

Analiza ponude piva u barovima grada Našica

Pilić, Tamara

Undergraduate thesis / Završni rad

2024

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Tourism and Rural Development in Pozega / Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Fakultet turizma i ruralnog razvoja u Požegi**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:277:805779>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-12-21**



Repository / Repozitorij:

[FTRR Repository - Repository of Faculty Tourism and Rural Development Pozega](#)



**SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU
FAKULTET TURIZMA I RURALNOG RAZVOJA U POŽEGI**



TAMARA PILIĆ, 0253054690

**ANALIZA PONUDE PIVA U BAROVIMA GRADA
NAŠICA**

ZAVRŠNI RAD

Požega, 2024. godine

**SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU
FAKULTET TURIZMA I RURALNOG RAZVOJA U POŽEGI**

PRIJEDIPLOMSKI STUDIJ ENOGASTRONOMIJA

**ANALIZA PONUDE PIVA U BAROVIMA GRADA
NAŠICA**

ZAVRŠNI RAD

IZ KOLEGIJA BARSKO POSLOVANJE

MENTOR: Helena Marčetić, dipl. ing.

STUDENT: Tamara Pilić

JMBAG studenta: 0253054690

Požega, 2024. godine

SAŽETAK

Cilj ovog završnog rada je analiza ponude piva u barovima grada Našica. Tema je usmjerena na pivo, način na koji se pivo proizvodi, sastojke koji se koriste za proizvodnju piva te tipove i vrste piva. Pivo je još poznatije i kao najstarije alkoholno piće na svijetu, a dobiva se tehnološkim postupkom fermentacije ječmenog slada uz dodatak hmelja. Sastojci su najvažniji dio kod proizvodnje piva jer se njima objašnjavaju svi različiti elementi u okusima piva. Glavni sastojci u proizvodnji piva su ječmeni slad, voda, hmelj i pivski kvasac, a mogu se dodati i drugi sastojci poput: šećera, voća, bilja, začina, meda, neslađenih žitarica i dr. Danas se na tržištu mogu pronaći različite vrste i tipovi piva, a najlakše ih je podijeliti u dvije glavne skupine: piva gornjeg vrenja (*ale*) i piva donjeg vrenja (*lager*). U prošlosti se pivo koristilo za okrepu i kao lijek s toga je i dan danas vrlo popularno piće diljem svijeta i sve više se upotrebljava u gastronomiji i enogastronomskoj ponudi ugostiteljskih objekata.

Ključne riječi: pivo, vrste piva, proizvodnja piva, ponuda piva u barovima.

SUMMARY

The aim of this final thesis is to analyze the beer offerings in the bars of the city of Našice. The topic focuses on beer, the process of beer production, the ingredients used in brewing, and the different types and styles of beer. Beer is also known as the oldest alcoholic beverage in the world, obtained through the technological process of fermenting barley malt with the addition of hops. Ingredients are the most important part of beer production because they explain all the different elements in the flavors of beer. The main ingredients in beer production are barley malt, water, hops, and brewer's yeast, and other ingredients such as sugar, fruit, herbs, spices, honey, unmalted grains, and others can also be added. Today, various types and styles of beer can be found on the market, and they are most easily divided into two main categories: top-fermented beers (*ales*) and bottom-fermented beers (*lagers*). In the past, beer was used for refreshment and as a medicine, which is why it remains a very popular beverage worldwide and is increasingly used in gastronomy and the gastronomic offerings of hospitality establishments.

Keywords: beer, types of beer, beer production, beer offer in bars.

Sadržaj

1. UVOD.....	1
2. PREGLED LITERATURE.....	2
2.1. Pivo.....	2
2.2. Povijest proizvodnje piva u svijetu	2
2.3. Povijest proizvodnje piva u Hrvatskoj	3
2.4. Podjela piva	3
2.5. Proizvodnja piva.....	4
2.5.1. Voda	4
2.5.2. Slad.....	5
2.5.3. Kvasac	6
2.5.4. Hmelj.....	7
2.6. Skladištenje i čuvanje piva	7
2.7. Čaše za pivo	8
2.8. Uparivanje hrane i piva	10
3. MATERIJALI I METODE.....	11
3.1. Zadatak	11
4. REZULTATI I RASPRAVA.....	12
4.1. Ugostiteljski objekt br. 1.	12
4.2. Ugostiteljski objekt br. 2	14
4.3. Ugostiteljski objekt br. 3.	16
4.4. Ugostiteljski objekt br. 4	19
5. ZAKLJUČAK.....	23
6. LITERATURA	24
IZJAVA O AUTORSTVU RADA	26

1. UVOD

Pivo je osvježavajuće piće s manjom koncentracijom alkohola i karakterističnom aromom po hmelju, dobiveno vrenjem pivske sladovine s pivskim kvascem. Smatra se jednim od najstarijih pića na svijetu, a njegova proizvodnja datira između 5000 i 7000 godina. Arheološki nalazi smatraju da je proizvodnja piva započela u Mezopotamiji i Babilonu, gdje se dalje proširila na Egipat pa na Grču i ostatak Europe. Točno vrijeme proizvodnje piva u Hrvatskoj nije poznato, međutim smatra se da su Grci znanje o proizvodnji piva prenijeli na Hrvatsku trgovačkim putevima. Danas se u Hrvatskoj nalazi 6 velikih pivovara i nekoliko manjih pivovara.

U nastavku ovog rada pobliže će bit objašnjena kategorizacija piva s obzirom na boju, količinu alkohola i vrstu slada. Nakon podjele piva slijedi proizvodnja piva gdje je glavni fokus na sirovinama koje se koriste u njegovoj proizvodnji. Glavni sastojci u proizvodnji piva su slad koji se tradicionalno dobiva iz ječma, hmelj, voda čija je čistoća i tvrdoća vrlo bitna u proizvodnji dobrog piva te pivski kvasac. Zatim slijedi pravilno skladištenje i čuvanje piva kako pivo ne bi oksidiralo ili poprimilo negativna svojstva.

Zadnji dio rada vezan je uz enogastronomsku ponudu piva u ugostiteljstvu, odnosno sljubljivanje piva sa hranom, pravilan način posluživanja piva i analiza ponude piva u barovima grada Našica.

