

**Nie byle jakie piwko
w Lokalu na Rybę**



5 czerwca 2019

Umiłowani w Smaku!

jesteśmy jak zwykle wzruszeni Twoją obecnością na organizowanym przez Lokal na Rybę spotkaniu z twórcami Browaru Lotnego Trzech Kumpli.

Myśl jaka przyświecała temu wieczorowi była bardzo subiektywna, jak każdy skryty ekshibicjonista lubimy obnosić się z tym co nas kręci, a właśnie Ci ludzie – Irmina i Piotr zakręcili nam w głowach od pierwszego wejrzenia. Soki które produkują stanowią dla nas bardzo żywotną i nieodłączną część letniej diety.

O tym właśnie będziemy rozprawiać, o letniej diecie, czyli o daniach z grilla oraz o tym czym je popijać. A że nie podajemy z grilla kaszanki, karkówki ani kiełbasy, to i popijać nie polecamy byle piwkiem. Proste.

Na kolejnych stronach znajdziesz paraprzepisy, czyli rodzaj wskazówek do tego jak te dania przygotować same-mu, oraz mapkę sklepów w Warszawie, w których znajdziesz piwa z Browaru Lotnego Trzech Kumpli.

Smaczego!

Załoga Trzech Kumpli i LNR



HAPPY DAYS

SUPER LIGHT HOPPY PALE ALE

Happy Days

Super Light Hoppy Pale Ale

Alk. Obj. 1,3%

Ekstr. Wag. 5%

Happy Days + świeża makrela

Happydays to piwo na niedzielne popołudnie lub wieczór przy grillu, gdy łapie się ostatnie motyle weekendowej swobody. Wyraźnie owocowe, wyraźnie lekkie, bo i procentów nie za wiele.

Pierwsze z czym się Happydays skojarzyło to grillowana makrela w pomarańczach, czyli plastrami pomarańczy nadziana i sokiem pomarańczy skropiona, do tego jeszcze tylko trochę kolendry i orzeszków pini i voila. Do tego ugotowana naprędce kasza jaglana z oliwą, czosnkiem, natką pietruszki i drugie voila!

Pamiętaj, jeśli tylko trafisz na niedzielę handlową i w twe ręce wpadnie świeża makrela, pomyśl o szczęśliwej niedzieli tuż przed świnią parchatą poniedziałkiem, a piwo miej zawsze pod ręką.

Składniki na 1 osobę:

świeża makrela patroszona

1 pomarańcza (pół na sok, pół w plastry)

świeża kolendra

orzechy pini, najlepiej uprażone

towarzysz do piwka

Możesz makrelę upiec, ale o ile piękniej jest ją grillować, najlepiej filety albo plasterki.

Tabbouleh możesz zrobić na dowolnej kaszy.





TRZECH KUMPLI
BROWAR LOTNY

PILS

ALK. 4.4% EKSTR. 10.5%

TRZECH KUMPLI

Pils

Alk. Obj.	4,4%
Ekstr. Wag.	10,5%

Pils + filety okonków

Takiego Pilsa to nie ma nawet w czeskiej Pradze. Odpowiednio chmielowy, charakterny, w mojej ocenie nie może być zbyt schłodzony, bo wtedy smakuje jak każdy inny.

Podobno Anglicy, wszystko co smażone popijają octem, mnie tam najlepiej popija się charakternym pilssem i to właśnie zalecam w tym przypadku.

Koperek utrzeć w mordercu z drobną morską solą, dać jej wyschnąć, a potem taką koperkową solą natrzeć fileciki okonia, obtoczyć w mące i usmażyć na oleju rzepakowym.

Do tego warto mieć w zanadrzu masło czosnkowe i musnąć te fileciki tym masłem po usmażeniu, a potem już tylko położyć na krakersy z sałatą lodową i po krzyku. Fingerfood jak malowany.

Składniki na 1 osobę:

8 filecików z okonia
sól koperkowa
sałata lodowa posiekana
krakers solony
zapas Pilsa Trzech Kumpli

Sól koperkową robi każdy, byle miał móżdziej, wystarczy rozetrzeć posiekany koperek z solą na miazgę a potem to wszystko wysuszyć i już.

Na zdjęciu jest z kaszą i bryndzą, ale można też po prostu podać na krakersach z sałatą.





