

בירה וגבינות

כל הצירופים המומלצים

הכימיה המושלמת • הטעמים הנכונים • ההתאמת המנצחות

למה זה עובד?

גבינות מומלצות

סגנון בירה

 <p>החמצות והארומות. (בנה, ציפורן) בבירות החיטה משתלבות עם החמצות והעדינות של הגבינות.</p>	 <p>מוצרלה טרייה, בוראטה, טריפל-קרים, גבינות עזים, צעירות ולימוניות, וגורגזולה (גבינה כחולה)</p>	 <p>בירות חיטה (Hefeweizen / Witbier) קלות, עננות וארומטיות</p>
 <p>מרירות הכשות חותכת את השומן ומשתלבת נהדר עם גבינות הכחולות ומעררות כבשים.</p>	 <p>גורגזולה, רוקפור וגבינות כחולות עשירות, וגבינות כבשים בעלת מרירות עדינה</p>	 <p>IPA & PALE ALE מרירות, ארומטיות והדרית</p>
 <p>הטעמים הקלויים, השוקולדיים והאגוזיים משתלמים עם עשן ובשלות.</p>	 <p>צ'דר מיושנת, גבינות מעושנות, ברי, קממבר, (עם אגוזים), וגאודה מיושנת במיוחד (עם אימפריאל סטאוט)</p>	 <p>בירות כהות (Brown Ale, Porter, Stout) קלויות, שוקולדיות ועשירות</p>
 <p>המתיקות והמורכבות הפירותית עוטפות את המליחות והעקצנות של הגבינה ויוצרות הרמוניה.</p>	 <p>סטילטון (Stilton) וגבינות כחולות עזות אחרות</p>	 <p>בארלי ויין (Barley Wine) מתיקות, גוף מלא ומרוכבות פירותית</p>
 <p>החמצות והפירותיות מנקות את העושר השומני ומאזנות את העומקים.</p>	 <p>ברי, גבינות עזים טריות, וגבינות בשלות עדינות</p>	 <p>בירות פירות, סאאר ולמביק (Fruit Beers / Lambic) חמצנות, פירותיות ורענן</p>
 <p>מורכבות, תבלינים, ומתיקות טבעית של הבירה גליות משתלבות המסורתית עם גבינות של מנזרים.</p>	 <p>גבינות טראפיסטיות, גבינות עזים (כולל כאלה שעברו הבשלה באפר), וגבינות קשות ומתונקות</p>	 <p>אייל מנזרים / טראפיסט (Trappist / Abbey Ales) מורכבות, פירותיות ומתובלות</p>
 <p>הלמביק חותך את השומן. מלח הסלרי: הנתרן מגביר את האוממי והטעמים הארציים מהוויים גשר לבירה.</p>	 <p>צ'דר אנגלית מיושנת מאוד (שמתפוררת ומלאה בקריסטלים) + מלח סלרי עדין</p>	 <p>השילוב הפראי: למביק, צ'דר מיושנת ומלח סלרי חמוץ, מורכב, "פאנקי"</p>

4 עקרונות להזאמה מושלמת

 <p>4. התאמת עוצמות שדרו את העוצמה בין הבירה (אלכוהול, מרירות, גוף) לגבינה (שומן, גיל, עוצמה).</p>	 <p>3. דומים נמשכים טעמים דומים (חמצות, פירותיות, תבלינים) עוצמים זה את זה.</p>	 <p>2. הפכים נמשכים קונטרסט יוצר שלם: מתיקות מול מליחות, שומן מול מרירות, קלוי מול פירותי.</p>	 <p>1. הכלל התרבותי התאימו בירות מסורתיות לגבינות המסורתיות של חבלי הארצות שלהן.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

השילוב הפראי: למביק, צ'דר מיושנת ומלח סלרי

 <p>הסבר מדעי הלמביק חותך את השומן, מגביר את האוממי, וזרעי הסלרי יוצרים גשר הארומות הפאנקיות והאדמתיות של הבירה. שילוב מורכב, מדויק ומפתיע שיעלה את החוויה לשיא.</p>	 <p>הגבינה צ'דר אנגלית מיושנת מאוד (עם קריסטלים של טירוזין - חומצת אמינו)</p>	 <p>הבירה למביק או גוזן (Gueuze) בירת פראית תוססת מבלגיה</p>	 <p>התוספת מלח סלרי עדין לטבילה קלה של הקוביות</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------