2. PREGLED LITERATURE

2.1. Pivo

Pivo se smatra jednim od najstarijih alkoholnih pića na svijetu te se kroz povijest neprestano mijenjalo. Pojam pivo označava alkoholno piće koje se dobiva tehnološkim postupkom fermentacije ječmenog slada uz dodatak hmelja, vode i pivskog kvasca. Taj proces naziva se pivarenje. Pivo je drevno piće koje su upotrebljavali propovjednici kao vjerski simbol, liječnici kao lijek i radnici kao okrepu. Pivo se značajno promijenilo od ranog srednjeg vijeka pa sve do danas kakvog ga poznajemo.

2.2. Povijest proizvodnje piva u svijetu

Podrijetlo i vrijeme proizvodnje piva nije točno poznato, izgubilo se u davnim vremenima. Mnogi zapisi i arheološki dokazi datiraju pivo kao izum star između 5000-7000 godina, iako postoje neslaganja oko starosti piva, smatra se da su prvi dokazi o proizvodnji piva potekli iz Mezopotamije, Sumera i Egipta. Pivo se proizvodilo davno prije Faraona, tako su razne civilizacije proizvodile pivo od raznih sirovina, npr. Afrikanci su za opojna pića koristili sirak i proso, Kinezi su pivo pripremali u isto vrijeme kao i Egipćani koristeći proso i rižu. Brazilski Indijanci proizvodili su tamna pića koristeći korijenje manioke i žita pečenog na vatri od bjelogoričnog drva. Južnoameričke Indijanke pripremale su chichu, pivo koje se priprema i danas u nekim područjima. Iako okus piva koji danas poznajemo nije ni nalik okusu piva u njegovim ranim počecima jer se pivo značajno promijenilo od ranog srednjeg vijeka uslijed tehnološkog napretka izazvanog industrijskom revolucijom u 19. stoljeću i potom inovacijom u 20. stoljeću (Glover, 1999: 10).

Tablica 1. Najveći svjetski proizvođači piva 2022. godine (pivnica.net, url)

NAJVEĆI PROIZVOĐAČI PIVA U SVIJETU 2022. GODINE			
1 Kina	360 410 000 hl	6 Rusija	81 700 000 hl
2 SAD	194 100 000 hl	7 Japan	45 880 000 hl
3 Brazil	147 400 000 hl	8 Španjolska	41 100 000 hl
4 Meksiko	141 000 000 hl	9 Vijetnam	39 000 000 hl
5 Njemačka	87 800 000 hl	10 Poljska	37 800 000 hl

2.3. Povijest proizvodnje piva u Hrvatskoj

Pivo je danas u Hrvatskoj vrlo popularno piće, međutim do 18. stoljeća je uživalo malu popularnost. Smatra se da su Grci prenijeli znanje o pivu na područje Hrvatske trgovačkim putevima, kao što su Egipćani svoje znanje o proizvodnji piva prenijeli na Grke i Rimljane. Prva pivovara na području Hrvatske otvorena je u 17. stoljeću u Osijeku, a krajem 17. stoljeća otvorena je još jedna pivovara u blizini Osijeka. U 18. stoljeću dolazi do otvaranja i drugih pivovara na području kontinentalne Hrvatske kao što je primjerice Požega. Zagreb je svoju prvu pivovaru dobio tek 1740. godine, a otvorio ju je pivar Franje Haasa. U to vrijeme pivovare su se uglavnom otvarale blizu vojnih granica kao što su pivovare u Novoj Gradišci, Varaždinu i Bjelovaru.

U zapisima iz 1880. godine spominje se da su na području Hrvatske poslovale 23 pivovare, a taj se broj do 1907. godine smanjio na samo 16 pivovara jer hrvatske pivovare nisu bile dovoljno konkurentne u odnosu sa stranim proizvođačima piva. Nakon prvog svjetskog rata najuspješnija pivovara u Hrvatskoj bila je Zagrebačka pivovara, a početkom drugog svjetskog rata postojale su još Daruvarska (koja posluje još i dan danas od 1840. godine), Osječka, Karlovačka, Zagrebačka i Otočka pivovara. 1970-ih godina otvaraju se još 3 nove pivovare u Splitu, Koprivnici i Buzetu radi velike potražnje piva u ljetnim mjesecima. U današnje vrijeme broj pivovara se u Hrvatskoj znatno povećao i tako se danas na području Hrvatske nalazi 6 velikih pivovara (Istarska pivovara u Buzetu, Pivovara Daruvar, Heineken Hrvatska u Karlovcu, Carlsberg Croatia u Koprivnici, Osječka Pivovara i Zagrebačka Pivovara). Osim velikih pivovara na području Hrvatske postoji i nekoliko manjih pivovara (Regnet u Solinu, Medvedgrad, Garden Brewery i Zmajska pivovara u Zgrebu i Ličanka u Donjem Pazarištu) te mnogobrojne druge obrtničke pivovare (Juretić, 2023: 3-4).

2.4. Podjela piva

Danas se na tržištu mogu pronaći stotine različitih vrsta piva zbog čega ih je teško sistematizirati. Stoga se piva najlakše dijele prema načinu fermentacije, vrsti i kvaliteti slada, vrsti pivskog kvasca i drugim značajkama koje pridonose krajnjem proizvodu. Zbog velike ponude različitih vrsta piva, sam način podjele na vrste i tipove je strogo definiran pravilnicima o kvaliteti piva. Prema Pravilniku o pivu (NN 142/2011) pivo koje se stavlja na tržište razvrstava se u slijedeće kategorije:

- Specijalno pivo - proizvedeno od sladovine od 12 do 14 % (m/m) ekstrakta u osnovnoj sladovini.

