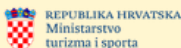


PIVO

NA TANJURU

RECEPTI S PIVOM KAO
TAJNIM SASTOJKOM



Projekt financira Ministarstvo turizma i sporta
u okviru Poziva "Promocija i jačanje kompetencija strukovnih i umjetničkih zanimanja za turizam u 2025."

Izdavač:



Ugoditeljsko-turistička škola
Matije Gupca 61, 31000 Osijek
Kontakt: (031) 211-095
E-mail: ured@ss-ugostiteljsko-turisticka-os.skole.hr
<https://rck-utso.hr>

Partner:



Srednja strukovna škola Marko Babić
Domovinskog rata 58, Vukovar
Kontakt: (032) 424-980
E-mail: ured@ss-markobabic-vu.skole.hr
<https://ss-markobabic-vu.skole.hr>



Dragi kuhari i kuharice,

pred vama se nalazi kuharica s receptima jela s dodatkom piva koja je objedinila tradicionalna i moderna jela.

Izrada kuharice jedna je od aktivnosti projekta „Od ječma do gastro proizvoda” koji financira Ministarstvo turizma i sporta u okviru Poziva „Promocija i jačanje kompetencija strukovnih i umjetničkih zanimanja za turizam u 2025.”.

Projekt je učenicima srednjih strukovnih škola iz Osijeka i Vukovara, kao i učenicima osnovnih škola na području Osijeka i Vukovara, pružio priliku za upoznavanje procesa proizvodnje piva, vrsta piva i njihove primjene u kulinarstvu. Poseban naglasak stavljen je na kreativnu uporabu nusproizvoda poput piva pred istekom roka trajanja, iscrpljenog kvasca i tropa.

U okviru projektnih aktivnosti izrađeni su inovativni proizvodi: pivski ocat, koji se može koristiti kao začin i gurmanski dodatak jelima, kavijar od pivskog octa, atraktivni gastronomski proizvod za moderne kulinarske prezentacije, namaz od pivskog kvasca, nutritivno bogat i originalan, podlošci za čaše od tropa nakon kuhanja piva, kao kreativni i održivi gastro proizvod i mafini s dodatkom tropa (nusproizvoda pri proizvodnji piva).

projektui tim

*Ugostiteljsko-turističke škole Osijek
i Srednje strukovne škole Marko Babić*

JUHA OD LUKA I PIVA





SASTOJCI

400 g luka
400 ml IPA pivo
1000 ml pilećeg temeljca
200 g pepečenca
200 g ementalera
50 g maslaca
30 g brašna
10 g kosanog peršin lista
sol
papar
lovor list



45 minuta



4 osobe

PRIPREMA

Luk narezati na tanke ploške.

Zagrijati pileći temeljac da bude vruć prije dodavanja u juhu.

U dubljem loncu rastopiti maslac, dodati narezani luk.

Pirjati luk na laganoj vatri minimalno 20–25 minuta uz češće miješanje. Luk mora potpuno omekšati, smanjiti volumen i dobiti zlatno-smeđu boju.

Dodati brašno i kratko ga popržiti s lukom da izgubi sirovi okus.

U lonac uliti IPA pivo, deglazirati. Pustiti da proključa i da alkohol malo ispari, 2–3 minute.

Uliti vrući pileći temeljac, dodati lovorov list, sol i papar.

Smanjiti vatru, poklopiti i pustiti da lagano kuha 20 minuta kako bi se okusi povezali. Na kraju maknuti lovorov list.

Dok juha kuha, na šnite popečenca složiti naribani ementaler.

Staviti u pećnicu pod gornji grijač na 200 °C nekoliko minuta, dok se sir potpuno ne rastopi i ne dobije zlatnu, zapečenu koricu.

Vruću juhu uliti u zdjelice, u svaku staviti zapečeni popečenac sa sirom ili poslužiti sa strane da ostane hrskav i posipati kosanim peršinom listom.

