

Miskolci Egyetem
Gazdaságtudományi Kar
Marketing és Turizmus Intézet

Az ízesített kézműves sörök helye a gasztronómiában

Készítette: Simon Szabolcs

2020

Konzulens: Dr. Szakál Zoltán, egyetemi docens

MISKOLCI EGYETEM

GAZDASÁGTUDOMÁNYI KAR

ZÁRÓDOLGOZATI FELADATKIÍRÁS

HALLGATÓ NEVE:SIMON SZABOLCS

NEPTUNKÓD:KFTENT

Felsőoktatási szakképzés

SZAK MEGNEVEZÉSE:TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS

SZAKIRÁNY MEGNEVEZÉSE:VENDÉGLÁTÁS

ILLETÉKES INTÉZET / TANSZÉK:MARKETING ÉSTURIZMUS INTÉZET

ZÁRÓDOLGOZAT CÍME:AZ ÍZESÍTETT KÉZMŰVES SÖRÖK HELYE A MAGYAR GASZTRONÓMIÁBAN

JELÖLT ÁLTAL KIDOLGOZANDÓ FELADATOK:

1. Sörtörténeti feldolgozás, gasztronómia trendek szakirodalma.
2. Az ízesített sörök választásának indoklása és releváns szakirodalmának, csoportosításának felvázolása.
3. Sörkészítési eljárások, íz kategóriák megfogalmazása, amely alapja az ízpárosításnak. 4. Az ízpárosítás elmélete s gyakorlata.
5. Kézműves sörök sajátosságai és gasztronómia szerepük, konkrét vizsgálat lefolytatása és elemzése, valamint következtetések levonása.
6. Célvizsgálat és összefoglalás, releváns, indokolható saját új, vagy újszerű megállapítások.

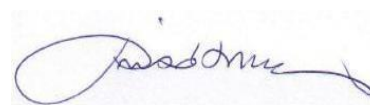
BÁZISSZERVEZET NEVE:

KÜLSŐ KONZULENS NEVE, BEOSZTÁSA:

BELSŐ KONZULENS NEVE, BEOSZTÁSA:DR.SZAKÁL ZOLTÁN, EGYETEMI DOCENS

A ZÁRÓDOLGOZATI FELADATKIÍRÁS KIADÁSÁNAK IDŐPONTJA:2020.JANUÁR30.

Miskolc, 2020. május 05.



.....
Intézetigazgató aláírása

3. melléklet

MISKOLCI EGYETEM

GAZDASÁGTUDOMÁNYI KAR

KONZULTÁCIÓS LAP

HALLGATÓ NEVE: SIMON SZABOLCS _____

NEPTUNKÓD: KFTENT _____

ZÁRÓDOLGOZAT CÍME: AZ ÍZESÍTETT KÉZMŰVES SÖRÖK HELYE A MAGYAR GASZTRONÓMIÁBAN

BÁZISSZERVEZET NEVE, CÍME: _____

BELSŐ KONZULENS NEVE, BEOSZTÁSA: DR. SZAKÁL ZOLTÁN, EGYETEMI DOCENS _____

KÜLSŐ KONZULENS NEVE, BEOSZTÁSA: _____

A konzultációk időpontja:

Belső konzultáció időpontja	Belső konzulens aláírása	Külső konzultáció időpontja	Külső konzulens aláírása
2020.01.29.			
2020.02.12.			
2020.02.26.			
2020.03.18			
2020.04.15.			
2020.04.29.			

A záródolgozat beadható: igen

Dátum 2020. május 6.

.....


Belső konzulens aláírása

Dátum

.....
Külső konzulens aláírása

5. melléklet

EREDETISÉGI NYILATKOZAT

NÉV: SIMON SZABOLCS _____

NEPTUNKÓD: KFTENT _____

ZÁRÓDOLGOZAT CÍME: AZ ÍZESÍTETT KÉZMŰVES SÖRÖK HELYE A MAGYAR GASZTRONÓMIÁBAN

Fent nevezet büntetőjogi és fegyelmi felelősségem tudatában kijelentem, hogy záródolgozatomban minden szövegrész, ábra és táblázat – a megfelelően hivatkozott részek kivételével – a saját munkám eredménye, a dolgozat más dokumentumra – beleértve korábbi záródolgozatom szakmai részeit is – nem támaszkodik.

Tudomásul veszem, hogy záródolgozat esetén plágiumnak számít:

- szószerinti idézet közlése idézőjel és hivatkozás megjelölése nélkül;
- tartalmi idézet hivatkozás megjelölése nélkül;
- más publikált gondolatainak saját gondolatként való feltüntetése.

Alulírott kijelentem, hogy a plágium fogalmát megismertem, és tudomásul veszem, hogy plágium esetén záródolgozatom visszautasításra kerül, és fegyelmi eljárás megindítását vonhatja maga után.