TRZECH KUMPLI
BROWAR LOTHY

*American
Beauty*

AMERICAN BLONDE ALE

American Beauty

American Blonde Ale

Alk. Obj. **5,0%**

Ekstr. Wag. **12,5%**

American Beauty + tuńczyk

Blondynka, taka biegnąca po plaży w zwolnionym tempie – takim skojarzeniem smakuje American Beauty. Pierwszy łyk jest jak jej włosy, drugi jak dotyk jej ogona, a trzeci jak wspólna kolacja, przy steku.

Skoro stek w Ameryce, to najlepiej taki z tuńczyka, nigdy jeszcze nie jadłem tyle tuńczyka w tak krótkim czasie co właśnie w Stanach, dosłownie w każdej postaci, a najlepszy był taki z grilla. Wystarczy go tylko lekko osolić i wetrzeć weń świeżo mielony pieprz, odrobina oliwy też się zmieści, ale dosłownie odrobina.

Dobrze jest by tuńczyk przed położeniem na grilla miał temperaturę pokojową, będzie wtenczas mięcusieńki w środku.

Składniki na 1 osobę:

stek z polędwicy z tuńczyka

sól, świeżo mielony pieprz

oliwa z oliwek

szalotka, drobna kostka

czosnek, drobna kostka

kapary, posiekane

oliwki czarne, posiekane

oliwa z oliwek

Łatwo się domyślić co trzeba zrobić z tuńczykiem. Salsa to po prostu wszystkie składniki podsmażone na oliwie.





TRZECH KUMPLI

BROWAR LOTNY

PANIPANI

WHEAT INDIA PALE ALE

PanIPAni

Wheat India Pale Ale

Alk. Obj. 6%

Ekstr. Wag. 16,5%

PanIPAni + kalmary

To jest takie piwo, którego ja ze sklepu do domu nigdy nie donoszę, więc oficjalnie piwa w domu nie piję. Ponieważ w składzie zawiera płatki owsiane zaleca się spożywać zamiast śniadania.

Twórcy polecają parować je z łagodnymi serami pleśniowymi i lekkimi sałatkami, więc dokładamy do tego ziołowe kalmary i mamy mariaż z kupażem i dyfuzją na miarę wielkiego wybuchu. Można?

Kalmary trzeba smażyć krótko, czyli nie tak jak kiełbaskę, aż się zrumieni, tylko aż zmięknie. Potem już tylko do dzióbka. Można po drodze czymś dopełniać, ale nie trzeba, a jeśli w ogóle to nie wiele.

Sos robi się bardzo prosto, wystarczy zagrzać śmietanę w rondlu i rozpuścić w niej ser, jeśli będzie dla Was zbyt gęsty, dodajcie białego wina.

Składniki na 1 osobę:

tuba kalmara, oczyszczona i nacięta w
krateczkę od zewnętrznej strony

pesto ziołowe

sól i świeżo mielony pieprz

ser gorgonzola

śmietana kremówka

sałata lodowa

Tuby kalmara kupi się tylko mrożone, chyba że traficie małe kalmary świeże, które i tak są rozmrażane. Tak czy inaczej jeśli używacie mrożonych dużych tub, trzeba pozbyć ich błony i naciąć w kratkę, jeśli używacie małych kalmarów, pozbycie ich tylko wnętrza i zamarynujcie w całości.





TRZECH KUMPI

BROWAR LOTNY

WĄSIKI

CONTEMPORARY IPA

Misty

Contemporary IPA

Alk. Obj. 5,5%

Ekstr. Wag. 15,0%

Misty + krewetki

Misty to jest taka panienka, uderza najpierw słodyczą dojrzałych tropikalnych owoców, potem serwuje małościasteczkową goryczkę. Zgrywa się idealnie z chrupkami, tropikalnie doprawionymi daniami.

Każdy łyk, a na butelkę w moim przypadku przypadają 3 łyki, najchętniej zagryzam krewetkami utaplanymi w samorobnej paście habanero.

A skoro już jesteśmy przy tropikalnych chrupkościach, idealnie nadadzą się do tego plastry smażonego batata i ketchup z mango jako dip.

Składniki na 1 osobę:

6 krewetek 16/20 w skorupkach bez
głowy
ostra lub pikantna pasta do marynaty
polpa mango
pomidory z puszki
słodkie ziemniaki

Krewetki trzeba powoli rozmrozić a
potem osolić, żeby nabrały chrupkości.
Zamarynować je w paście przez co
najmniej godzinę. Bataty pokrój cienko
i usmaż na głębokim oleju lub upiecz w
piekarniku. Pomidory zagotuj z pulpą
mango i zblenduj na gładko. Może się
okazać, że trzeba będzie ketchup
dosłodzić miodem i zredukować nieco.





