

PILZNER – KULINARNE OBLCZE PIWA

Pilzner na talerzu

Kiedy miłośnik piwa słyszy słowo pilzner, w ustach czuje gwałtownie narastające pragnienie, a oczyma wyobraźni widzi złoty, musujący trunek, zwieńczony śnieżnobiałą pianką. I chociaż klasyczny lager mógłby dostarczyć mu podobnych doznań, to i tak dla piwnych fanatyków pilzner zawsze będzie numerem jeden.

W okolicach Pilzna, tam gdzie woda jest miękka, słód złocisty, a chmiel aromatyczny po raz pierwszy uwarzono napój, który do dziś jest ikoną prawdziwego piwnego stylu.

PIWNA EDUKACJA

Dziś prawdziwy pilzner – wbrew pozorom – nie ma wcale zbyt wielu przedstawicieli. Jednak piwa, które możemy spotkać na sklepowych półkach, należy uznać za godnych reprezentantów tego stylu. Takie marki, jak Pilzner Urquell czy Jever to ostoja prawdziwej chmielowej goryczki w nawałnicy słodkich, lekkich i przyjemnych napojów różnorakiej maści.

Pilzner nie jest piwem łatwym. Jego smak długo ewoluuje i dostarcza językowi i podniebieniu całej gamy goryczkowych doznań, począwszy od delikatnej, cytrynowej cierpkości, poprzez taninowo-garbnikowe posmaki, aż do silnej i zdecydowanej goryczy. Kto nauczy się pić pilznera, poradzi sobie z całą resztą piwnego świata, ponieważ łączy on cechy wielu gatunków piwa rozsianych po całym świecie.

Tak jak brytyjskie stouy o zapachu kawy i ciemnej czekolady, podkreślone kawową kwasowością, i niemieckie weizeny, w których znajdujemy goździki, banany i masło mają swoich klasyków, tak Pilzner Urquell jest bez wątpienia najbardziej rozpoznawalnym pilznerem na świecie. Co więcej, potrafi on dostarczyć swoim wielbicieleom cech, które znaleźć mogą w najznakomitszych piwach z całego świata, uzupełniając je o cechy zarówno aksamitne, jak i szorstkie, bez których pilzner nie byłby pilznerem. Podobnie do stouata odznacza się wyraźnym aromatem kawy. Maślany aromat zbliża go do niemieckich piw pszenicznych, podczas gdy owocowy bukiet i delikatną wędzoną nutę można porównać z angielskim ale. Dodając do tego przemijającą, wyraźną goryczkę i słodową pełnię smaku, łatwo dojść do wniosku, że takiego połączenia próżno szukać w całym piwnym świecie.

KULINARNE WCIELENI PIILZNERA

Ostatnimi czasy coraz więcej mówi się o kulinarnych połączeniach piwa z potrawami. Pivosze zaczęli zdawać sobie sprawę z faktu, że tak jak wino od wieków kojarzone jest z suto zastawionym stołem, tak też i piwo w pełni zasługuje na to, by akompaniować najdoskonalszym nawet potrawom. Od przystawek, przez dania główne, aż do deserów.



Pilzner nie jest piwem łatwym – jego smak długo ewoluuje i dostarcza nam całej gamy goryczkowych doznań.

Dzięki złożoności cech pilzner – jak żadne inne piwo na świecie – nadaje się do akompaniowania potrawom, zarówno tym prostym, jak i bardziej wysublimowanym. Podział cech pilznera na strony: słodką – mleko, miód, masło, biszkopty, karmel oraz gorzką – chmiel, zioła, przypalenie, goryczka, sprawia, że gatunek ten idealnie komponuje się zarówno z potrawami, gdzie skrobia, czyli cukry grają pierwsze skrzypce, jak i z tymi, gdzie goryczka (wątróbki, oliwki, zioła, pieprz) jest dominującym smakiem. Wyraźna goryczka chmielowa doskonale oczyszcza język, dzięki czemu piwo jest doskonałym przerywnikiem pomiędzy kęsami potrawy. Zawarty w nim chmiel to nic innego jak rodzaj zioła, które pobudza apetyt, co wskazuje nam pilznera jako świetny aperitif. Aby jednak poprawnie dobrać pilznera do potrawy, musimy zdać sobie sprawę z faktu, w jaki sposób nasze zmysły odbierają i przetwarzają bodźce sensoryczne. Co powoduje, że coś nam smakuje bądź nie?

