



U POČETKU BEŠE

PIVO



**GOMILA ZANIMLJIVOSTI
O TVOM OMILJENOM PIĆU**

Predgovor



Istorija piva ujedno je i istorija ljudskog roda, a „tečni hleb” imao je značajnu ulogu u razvoju civilizacije. Između prve slučajne fermentacije i modernih *craft* pivara mnogo se toga dogodilo.

U ovoj knjizi naći ćeš gomilu zanimljivosti, ali i neke tehničke informacije o najstarijem i najkonzumiranijem alkoholnom piću na svetu. Šta su pivski stilovi, kako se pivo uopšte proizvodi, ali i zašto bi neko u njega stavio dimljeni kitov testis samo su neke od tema. Ovo, dakle, kao što možeš primetiti, nije previše ozbiljna knjiga, pa se slobodno opusti, otvori pivo i uživaj u čitanju.

I za kraj, hvala ti na kupovini ove knjige, ili barem hvala što si dovoljno okej osoba da bi neko poželeo da ti je kupi.

Živeli!



Postoji pivo od banane

TRADICIONALNO SE PROIZVODI U UGANDI, KONGU, KENJI, RUANDI I OSTALIM OKOLNIM DRŽAVAMA ISTOČNE AFRIKE, A DOBIJA SE KOMBINACIJOM DVEJU AUTOHTONIH LOKALNIH SORTI BANANA.

**Ukus je navodno
kiselo-sladak
sa izraženim
alkoholom**

Kada su banane **optimalno zrele**, gule se i gnječe. Dobijeni sok tada se filtrira i meša s vodom i divljim kvascem, ostavlja se da fermentira i nakon nekog vremena nastaje pivo od banane. Proces je sličan proizvodnji *cidera* (alkoholnog pića od jabuke).

Iako postoji komercijalna proizvodnja, radi se o prvenstveno **tradicionalnom proizvodu** koji se spravlja u kućnoj radinosti, a ima posebno važno mesto prilikom različitih svečanosti i verskih rituala.

Nadeš li se **u istočnoj Africi**, zavisno od države, na šanku ćeš ga zatražiti pod nazivom: *Mubisi, Kasiksi, Urwaga, Urwagwa*.



Ako
su banane
nezrele, bez
dovoljno šećera,
fermentacija
neće započeti.

Ako
su banane
prezrele, ukus
piva će biti
pokvaren.



Pivo na slamku



NAJSTARIJE SLAMKE ZA ČIJE POSTOJANJE ZNAMO KORISTILE SU SE ZA ISPIJANJE PIVA. PRETPOSTAVLJA SE DA SU SE IZRAĐIVALE OD RAZLIČITIH MATERIJALA, A MEĐU NAJSTARIJIMA JE I JEDNA ZLATNA SA UKRASIMA OD POLUDRAGOG KAMENJA I DATIRA OKO 3.000 GODINA P. N. E.

**Nema dokaza
da pijeње na
slamku pojačava
uticaj alkohola**

Zašto slamke? Danas je pivo uglavnom **bistra i prozirna** tečnost, većinom i filtrirana. Ali tada su se za ukus dodavale različite biljke i pretpostavlja se da je na površini takvog piva svašta plutalo.

Iz tog se razloga slamka pokazala korisnom kako bi se prošlo kroz biljni sloj i došlo do samog piva. Uz to, pivo se često konzumiralo iz **zajedničke posude**, pa je slamka bila najpraktičnije sredstvo za ispijanje.



U XIX
veku koristile
su se slamke
od stabljika
raži.

Papirne
slamke pojavile
su se 1888, a od
sedamdesetih godina
XX veka počela
je upotreba
plastičnih.



Superjako pivo za porođaje

Porodaje su tokom istorije vršile babice koje su često bile upoznate s lekovitim travama, a dodatnu zaradu ostvarivale su i varenjem i prodavanjem piva.

Zabeležena je praksa po kojoj su babice pravile posebnu vrstu **superjakog piva**, koje su davale porodiljama kako bi im ublažile bolove prilikom porođaja. Dakle, pivo su koristile kao svojevrsan **anestetik**, pa je moguće da je tako nastao i izraz „**pijan kao majka**”.

