

MILYEN SÖRT IGYUNK A HÚSVÉTI SONKÁHOZ?

A Magyar Sörgyártók Szövetsége szerint természetesen magyart. A 'Sör mi több' sörgasztronómusát hívták segítségül, hogy ajánljon a húsvéti sonkával tökéletes párt alkotó söröket. Kiderült, hogy többféle sör típus harmonizál a húsvéti menüvel, sőt, létezik sör-hímestojás is.



Vásárhelyi István sörgasztronómus szerint a világos lágerek jellegzetes száraz enyhén zöldséges-fűszeres ízükkel, friss malátás zamatukkal remekül illenek a sovány sonkákhoz, és a hozzájuk kínált torma vagy friss retek még inkább kiemeli a sör elegáns enyhén száraz komlósságát. A főtt-füstölt csülökhöz, kötözött sonkához azonban már a sötétebb, félbarna sörök ideálisak, különösen, ha nem fehér kenyeret, hanem kalácsot vagy sötét rozskenyeret választunk a hús mellé, hiszen ezek édeskés, enyhén kesernyés héja jól harmonizál a malátás sörökkel. A zsírosabb, sötétebb színű sertéshúsokhoz, például egy jóféle füstölt tarjához bontsunk ki egy karakteres, sötét (barna) lágersört, hogy a malátás édesség és a pörkölt malátás ízek még jobban kiemeljék a hús füstös-sós ízeit és zsírosabb textúrájával kontrasztosan, szárazabb, teltebb kesernyés ízükkel varázsoljanak el.

A nagy sörívő hírében álló csehek Nagycsütörtök vagy Zöldcsütörtök napján sörrel várják az ünnepet. Erre az alkalomra csalánnal vagy más kerti növényekkel színezett zöld sört főznek. Ezt a sörözökben sokszor „vágottként”, a különböző színű söröket óvatosan egymásra csapolva, úgy, hogy a színek elváljanak, piros szőlő héjával színezett sörrel keverik. Így jön létre a két színben pompázó Krasličak (sör-hímestojás). A sörgasztronómus szerint ne keseredjünk el, ha nem jutunk hozzá ilyen ínycségekhez, mert a húsvéti sonkaételekhez így is találunk épp elég finom sört, amelyek remekül passzolnak ünnepi ételinkhez.

„A Sörszövetség 'Sör mi több' kezdeményezése azzal a céllal indult, hogy elmélyítse a hazai sörkultúrát és segítsen kiválasztani a megfelelő sört kedvenc ételink mellé, ezúttal a húsvéti menü mellé kerestünk sörpárt. A húsvét a sörösöknek amolyan informális szezonindító ünnep. Ilyenkor meglődül a hazai sörfogyasztás. A sonkához vagy éppen locsolgatóskor jól esik egy pohár sör. Fogyasszuk felelősen, és ha már ittunk, ne üljünk a volán mögé.” – tanácsolja dr. Schillinger Attila, a Sörszövetség igazgatója.

További információ: [Sör mi több blog](#) . [Facebook.com/sormitobb](#) . [YouTube](#)
Az Instagramon keresd a #sormitobb hashtaget!

További sajtóinformáció: Csörgő Tímea . 0670 600 6626 . timea.csorgo@socialize.hu

MINDEN A „SÖR MI TÖBB” ESEMÉNYSOROZATRÓL

A Magyar Sörgyártók Szövetsége célja, hogy a világszerte reneszánszát élő sör az öt megillető helyére kerülhessen a magyar fogyasztók asztalánál. A sörszezonnal együtt indult „Sör mi több” eseménysorozat célja, hogy elmélyítse a hazai sörkultúrát és új oldalairól mutassa be ezt a természetes italt. A 2015-ös szezon során a sör egészen új oldaláról mutatkozott be: a legkülönfélébb fajtáival találkozhattunk változatos gasztronómiai fogások párként. 2016-ban a gasztro mellett számos új téma kapcsán kerül középpontba a sör. A természetes ital összetevői és alapanyagai mellett, fókuszba kerül a minőségi magyar sörgyártás és olyan izgalmas tárgykörben is kutatnak majd, mint a nők és a sör viszonya.