- Jako pivo- proizvedeno od sladovine s najmanje 14 % (m/m) ekstrakta u osnovnoj sladovini.
- Bezalkoholno pivo- sadrži najviše 0,5 % vol. alkohola.
- Pšenično pivo- proizvedeno iz najmanje 30 % (m/m) pšeničnog slada.
- Pivo proizvedeno s mješovitom mikrobnom kulturom.
- Mutno pivo- pivo čija je mutnoća posljedica posebnih tehnoloških postupaka, a može biti i s talogom.
- Nefiltrirano pivo- mutno pivo iz kojeg tehnološkim postupcima nije uklonjena mikroba kultura, a može biti i s talogom.
- Svijetlo pivo- pivo s intenzitetom boje do 15 EBC jedinica
- Crveno pivo ili tamno pivo- pivo s intenzitetom boje od 16 do 40 EBC jedinica.
- Crno pivo- pivo s intenzitetom boje iznad 40 EBC jedinica.

2.5. Proizvodnja piva

Proces proizvodnje piva je vrlo složen proces i odvija se u nekoliko glavnih faza, a osnovna sirovina za proizvodnju piva je pivski kvasac. Sasvim je razumljivo da ne postoji jedinstveni recept za pivo, svaka vrsta piva zahtjeva poseban način proizvodnje, a svaki majstor u spravljanju piva ima svoje specifične postupke (Vogel, 2006: 20). U nastavku ovog poglavlja glavni fokus će biti na sastojcima koji su potrebni za proizvodnju piva i tehnološkom procesu proizvodnje piva.

2.5.1. Voda

Voda je jedan od najvažnijih sastojaka piva, ukoliko nema dobre vode, nema ni dobrog piva. Voda sadrži šest glavnih sastavnih soli: bikarbonat, natrij, klorid, kalcij, magnezij i sulfat. Njihov razmjer u upotrijebljenoj vodi imat će velik učinak na okus, a može imati utjecaj i na boju gotovog proizvoda. Ukoliko se u vodi nalazi visoka razina bikarbonata može stvoriti vrlo kiselkastu kašu, pa će se iz slada dobiti mala količina šećera. Previše sulfata stvorit će oštru gorčinu u pivu, a magnezij je bitna hrana za kvasac (Glover, 1999: 30). Danas je moguće napraviti pivo od svake vode s obzirom da se prije slabo moglo utjecati na tvrdoću vode, stoga se moralo proizvoditi pivo kojem odgovara tvrdoća raspoložive vode. Svijetla piva zahtijevaju mekšu vodu, dok tamnija piva zahtijevaju tvrđu vodu. Voda se može omekšati kuhanjem, s dodatkom vapna ili pomoću izmjenjivača iona.

2.5.2. Slad

Slad je jedan od važnijih sastojaka piva, pretežno se dobiva iz ječma, a može se napraviti i od drugih žitarica (pšenica, zob, raž). Da bi se proizveo dobar slad, ječam mora imati puno, zdravo zrno i mora jednolično proklijati. Neslađeni ili sirovi ječam nije prikladan za proizvodnju alkoholnih pića jer kvasac može stvoriti alkohol samo iz šećera. Ječam ima malu količinu šećera, ali zato sadrži veliki udjel škroba. Postupak slađenja slada započinje kada žitarica stigne s polja k sladaru. U sladari se prvo žitarice prosijavaju kako bi se uklonili prašina, slama i druge nečistoće. Slađenje započinje kada se žitarice ostave na klijanju. Da bi žitarica u ovom slučaju ječam proklijao potrebna mu je voda, odnosno vlaga. Tradicionalnim načinom ječam se stavlja u spremnike koji sadrže do 6 tona ječma i 6800 litara vode, jako je važno da je razina vode što veća kako bi se osiguralo prozračivanje zrna. Danas se za to koriste naprave s uređajima za prozračivanje. Namakanje traje tri do četiri dana, ovisno o kakvoći ječma i tipu željenog slada, za to vrijeme ječam upije dovoljno vode da ona čini 45 % ječmene mase. Zatim je potrebno osigurati uvijete za klijanje ječma. Ječam se treba uskladištiti u prostor zvan „pneumatske sladare“ u kojem mu je osigurano dovoljno vlage (95 % relativna vlažnost zraka), prostor treba biti hladan (10 - 12 °C) i taman. Za svjetlija piva upotrebljava se manje razgrađeni slad, dok za tamnija više razgrađeni slad. Zeleni slad, međuproizvod nastao poslije faze klijanja se suši. Prvo se suši na niskim temperaturama i jakim prolazom zraka, dok se udjel vode ne smanji na 12 % (Vogel, 2006: 25). Zatim slijedi dosušavanje, a kod tamnog slada prženje. U fazi dosušavanja klice i korjenčići odumiri a enzimi ostaju djelomično očuvani te postaju aktivni kasnije pri ukomljavanju. Postupak sušenja traje 20 sati. Nakon sušenja odstranjuju se suhi korjenčići. Slad je spreman za spravljanje piva tek nakon najmanje šest tjedana odležavanja. Tijekom odležavanja slad treba zaštititi od utjecaja zraka i vlage. Slad je najbolje puniti u najlonske vreće ili u veće od brašna. Prostorija u kojoj slad odležava treba biti suha i imati sobnu temperaturu.

Vrste slada:

Postoje razne vrste slada, ovisno o načinu kako je pečen. Što je viša temperatura, to je boja tamnija i okus jači. Pivari vješto miješaju razne vrste slada kako bi stvorili različita piva (Glover, 1999: 35)

a) Blijedi slad:

Standardni slad koji se koristi u većini piva, a idealan je za svijetla piva i zlaćane pilsnere. Ječam se peče u sušionici 48 sati dok se polako podiže temperatura.

b) Jantarski i smeđi slad:

Zagrijava se na višim temperaturama nego li bijeli slad, kako bi pivo dobilo bakrenastu boju. Ova vrsta slada se rijetko upotrebljava.

c) Kristalni slad:

Kristalni slad dobiva se pri naglom povišenju temperature u sušionici, isušuje ječmenu ljusku, te ostavlja tvrdu, šećernu, kristalnu jezgru. Ova vrsta slada daje pivu puniji, slađi okus. Tamnije se vrste zovu karamelni slad, a svijetlije karapilni.

d) Čokoladni slad:

Dobiva se jednakomjernim zagrijavanjem ječma do 200 °C

e) Crni slad:

Crni slad je zapravo čokoladni slad koji je zagrijan gotovo do paljenja. Ima jako gorak okus zbog čega se upotrebljava vrlo umjereno, čak i u crnim pivima (Glover, 1999: 35).



