

## Sörös vadulás – Vad ételek és sörpárjuk

**Megkezdődött az igazi vadászigény, ideje tehát kipróbálni a kedvenc söreinket a legfinomabb vadételekkel. Az újonnan elérhető szezonális zöldségekkel, gyümölcsökkel és egy izgalmas sör párossal igazán kellemes meglepetéseket szerezhetünk családunknak vagy vendégeinknek. Sőt, ha nincs kedvünk főzőcskézni válasszunk vadat az étteremben és bátran rendeljünk mellé sört! A sörgasztronómus kalauza segítséget nyújt, hogy a vad fogásokat, milyen típusú sörrel javasolt párosítani.**

Az őszi beköszöntével szerencsére nem kell lemondanunk az ínycsiklandó sör és étel párokról. A Sör mi több szakértője, Vásárhelyi István bátran kínál vadételekhez is tökéletesen harmonizáló söröket, hiszen a sokféle világos és sötét sör minden íz-árnyalatot megmutat, és kellemesen frissítő vagy éppen telt kerek ízekkel örvendeztet meg. Nincs rossz társítás, érdemes kísérletezni kedvenc vadételeink és söreink párosításával.

### **Ha vaddisznó, akkor barna sör**

A paprikás alapú marhapörköltet érdemes néha lecserélni egy jóféle vaddisznólapockából készült vadpörköltre. Ne csak paprikásan, hanem valódi vadpörköltként bőséges hagymával, szilva- vagy más sötét bogyóból készült lekvárral és borókabogyóval, főzés közben gazdagon megöntözve barna sörrel készítsük el. Hozzá a félbarna-barna nehéz angol sörök, az ún. ESB-k (Extra Special Bitter) illenek a leginkább. Ezek melaszos édeskés malátája, karakteres komlózása és erdei bogyós (csipke, málna, szeder, som) ízei ellenállhatatlan párost adhatnak a rostban gazdag vaddisznóhússal és felerősítik-kiegészítik a pörkölt édeskés sörös szaftjának nagyszerű zamatát.



### **A szarvas baksört érdemel**

Egy sovány szarvascombból vagy szarvas-steakból készült sültből sokáig emlékezetes főfogás lehet. Mogoróval, vagy édes gyümölcsökkel készült fűszeres mártással elegáns és lenyűgöző étel. Hogy megkoronázzuk, kínáljunk hozzá világos, édes, komlóktól illatos baksört vagy nehéz, akár 9-12%-os rézszínű, karamellesen malátás skót (wee heavy) vagy whiskys hordóban érlelt amerikai strong ale-t.

## Belga sört a nyúl mellé

A nyúlhús szinte bármilyen körettel ínycsiklandó étel. Különösen finom zöldséges, fűszeres raguval, vagy vadasmártással, zsemlegombóccal, melyhez a tartalmas belga sörök illenek a leginkább. Az ízesítéstől és a körettől függően egy sötét belga ale (dubbel), vagy egy gyümölcsös, édeskés, magas alkoholtartalmú belga ale (tripel) is remek választás egy könnyű nyúlcombhoz vagy egy zamatos, kemencében sült nyúlgerinchez.



## 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 rengeteg különböző sörfajta közül minden gasztronómiai fogás mellé kiválaszthatjuk a legmegfelelőbbet, mert az illatok és ízek sokszínűsége miatt az egyes sörök jól harmonizálnak az adott ételekkel, és együtt új, izgalmas íz-élményeket adnak. Mindenféle ételhez megtalálható a megfelelő sör, hiszen a sör lehet édes vagy fanyar, gyümölcsös, kesernyés, könnyeden friss, vagy éppen robusztusan telt, a lényeg, hogy kóstoljunk, kísérletezzünk.

## KÖZREMŰKÖDŐI HÁTTER

### Vásárhelyi István - szakközgazdász, gasztro-blogger (Sörbúvár blog), sörgasztronómus

Fontosnak tartja, hogy a sör elnyerje a méltó helyét a gasztronómiában, és a magyar fogyasztók szélesebb körben is megismerjék a sörök sokszínűségét, felismerjék és élvezzék a minőségi söroket. 7 éve foglalkozik behatóbban a sörökkel. Rengeteg sörstílust, sörfajtát kóstolt már, de vallja, hogy naprakésznek kell maradni, mert folyamatosan jönnek az új trendek, új komlófajtákat nemesítenek és nap mint nap megújul, formálódik a sörvilág. Nincs kedvence, de mindenképp a különféle sörfajták legjobbjaiból választ.

---

A Magyar Sörgyártók Szövetsége a vezető hazai sörgyártók érdekvéviselői szervezete. Tagvállalatai a Borsodi Sörgyár Kft, a Dreher Sörgyárak Zrt. és a Heineken Hungária Zrt. négy magyarországi gyárban összesen 6,2 millió hl sört termeltek 2014-ben. A sörgyárak közel 1700 főt foglalkoztatnak és beszállítóikon keresztül munkát adnak további 25000 főnek. Az MSSZ tagvállalatai 2014-ben 66,2 milliárd forinttal járultak hozzá a közteherviseléshez.

---

### További információk:

[Sör mi több blog](#)

[Facebook.com/sormitobb](https://www.facebook.com/sormitobb)

[YouTube](#)

### További sajtóinformáció:

Csörgő Tímea

06 70 600 6626

[timea.csorgo@socialize.hu](mailto:timea.csorgo@socialize.hu)