

Írta:

2012. június 28. csütörtök, 12:07



Nyár van, a sörfogyasztás legnagyobb szezonja. A meleg, tikkasztó napok idején szinte mindenkinek jólesik a kesernyés nedű, a sör. Amit természetesen a minőségi elvárásoknak megfelelően meg is kell főzni, erjeszteni. Mindez ugyan évszázados tapasztalatokra tekint vissza, ám azért nem is olyan egyszerű feladat! erről mesélt Vert József (képünkön), a téma szakértője.

Bort, pálinkát inkább lehet házilagosan készíteni, mint sört. Bár léteznek ilyen receptek, otthoni sörkészítésre azonban kevés a példa. Mert csekélyke tételben, megfelelő eszközök és szaktudás nélkül nehéz a dolgot kivitelezni, hektószámra meg nem lehet belevágni a kalandba. Bár akadhatnak aranykezű „alkimisták”, azért a fogyasztók többsége a nagy cégek termékeiben bízik inkább.

A sör titkainak tudója többek között a pécsi születésű Vert József is, aki a Pécsi Sörfőzde gasztronómiai fejlesztési vezetője. Egy, a vendéglátóiparban is nagy jártassággal bíró szakember, emellett a habzó ital nagy barátja, különösen szakmai alapon.

– Ha sörkészítésről beszélünk, akkor megkerülhetetlen a megfelelő minőségű alapanyag, közte a sörfőzéshez szolgáló víz – kezdte a dolgok ismertetését Vert József. – Ennek hiányában természetesen senki sem vághat bele egy ilyen feladatba. A pécsi – Mecsek hegység lábánál elérhető – karsztvíz különleges adomány, amelyet sörfőzdénk saját kútjaiból nyerve a sörfőzéshez használ. De a világ minden pontján, az igényes sörkészítők

Írta:

2012. június 28. csütörtök, 12:07

nagyon odafigyelnek az amúgy teljesen természetes közegnek – a víznek – minőségére, milyenségére.



Ilyen, vagy hasonló üstöt otthon nehéz megépíteni

– Nem véletlenül nevezi a népnyelv „folyékony kenyérnek” az italt.
– Mindez humorosan hangzik, kifejezi a fogyasztók viszonyát a termék iránt. Ez ellen nem is kívánunk harcolni.

– Nyilván azért a víz nem válik magától sörré!
– Természetesen további alapanyagok is szükségesek hozzá, mellette megfelelő technikai feltételek, sörkészítési tapasztalat és szaktudás. Visszatérve az alapanyagokra fontos a jó minőségű árpamaláta, melynek különböző típusait használjuk, a pilzeni malátát, bécsi malátát, karamell malátát, és festő malátát.

– Egy pillanatra megállva, létezik titkos recept?
– Természetesen igen! Nagyjából mindenki tudhatja a szakmában az eljárásokat, de itt is igaz, hogy a készítés fortélyai a részletekben „bújnak meg”. Mint például a receptúrákban az egyes maláta típusok aránya, a sör ízesítéséhez használt komló mennyisége, hogy a főzés során azt milyen szakaszban adagoljuk a főzethez és a sor még hosszasan folytatható lenne. Ám akkor még nem beszéltünk a sörfőzést irányító sörmester szerepéről, aki a dolgok „lelkét” adja, hatalmas, felhalmozott szakmai tudásával és tapasztalatával.

– Említette a komlót, mely a sör kesernyés ízét adja, ebből sok kell, vagy kevés?

– Ez nézőpont kérdése, de irányadónak elmondhatom, a megfelelően előkészített, tehát könnyen felhasználható keserűkomlóból, illetve

Írta:

2012. június 28. csütörtök, 12:07

aromakomlóból együtt, összesen 20-40 dekagrammot kíván meg hektoliterenként a főzet.

– Ha kész az „áru”, akkor sem mindegy, miként kerül a fogyasztó asztalára!
– Ezért szoktuk azt mondani, mindennél jobb, szebb, vonzóbb és a legnagyobb ízt, élményt nyújtja a csapolt változat. S hogy minek köszönhető mindez? Egyrészt annak, hogy a 30 literes és 50 literes fémhordóban lehet legjobban a sört a fény-, és hőingadozásoktól megóvni. Fontos körülmény az is, hogy ebből a kiszereleésből ihatjuk a legfrissebb söröket, hisz a hordóba töltéstől számított – átlagban – 2-6 hét elteltével már a korsókba kerül a nedű. Mindez már másképpen valósul meg az üveges, illetve a dobozos változatnál. Ott eltérőek az átfutási idők, esetleg a tárolás is változtathat bizonyos paramétereken, amit a szakértők megérezhetnek az ízben. Az üveges sör esetében pedig nem csak városi legenda, hogy jobb a barnaüveges, mint a zöld színben pompázó. Mivel a barna színű üveg jobban szűri azokat a fénysugarakat, melyek a sör számára kedvezőtlenek.

– A sör csapolásnál egy pillanatra megállva: nem is beszélve arról az élményről, amit egy kerthelyiség nyújthat, egy szép pincéernővel, már ha férfiakra gondolunk, mint fogyasztókra!

– Az összhatás szempontjából több tényezőt érdemes még hozzátenni. Ízléses, az adott sörmárkához illő üvegekorsó, elegáns söröspohár, jó társaság, szakszerű csapolás, a vendéglátóhely nyújtotta kellemes atmoszféra, amelyek a csapolt sör hangulatához társulnak. Ezek mind-mind befolyásolják az élvezeti értéket, a sörről kialakított véleményünket. Emiatt is ítéljük fontosnak a sörrel kapcsolatosan a vendéglátás szakma súlyát, szerepét.

– A csehek, németek osztrákok és belgák verhetetlenek a sörfogyasztásban.
– A németek, különösen a bajorok a sörivás bajnokai. De a csehek viszik el a „pálmát”, amelybe azért besegít esetükben a nem elhanyagolható sörre is épülő külföldiek fogyasztása is! Ott, a népességre vetítve, éves szinten elfogy akár 120 liter is, fejenként. Mindez Magyarországon „csak” 60-64 liter. Példaértékű az említett „sörivó” nemzetek esetében, hogy az ottani fogyasztók ragaszkodnak a saját városukban, régiójukban készülő sörökhöz, büszkén vallják, „ezt isszuk, mert ez a mi sörünk!”

Írta:

2012. június 28. csütörtök, 12:07

Jó tudni a mércét!

Szerencsére az a világ már elmúlt, amikor hiánycikk volt a sör mifelénk. A választék széles, mindenki megtalálhatja a neki, illetve pénztárcájának megfelelőt. Persze, itt sem árt hozzátenni egy elcsépelte mondatot. Fontos figyelni a mennyiségre, mert bár a sör alkoholtartalma relatíve, a szeszes italok között alacsony a maga 4,6%, illetve 5% átlagos alkoholtartalmával, de a kulturált, mértéktartó fogyasztás ajánlott a sörök esetében is.