Tak więc pierwszy zawsze jest wzrok. Nie od dziś wiadomo, że jemy także oczyma. Widok atrakcyjnej potrawy pobudza apetyt tak samo, jak złote, perlące piwo zwieńczone czapą śnieżnobiałej piany generuje silne pragnienie. Warto o tym pamiętać, serwując pilznera do jedzenia. Idealnie smakująca zupa z muli z jajkami przepiórki, która – niestety – odznacza się mało atrakcyjnym, szarym kolo-

rem zniweczyć może próbę podkreślenia przepięknej barwy, klarowności i iskry piwa. Potrawy i alkohole muszą być spójne wizualnie, toteż nie od rzeczy będzie podanie pilznera w towarzystwie kremowej zupy z grzybów leśnych, zwieńczonej dekoracją ze śmietany i odrobiną świeżej naci pietruszki.

Kolejnym zmysłem pełniącym istotną rolę w rejestrowaniu otaczającej nas rzeczywistości jest słuch. Zastanówmy się przez chwilę, co powoduje, że chrupanie wszelakich kruchych przekąsek tak mocno związane jest z piwem? Odpowiedź jest banalnie prosta, właśnie dźwięk tegoż chrupania... Ten, kto miał okazję w absolutnej ciszy wsłuchać się kiedyś w rytuał nalewania piwa, z pewnością mimowolnie zarejestrował kilka dźwięków. Otwieranie piwa, nalewanie i szum wytworzonej piany, której drobne pęcherzyki, pękając tworzą jednolity, perlisty dźwięk. Dźwięk, który tak naprawdę jest istotną funkcją orzeźwiającego piwa.

Żeby jeszcze mocniej podkreślić „dźwiękowe” walory piwa, warto podać do niego chrupiące, kukurydziane tortille, mocno okraszone paprykowym sosem. Będzie to symfonia zarówno dla ucha, jak i podniebienia.

Idąc dalej, docieramy do smaku i węchu, i tu ilość połączeń jest w zasadzie nieskończona. Podwaliny sztuki kulinarnej opierają się na dwóch fundamentalnych zjawiskach – synergii i kontraście. Znając je, możemy

dobierać setki odważnych połączeń, ciesząc język każdym z nich.

Pilzner to przede wszystkim goryczka. Goryczka, do której trzeba dorosnąć. Tak jak uczymy się pić whisky, jeść oliwki i owoce morza, tak też musimy zaprzyjaźnić się z wytrawnym smakiem, który otwiera nam drzwi do wielu wytrawnych połączeń. Serwując pilznera do potraw zawierających oliwki, kapary, rukolę, rozmaryn czy zioła prowansalskie, przekonamy się, ile odcieni może mieć goryczka, i jak genialne kompozycje mogą z niej powstawać.

Pilzner to także słodycz, która uzupełniana jest jego bukietem. Biszkoptowy, miodowy i orzechowy zapach sprawia, że piwo to bez wahania możemy podać do drobiowego mięsa macerowanego w marynacie piernikowej i żeberek w miodzie. Klasycznym zaś połączeniem, którego nie można nie popęlić, jest pilzner podany do grillowanego oscypka z żurawinami.

Zagadką wielowymiarowej natury pilznera jest podział jego sensorycznych sił. Dwie strony piwa – słodka oraz gorzka – uzupełniają się, powodując, że w każdym połączeniu występuje zarówno wzmacnianie, jak i znoszenie się smaków. Ten sensoryczny paradoks czyni pilznera idealnym partnerem do wielu kulinarnych okazji, w jakich przyjdzie nam się znaleźć.

MACIEJ CHOŁDRYCH, FOT. SHUTTERSTOCK