

Itt a húsvét, elő a frissen csapolt sörökkel!
Böjt alatt és után is fontos szerepet kap az isteni nedű

A sör nem csak a forró nyári napok hűsítője, a focimeccsek izgalmainak kísérője. Ahogy minden évszaknak megvan a maga jellegzetessége, úgy ennek az ősi nedűnek is; más fajták illenek a hétköznapiakra, mások a társasági összejövetelekhez, vagy éppen az elmélyült magányos merengésekhez. Sokan nem is gondolnák, de a húsvét, illetve a hozzá kapcsolódó böjti időszak során a sernek évszázadok óta kiemelkedő szerep jut. Ennek kapcsán a Sör mi több felelevenítette a régi korok ünnepi szokásait.



Salvator, a szerzetesek kedvence

Az újév után, február közepéig a farsangi ciklus a szórakozás, a bálók és a lakomák időszaka – majd Hamvazószerdával beköszönt a húsvétig tartó böjt. A keresztény böjtben a Krisztus és a szentek életét követő szerzetesek igyekeztek minél több lemondással élni. A ferencesek egy ága, az Itáliából származó Paulánus-rend tagjainak (nem tévesztendő össze a magyar alapítású Pálosokkal) Miksa bajor választófejedelem 1627-ben a München melletti Au kolostorát adományozta. A szerzetesek a hazájuktól távol, a messzi északon, a böjt során nélkülözték a mediterrán klíma adta gazdag és változatos tápanyagokat, így egy különösen anyagerős, későbbi nevén ún. duplabak sört készítettek, amely a szerzetesek részére a jóval hidegebb bajor időjárás közepette is tápláló volt. Először a Szent Atya sörének, majd **Salvatornak** nevezték el.

A Frühlingsbock frissítő és áldásos hatása

A húsvét beköszöntével nemcsak a szellem és a lélek újul meg jelképesen, a kinyíló természet is csodás energiákat ad. A vallási ünnep és a tavasz köszöntésére ilyenkor kezdik csapra verni a komlóokban gazdagabb, haraphatóbb, testes világos ünnepi sört, a **Frühlingsbock**-ot, a **tavaszi baksört**, amely markánsan, zöldségesen komlós, akár a kertben termelt friss, ropogós retek és korai

zöldpaprika. A zöldséges, kesernyés komlótól fűszeres, enyhén csípős, a buborékoktól frissítő hatású, úgy, mint a sonka mellé kínált torma vagy újhagyma.

A legendás böjtös ser

A régi magyar naptárak a februárt a Böjtelő havának, márciust a Böjtmás havának nevezte. A korabeli városi oklevelekben rendszeresen felbukkan a **Cervesia Martialis**, németül **Märzenbier**, azaz a márciusi ser kifejezés. A Märzen manapság egy testesebb, sötétebb malátákat (müncheni maláta, karamell maláta) is tartalmazó sör, melynek jellegzetes borostyánszíne és 5,6-6,1% alkoholtartalma van. Azért is hívják Märzennek, mert márciusban is főztek erősebb nedűket, melyek a forró nyáron, a korabeli hűtési technikákkal is eltarthatók voltak. (Ezeket a típusú söröket mérik a híres müncheni Oktoberfesten.) A korban azonban a márciusi sör, az ősz-tél fordulóján főzött, szintén erősebb, testesebb ital volt, amit a soványabb kosztot kínáló böjtös időszakban ittak, a szerzetesek mellett az egyszerű emberek, nemcsak a férfiak, hanem asszonyok is! A gazdag tápérték, rengeteg különféle vitamin és ásványi anyag mind hozzájárultak ahhoz, hogy a táplálékszegény böjtös időszakban a sört fogyasztók megkapják a megfelelő „étrendkiegészítő” tápanyagokat. Ez volt a márciusi, azaz a böjtös (bűtös) ser.

De a sör egész évben élvezhető. Ahogy az évszaknak megfelelően öltözködünk, ennek megfelelő fogyasszunk söröket is! Ősztől-tavaszig a testesebb, komlósabb, malátásabb fajtákat, tavasztól-őszig a friss, könnyed, frissítő nedűket. Bár a táplálkozásunkban ma már nem játszik olyan fontos szerepet a vallás, a spiritualitás, ilyenkor mindenki számára jólesik kiülni a simogató napfényre, és egy kellemes teraszon behunyt szemmel jóízűt kortyolni a frissen csapolt sörből. Egészségünkre!

Keretes:

10 kilót fogyott az isteni nedűvel

Néhány éve egy iowai homebrewer, J. Wilson elhatározta, hogy akár a szerzetesek, kenyér és víz helyett csak duplabakot fogyaszt 46 napig (a teljes böjt 40 nap + a közbe eső vasárnapok). Hét közben napi 4, hétvége naponta napi 5 sört ivott, a helyi főzde által készített [Illuminator](#) névre hallgató, 7%-os duplabakból. A konklúzió? – kérdezhetjük joggal. Wilson 25,5 fontot azaz mintegy 11 kilót fogyott, és könyvében (*Diary of a Part-Time Monk*) leírja, hogy milyen pozitív volt a lemondás mellett és után tapasztalt szellemi és testi frissesség, a test megtisztulása, valamint az egész lényét elárasztó új energiák garmadája.

Szerző: Sör mi több/Vásárhelyi István

További információ: [Sör mi több blog](#) . [Facebook.com/sormitobb](#) . [YouTube](#)
Az Instagramon keresd a #sormitobb hashtaget!
Ha szeretnéd követni a VinCE Bár Sörös óráját, akkor kattints a Facebookra!

További sajtóinformáció: Kristóf Tamás . 06 30 517 2337 . kristof.tamas@redlemon.hu