PILEĆA KRILCA GLAZIRANA S PIVSKIM UMAKOM





SASTOJCI

PILEĆA KRILCA

- 1,4 kg pilećih krila
- 20 g dimljene mljevene slatke paprike
- 2 g majčine dušice
- 10 g češnjaka granula
- sol
- papar

UMAK

- 200 ml tamnog piva
- 100 ml kečapa
- 100 ml BBQ umaka
- 40 g senfa
- 50 g meda od kestena
- sok od pola limete
- 20 g kosanog češnjaka
- 10 g kosanog peršina

PRIPREMA

Krilca razrezati na zglobovima, vrhove maknuti, a komade dobro posušiti papirnatim ubrusom. Utrljati u krilca mješavinu dimljene paprike, češnjaka u granulama, majčine dušice, soli i papra. Posložiti krilca u lim na papir za pečenje i peći na 200 °C oko 25 minuta. Okrenuti ih na pola pečenja. U lonac staviti tamno pivo, kečap, BBQ umak, senf, med od kestena, sok od limete i kosani češnjak. Sve sjediniti i kuhati na laganoj vatri 10–15 minuta dok se umak ne zgusne i postane ljepljiv. Nakon 25 minuta pečenja kistom bogato premazati krilca umakom. Vratiti ih u pećnicu na još 5–7 minuta da se umak karamelizira. Prije posluživanja posipati kosanim peršinom.



60 minuta



4 osobe

TRGANA SVINJETINA S PIVOM





SASTOJCI

MESO

- 800 g svinjske plećke
- 20 g senfa
- 2 g majčine dušice
- 10 g češnjak granule
- 20 g mljevene slatke začinske paprike
- 15 g sol
- 5 g papar
- 300 g mirepoix
- 250 ml pilsner piva

UMAK

- roux
- pilsner pivo
- cheddar
- sol
- papar



300 minuta



4 osobe

PRIPREMA

Svinjsku plećku očistiti od suvišnih žilica, posušiti, premazati senfom i utrljati mješavinu suhих začina (sol, papar, slatka paprika, češnjak, majčina dušica). Mirepoix (celer, mrkva, luk) narezati na kocke podjednake veličine.

U duboki pekač staviti narezano povrće, na njega začinjeno meso i uliti 250 ml pilsner piva.

Poklopiti i peći na 150 °C oko 2,5 do 3 sata dok meso potpuno ne omekša.

Meso izvaditi da odmori, a tekućinu od pečenja procijediti, povrće protisniti i sačuvati bazu za umak.

U loncu napraviti roux svijetlu zapršku.

Postupno ulijevati procijedenu tekućinu od pečenja i pilsnera miješajući pjenjačom dok umak ne zakuha i ne postane gladak.

Maknuti s vatre i u toplu bazu postupno umiješati naribani cheddar dok se potpuno ne otopi. Začiniti solju i paprom po ukusu.

Odmoreno meso pomoću dviju vilica rastrgati uzduž vlakana na tanke niti (*pulled pork*).

Meso preliti s nekoliko žlica umaka radi sočnosti. Poslužiti u toplim pecivima, sa svježim povrćem po želji i umakom od cheddara i piva.

PIVSKI GULAŠ





SASTOJCI

800 g juneće plečke
1 l tamnog temeljca od
telećih kostiju
500 ml piva (stout)
400 g luk
100 g celera
100 g mrkve
100 g šampinjona
20 g pirea od rajčice
20 g češnjaka
10 g timijana
sol
papar



180 minuta



4 osobe

PRIPREMA

Juneću plečku očistiti od suvišnih žilica, narezati na kocke podjednake veličine (3–4 cm), dobro posušiti papirnatim ubrusom te začiniti solju i paprom. Luk, mrkvu i celer narezati na sitne kockice. Šampinjone narezati na četvrtine, a češnjak sitno nakositi.

U dubokom loncu jako zagrijati malo masnoće te u više navrata naglo zapeći kockice junetine sa svih strana dok ne dobiju tamnu koranicu. Poprženo meso izvaditi u posudu sa strane.

U isti lonac dodati narezani luk, mrkvu i celer. Pirjati na srednjoj vatri 10–15 minuta dok povrće ne omekša.

Dodati nasjeckani češnjak, šampinjone i svježi timijan te kratko propirjati. Zatim umiješati pire od rajčice i pržiti oko 1–2 minute.

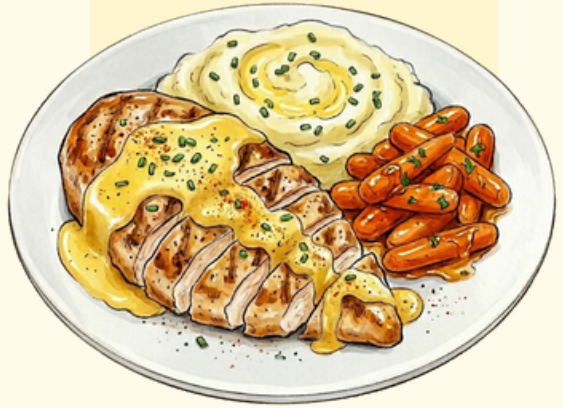
U lonac vratiti zapečeno meso sa sokovima i preliti s pivom te postupno podlijevati vrućim temeljcem. Kada tekućina zakuha, smanjiti vatru na minimum, poklopiti i pustiti da lagano krčka oko 2 do 2,5 sata dok meso potpuno ne omekša.