Kijelentem továbbá, hogy záródolgozatom nyomtatott és elektronikus (CD-n benyújtott, az Egyetem honlapjára feltöltött) példányai formailag, szerkezetileg és tartalmilag megegyeznek.

Kelt, 2020. május 06.



Hallgató aláírása

„A nádkorsóban édes sör áll.
Ide hozzám, csapos, kocsmáros, sörfőző!
Hadd hajtsam fel a sör áradó tavát,
múlatni akarok, hej, múlatni akarok!
Iszom a sört, szívem mámorban fürdik,
iszom a szeszt, kedvem fellobban,
vidám a májam már, boldog a szívem.
Szívemet kellemes érzés tölti el,
és ujjongó májam előtt királynői lepel lebeg...”
(Komoróczy Géza fordítása; Ninkaszi-himnusz)

TARTALOM

1. Bevezetés, célkitűzés, témafelvetés.....	6
2. Szakirodalom feldolgozása- Sörökre vonatkozóan	7
2.1. Sörtörténet az ókortól a legújabb korig.....	7
2.2. Sörtörténet Magyarországon.....	9
2.3. A sör bemutatása, csoportosítás, elkészítési eljárások és a sörfogyasztás előnyei és hátrányai	10
2.4. A Kézműves sörök történelme és bemutatása	17
3. A klasszikus Magyar gasztronómia bemutatása és terendjei.....	19
4. A kutatási probléma megfogalmazása és módszertana	24
5. A Saját kutatás eredménye.....	26
5.1. Ízesített sörök és a klasszikus magyar gasztronómia párosítása.....	26
5.2. Mélyinterjú-Szakáccsal és sörfőzde tulajdonossal	29
6. Következtetések és a javaslatok megfogalmazása a jelzésértékű kutatás és szakirodalom alapján	34
7. Összefoglalás	36
Felhasznált irodalom	37

1. BEVEZETÉS, CÉLKITŰZÉS, TÉMAFELVETÉS

Az utóbbi időben rohamosan fejlődött a sör helye a magyar gasztronómiában, ezen belül is a minőségi, azaz a prémium sörök elterjedése. A gasztronómiában a kézműves sörök szerepe egyre számottevőbb, viszont világviszonylatban még mindig le vagyunk maradva. A záró dolgozatomban azízesített kézműves sörök szerepét szeretném bemutatni a klasszikus magyar gasztronómiában, illetve szeretném bemutatni több példán keresztül, hogy milyen jól passzolnak az ízesített sörök a magyar gasztronómiában megtalálható klasszikus ételekhez. Szeretnék rávilágítani arra, hogy miért lehetséges, hogy külföldön nagyobb hagyománya, szokása van a kézműves söröknek, mint hazánkban.

Elsősorban a sör történetét szeretném bemutatni a feljegyzések elejétől (Ókortól) a napjainkig, amikor modern eljárásokkal állítják elő a sört. Szeretnék még rátérni a klasszikus magyar gasztronómiára és bemutatni annak jellegzetességeit, amely lehet, hogy néhány külföldi számára érdekes lehet, de végül sose csalódnak benne. Segítségemre lesz egy szakács is, akivel párosítunk ízesített kézműves söröket klasszikus magyar ételekhez, amelyből kiderül, hogy sok tévhitell ellentétben ezek milyen kitűnően kiegészítik egymást.

A dolgozat következő részében szeretném felvázolni a kutatási problémát több álláspontból is. A probléma, amelyet szeretnék felvázolni általában abból ered, hogy sokan nem tudják elképzelni a magyar klasszikus ételek párosítását bármilyen jó minőségű kézműves sörrel. A kézműves söröknek nincs akkora keresettje, mint a boroknak, aperitif vagy digestiveitaloknak. Ezt szeretném feltérképezni és alátámasztani több kutatási módszerrel. Többféle kutatást is használni fogok, mint például az internetes utánajárást és a böngészést és a könyvekből tájékozódok, valamint készítettem egy interjút Kökény Bendegúz Tiborral, aki fiatal kora ellenére egy tehetséges szakács. Az interjúban kitérek arra, hogy mi a tapasztalata az ízesített kézműves sörök és az ételek kapcsolatáról, valamint a munkája során hány olyan étteremben dolgozott, ahol kézműves söröket értékesítenek.

Azért választottam ezt a témát, mert nagyon sokszor felkeltette a kíváncsiságom az, hogy a hazánkban kevés olyan vendéglátóhely van, ahol kézműves söröket értékesítenek, illetve ezáltal kevés olyan ember van, aki egy evés vagy vacsora mellé elfogyasztana egy kézműves sört. A vendéglátás mindig is fontos volt számomra és ebben is szeretnék elhelyezkedni, úgyhogy releváns volt számomra ez a téma.