Slika 1. Vrste slada (hocupivo, url)

2.5.3. Kvasac

Glavni zadatak kvasca je pretvaranje šećera u alkohol i ugljikov dioksid. Kvasac je živi organizam koji se nalazi u prirodi a osim u proizvodnji piva koristi se i u proizvodnji kruha, vina, rakije... Alkoholno vrenje događa se pomoću enzima koji su sastojak stanica kvasca. Pivski kvasac se javlja u dva osnovna tipa, pivski kvasac donjeg i gornjeg vrenja. Kvasac

gornjeg vrenja razmnožava se pretežito staničnom diobom, stanice kvasca gornjeg vrenja nakon diobe ostaju u labavoj vezi. Ovakav kvasac pruža veliki otpor uzlazećim mjehurićima ugljične kiseline, tako zajedno s njima kvasac dopijeva na površinu i na pjenu se primijeti prljavosmeđi, masni talog (Vogel, 2006: 33). Kvasci donjeg vrenja za razliku od kvasaca gornjeg vrenja razmnožavaju se potpuno samostalno odnosno stanice se ne drže zajedno i zato ne mogu pružiti otpor mjehurićima ugljik kiseline, te ne dopiju na površinu nego potonu na dno bačve. Donje vrenje zahtjeva nisku temperaturu do 0 °C tijekom doviranja (Vogel, 2006: 33).

2.5.4. Hmelj

Hmelj pivu daje gorke dodatak i aromu. Osim gorčine i arome hmelj ima višestruku namjenu u pivu. Taloži bjelančevine iz sladovine i tako pridonosi bistrenju piva, pospješuje stvaranje pjene, produljuje vijek trajanja piva i daje mu ugodnu gorkost. Za proizvodnju piva koriste se samo ženski cvjetovi jer ženski cvjetovi daju češere koji se tijekom sazrijevanja pune žutom supstancom (luplin). Luplin je kompleksno ulje koje sadrži alfa kiseline koje hmelju daju karakterističnu gorčinu. Danas se u industriji proizvodnje piva uglavnom upotrebljavaju procesirani derivati ili ekstrakt hmelja (Vogel, 2006: 31).



Slika 2. hmelj (agrokлуб, url)

2.6. Skladištenje i čuvanje piva

Pivo kao i vino ima svoje odredbe pravilnog skladištenja i čuvanja kako bi ono zadržalo svoje okuse, mirise i aromu. Za razliku od vina koje se stavlja u horizontalni položaj tijekom

čuvanja, pivo pak zahtjeva uspravni položaj čuvanja. Ako je pivo u horizontalnom položaju duže vrijeme, tekućina piva će konstantno biti u doticaju sa čepom što može negativno utjecati na okus piva. Također svaka boca piva sadrži zrak, kada je boca okrenuta horizontalno tekućina piva je u većem doticaju sa zrakom što dovodi do veće oksidacije piva. Pivo je najbolje čuvati u hladnom prostoru izvan dometa topline i svjetlosti. Svjetlost može promijeniti okus pivu, odnosno pri izlaganju piva UV svjetlu, molekule hmelja se rastavljaju i povezuju sa atomima sumpora što dovodi do promijene u mirisu i okusu piva. Postoji pravilo kod kojeg se piva sa manjim postotkom alkohola čuvaju na nižim temperaturama, dok se piva sa višim postotkom alkohola čuvaju na višim temperaturama:

- Barywine i tamna piva čuvaju se na temperaturi 12 – 15 ° C.
- Ale piva čuvaju se na temperaturi 10 – 12 ° C.
- Lageri, pilsneri i pšenična piva čuvaju se na temperaturi 4 – 7 ° C (Ožujsko, url)



Slika 3. Piva (plavakamenica, url)

2.7. Čaše za pivo

Pivo kao i vino ima svoja pravila posluživanja. Oblik čaše je vrlo bitan jer svako pivo ima svoju određenu temperaturu na kojoj se doseže njegova najbolja kvaliteta, stoga oblik čaše pospješuje lakše ispijanje piva, održava njegovu temperaturu i zadržava aromu piva. Pivo se može posluživati u nekoliko različitih vrsta čaša: Kriglama, visoka čaša, tulip čaša, pinta, snifer, pilsner, pehar i ravna čaša.

Pivo se poslužuje u kriglama od debelog stakla sa drškom koje sprječava grijanje piva. U kriglama se služe: lager, pilsner, stout i određena ale piva.

Visoka čaša je duguljastog oblika, sužena je na dnu i proširena na gornjoj polovici. Njezin dizajn omogućava naglašavanje aroma iz pšeničnih piva, a u njoj se poslužuju lakša lager piva sa manjim postotkom alkohola koja se brzo piju.

Tulip čaša je pogodna za jača piva čije arome treba zadržati u čaši i stoga se takva čaša sužava pri vrhu. Držanjem za nožicu sprječava se grijanje piva, a u takvoj čaši se poslužuju belgijska ale piva i voćna piva.

Pinta je čaša čija je zapremnina oko 590 ml i u njoj se mogu usluživati skoro sve vrste piva.

Snifer je čaša sa nožicom koja se sužava pri vrhu i u njoj se poslužuju piva sa jakim aromama. Kratka nožica omogućava da ruka bude u kontaktu sa čašom pri čemu se tjelesnom temperaturom grije sadržaj čaše i oslobađaju arome piva. U snifer čaši se poslužuju iperijal IPA piva, belgijski ale i sl.

Pilsner čaše su uske duguljaste čaše zapremnine 250 – 350 ml koje zbog svojeg oblika zadržavaju gaziranost i pjenu piva, a koriste se za sve vrste svijetlih lager piva.

Pehar čaše imaju stopicu, kraću nožicu i široko tijelo. Drže se za nožicu, da se pivo ne bi grijalo, a u njima se najčešće poslužuju belgijska ale piva, njemačka bok piva.

U ravnoj čaši se serviraju piva kod kojih je potrebno istaknuti nijanse hmelja i slada (Gagić, 2016: 233-235).