Po potrebi začiniti solju i paprom.

Gulaš poslužiti uz pire krumpir, domaće njoke ili široke rezance.

PILEĆI FILE U UMAKU OD PIVA





SASTOJCI

PILEĆI FILE

800 g pilećeg filea
20 g senfa
2 g majčine dušice
sol
papar

UMAK

4 žumanjka
150 ml IPA piva
150 g maslac
3 g timijan
3 g vlasac
sok od ½ limuna
sol
papar

PRIPREMA

Pileći file narezati na odreske, posušiti, posoliti, popapriti te utrljati majčinu dušicu i senf. Pržiti na tavi na malo masnoće 3–5 minuta sa svake strane dok ne porumeni. Maknuti i pokriti folijom.

Holandez umak od IPA piva

U lončiću skuhati IPA pivo s grančicom timijana dok se ne reducira na 2–3 žlice koncentrata pa procijediti. Posebno otopiti maslac da bude topao. Žumanjke i redukciju piva tući pjenjačom u zdjeli nad parom dok smjesa ne postane gusta i pjenasta.

Polako, u tankom mlazu, ulijevati topli maslac uz neprekidno miješanje dok se ne dobije svilenkasti umak. Maknuti s pare, umiješati sok od limuna, vlasac, sol i papar.



30 minuta



4 osobe

ROŠTILJ IZ PIVSKE MARINADE





SASTOJCI

MESO

0,30 kg svinjskog vrata

0,30 kg carskog mesa

0,30 kg otkošteni pileći

zabatak

sol

MARINADA

0,33 l stout piva

sok od limuna

naribana korica limuna

40 g senfa

20 g kosanog češnjaka

10 g papara

20 g šumskog meda

PRIPREMA

Meso očistiti, narezati na komade podjednake debljine, posušiti i lagano posoliti.

Češnjak sitno nasjeckati, a limun iscijediti i naribati koricu.

U posudi sjediniti senf, med, češnjak, papar, sok i koricu limuna te ulijte stout pivo.

Meso uroniti u marinadu, poklopiti i staviti u hladnjak na minimalno 2 do 4 sata.

Meso izvaditi iz hladnjaka 30 minuta prije termičke obrade da postigne sobnu temperaturu.

Peći komade na dobro zagrijanom roštilju, povremeno ih premazujući ostatkom marinade radi sočnosti i korice.

Pečeno meso ostaviti da odmori 5 minuta, a potom ga poslužiti toplo uz povrće na žaru, prženi krumpir i odgovarajuću salatu.



90 minuta



4 osobe

PIVSKA PIZZA





SASTOJCI

TIJESTO

700 g brašno T-00
475 ml hladne vode
2 g kvasca
20 g soli

UMAK (baza)

40 g brašna
50 g maslaca
500 ml lager piva
500 g mozzarella

NADJEV

200 g dimljene kuhane
šunke
100 g tikvica
100 g kulenove seke
50 g cherry rajčica



90 minuta



4 osobe

PRIPREMA

U hladnoj vodi otopiti kvasac. U posudu s brašnom postupno uliti vodu i mijesiti dok se sastojci ne povežu. Na pola zamijesa dodati sol. Tijesto dobro izmijesiti na radnoj površini dok ne postane glatko i elastično. Oblikovati ga u kugle, pokriti i ostaviti fermentirati na toplom dok se ne udvostruči. Prije upotrebe izvaditi na sobnu temperaturu 1-2 sata.

Na otopljenom maslacu popržiti brašno. Postupno ulijevati lager pivo uz miješanje pjenjačom. i Kuhati dok se ne zgusne.

Maknuti s vatre i u topli umak umiješati dio naribane mozzarelle dok se ne rastopi u kremu.

Šunku i kulenovu seku narezati na šnite, tikvice na tanke ploške, a cherry rajčice na polovice. Pećnicu zagrijati na maksimum (300°C).

Tijesto razvući, premazati pivskim umakom, posložiti nadjev i posuti ostatkom mozzarelle.

Peći 5-7 minuta dok rubovi ne porumene, a sir se ne zapeče.