2. SZAKIRODALOM FELDOLGOZÁSA- SÖRÖKRE VONATKOZÓAN

2.1. Sörtörténet az ókortól a legújabb korig

A sörtörténelemben csak 8000 évre látunk vissza, eddig mutatnak vissza a ránk maradt sörös kultúremlékek. Az egyik legrégebbi fennmaradt kőtábla négyezer éves és a tönkebúza sörkészítés céljára való hántolásának vésett képe látható, ebből lehet következtetni, hogy már ekkor készítették sört az elődeink. A ma ismert hagyományos eljárással szemben ők a búzából kelesztetlen lepényt sütöttek, vízben megtaposták, erjesztették, ízesítették és így készült el a sör számukra. Időszámításunk előtt is már sok kultúrában megtalálható volt a sör és szabályozták ennek készítését, mint például Hammurábi által vésetett kőtáblákban. Atörvénytárnak a 360. paragrafusa a sörfőzést, sörminőséget, sörkereskedelmet is szabályozta. Innentől számítjuk a sör szabályozásának első lépéseit.

Egyiptomnak is nagy és vallásos sörkultúrája volt, az időszámításunk előtről fennmaradt képek pontos használati utasítást adnak, például arról, hogyan kell a sörcefre számára átgyúrni a lisztpépet, és a részekre osztott savanyított kenyeret. Ozirisz aki a termékenységistene volt, ittasan szenvedett balesetet a hagyomány szerint ennek köszönhetően leginkább neki áldoztak sörrel. Az emberiséget pedig bűnei miatt Rá, a teremő napisten lánya, Háthor csaknem elpusztította, apja azonban egy tónyi mámorítót, azaz valamilyen sörfajtát öntött elébe, és megmaradtunk, azóta is ezen ital iránti mély elkötelezettségünkben. Egyiptomban a sör általánosan fogyasztott népi ital és táplálék is volt.

Az arab hódítók is Egyiptomtól tanulták a sörkészítést, hiszen a letelepedéshez földművelésre van szükség. Az Európaiak és a Görögök is ismerték az "árpabort" de inkább voltak szőlőborivók. Ez köszönhető volt a szőlőtermesztéshez alkalmas földterületnek is, ami lehetővé tette, hogy nagy mennyiségbe állítsanak elő bort. Görög és római történetírók alaposan beszámoltak a mámorító, sőt mértéktelenül fogyasztva fejfájást okozó italról. Ezt tartották az emberiség egyik legelterjedtebb szeszes üdítőjéről. Hiszen a szőlő nem terem meg mindenütt, de ahol ember él, ott van gabona is. (Dlusztus Imre, 2017)

Az európai sörtörténet már az 5. században, Nagy Károly idejével kezdődött el felvirágozni a kolostorokban. Ebben az időben a kolostorokban kifejlesztették a sörfőzés technikáját és receptúráját, a hozzá kapcsolódó komlótermesztéssel együtt. A komló ízesít és egyszerre tartósít is ezért 1000 környékére általánosan elterjedt a használata. A komló használatának köszönhetően nyerte el a sör a mai ismert kesernyés ízét, továbbá megnövelte eltarthatóságának idejét is. A kolostorok számára a sörfőzés vált a legjövedelmezőbb üzletévé, ami ellen azután felléptek királyok is. A kolostorok és a királyok után már a 12. század környékén a családi otthonokban is elkezdtek foglalkozni a sörfőzéssel.

Ezután a sörfőzés és sörüzlet súlypontja a városokba tevődött át. A városok hamar sörfőzési jogokkal rendelkeztek, amely segítette őket a kereskedelem fellendítésében. A jogok mellett megjelentek a különböző előírások, amelyeket a sörfőzőknek be kellett tartaniuk. Ezek közül az egyik legnagyobb előírás az 1516-ban Bajorországban elfogadott német tisztasági törvény, mely kizárólag a víz, az árpa és a komló használatát engedélyezte a sörfőzés során, majd az élesztő felfedezését követően ezt is belevették.

A 14. század közepére például Hamburg kereskedelmének harmadát a sör tette ki. Az ekkori emberek a sört nem kizárólag élvezeti cikknek tartották, hanem a tapasztalható tápértéke okán is tápláléknak számított, sőt népelelmezési cikké vált a sör a történelem sok korszakában. A középkorban a sör fogyasztása leginkább azokon az észak és kelet európai részen volt elterjedt, ahol nehézkes vagy lehetetlen volt a szőlőtermesztés. A középkor végig létrejött sörcéhek először sörgyárakká nőttek, azután a felvásárlásukkal, egyesítésekkel és hasonló gazdasági folyamatokkal nagy söriparok jöttek létre.

