

SÖR MI TÖBB: MA ÜNNEPELJÜK A SÖR VILÁGNAPJÁT

Budapest, 2015. augusztus 07. – A Magyar Sörgyártók Szövetsége kezdeményezésére most először ünnepelték a Sör Világnapját Magyarországon. A Sörszövetség „Sör mi több” eseménysorozata keretében, hagyományteremtő szándékkal csatlakozott a nemzetközi ünnephez. Az eredetileg Amerikából indult világnap alkalmából szakértők grill és barbecue különlegességeket, valamint velük harmonizáló sörfajtákat párosítottak.

A nemzetközi sörünnep gondolata a kaliforniai Santa Cruzból indult világhódító útjára. Minden év augusztusának első pénteki napján, arra bátorítják a sörkedvelőket, hogy próbáljanak ki valami sörös újdonságot. A világnap célja, hogy összehozza a sört szerető baráti közösségeket és egyesítse a sörbarát nemzeteket a sör zászlaja alatt. Ezen a napon megünnepeljük a sör készítőit és felszolgálóit is. A jeles nap alkalmából a „Sör mi több” csapata Vásárhelyi István sörgasztronómus és Stoller Márton grillmester segítségével kiváló minőségű húsokat társított, ízben harmonizáló sörfajtákkal. „A hazai sör megérdemel egy önálló ünnepet, amiből reményeink szerint hagyomány válhat. Arra biztatunk mindenkit, hogy próbálja ki a sör és a kedvenc ételei párosítását, legyen az grill vagy éppen más gasztronómiai fogás,” – mondta dr. Schillinger Attila, a Magyar Sörgyártók Szövetségének igazgatója.

SÖR A POHÁRBAN, HÚS A RÁCSON

A sörgasztronómus szerint, ha túllépünk azon a ponton, hogy a húsokat sörös pácokban érleljük, és inkább arra koncentrálnunk, hogy az egyes húsfélék mellé, milyen sört ajánlott társítani, akkor egy új izgalmas terepen találjuk magunkat. Persze mindehhez szükséges, hogy jó minőségű, ízes húsokkal kísérletezzünk. Sok múlik azon is, hogy milyen fűszerekkel finomhangoljuk a párosainkat.

Csirke és sör

Egy sült csirkét számtalan módon elkészíthetünk. Lehet édes, sós, savanyú, füstös, csípős. Ezer arca van épp, mint a söröknek. Ez megkönnyíti a választást. Érdemes szem előtt tartani, hogy a csirke könnyű étel, ezért javasolt könnyed sörökkel párosítani. Ilyen lehet például egy illatos, újvilági komlókkal főzött ale, amely kihangsúlyozza a friss fűszerek aromáit és a malátás jegyei pompásan illenek a csirke ropogós, pirosra sült bőréhez. Hasonlóan jó választás egy világos láger típusú sör. Száraz, elegánsan kesernyés nemeskomló zamata nagyszerű kontraszttal emeli ki a csirke édesebb fűszerezését.

Sertéshús és sör

Ha sertéssültről van szó, rendszerint egy gazdag, hagymás, fokhagymás étel jut eszünkbe t, így olyan sört tanácsos mellé választani, amely kiegészíti az alapízeket. Erre az egyik legalkalmasabb sör típus a Märzen, amelynek telt ízei, karamelles malátás édeskés teste, jól harmonizál a sertéshús szaftosabb ízeivel. Pikánsabb fűszerezés esetén, egy gyümölcsösebb, élesztőtől opálos belga ale-lel is remek párost alkothat. Az étel ízrétegeivel több ponton teremt párhuzamot, vagy emeli ki a markáns ellentéteket.

Marhahús és sör

A marhahús, különböző gazdag ízesítéssel, remekül kombinálható, egy nehezebb, komplexebb sörrel. A szabványosan grillezett szaftos steak, mellé ideális választás egy csokoládés, kávé ízű mégis enyhén fanyar porter, ami tovább fokozza a hús ízét, de frissítően le is öblíti a falatot. Ha a hús füstös aromákat is kap a sütés során, akkor összekóstolhatjuk egy félbarna, vagy barna lágersörrel, mely párosításnál a pörkölt maláta és a pörkölt árpa ízei köszönnek vissza.

PÁROSOK A SÖR VILÁGNAPJÁN

- Citrusos illatú, friss, markánsan keserű világos láger faszenes grillezett csirke, zöldfűszeres, citromos fürdőben.
- Gyümölcsös aromájú, könnyed, belga apátsági Blonde Ale, cseresznyefa forgácson sült ázsiai BBQ sertésoldalassal.
- Száraz, kávé ízvilágú, karakteres sötét lágersör, füstölt, érlelt marha hátszínnel, magos mustárral, házi Barbecue szósszal.
- Csokoládés zamatú, testes Porter-sör, belga élesztővel erjesztve, hozzá banános, mogyorós cupcake, keserű csokoládés krémmel.

