

# AZ V. JUBILEUMI BUDAVÁRI SÖRFESZTIVÁLON BEMUTATKOZIK: A SAJT ÉS SÖR PÁROSA

Egybekelt a sör és a modern magyar gasztronómia. A páratlan páros a Magyar Sörgyártók Szövetsége májusi szezonnyitó eseményén állt össze. A sörszezonnal együtt induló „Sör mi több” eseménysorozat célja, hogy elmélyítse a hazai sörkultúrát, új oldalairól mutassa be ezt a természetes italt. Az V. Budavári Sörfesztiválon pedig olyan sör és sajt párosításokat vonultat fel a sajtó számára, amely remélhetőleg meghozza a kóstoló kedvét a kísérletezéshez.



Kevesek által ismert tény, hogy a különböző sörök széles választékán belül minden alkalomhoz találhatunk egy izgalmas sajt párt. Pedig a végtelenül változatos ízű sör-sajt párosítások felülírhatják a már jól megszokott sajt-bor társításokat is.

## MIÉRT JOBB SÖRREL?

A sörök és ételek párosításánál az ún. 3C-szabályt (Compair-Contrast-Cleansing azaz Párhuzam-Ellentét-Letisztítás) alkalmazhatjuk. Míg a borok és sajtok általában az íz-kontrasztok alapján társíthatóak össze, a sörök a kontrasztos íz-párok mellett sokkal több esetben harmonizálnak az egyes sajtok ízvilágával (pl. zsíros krémesség a sajtban, telt krémcsokoládé a sörben stb.). A sör ezen felül a több párosításból álló kóstoló-sor esetén is ideálisabb, hiszen a karakteres ízeket sokkal jobban letisztítja a jellemző üdítő szénsavasság.

## A SÖR ÉS A SAJT HARMÓNIAJA

A könnyű és friss világos (láger) sörökhöz az éretlenebb, lágy vagy félkemény sajtok társíthatóak. A sör semlegesíti a sajt savasságát, ezáltal tökéletes harmóniát teremt. Ahogy a sajtok érnek, egyre jobban erjesztett, testesebb és zamatosabb söröket kívánnak. A tehéntejből készült, érett sajtokhoz jól illenek a barna, míg a tésztás állagú sajtokhoz markánsabb aromájú sörök passzolnak. A kecske és juhsajt-félék harmóniában vannak például az apátsági típusúakkal, melyek virágokat és gyümölcsöket idéző zamata kellemes kontrasztot alkot a juhsajt enyhén savas, csípős ízvilágával.

## MIT IS KÓSTOLTUNK?

**Nemeskomlóval főzött, jellegzetesen kesernyés, malátás világos láger, krémesen lágy, fokhagymás kecskesajttal**

Az enyhén savanykás, kicsit csípős kecskesajt, jellegzetes animális illata-íze remekül harmonizál a sör friss komlós, elegánsan száraz keserűjével és a kecskesajt krémessége jól belesimul a diósan malátás sör édes-keserű ízvilágába, kiteljesíti és keretet ad neki.

**Élesztőtől opálos, nyáriasan friss búzasör és tejszínes, gazdag, közepesen érett, diós Brie**

A szűretlen búzasör élesztőjének és a Brie lágy íze, nemespenészes kérgének összhangja tovább erősödik a sajtban lévő diódarabkák és az árpamalátá jellegzetes diós zamata által. A gazdagon tejszínes sajt krémcsokoládé „tésztaja” a habzó búzasör frissítő citrusossága és a komló visszafogott keserűje erősíti még tovább a párosítást.

**Óarany színű, enyhén gyümölcsös illatú lagersör és 6 hónapig érlelt, félkemény, mégis karakteres emmentáli sajt**

A sör enyhén sós, nyerstejes illatokat invokál, majd a sajtban lévő erjesztőbaktériumok robbanócukros pezsgése és a sör friss szénsavbuborékjai játszanak a nyelvünkön, végül a karamellmalátá pörkölt ízei és a határozott komlós keserű randevúznak a garatban a fél évig érlelt sajt nem tolaodóan kesernyés utóízével.

---

A Magyar Sörgyártók Szövetsége a vezető hazai sörgyártók érdekképviselői 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 információ: [www.sorszovetseg.hu/sormitobb](http://www.sorszovetseg.hu/sormitobb) [Facebook.com/sormitobb](https://www.facebook.com/sormitobb).

Az Instagramon keresd a #sormitobb hashtaget!

További sajtóinformáció: Csörgő Tímea . 0670 600 6626 . [timea.csorgo@socialize.hu](mailto:timea.csorgo@socialize.hu)