A 19. és 20. században kialakultak a nagy, nemzetközileg piacképes, keresett sörmárkák, amelyek első, sőt a későbbi gyártóik átalakulásait is túléltek és túlélnek, mindmáig. Mostanra már számos nemzet saját sörkészítési hagyományt mondhat magáénak, többek között Belgium, Hollandia, Németország, Csehország, Ausztria és az Egyesült Királyság. A sör a mai napig töretlen sikernek örvend, a sörgyártás egy hatalmas globális piac, melynek jelentős részét a nagyobb multinacionális vállalatok uralják. A fogyasztók kegyeiért zajló versenyben részt vesznek a kisebb, nemzeti és regionális sörfőzdék is, melyeknek szerepe a minőségi sörök iránti kereslet növekedésével egyre inkább felértékelődik. A házi és kisüzemi sörfőzés manapság újra virágzik és nagy öröme a kézműves sörkínálat is folyamatosan bővül. (Elte-Sörtörténet, 2020; Brewbro, 2020)

2.2. Sörtörténet Magyarországon

Magyarország sör történelme és sörfogyasztása is változóan alakult a történelem során. A magyarok, is mint több más nép a germánoktól vettük át a technológiát, és tanultuk el a sörfogyasztás fortélyát. Az első nagy újtásnak számított az ászok „lager” másképpen alsóerjesztésű sörök kifejlesztése, illetve ennek egyik jellegzetes alfajának, a pilzeninek az 1842-es megjelenése. Az addigi sötét, zavaros és sűrű folyadékot leváltotta az aranyárga, közepesen testes és kellemes utóízű ital. Ezt az italt már nem fa vagy ónkupákban fogyasztották, hanem üvegkorsóból, - pohárból. Magyarországon az első üzemek a reformkorban jöttek létre. Az első sörgyár tulajdonosok németek voltak és a pesti német polgárság szomját próbálták meg csillapítani.

A török kiűzését követően megjelentek az első sörfőző házak. A törökök óriási riadalmat keltettek a tűzvészekről rettegő polgároknál. És ennek köszönhetően a sör is fogyott nagy számban. Az első komolyan vehető sörgyárat Bajor mintára hozták létre. A pesti születésű Schmidt Péter építette fel a mai Kőbányán. Az 1844-es indulás után többen is meglátták a lehetőséget a gyárban és annak mintájára tíz év múlva öt gyárat hoztak létre Pesten. Ekkor keresztelték Kőbányát a sörvárosának.

A kőbányászat miatt kialakult hatalmas sziklaalagutak és pincerendszerek csaknem harminc kilométer hosszan terülnek el és ezek felkeltették a sörgyárak tulajdonosainak a figyelmét. A terület egyrészt kiváló olcsó tárolónak, másrészt az ászokoláshoz szükséges hűvöset is biztosítja. Később kiderült, hogy a terület alatt kitűnő a víz minősége is. Anton Dreher 1862-ben vásárolta meg a Kőbányai Serház Társaságot, amelyik aztán Dreher Antal Serfőzdéje Kőbányán néven üzemelt tovább.

A dualizmus korában a sör iránti kereslet egyre nőtt, így a termelés is egyre nagyobb üzemben zajlott. A gyár országosan és exportra is terítette termékeit, de a legtöbb sör a dinamikus fejlődő egymillió nagyvárosban fogyott. 1882 és 1906 között a filoxéra-járvány szinte teljesen kipusztította a magyar szőlőültetvényeket, ami természetesen a sörgyáraknak sem jött rosszul. A növekvő kereslet hatására jött létre több sörfőzde is, mint például a Kőbányai Polgári Serfőző Rt., a Kőbányai Király Serfőző Rt. vagy éppen a Hagenmacher család sörgyárai. (xudex7,2020)

Az első világháború, majd az ország területe kétharmadának elcsatolása válságba sodorta a söripart, amelyet az 1940-es évek elejére ugyan sikerült kihevernie, de aztán jött a második világháború. A hadigazdaság idején a sörgyárak nem jutottak hozzá a jó minőségű

alapanyagokhoz, maradt a cirok, a muhar, a melasz, a lóbab vagy a cukorrépa. A Dreher az 1914-es termelésének csak a 7 százalékát tudta értékesíteni 1933-ban, a sörfogyasztás pedig 19 év alatt a 16 liter/fő/évről 2 literre csökkent. A sörgyár felvásárlásoknál a Dreher volt a legügyesebb mivel 1935-re már a magyar sörpiac háromnegyedét uralta. 1944-ben a németek kisajátították a kőbányai sörgyárakat és különböző fontos létesítménynek használták azokat. A gyárak viszonylagos épségben vészelték át az ostromot. A sörgyártás 1945 júniusában indult újra a fővárosban.