Stoller Márton receptjei elérhetőek a Sör mi több blogon: www.sorszovetseg.hu/grill-receptek-a-sor-vilagnapjara/

CALISTHENICS ÉS KALÓRIA

A street food és a sör világnapi találkozásait egy olyan sportág bemutatkozása előzte meg, amely pályája számos közös vonást mutat a hazai sörös mozgalommal. A saját testsúlyos mozgásformák a sörhöz hasonlóan ősidők óta léteznek és napjainkban élnek reneszánszukat. Mindkettő akkor élvezhető igazán, ha közösségben, a barátainkkal együtt vagyunk.

A sportolás és a sör fogyasztás esetében is kiemelten fontos a mértékletesség. Ez a sportban a fokozatos terhelést, a sör tekintetében pedig a mértéktartó, felelős fogyasztást jelenti. Az egészséges, kiegyensúlyozott étrend részeként nők számára naponta legfeljebb 2 dl, míg a férfiak számára naponta legfeljebb 4 dl sör elfogyasztása ajánlott.

„Az egészséges, aktív felnőtt életmódjába, belefér egy pohár sör elfogyasztása, ugyanis a testsúlynövekedést minden esetben a kiegyensúlyozatlan étrend és bármilyen ételmiszer túlzott mennyiségű fogyasztása okozza. Az irányadónak megfelelő mértékletes sörfogyasztás, rendszeres testmozgás mellett, nem okoz problémát, sőt akár egy kiegyensúlyozott diétába is beilleszthető.” – erősítette meg a Radányi Norbert street work out edző. Kevésbé ismert tény, hogy a sör kalóriatartalma alacsonyabb, mint más szeszes italoké. Az erjesztett italok kalóriatartalma kb. 50 kcal/100 ml, az alkoholmentes söré pedig 20 kcal/100 ml körül alakul. Ez azt jelenti, hogy egy pilsner vagy lager típusú sör (45kcal/100 ml) átlagosan ugyanannyi kalóriát tartalmaz, mint egy pohár narancslé (43-48 kcal/100 ml).

Kapcsolódó, letölthető képanyag: [Flickr](#)

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 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 étellekkel, 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 HÁTTÉR

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 söröket. 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.

Stoller Márton – grill és fűszermester

Végzett gyógy- és fűszernövény, valamint gombaszakértő. Lelkes hobbiszakács és vendéglátó, évek óta képzi magát a grillezés és a BBQ fortélyaiiban. Pár éve a létrehozta a Grill'n'Chill-t, amely laza, kerti parti hangulatú eseményeken biztosít catering szolgáltatást. Legyen szó BBQ technikáról, lassan, alacsony hőfokon vagy gyors, magas hőmérsékleten történő grillezésről, a jókora tojás formát magára öltő Big Green Egg grill-lel, akár száz fő számára is szívesen sütöget. „Olyan ez, mintha magunknak vásárolnánk be otthonra, csak nagyban, mintha állandó kerti partira hívnánk az embereket. A grill és sör klasszikus páros, akár a pácba, a hústra, az étel mellé vagy a szakácsba kerüljön.”

Radányi Norbert – személyi edző, a Bartendaz Hungary alapító tagja

Sportolóként és edzőként széleskörű ismeretekre és gyakorlati tudásra tett szert a calisthenics edzés módszer területén. Elve, hogy csak olyat ajánl másoknak, amit maga is próbált, ezért csakis személyre szabott, az évek során tesztelt gyakorlatokat tanít vendégeinek. 2014-ben alapította meg saját csapatát, a New York-i Bartendaz magyarországi testvér közösségeként, a Bartendaz Hungary-t. A team fő tevékenysége a testmozgás, mint az egészséges életmód alappilléreinek a népszerűsítése. Az életvitelszerű sportos életmódjában az alkoholos italok közül egyedül a sör kapott helyet, amelyet gond nélkül illesztett be étrendjébe. Szeret kísérletezni új típusokkal, de kedvencei a frissítő, könnyedebb minőségű sörfajták.

Schillinger Attila – igazgató, Magyar Sörgyártók Szövetsége

Jogász, kommunikációs szakember, a magyar söripar érdekvédelmi szervezetének vezetője. Az amerikai, angol és német sörpiacokon is megfordult kommunikációs tanácsadó vezetésével a Magyar Sörgyártók Szövetsége azon dolgozik, hogy elősegítse a hazai sörök versenyképességét, fejlessze a magyar sörkultúrát és népszerűsítse a mértékletes és felelős sörfogyasztást. Schillinger vezetésével a MSSz első ízben indítja útjára a Sör mi több rendezvénysorozatot, amely a sör és a modern magyar gasztronómia fogásainak párosításával a sör egy új arcát mutatja be a nagyközönségnek.

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.
