prevence proti rakovině**

v pivu se nachází velké množství antioxidantů, které tělo chrání před nádorovým onemocněním.

- **Významná součást pitného režimu**

díky vysokému obsahu vody, nízkém podílu alkoholu a iontové vyváženosti je pivo vhodným rehydratačním nápojem, který může skvěle nahradit část příjmu tekutin.

Kromě toho, na rozdíl od klasických limonád, nezatěžuje organismus prázdnými kaloriemi, chemickými barvivy a aromatizanty. Právě naopak, s pivem tělo přijímá nejenom vodu ale i celou řadu minerálů, vitamínů a aminokyselin.

Z KRÁLOVSKÉ HISTORIE



Z královské historie

Pravděpodobnými objeviteli pěnivého moku byli Sumerové, žijící ve 4.–3. tisíciletí p.n.l. na území Mezopotámie. V té době se pivo (sumersky zvané kvaš), připravovalo z ječných chlebů, sladu a vody, do kterých se přidávaly sezamové semínka nebo zelená hořčice.

O tisíc let později, tedy koncem 3. tisíciletí p.n.l., se v Mezopotámii vyrábělo již několik druhů piva. Lišily se od sebe barevností a obsahem alkoholu, přičemž nápoj ještě stále obsahoval mechanické příměsi a tedy nebyl čirý. Je známo, že z tohoto důvodu se pivo konzumovalo přes obilné stéblo, sloužící jako brčko.

Na území České republiky vařili pivo již Keltové. Jeho chmelení se však připisuje Slovanům.

Prvním historickým dokladem, souvisejícím přímo s výrobou tohoto pěnivého moku, je nadační listina krále Vratislava II. (1061–1092) pro vyšehradskou kapitolu z roku 1088.

V této listině byl kanovníkům vyšehradské kapituly kromě jiného, přidělen desátek chmele pro vaření piva.

Pivo bylo u našich předků tak oblíbené, že byly vydávány zákony s různými tresty pro krčmáře, kteří nalévají opilcům. Známé jsou například zákony knížete Břetislava I. z roku 1039.

Za krále Václava II. (1278–1305) bylo měšťům uděleno tzv. právo várečné. Podle tohoto dokumentu, měl každý občan bydlící uvnitř města a v navazujícím předměstí, právo vařit pivo. Právo občanům města vařit pivo bez omezení přiznává i Zlatá bula římského císaře a českého krále českého Karla IV. (1346 až 1378) z roku 1356.

Původně si slad i pivo připravoval každý sám. Pivo se potom prodalo najatému šenkýři nebo zůstalo u původního výrobce, který si ho čepoval sám.

Zámožní měšťané svá zařízení na výrobu piva časem zdokonalili, čímž nastavili nová pravidla pro jeho výrobu. Pokrok způsobil, že chudší občané zůstali bez vybavení a sladovny si museli pronajímat.



Z KRÁLOVSKÉ HISTORIE

Městské domy se tak začaly rozdělovat na právovárečné a nákladnické. Pivovary neboli právovárečné městské domy, měly právo na vaření i výčep piva. Nákladnické domy sloužily na přípravu sladu. Vaření a výčep piva byly ve středověku považovány za obchod. Sladovnictví však za řemeslo. Právě odtud pochází označení pro vedoucího výroby v pivovaru – sládek a oslovení „pane starý“, neboť v době zakládání řemeslných cechů byli v čele představenstva zkušení starší sládkové.

První cechy byly zakládány právě sladovníky, později se k nim přidružili také pivaři. Základním posláním cechů byla ochrana práv měšťanů proti šlechtě. Později se činnost rozšířila o určování pravidel a cen při výrobě, distribuci a prodeji piva. Cechy také rozhodovaly o dědických nárocích právovárečníků i nákladníků, pečovaly o odbornou výchovu dorostu, kontrolovaly kvalitu pív a dohlížely nad morálkou svých členů.

Mezi nejstarší „právovárečníky“ patří pivovary v Teplé (1200), Hodoníně (1228), Olomouci (1250), Německém Brodu (1333), Vodňanech (1336), Jilemnici (1348) nebo Třeboni (1379).

V roce 1517 král Ludvík Jagellonský (1516–1526) vydal „Smlouvu svatováclavskou“, podle které měli šlechtici právo vařit pivo na svých usedlostech po dobu 6 let. Později byla tato výsada prodloužena natrvalo, což mělo za následek rozmach šlechtických pivovarů.

Konfiskace majetku měst, která proběhla v roce 1547 jako odpověď na vzpuru proti habsburské nadvládě, přinesla úpadek městských pivovarů.

S růstem bohatství šlechtických rodů, narůstaly i jejich investice do pivovarů. Šlechta si je budovala na vlastních statcích a ve svých poddanských městech.

Po bitvě na Bílé hoře (1620), nastává éra šlechtických a klášterních pivovarů.

Pivovarský monopol měšťanů na výrobu a výčep piva byl zrušen v roce 1788 dvorními dekrety za vlády Josefa II. (1780–1790).

Z KRÁLOVSKÉ HISTORIE



Technická revoluce v období 19. století pochopitelně ovlivnila i oblast pivovarnictví. Vznikají obchodní sladovny a pivo se vyrábí průmyslově, ve strojních pivovarech. V roce 1835 je na území Čech evidováno 1087 pivovarů.

Významným mezníkem v českém pivovarství bylo založení Měšťanského pivovaru v Plzni (dnešní Prazdroj) v roce 1842. Pivovar vyráběl velmi kvalitní, spodně kvašená piva. Tuto technologii výroby postupně převzaly všechny pivovary v Čechách a na Moravě.

V letech 1869–1888 bylo v Království českém postaveno 34 nových pravovárečných, akciových, družstevních a soukromých pivovarů.

Začátkem 20. století, především vlivem první světové války (1914–1918) se počet pivovarů výrazně zredukoval.

Nově vzniklá Československá republika (1918) převzala od bývalé monarchie většinu výrobního potenciálu pivovarů, však v značně zdevastovaném stavu.

Velká hospodářská krize a druhá světová válka (1939–1945) počet pivovarů ještě více zredukovaly. V roce 1945 je na našem území zaregistrováno 252 pivovarů.

Období znárodnění a budovatelskou éru socialismu vystřídal opět období privatizace. Po roce 1989 se v Čechách nachází 84 sladoven a 71 pivovarů.

V současné době Česká republika nabízí přibližně 400 značek kvalitních piv, které vyrábí 48 činných průmyslových pivovarů.

Vedle nich kvete výroba piva v dalších asi 80 minipivovarech, které kvalitou piva produkci průmyslových pivovarů daleko předčí.

Mezi nejvýznamnější tuzemské pivní značky patří: Plzeňský Prazdroj, Budějovický Budvar, Staropramen, Královský Pivovar Krušovice, PMS Přešov, Drinks Union, Starobrno a Bernard.