A szocializmus ideje alatt alapvetően megváltoztak a sörfogyasztás szokások mivel addig a legnagyobb arányban a csapolt sör fogyott viszont a Kádár-korszakban az arány tíz százalék alá csökkent. A '80-as években a sörfogyasztás elérte a fejenkénti száz litert. Ennek köszönhetően a magyar sörgyárak nehezen bírták kielégíteni a keresletet. 1973-ban indult meg a Borsodit gyártó bőcsi gyár, amelyik átmenetileg enyhítette a Dreher leterheltségét. De igazi változást csak a rendszerváltás hozott. Az import sörök megjelenése, a mesterségesen kialakított kereskedelmi határok 1985-ös felszámolása, a gyárak önállóságának engedélyezése, majd a privatizáció és a fejlesztések révén ma Magyarországon nincs hiány sörből. A sörfogyasztás évi 70–71 liter körül alakul, amelynek a legkevesebb 90 százalékát a kőbányai Dreher, a soproni és a bőcsi gyár állítja elő. (Kovács- Magyar Sörlexikon)

2.3. A sör bemutatása, csoportosítás, elkészítési eljárások és a sörfogyasztás előnyei és hátrányai

A sör árpamalátából vagy enzimes úton lebontott árpából, búzából, kukoricából vagy egyéb pótanyagokból vízzel cefrézett, komlóval ízesített, sörélesztővel erjesztett szénsavdús ital. A Magyar Élelmiszerkönyv szerint a sör "Malátából, valamint pótanyagokból vízzel cefrézett, komlóval ízesített, sörélesztővel erjesztett, szén-dioxidban dús, általában alkoholtartalmú ital." Mindegyik sörben a gabona, víz, élesztő és a komló a közös.

A söröket erjesztési eljárásuk szerint három nagy csoportba tudjuk sorolni. Az első ilyen csoport a spontánerjesztésű sörök csoportja, amelyet manapság már csak Belgium egyes tájain főznek, ahol az erjesztést vadon élő élesztőtörzsekkel végzik, valamint 30-40% búzát és a szokásosnál akár 6-10-szer nagyobb mennyiségnyi komlót adagolnak. Ezek közül a legismertebb:

- ❖ Lambic: Ez a fajta a 15. században született, hazája Belgium. Nagyon száraz, kissé savanykás, szinte szénsavmentes, gyümölcsös aromájú sörfajta. Gyakori ízesítő anyag még az őszibarack és a feketeribizli.
- ❖ Faro: Egy igen különleges, ritka sör, amely Belgiumból származik és markáns édes-savanyú, gyümölcsös sör íz jellemzi alacsony alkoholtartalom mellett. A Faro-t cukorral, melasszal vagy karamellel édesítik. Nagyon ritka, nehezen beszerezhető sörkülönlegesség.
- ❖ Gueuze: Színben az aranytól a borostyánig terjed, ízben fanyar némi édeskés beütéssel. Sok változata létezik attól függően, hogy a két Lambic Ale milyen arányban található meg benne. A második erjedés a palackban történik, ezért erősen szénsavas.

Az előzőnél nagyobb csoportot képviselnek a felsőerjesztésű sörök. Nevüket onnan kapták, hogy az erjesztés során az élesztő a sörlé tetején lebeg. Elsősorban Nagy-Britannia területén, és a házi sörfőzdékben elterjedtek. A felső erjesztésű sörök erjesztésére jellemző, hogy viszonylag rövid idő alatt megy végbe, és az élesztő egyes melléktermékei benne maradnak a sörben, így egy különleges gyümölcsös, olajos ízt adva az italnak. E sörök rendszerint árpából készülnek, és az alapanyag pörkölésétől függően változik a színe. Ezek közül a legjellemzőbb:

- ❖ Ale: Az egyik legismertebb felső erjesztésű brit sörfajta, melynek színe a világos sárgától a sötétebb rubinig, szinte feketéig terjed. Altípusai közé tartozik a száraz Bitter Ale, ezen belül a Brown Ale, amely erősen maláta ízű, testes, karakteres ital színe pedig a vöröstől a kávé barnáig terjed. A Bitter Ale altípusa közé tartozik még a Pale Ale, amelynek íze általában könnyed, édes, hiányzik belőlük a komló keserűje. Altípusa még az édes Cream Ale, a whisky ízére emlékeztető Scotch Ale, a vörös színű Irish Red Ale.
- ❖ Stout: Angol/ír eredetű Ale, mely rendkívül széles skáláját öleli fel a testes, sötét felsőerjesztésű söröknek. Friss ital, ízben a száraztól a bársonyoson, pörköltön keresztül egészen az édesig, krémesig, csokisig terjed. Számos különböző fajtája ismert, mint például a Cream, Dry, Sweet, Milk Stout.
- ❖ Porter: A Stout egy változata. Színvilága a sötét borostyántól a rézvörösön keresztül egészen feketekávéig terjed vörös beütéssel. Az egyik legzamatosabb, legjobban élvezhető Ale, íze édes, pörkölt aromával, mely feleleveníti az étcsokoládét, a kávébabot és még a sült almát is. (Serneveles, 2020)

