



národní
úložiště
šedé
literatury

Uvařit pivo doma není složité – muzeum zve na nový kurz

Taussiková, Jitka
2021

Dostupný z <http://www.nusl.cz/ntk/nusl-538233>

Dílo je chráněno podle autorského zákona č. 121/2000 Sb.

Tento dokument byl stažen z Národního úložiště šedé literatury (NUŠL).

Datum stažení: 28.05.2024

Další dokumenty můžete najít prostřednictvím vyhledávacího rozhraní nusl.cz .

Tisková zpráva
22. listopadu 2021

Uvařit pivo doma není složité – muzeum zve na nový kurz

Pivo se dá uvařit i doma, a dokonce i v muzeu! Zájemce o tom přesvědčí nové gastronomické kurzy v Národním zemědělském muzeu v Praze, připravené ve spolupráci s odborníky ze Sládkovy akademie. Kurzy z [projektu Uvařeno v muzeu](#) se konají v profesionálně vybaveném gastrostudiu a jsou určeny všem, kdo rádi vaří.

Vaření piva může být překvapivě jednoduché. Stačí získat cukr z ječmene, dochmelit a prokvasit. Není potřeba domácí pivovar ani drahé vybavení, vystačit si lze s velkým hrncem, scezovacím sítem a chladičem. Pak už stačí jen dodržet technologický postup a vychutnat si vlastní pivo. Jak se vyvarovat případných chyb a získat pivo v té nejvyšší kvalitě – čerstvé, nefiltrované a nepasterizované – poradí profesionálové ze Sládkovy akademie, která se specializuje na pivní kulturu a sommelierské a degustátorské kurzy. „Česká republika je známá svým kvalitním chmelem a také tím, že jsme velmoc ve vaření piva. To dosvědčuje množství malých pivovarů a vzrůstající počet lidí, kteří si zkoušejí uvařit pivo doma. Právě domovarníkům má náš kurz pomoci předvést, že se nejedná o tak složitý proces, jak by se mohlo zdát,“ říká náměstek generálního ředitele Jiří Houdek.

Kurz je celodenní, vaří se v malé skupině a bude tedy prostor i na individuální dotazy. Seznámí také s rozdíly vaření jednotlivých druhů piv (spodně kvašená versus svrchně kvašená – tedy „klasický“ ležák versus Ale). Účastníci si postup a nástroje vyzkouší a odnesou si „rozvařené“ pivo, které si doma dodělají. „Pokud začnete vařit pivo, začnete o něm také daleko víc přemýšlet. Zajímá vás, kdy a proč jednotlivé chutě vznikly. Domovarnictví je jedna z cest, jak porozumět pivu,“ dodává lektor Sládkovy akademie Vítek Prouza.

Pivo v muzeu se bude vařit v termínech 27. 11. 2021, 22. 1. a 26. 2. 2022. Na kurz je možné koupit také dárkový poukaz pod stromeček.

Kromě kurzů domácího vaření piva přidalo Národní zemědělské muzeum na podzim ještě nový tematický okruh - kurzy věnující se asijské kuchyni. V nabídce nechybí ani bezlepkové kurzy, na kterých lektorka ukazuje i varianty receptů bez mléka nebo vajec. Mezi oblíbené kurzy patří české klasiky jako Zvěřina, Sladkovodní ryby, Vánoční pečení nebo Omáčky.

Více informací o projektu [Uvařeno v muzeu](#).

Národní zemědělské muzeum je státní příspěvková organizace zřizovaná Ministerstvem zemědělství. Zabývá se tematikou zemědělství, lesnictví, myslivosti, rybářství, zahradnictví, potravinářství, zpracování zemědělských produktů, vývoje venkova a kulturní krajiny. Národní zemědělské muzeum má kromě hlavní výstavní budovy v Praze také dalších pět poboček – Čáslav, zámek Kačina, zámek Ohrada, Valtice a nově otevřené muzeum v Ostravě. V pražské budově jsou k vidění expozice Zemědělství, Jede traktor, Rybářství, Myslivost, Voda v krajině, Gastronomie, Laboratoř ticha či Zahrada výhledů - střešní terasa. Prostor pro zdokonalování kulinářských dovedností nabízí gastrostudio, kde probíhají kurzy vaření a workshopy pro veřejnost. V současnosti je zde k vidění také hlavní výstava sezony Lékaři rostlin, která představuje práci rostlinolékařů.

Více na www.nzm.cz.

Jitka Taussiková
tisková mluvčí
Národní zemědělské muzeum
Tel.: 604 867 970
tiskove@nzm.cz