Slika 4. Vrste čaša za pivo (beerstyle, url)

2.8. Uparivanje hrane i piva

Na okus piva utječu sastojci od kojih se pivo proizvodi, tako voda može dati mineralni i metalni okus pivu. Slad daje okus pivu u zavisnosti od toga koliko je pržen. Blago poprženi ječam pivu će dati okus žitarica ili biskvita, više prženi ječam proizvodi okus kave ili čokolade. Slad također može dati i ostale arome: aromu karamele, oraha, espresa, grožđica, šljiva i sušenog voća. Hmelj je zaslužan za arome cvijeća, trava, grejpfruta, lavande, bora, smole, limuna, lišća, crne ribizle, mačjeg urina. Kvasac pivu daje slab miris i okus. Okusi koje kvasac stvara su biljni, oksidirani, okus masti, štala životinja i banana. Kod uparivanja hrane i piva najbolje je upariti pivo i jela koja nose iste arome i okuse kako bi se postigla usklađenost okusa i aroma te kako ni jedno ne bi dominiralo.

- Laganija jela dobro se slažu sa slabijim pivima, dok jela koja imaju jači okus zahtijevaju jača piva.
- Metoda pripreme hrane utječe na odabir piva. Pečenje u pećnici, prženje, pečenje na roštilju i dimljenje pojačavaju okus hrane. Slad u pivu se dobro kombinira sa jelima koja su pripremljena spomenutim metodama.
- Gorčina hmelja, okus prženog slada, karbonizacija i okus alkohola se mogu koristiti kako bi se izbalansirala masnoća.
- Slast u pivu utječe na balansiranje kiselosti jela.
- Slabo pivo biljnih aroma dobro ide uz jela u kojima ima začinskih biljaka i začina.
- Slatko pivo dobro ide uz začinjene umake.
- Začinjenu i ljutu hranu ne treba uparivati sa gorčim pivom jer gorčina hmelja pojačava ljutinu. Ječmena i slatka piva ublažavaju ljuta jela bogata začinima.
- Slatkoća i bogatstvo okusa se dobro slažu sa jakim pivima. Piva koja u sebi imaju visok nivo alkohola idu uz slatka jela.
- Crna piva se dobro kombiniraju sa crnom čokoladom. Kiselina u voćnim pivima dobro ide uz voćne torte i voćne kremaste deserte (Gagić, 2016: 236).

3. MATERIJALI I METODE

3.1. Zadatak

Zadatak završnog rada bio je analizirati ponudu piva u barovima grada Našica.

Analiza se provodila slijedećim anketnim pitanjima:

- Koje vrste piva nudite u restoranu?
- Na koji način prezentirate pivo?
- Na koji način poslužujete pivo?
- Na kojoj temperaturi poslužujete pivo?
- Koje bi pivo poslužili uz jela sa vašeg jelovnika?

Analizirana su 4 ugostiteljska objekta u Našicama.

4. REZULTATI I RASPRAVA

4.1. Ugostiteljski objekt br. 1.

Prvi ugostiteljski objekt u ponudi ima šest piva prikazanih u tablici 2.

Tablica 2. ponuda piva u prvom ugostiteljskom objektu.

Naziv piva	Količina alkohola	Tip piva
Ožujsko	5 %	Vrhunsko svijetlo pivo
Ožujsko grejp	2 %	Mješavina svijetlog lager piva i soka od limuna, grejpa i naranče.
Osječko	4,5 %	Svijetlo lager pivo
Osječko radler	2 %	Mješavina crnog piva i bezalkoholnog pića.
Tomislav	7,3 %	Jako crno lager pivo.
Heineken	5 %	Svijetlo lager pivo.

U tablici su prikazana dva svijetla lager piva (Osječko i Heineken) s količinom od 5 % i 4,5 % alkoholnog volumena. Ožujsko kao vrhunsko svijetlo pivo sa 5 % alkoholnog volumena, zatim dva miješana piva, crno i svijetlo lager pivo (Osječko radler i Ožujsko grejp) sa 2 % alkoholnog volumena i Tomislav, jako crno lager pivo sa 7,3 % alkoholnog volumena.



Slika 5. Ponuda piva u prvom ugostiteljskom objektu (Izvor: autor)

Objekt nema prezentaciju piva kroz ponudu „jelo iz jelovnika plus određeno pivo“ te ne daju preporuke za pivo. Pivo poslužuju u visokim i ravnim čašama. Konobar pivo otvara u šanku, donosi ga pred gosta ali ga ne ulijeva u čašu gosta. Svijetla i tamna piva poslužuju se na istoj temperaturi, temperatura hladnjaka u kojem se pivo nalazi iznosi 2 °C.



Slika 6. Čaše za pivo u prvom ugostiteljskom objektu (Izvor: autor)

Tablica 3. uparivanje jela sa pivom iz ponude prvog ugostiteljskog objekta.

Naziv jela	Naziv piva
Piletina na bijelo	Heineken
Zapečeni grah s kobasicom	Tomislav
Njoke s pršutom i piletinom	Ožujsko grejp
Našička pizza	Ožujsko
Hamburger	Osječko
Lignje punjene	Osječko radler

U tablici 3 su prikazana jela iz jelovnika koja su po preporuci konobara uparena sa pivom. Heineken zbog svojih laganih nota u okusu i pitkoće uparen je sa piletinom na bijelo jer je piletina sama po sebi vrlo lagana, nije pre začinjena i pivo ne doprinosi osjećaju težine nego nadopunjava lakoću samog jela. Zapečeni grah s kobasicom koji zbog svoje težine, punijeg okusa i više začina spaja se sa crnim Tomislav pivom. Njoke s pršutom i piletinom uparene su sa Ožujsko grejp pivom kako bi se cjelokupni doživljaj okusa podigao sa malo voćnih aroma,

svojom slatkoćom i kiselinom. Našička pizza koja ima dosta masnoće, srednje jakog okusa uparena je sa ožujskim pivom jer je isto tako ožujsko pivo svijetlo pivo, punijeg okusa, ne doprinosi težini jela nego se slaže sa samom pizzom. Konobar uz hamburger preporučuje osječko pivo zbog laganije varijante, svježine u okusu i ne doprinosi težini hamburgera. Uz punjene lignje, iako su lignje lagana namirnica, otežava ih sir koji sadrži dosta masnoće konobar ih je upario sa osječkim radlerom zbog njegove istančane arome limuna.