A harmadik, és egyben legmodernebb csoport az alsóerjesztésű sörök köre, amely mára a legelterjedtebb, és legtöbb sört tartalmazó csoporttá vált. A nevéből következtethetően itt az élesztő az erjesztés során a sörlé aljára süllyed, az erjesztés viszonylag alacsony hőfokon történik. Az erjesztés után pedig egy hetes nulla körüli hőmérsékleten tartva érlelik. A sör főzéséhez a komló még meg nem termékenyített változatát használják, amit a fejtés előtt pasztörizálnak. Az alsóerjesztésű sörök közül a legismertebb:

- ❖ Pilsner: A sör egyik fontos jellemzői az igen magas komlótartalom, és a tartós habkorona. A pilseni aranyszínű, illatos, virágos bukéval rendelkező, lágy és elegánsan száraz, komlós utóízű világos sör. Az eredeti pilseni sör fő alapanyagai a lágy pilseni víz, a zateci komló, a maláta, és a sörélesztő.
- ❖ Bock: Az eredeti Bock fő alapanyaga a müncheni maláta. Alapanyaga 1/3 rész búza, és 2/3 rész árpa. Ez utóbbi több fajta, pörkölt illetve kevésbé pörkölt szem keveréke. Íze édesen malátás, és gazdag illatanyagú Lager sör, amelynek színe a fehértől a sötétbarnaig terjed. A sör csak enyhén kesernyés a kevés komló használat miatt. (Dr. Buzás Szakáruismeret;Beerside,2020)

A sör hosszú és rögzös történelme során számtalan alapanyag előkerült viszont a sör készítésével kapcsolatban az alapanyagokat tekintve biztosra mondhatjuk, hogy mind a következő alapanyag felhasználásával készültek és készülnek a mai napig:

- ❖ Árpamaláta
- ❖ Komló
- ❖ Víz
- ❖ Élesztő

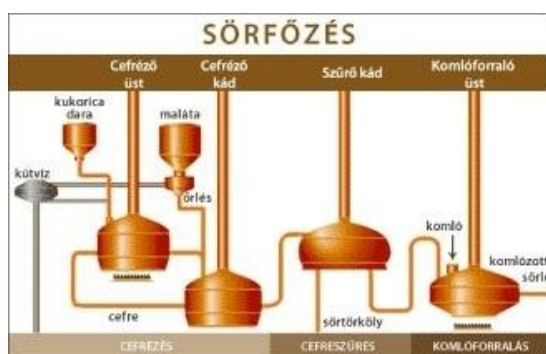
Az árpamaláta tulajdonképpen nem más, mint csíráztatott és aszalt árpa. A malátázás, ha nem is tartozik a szigorúan vett sörfőzés folyamatába, annak egy elengedhetetlen előkészítő folyamata, amely során a gabonaszemek (árpaszemek) keményítőtartalma nagyrészt cukorrá alakul át.

A komló a kenderfélék családjába tartozó növény, mely ma a sör legfontosabb, és legáltalánosabban elterjedt fűszere. A komló adja a sör jellegzetes keserű ízét. Szerepe azonban nem csak ebből áll, a komlóban található alfa-savak csíraölő és konzerváló hatása jelentősen megnöveli a pasztörizálatlan eltarthatósági idejét. És ne feledkezzünk meg a komlóban található lupulin hatásáról sem, amely nyugtató hatású, ez okozza az egy-két pohár sör elfogyasztása utáni kellemes bágyadtságot.

A víz a sörgyártás harmadik, talán legfontosabb eleme. A sörgyártásra alkalmas, jó víznek abszolút tisztának, szagmentesnek és lehetőleg minél lágyabbnak kell lennie. Emiatt a legalkalmasabb a források és mélyfúrású kutak vizei.

Az élesztő indítja be az erjedés folyamatát a sörkészítésnél. Sokáig nem ismerték az erjedés folyamatát, Pasteur volt, aki előrelépést ért el a témában az alkoholos erjedést vizsgálva.

A sör gyártásának 4 fő lépése van, a malátázás, cefrőzés, komlózás és az erjesztés, illetőleg ötödiknek idevehető még a palackozás. (1. ábra)



1. ábra: A sörfőzésének a folyamata (Forrás: <https://sites.google.com/site/rcayyq/asoerkeszites-folyamata>)