PIVSKE PALAČINKE





SASTOJCI

PALAČINKE

- 2 jaja
- 2,5 dl porter piva
- 40 g šećera
- 100 g brašna
- 20 g kakaa
- 20 g maslaca
- 10 g vanilin šećera
- 3 g sode bikarbone



25 minuta



4 osobe

PRIPREMA

Žumanjke odvojiti od bjelanjaka u dvije zasebne posude.

U posudu sa žumanjcima dodati šećer i vanilin šećer te dobro izmiksati pjenjačom. Uliti porter pivo i otopljeni, prohladeni maslac.

U mokru smjesu sa žumanjcima prosijati brašno, kakao i sodu bikarbonu. Sve dobro izmiješati dok se ne dobije glatka, gusta baza.

Bjelanjke mikserom istući u čvrsti snijeg.

Špatulom pažljivo, u 2-3 navrata, ručno umiješati snijeg od bjelanjaka u bazu. Miješati polaganim pokretima od dna prema gore kako bi se zadržao nakupljeni zrak. Smjesa ne treba odmarati, već odmah započeti s prženjem.

Tavu dobro zagrijati na srednjoj vatri i lagano nauljiti. Izliti smjesu koja će zbog snijega biti malo gušća i pjenastija. Pržiti oko 1 do 1,5 minutu dok se ne uoče mjehurići, a dno ne očvrсне. Pažljivo okrenuti i peći još 30-45 sekundi.

Zbog pjenaste strukture ove su palačinke deblje i mekše. Poslužiti ih tople uz džem od šumskog voća, linoladu ili tučeno slatko vrhnje.

CUPECAKE S PIVOM





SASTOJCI

MUFFIN

- 125 g maslaca
- 1,5 dl stout piva
- 1 jaja
- 150 g šećera
- 50 g kiselog vrhnja
- 150 g oštrog brašna
- 25 g kakaa
- 10 g sode bikarbone
- 1 ml arome od vanilije

KREMA

- 125 g macarpona
- 50 g vrhnja za šlag
- 10 g vanilin šećera
- 30 g šećera

PRIPREMA

U lončiću na laganoj vatri otopiti maslac u stout pivu. Maknuti s vatre i pustiti da se malo ohladi.

U zdjeli pjenjačom izmiksati jaje, šećer, kiselo vrhnje i aromu vanilije. U to uliti prohlađenu mješavinu piva i maslaca.

U mokru smjesu postupno prosijati oštro brašno, kakao i sodu bikarbonu. Lagano izmiješati tek toliko da nestanu grudice.

Smjesu rasporediti u kalupe za mafine i peći u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 20 minuta. Pečene mafine potpuno ohladiti.

U posudi zajedno izmiksati mascarpone, vrhnje za šlag, šećer i vanilin šećer dok se ne dobije čvrsta, stabilna i svilenkasta krema.

Pomoću slastičarske vrećice ili žlice na svaki ohlađeni mafin nanese se krema tako da imitira pjenu na vrhu čaše piva. Poslužuje se hladno.



40 minuta



4 osobe

PORTER TORTA





SASTOJCI

BISKVIT

- 250 ml porter piva
- 250 g maslaca
- 75 g kakaa
- 300 g smeđeg šećera
- 150 g jogurta
- 2 jaja
- 10 g vanilin šećera
- 270 g brašna
- 10 g sode bikarbone

KREMA

- 250 g mascarpone sira
- 100 g kiselog vrhnja
- 10 g vanilin šećera

PRIPREMA

U loncu na laganoj vatri zagrijati porter pivo i maslac dok se maslac ne otopi. Maknuti s vatre pa pjenjačom umiješati kakao i smeđi šećer.

U zasebnoj posudi izmiksati jaja, jogurt i vanilin šećer. U to lagano uliti prohladenu smjesu piva i čokolade.

Na kraju ručno umiješati prosijano brašno i sodu bikarbonu u glatku smjesu bez grudica.

Izliti u kalup i peći na 180°C oko 35–40 minuta. Biskvit ohladiti.

U posudi dobro izmiksati *mascarpone* sir, kiselo vrhnje i vanilin šećer dok se ne dobije čvrsta i glatka krema.

Ohlađeni biskvit ravnomjerno premazati kremom. Kolač staviti u hladnjak na minimalno 2 sata prije rezanja i posluživanja.



90 minuta



8 osobe

*Pivo je tajni sastojak koji u jelo unosi pet elementa:
zemlju - ječmom, zrak - mjehurićima, vatru - hmeljom,
srce kuhara i umijeće pivara.*