4.2. Ugostiteljski objekt br. 2

Drugi ugostiteljski objekt u svojoj ponudi piva ima tri vrste piva.

Tablica 4. Ponuda piva u drugom ugostiteljskom objektu.

Naziv piva	Količina alkohola	Tip piva
Osječko	4,5 %	Svijetlo lager pivo
Osječko radler	2 %	Mješavina crnog piva i bezalkoholnog pića.
Pan točeni	5 %	Svijetlo lager pivo

U tablici su prikazana piva koja sadrži drugi ugostiteljski objekt. Osječko, svijetlo lager pivo sa 4,5 % alkoholnog volumena. Osječki radler, mješavina crnog piva i bezalkoholnog pića sa 2 % alkoholnog volumena i Pan, svijetlo lager pivo sa 5 % alkoholnog volumena.

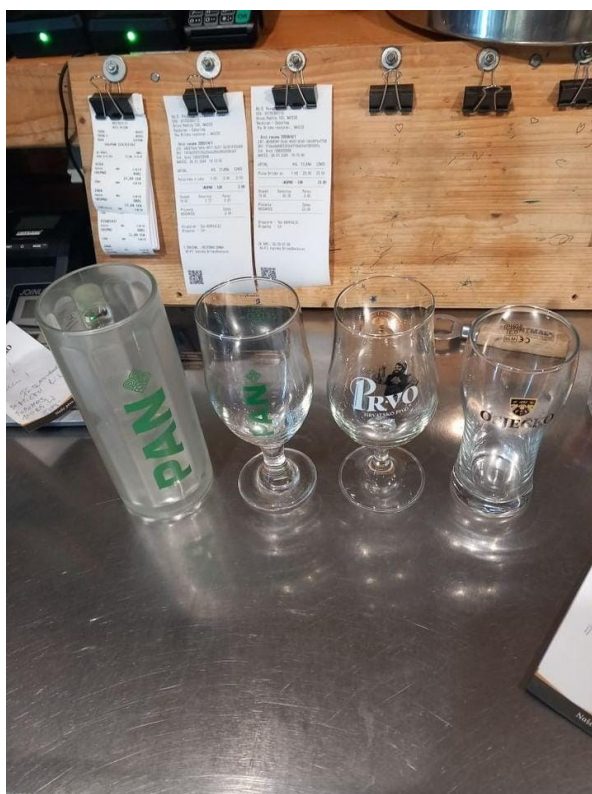


Slika 7. Ponuda piva u drugom ugostiteljskom objektu (Izvor: autor)



Slika 8. Točionik za pivo (Izvor: autor)

Objekt nema prezentaciju piva. Pivo se poslužuje u ravnim čašama, visokim čašama i tulip čašama (slika 10). Pivo se otvara u šanku, konobar ga odnosi pred gosta ali ga ne ulijeva u čašu gosta. Točeno pivo, toči se u šanku (slika 9) te ga konobar odnosi pred gosta. Pivo iz hladnjaka poslužuje se na temperaturi od 2 °C, točeno pivo na temperaturi od 5 °C.



Slika 9. Čaše za pivo u drugom ugostiteljskom objektu (Izvor: autor)

Tablica 5. uparivanje jela iz jelovnika sa ponudom piva iz drugog ugostiteljskom objekta.

Naziv jela	Naziv piva
Baranjski odrezak	Pan točeni
Spaghetti Carbonara	Osječko
Pileći file u umaku od brusnice	Osječko radler

U tablici 5 su prikazana jela iz jelovnika uparena sa ponudom piva u objektu po konobarskoj preporuci. Baranjski odrezak, odrezak punjen suhim vratom i sirom na žaru preporučeni su uz točeni Pan zbog dodavanja svježine jelu. Spaghetti Carbonara upareni su sa Osječkim pivom radi njegove lakoće i ne napadnog okusa baš kao što je i Carbonara. Pileći file u umaku od brusnice preporuča se uz Osječki radler koji ima teške note baš kao i brusnica ali doprinosi svježini brusnice sa svojom aromom limuna.

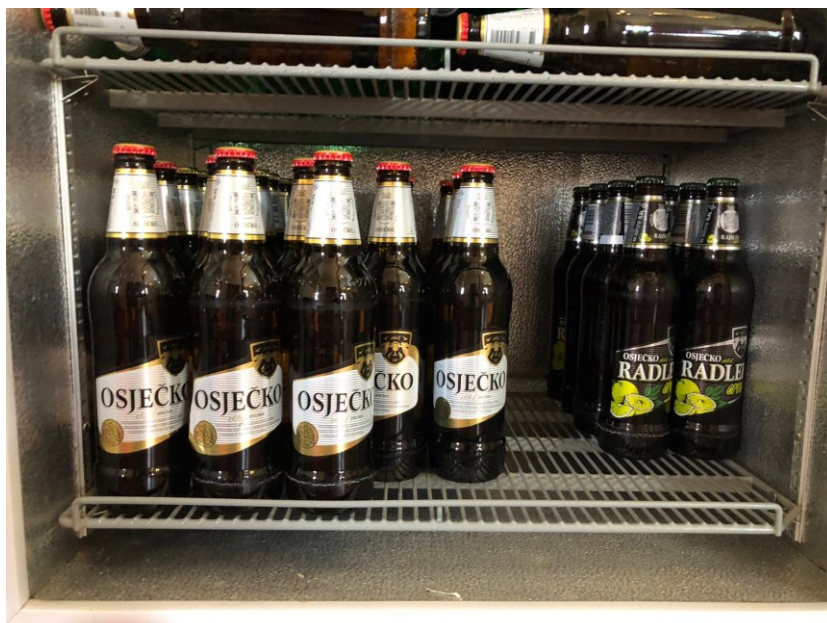
4.3 Ugostiteljski objekt br. 3.

Treći ugostiteljski objekt u svojoj ponudi ima pet vrsta piva što je vidljivo u tablici 6.

Tablica 6. Ponuda piva u trećem ugostiteljskom objektu.