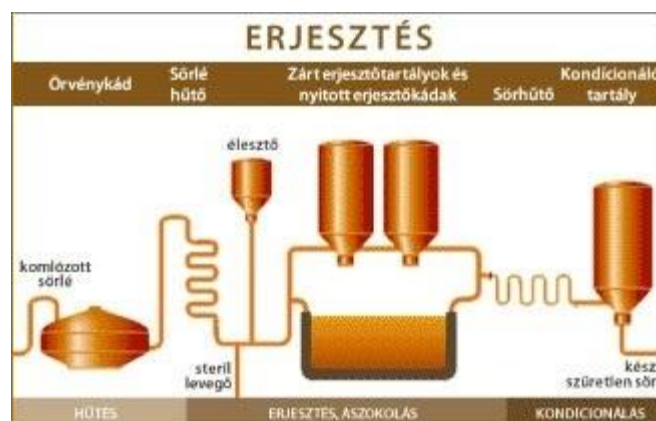
A sör készítésének első lépéseként az árpából malátát kell készíteni. Ehhez a gondosan megtisztított árpát mindenekelőtt nagy, alul kúposan végződő hengerekben beáztatják. A hengerekből a vizet időnként leeresztik, s frissel pótolják, közben pedig alulról erős levegőáram befúvatásával keverik a vizes árpátömeget, miáltal az árpa jól megmosódik és szellőződik. 2-4 nap alatt az árpa kb. 50% vizet vesz fel. Ha a szemek már körömmel szétmetszhetők, héjuk lehámozható s belsejük közepén fehér, át nem ázott kis rész marad, akkor kész a maláta. Malátakészítéskor tulajdonképpen olyan enzimek aktiválódnak és termelődnek, amelyek a sörfőzés során a malátában található keményítő és egyéb makromolekulák bontását végzik. (Elte-Sörgyártás, 2020)

Második lépésben a cefrőzés során a malátaőrleményt lassú felmelegítés mellett vízzel keverik össze. A folyamat célja, hogy az őrölt malátában levő hasznos anyagokat, fehérjéket, még oldható keményítőt minél nagyobb mennyiségben kioldják, és cukorra alakítsák. Ehhez az eljáráshoz a dekokciós eljárást használják. Ennek a lényege annyi, hogy a malátadarát nagy kerek cefréző kádban langyos vízzel keverik, és a keverék 1/3 részét főzőüstbe eresztik. Ezt a részletet itt fokozatosan forrásig melegítik, majd egy ideig

forralják, aztán visszaszivattyúzzák a keverék többi részéhez a cefréző kádba. Ettől a cefre 50-55 C-ra melegszik. Ugyanezt az eljárást még kétszer megismétlik, amire a cefre 62-75 C-ra melegszik fel. Ezután addig keverik a cefrét, míg a keményítő elcukrosodása befejeződik. Ez onnan vehető észre, hogy a cefre jóoldattal nem adja a keményítőre jellemző kék színeződést.

A sörfőzés következő állomása a komlózás. Itt keverik hozzá a sör jellegzetes ízét adó komlót, ekkor nyeri el az eddig édeskés lé a jellegzetes kesernyész ízét. A főzés során kicsapódik a fehérje valamint ebben a lépésben sterilizálják és töményítik a sörlet. Ez 1-1,5 óra erőteljes forralást jelent. Ezután ismételtelen leszűrjük a készítményt, majd hűtik a lehető legrövidebb idő alatt, hogy az erjesztésnek megfelelő hőfokot elérje.

Majd következik az erjedés, ami megadja a sör lelkét. Ekkor adják hozzá az élesztőt, majd erjesztőkádakban hűtött környezetben pihen a készítmény, készül a sör. Az erjesztés során a sörlehez adott élesztő alkohollá és szén-dioxiddá bontja a sörleiben található malátacukrot.(2. ábra) (NÉBIH,2020)



2.ábra: A sör erjesztésének folyamata (Forrás: <https://sites.google.com/site/rcayyq/asoerkeszites-folyamata>)

Az erjesztés első részében (főerjedés) a sörleből az élesztő hatására kiválik a felesleges anyag: a söprűmaradék. A folyadék tetején lévő hab barnás színű lesz és összeesik. Innen tudható, hogy ez a szakasza a sörfőzésnek befejeződött. Ezt a terméket szokták fickósörnek is nevezni. Ez azonban még nem az a termék, amit egy korsóban egy baráti beszélgetés mellett szívesen fogyasztanánk. Ahhoz előbb még át kell esnie az utóérlelésen. Ez körülbelül 1-2°C-on történik. A hőmérséklet és az érlelés időtartalma befolyásolja a sör minőségét, mind íze, mind küllemre. Minél hosszabb ideig érlelődik a sör, annál harmonikusabb lesz az íze, és a habja is annál tartósabb lesz. Ez utóbbi azzal van

összefüggésben, hogy mennyi szén-dioxid oldódik a sörben. Ez általában olyan 2-5hónapot vesz igénybe. Mindezek után már akár kész sörrel is beszélhetnénk (ászsör) azonban mai gyártási technológiába általában beletartozik még a szűrés és a pasztörözés. Ezzel elpusztítanak minden esetleges még a sörben maradt mikroorganizmust. A pasztörözés azt jelenti a gyakorlatban, hogy a sört rövid időre(egy-két percre) 70°C-ra melegítik a sört, majd hirtelen visszahűtik.

