

Pivní speciály Master lahodí také ženám



Pivní speciály Master nepatří svou kvalitou ani způsobem servírování do kategorie běžných piv. S elegancí a noblesou si je proto vychutnávají i ženy. Skleničku lahodného nápoje si mohou dopřát k dobrému jídlu i k posezení s přáteli.

Největší podíl na nižší spotřebě piva u žen má bezpochyby image piva jako hospodského nápoje, který se pije po litrech v nevábném prostředí. V poslední době se však objevily pivní speciály špičkové kvality a

s nimi k nám přichází i zcela odlišný způsob podávání. Pivní speciály Master si díky tomu získávají stále více příznivců mezi ženami a pro svůj kultivovaný způsob podávání se vyrovnávají také jiným ušlechtilým nápojům.

Jak se pijí pivní speciály Master?

Pivo se pije při různých příležitostech, nejčastěji jako hlavní nápoj k jídlu. Výhodu má v tom, že nemusí být doplňováno vodou jako víno. Velmi vhodné je k jídlům pikantním, tučnějším a aromatickým. Tyto pokrmy povzbuzují chuť k pití a dobře je doplní právě pivo, které výrazné chuti neutralizuje a „chuťově nepřebije“.

Master vybízí k pomalému vychutnávání všech svých vlastností, proto ho stále častěji volí i ženy. Mnohá se zdráhá nechat si před sebe postavit půllitr, protože obecné vnímání, ale i reklama prezentují běžná piva jako „chlapský“ nápoj. Ovšem číše na stopce je pro ženu nejen přijatelná, ale naopak i zajímavě dekorativní a žensky elegantní. Sklenice na Master je vždy vybavena rozetkou a ubrouskem deklarující autenticitu nápoje.

(Nejen) ženské desatero pro správné stolování s Masterem:

- Žena si při jídle sedá jen do první třetiny židle, aby držela tělo vzpřímeně a nehrbila se za stolem. Pak má vyřešeno, kam s kabelkou – odloží ji za sebe na židli.
- Lokty se při stolování drží vždy u těla.
- Mezi chody, když nemáme v ruce příbor, se můžeme volně opírat o hranu stolu lokty v rozmezí mezi zápěstím a polovinou loketní kosti, raději ne více, protože lokty na stůl nepatří.
- Ruce nemůžeme mít ani v klíně, to je nespolečenské; vycházíme z tradice, že spolustolovníci mají své ruce stále vidět.

- Příbor nedržíme jako tužku, hroty vidličky směřují k talíři a naše prsty stále míří ke stolu, ne do prostoru.
- Napít se můžeme jen tehdy, nemáme-li sousto v ústech. Otřeme si rty ubrouskem a můžeme nést sklenici k ústům. Když sklenici vzdalujeme od úst a vracíme na stůl, očima kontrolujeme, jestli na okraji sklenice neuvízly stopy jídla nebo otisk rtěnky. Pokud ano, nenápadně je setřeme, a kdyby nečistota odolávala, můžeme si nechat sklenici vyměnit. Na čistotu sklenice se vyplatí dbát. Její lesk a čistý okraj zvyšuje požitek z pití nápoje.
- Abychom neoteplovali – a tudíž neznehodnocovali ušlechtilý nápoj – nikdy nedržíme sklenici za tělo, vždy jen za stopku. Navíc, kdybychom uchopili sklenici za tělo, zanechali bychom na ní mastné otisky prstů. Sklenice by ztratila lesk a pivo svoji charakteristickou barvu. Setřeli bychom tím i charakteristické orosení sklenice, které podvědomě zvyšuje chuť piva.
- Pivo Master nikdy nepijeme „na žízeň“ ve větším množství. Po několika sklenicích přestáváme vnímat lahodné charakteristiky jednotlivých druhů, a snižujeme tak výjimečnost tohoto kvalitního nápoje.
- Obsluha restaurace přináší všechny pokrmy i nápoje – tedy i pivo – zprava. Sklenici staví k naší pravé ruce. Je-li někdo levák, může si sklenici přesunout (tak jako uchopí vidličku a nůž rukama podle svého, aby se mu lépe a bezpečněji jedlo), ale musí dát pozor, aby soused po levici nepovažoval tuto sklenici za svou.
- Sklenice se staví emblémem směrem k hostovi, stejně tak bude etiketou otočena i láhev.





Pivní speciály Master

Master 15° Zlatý

Master 15° Zlatý je třísladové světlé speciální pivo medově zlaté barvy. Jedná se o plné pivo s výrazně hořkou chutí jedinečného žateckého chmelu s jemným delším dozníváním s nádechem karamelu. Je vhodný jako aperitiv, neboť je pivem s jednou z nejvyšších hořkostí na trhu, která podpoří chuť k jídlu.

Master 13° Polotmavý

Master 13° je třísladový polotmavý pivní speciál. Jedinečný žatecký chmel dodává tomuto pivu zřetelnou hořkou chuť a chmelové aroma. Dobře známá chuť nejlepšího světlého sladu podpořená karamelovými a bavorskými slady pak dotváří jantarově měděnou barvu a jemnou karamelovou chuť. Díky svému chuťovému profilu je vhodným doplňkem jídel moderní české gastronomie.

Master 18° Tmavý

Master 18° Tmavý je chuťově i vůní bohatý čtyřsladový speciál. Proslulý žatecký chmel dodává tomuto pivu zřetelné chmelové aroma a jedinečnou hořkou chuť; unikátní kombinace čtyř druhů sladu pak plnou karamelovou chuť a sytou tmavou barvu. Je vhodný jako digestiv nebo dezert, který se stane tečkou doladující gurmánský zážitek z celého jídla.