Naziv piva	Količina alkohola	Tip piva
Osječko	4,5 %	Svijetlo lager pivo
Osječko radler	2 %	Mješavina crnog piva i bezalkoholnog pića.
Ožujsko Cool	0 %	Svijetlo bezalkoholno lager pivo
Heineken	5 %	Svijetlo lager pivo
Stella Artois	5 %	Svijetlo lager pivo

Ovaj ugostiteljski objekt u svojoj ponudi ima Osječko, svijetlo lager pivo sa 4,5 % alkoholnog volumena. Osječki radler, mješavina crnog piva i bezalkoholnog pića sa 2 % alkoholnog volumena. Ožujsko Cool, svijetlo bezalkoholno lager pivo sa 0 % alkoholnog volumena te Heineken i Stella Artois svjetla lager piva sa 5 % alkoholnog volumena.



Slika 10. Ponuda piva u trećem ugostiteljskom objektu (prvi dio) (Izvor: autor)



Slika 11. Ponuda piva u trećem ugostiteljskom objektu (drugi dio) (Izvor: autor)

Treći objekt isto kao i prethodna dva objekta nemaju prezentaciju piva. Pivo se poslužuje u visokim čašama i pehar čašama (slika 13), te pri posluživanju konobar ne ulijeva pivo u čašu gosta. Temperatura hladnjaka iznosi 3 °C.



Slika 12. Čaše u trećem ugostiteljskom objektu (Izvor: autor)

Tablica 7. uparivanje jela iz jelovnika sa ponudom piva.

Naziv jela	Naziv piva
Pačja prsa na žaru	Osječko
Perkelt od soma	Osječko radler
Grofov odrezak	Ožujsko cool
Smuđ orly	Heineken
Naravni odrezak	Stella Artois

U tablici su prikazana jela iz trećeg objekta koje je konobar upario sa ponudom jela iz njihovog jelovnika. Pačja prsa sa žara su masnija s toga ih je konobar upario sa osječkim pivom koje nije preteškog okusa. Perkelt od soma zbog svoje začinjenosti, masnoće i težine uparen je sa crnim osječkim radlerom. Grofov odrezak koji nudi raznolikost okusa uparen je sa Ožujsko cool pivom koje je osvježavajuće, lagano i ne otežava dodatno cjelokupno jelo. Smuđ orly sadrži u svojoj pripremi najčešće lager svijetlo pivo pa je stoga i uparen sa Heineken svijetlim lager pivom. Stella Artois zbog svoje svježine, lagane teksture i punine okusa doprinosi naravnom odresku od teletine.

4.4 Ugostiteljski objekt br. 4

Četvrti ugostiteljski objekt u svojoj ponudi ima 12 vrsti piva što je vidljivo iz tablice 8.

Tablica 8. Ponuda piva u četvrtom objektu.

Naziv piva	Količina alkohola	Tip piva
Stella artois	5 %	Svijetlo lager pivo
Ožujsko	5 %	Vrhunsko svijetlo pivo
Staropramen	5 %	Svijetlo lager pivo
Heineken	5 %	Svijetlo lager pivo
Heineken 0.0	0 %	Bezalkoholno svijetlo lager pivo
Heineken silver	4 %	Svijetlo lager pivo
Laško	4,9 %	Svijetlo lager pivo
Karlovačko	5 %	Svijetlo lager pivo
Varionica Pop Lager	4,9 %	Svijetlo ale pivo
Varionica Siesta Session IPA	4,4 %	Svijetlo ale pivo
Varionica Neon Stout	6,2 %	Tamno ale pivo
Osječko radler	2 %	Mješavina crnog piva i bezalkoholnog pića.

U tablici su prikazana piva iz četvrtog objekta. Objekt u ponudi ima Stella Artois svijetlo lager pivo s 5 % alkoholnog volumena. Ožujsko vrhunsko svijetlo lager pivo s 5 % alkoholnog volumena. Staropramen, Heineken i Karlovačko, svijetla lager piva sa 5 % alkoholnog volumena. Zatim Heineken silver, svijetlo lager pivo sa 4 % alkoholnog volumena. Heineken 0.0 bezalkoholno svijetlo lager pivo. Laško svijetlo lager pivo sa 4,9 % alkoholnog volumena. Osječko radler, mješavina crnog piva i bezalkoholnog pića sa 2 % alkoholnog volumena. Od ale piva objekt sadrži Varionica Pop Lager, svijetlo ale pivo sa 4,9 % alkoholnog volumena. Varionica Sisesta Session IPA, svijetlo ale pivo sa 4,4 % alkoholnog volumena i Varionica Neon Stout, tamno ale pivo sa 6,2 % alkoholnog volumena.



Slika 13. Ponuda piva u četvrtom ugostiteljskom objektu (prvi dio) (Izvor: autor)



Slika 14. Ponuda piva u četvrtom ugostiteljskom objektu (drugi dio) (Izvor: autor)



Slika 15. Ponuda piva u četvrtom ugostiteljskom objektu (treći dio) (Izvor: autor)

Konobar pivo poslužuje na način da pivo otvori u šanku, donosi pivo pred gosta te ga ne ulijeva u čašu gosta. Pivo se poslužuje u visokoj čaši, ravnoj čaši, pehar čaši i pinta čaši (slika 16). Piva se nalaze u hladnjacima na temperaturi od 5 °C.



Slika 16. ponuda čaša u četvrtom ugostiteljskom objektu (Izvor: autor)

Tablica 9. Uparivanje jela iz jelovnika sa ponudom piva iz četvrtog ugostiteljskog objekta.