TRZECH KUMPLI

BROWAR LOTNY

CALIFIA

WEST COAST INDIA PALE ALE

Califia

West Coast India Pale Ale

Alk. Obj. 7,0%

Ekstr. Wag. 16,5%

Califia + ośmiornica

Jest taki Pan co przychodzi tylko na Califię, czasem też coś zjeść, ale głównie pije. Gdyby nie te zaparkowane przed lokalem samochody byłoby jak przy kalifornijskiej promenadzie.

Skoro Kalifornia, to ulubiony gubernator Arnold Schwarzenegger, skoro On, to kupa mięśni, a co składa się z tylko z mięśni? Ośmiornica.

Żeby było rześko proponujemy podać ją tak jak lubicie najbardziej, zamarynowaną w formie sałatki. Można ją oczywiście podsmażyć lub zgrillować, ale nie trzeba. Sos nie potrzebny, piwo potrzebne.

Składniki na 1 osobę:

macka ośmiornicy

ocet winny

chili pepperoni, krążki

czosnek, plastry

oliwa z oliwek

natka pietruszki, posiekana

Jeśli Wam się trafi cała ośmiornica, pamiętajcie że po ugotowaniu zostanie jej około 30% oryginalnej wagi, wybierajcie zatem jak największą.

Do gotowania ośmiornicy nie używam żadnych korków, ani magicznych dodatków, jeśli kupiłem zamrożoną, nie robię z nią nic poza powolnym rozmrożeniem i całodobowym marynowaniem.





TRZECH KUMPLI
BROWAR LOTNY

PORTER
BAŁTYCKI

ALK. 8.0%
obj.

EKSTR. 20%
wag.

TRZECH KUMPLI

Porter Bałtycki

Alk. Obj. **8,0%**

Ekstr. **20,0%**

Porter Bałtycki + śledź

Moja liga! Kiedyś w Gdańsku działał browar Heweliusz, a produkował on ten browar takie piwo co się Kaper nazywało. Pierwszy raz w życiu straciłem przytomność uderzony huśtawką, drugi raz po wypiciu Kapera też przy huśtawce. Od tamtej pory huśtawek unikam, zwłaszcza nastrojów.

Trzech Kumpli wypuściło na rynek Bałtyckiego Portera prawdopodobnie po to, żebym znów zbliżył się do huśtawki, a ja głupi, na pewno dam się namówić. Taką huśtawką jest rybacki kuter łowiący śledzie, i to jest póki co maksymalnie bliski kontakt z huśtawką w moim wykonaniu – śledź.

Śledzia najlepiej usmażyć i podać z sosem śliwkowo-jabłkowym, kwaśną śmietaną i Porterem Bałtyckim do popicia tak jak my.

Składniki na 1 osobę:

2 filety świeżego bałtyckiego śledzia

sól i świeżo mielony pieprz

mąka ryżowa

śliwki suszone

jabłka kulinarne Szara Reneta

Śledzia ości pozbawiać nie musisz, wysmażą się, solą i pieprzem posyp, mąką oprósz i usmaż na oleju rzepakowym, którego żółcień widać w porze wiosennej nawet z kosmosu.

Jabłka obierz i uduś ze śliwkami w stosunku wagowym jednakim, następnie zblenduj i ewentualnie posmakuj. Popijaj z butelki, napowietrzając lekko. Tak będzie najlepiej.



Gdzie kupić piwa Trzech Kumpli?

Raj Piwosza

Ul. Bora-Komorowskiego 56 a lok.U2,
Gośćów, Warszawa

PIWOManiak

Al. Jana Pawła II 61/203, Śródmieście,
Warszawa

Stacja dobre piwo

Umińskiego 6 lok.318, Gośćów,
Warszawa

Źródło Niebanalnych Piw i Alkoholi

Ul. Towarowa 35, Wola, 00-869
Warszawa

Skrzynka Piwa

Aleja Komisji Edukacji Narodowej 83,
Ursynów, 05-077 Warszawa

Procentownia

Stanisława Herbsta 8, Ursynów, 02-
784 Warszawa

Za parowanie dań z piwem z Browaru
Lotnego Trzech Kumpli odpowiada
nieustająco Bartosz Lisek

Za wskazówki winić należy tegoż
jegomościa, za błędy stylistyczne, brak
logiki oraz enigmatyczność wypowiedzi
też tego samego.

Piszcie zatem jeśli macie pytania lub
wątpliwości co do wartości
merytorycznej właśnie do Bartka

lokalnarybe@gmail.com



Copyright LNR 2019