Na Harfě chystají festival pivních chutí

Jedinečná piva ze 13 malých českých pivovarů můžete o tomto víkendu 2. a 3. června 2012 ochutnat na střeše Galerie Harfa.

Od 10 do 20 hodin zde bude probíhat ochutnávka až 20 druhů piv. Všechna nabízená piva si mohou návštěvníci festivalu nechat natočit do PET lahve a odnést s sebou domů. Vstupné na akci je zdarma.

Piva tradiční i netradiční

„Skladba nabízených piv je vybraná tak, aby si každý návštěvník mohl dopřát chuť piva, která mu nejvíc vyhovuje, a zároveň aby ochutnal něco netradičního. Ochutnat bude možné například sezonní piva, kvalitní ležáky, svrchně kvašená piva anebo piva tmavá a ovocná," popsal nabídku festivalu ředitel Galerie Harfa Pavel Skorčík. Kromě českých piv se návštěvníci festivalu mohou těšit také na dva belgické speciály a na německé pivo, které pochází z nejstaršího klášterního pivovaru v Německu.

Ibišek do piva patří

Mezi pivy, která nepatří k tradičním, se například objeví BuQičák z Chýně. Jde o narůžovělé pivo (barvu dá ibišek) a navíc je v něm i bukvice lékařská (čistec), která podporuje trávicí trakt. Má nahořklou chuť a doplňuje tak chmelovinu. Další zvláštností je pivo z Klosterbraurei Weltenburger, nejstaršího německého klášterního pivovaru. Čepovat se bude Barock Dunkel, nejstarší pivo na světě, a to pivo tmavé, nepřetržité vařené.

Chybět nebudou ani piva banánová, višňová, jahodová a malinová.

Farmářské výrobky k tomu

Doplňkovým prodejem k pivům bude prodej poctivých českých potravin od Českého gruntu (www.ceskygrunt.cz) v podobě uzenin a sýrů k pivu, stánek s točenou zmrzlinou a cukrovou vatou a stánek s ukázkou vaření ze sezonních českých produktů od www.restaurace-menu.cz, kde se bude jako v kurzu se šéfkuchařem vařit: gazpacho, řízná studená zeleninová polévka ze Španělska, tartar z lososa na chřestovém salátku s piniovými oříšky a lívance s jahodovou melanží