Naziv jela	Naziv piva
Svinjski obrazi	Varionica Neon stout
Rebarca	Staropramen
Rižoto kozice pesto	Ožujsko
Pljukanci s biftekom	Stella Artois
Ribeye steak	Varionica Siesta Session IPA

U tablici su izdvojena određena jela i piva iz ponude restorana. Svinjski obrazi su upareni sa Varionica Neon Stout pivom jer se u pripremi svinjskih obraza koristi tamno pivo, s toga se uparuje sa tamnim pivom radi dodatnog poboljšanja okusa. Rebarca su okusom jako začinjena i ljuta s toga se uparuju sa Staropramenom koji zbog visokog sadržaja hmelja ima dosta gorčine i umanjuje osjećaj ljutine. Rižoto kozice pesto vrlo lagano jelo, dominantno okusom bosiljka odnosno pesta se uparuje sa laganim Ožujskim pivom koje sadrži dozu gorčine koja se odlično slaže uz gorčinu bosiljka. Pljukanci sa biftekom okusom su vrlo žestoko jelo s izraženim notama govedine, crvenog vina i tamnog umaka, stoga se uparuju sa Stellom Artois pivom kako bi se ublažio osjećaj težine jela. Ribeye steak je crveno meso koje ima najviše intramaskularne masti od svih steakova, vrlo je mekano meso i sočno, stoga je uparen sa Varionicom Siesta Session IPA pivom svježeg okusa, lagane gorčine i tropskih aroma koje pridonosi okusima ribeye steaka.

5 ZAKLJUČAK

- Analizom pивske ponude u Našicama otkrivena je slaba enogastromska pivska ponuda u ugostiteljskim objektima.
- Znanje o pivima i prezentacija istih je vrlo slaba. Osoblje je slabo educirano o pivu i ponudi piva u njihovim objektima.
- Ispijanje piva u restoranima nije zastupljeno među potrošačima i dalje se preferira više ispijanje vina uz hranu nego piva.
- U četvrtom ugostiteljskom objektu zastupljenost uporabe piva u gastronomiji je vidljivo kroz uporabu piva u pripremi hrane i raznovrsnoj ponudi svijetlih i tamnih piva.
- Iako je u Hrvatskoj ispijanje piva popularno jednako kao i u drugim zemljama, enogastromska pivska ponuda nije zaživjela, ne samo u Našicama nego i diljem cijele Hrvatske. Svakako postoji znatna mogućnost u rastu i razvoju pивske ponude u Hrvatskoj.

6 LITERATURA

1. Gagić, S. (2016) *Servis hrane i pića*. Banja Luka: Univerzitet u Novom Sadu, Fakultet za sport i turizam - TIMS.
2. Glover, B. (1999) *Svjetska enciklopedija piva*. Zagreb: Katarina Zrinska i naklada Fran.
3. Juretić, L. (2023) *Pivo: proizvodnja, vrste i ponuda kroz pivski turizam*. Završni rad. Opatija: Sveučilište u Rijeci.
4. Narodne novine (2011) *Pravilnik o pivu: Pravilnik o kvaliteti piva, sladnih pića, piva s dodatkom voćnog soka i aromatiziranog piva*. Zagreb: Narodne novine, 142(11), str. 1-7.
5. Pravilnik o pivu (NN 142/2011)
6. Vogel, W. (2016) *Pivo iz vlastitog podruma*. Požega: ITD Gaudeamus d.o.o.

Mrežne stranice:

1. Agroklub, url: <https://www.agroklub.com/sortna-lista/uljarice-predivo-bilje/hmelj-90/> [pristup 19.7.2024]
2. Beerstyle, url: <https://www.beerstyle.rs/zanimljivosti/1500-case-za-pivo-bitan-je-dobar-odabir/> [pristup 21.7.2024.]
3. Hocu pivo, url: <https://hocupivo.com/slad/> [pristup 21.7.2024.]
4. Ožujsko, url: <https://www.ozujsko.com/drustvena-dogadanja/pivarsko-umijece/id/kako-pravilno-cuvati-pivo/115/> [pristup 22.7.2024.]
5. Plava kamenica, url: <https://plavakamenica.hr/2020/04/22/8-najboljih-piva-u-hrvatskim-supermarketima/> [pristup 22.7.2024.]
6. Pivnica.net, url: <https://pivnica.net/najveci-svjetski-proizvodac/15473/> [pristup 22.7.2024]

POPIS SLIKA

Slika 1. Vrste slada.

Slika 2. Hmelj.

Slika 3. Piva.

Slika 4. Vrste čaša za pivo.

Slika 5. Ponuda piva u prvom ugostiteljskom objektu.

Slika 6. Čaše za pivo u prvom ugostiteljskom objektu.

Slika 7. Ponuda piva u drugom ugostiteljskom objektu.

Slika 8. Točionik za pivo.

Slika 9. Čaše za pivo u drugom ugostiteljskom objektu.

Slika 10. Ponuda piva u trećem ugostiteljskom objektu (prvi dio).

Slika 11. Ponuda piva u trećem ugostiteljskom objektu (drugi dio).

Slika 12. Čaše u trećem ugostiteljskom objektu.

Slika 13. Ponuda piva u četvrtom ugostiteljskom objektu (prvi dio).

Slika 14. Ponuda piva u četvrtom ugostiteljskom objektu (drugi dio).

Slika 15. Ponuda piva u četvrtom ugostiteljskom objektu (treći dio).

Slika 16. Ponuda čaša u četvrtom ugostiteljskom objektu

POPIS TABLICA

Tablica 1. Najveći svjetski proizvođači piva 2022. godine

Tablica 2. ponuda piva u prvom ugostiteljskom objektu.

Tablica 3. uparivanje jela sa pivom iz ponude prvog ugostiteljskog objekta.

Tablica 4. Ponuda piva u drugom ugostiteljskom objektu.

Tablica 5. uparivanje jela iz jelovnika sa ponudom piva iz drugog ugostiteljskom.

Tablica 6. Ponuda piva u trećem ugostiteljskom objektu.

Tablica 7. uparivanje jela iz jelovnika sa ponudom piva.

Tablica 8. Ponuda piva u četvrtom objektu.

Tablica 9. Uparivanje jela iz jelovnika sa ponudom piva iz četvrtog ugostiteljskog objekta.

POPIS KRATICA I SIMBOLA

°C - Celzijev stupanj

% - postotak

hl- hektolitar

IZJAVA O AUTORSTVU RADA

Ja, **Tamara Pilić**, pod punom moralnom, materijalnom i kaznenom odgovornošću, izjavljujem da sam isključivi autor završnog/diplomskog rada pod naslovom **Analiza ponude piva u barovima grada Našica** te da u navedenom radu nisu na nedozvoljen način korišteni dijelovi tuđih radova.

U Požegi, 11. rujna 2024.

Tamara Pilić