Ezek után már csak a palackozás, csomagolás és az elfogyasztás van hátra a sör életéből. A sört habmentesen kell alaposan kitisztított, kimosott hordókba, palackokba fejteni. A fejtést - ha igazán biztosra akarnak menni - túlnyomás alatt kel végezni, ami azt jelenti, hogy a hordóból vagy palackból kiszippantják a levegőt, szén-dioxiddal töltik meg és úgy töltik tele. Rendszerint zárt szállítóhordókba vagy palackokba cellulózsűrőnásajtólva fejtik a kész nedűt. A szállítóhordók belseje fehér szurokkal van bevonva, hogy a sör ne ivódjék be a dongákba és ott később savanyodás, penészedés ne álljon be.(3. ábra)



3.ábra: A sör csomagolásának folyamata (Forrás: <https://sites.google.com/site/rcayyq/asoerkeszites-folyamata>)

Ezek után már a miénk a szerep, hogy mértékkel és felelősséggel elfogyasszuk.

A kész sör alkohol- és extrakttartalma természetesen attól függ, hogy milyen sűrű cefrét készítettek és mennyire erjesztették el. Átlagosan azt mondhatjuk, hogy a sörök alkoholtartalma 2,5-5% közt ingadozik. Az erjedésnél az alkalmazott élesztő-típus szerint a dextrinek, esetleg maltóz is maradhat elerjedetlenül. (Sörkészítés google site, 2020, Dr. Holló, 1952)

Mikor az alkohol egészségünkre gyakorolt jótékony hatásairól van szó, azonnal a bor kerül figyelmünk középpontjába. Ennek oka az a nézet, mely szerint a vörösbor rendszeres fogyasztásával viszonylagosan magas zsírtartalmú táplálkozás mellett is alacsony marad a különböző szívbetegségek kialakulásának kockázata. A legújabb kutatások azonban kimutatták, hogy bármiféle alkohol mérsékelt fogyasztása, természetesen beleértve a sört is, hasonló eredményre vezethet.

A sör egészséges és természetes alapanyagokból készül, mint a komló, élesztő, víz és a maláta. Mint mindennél természetes itt is megvan az a szabály, hogy mértékkel lehet fogyasztani. Ha így teszünk, akkor hozzájárul az egészséges, kiegyensúlyozott táplálkozáshoz. Emellett számos jótékony hatása is van a szervezetre.

- ❖ Előnyei közé tartozik, hogy a sör 93%-ban vízből áll, így a szervezetünk számára nélkülözhetetlen vizet a sörfogyasztók ízletes formában juttathatják szervezetükbe. A sör viszonylag alacsony alkoholtartalmú szomjoltó ital. A sör a kiegyensúlyozott táplálkozás része lehet, mivel fontos vitaminokat és ásványi anyagokat tartalmaz. Található benne B-vitamin, ezen belül niacin, riboflavin, B6-vitamin és folsav. Előnyös tulajdonsága még, hogy az ásványi anyagok egészséges arányban találhatók meg benne; sok káliumot, kevés nátriumot tartalmaz, ez pedig fontos az egészséges vérnyomás fenntartásához.
- ❖ A hátrányai közé sorolhatjuk, hogy fokozott alkoholfogyasztás emeli a vérben található káros koleszterin, a triglicerid szintjét, ami a magas vérnyomás egyik fő kiváltó oka. Túlzott fogyasztása mellett a súlygyarapodás veszélye, továbbá a vese- és májkárosító hatásai is megfigyelhetők. A legújabb kutatási eredmények fényében az is kijelenthető, hogy az alkohol növeli bizonyos rákfajták, az asztma és az allergia előfordulásának esélyét, továbbá cukorbetegéknél hirtelen és nagymértékű vércukorszint csökkenést idézhet elő. A legsúlyosabb következmények közé tartozik az alkoholfüggőség, az alkoholmérgezés, az agykárosodás, valamint az ön- és közveszélyes állapot. Az italozás növeli a közúti balesetek kockázatát, fokozza az agresszivitást és elősegíti a nemi betegségek terjedését, ezen kívül közvetett módon nem kívánt terhességhez és magzatkárosodáshoz vezethet. (Webbetege,2020; Benu,2020))

2.4. A Kézműves sörök történelme és bemutatása

A kézműves sörtörténelem az ipari sörtörténelemmel ugyan azt a történelmi változékonyságot járta be az idők során. A kézműves sörök történelmének kezdete igazából a sörforradalom időszakához köthető, amely az Amerikai Egyesült Államokban tört ki. Az amerikai hagyományosan sörivő nemzet, hisz rengeteg német, holland, dán, angol és belga telepes magával vitte a sörkultúráját is.

A változást a prohibíció¹ bevezetése volt 1922-ben, amely 15 évig tartott. A kis sörfőzdék nem éltek túl ezt az időszakot, így az alkoholtilalom végével a sörgyáraknak könnyű dolguk volt, hiszen gyakorlatilag bármit gyárthattak sör név alatt, a fogyasztók megvették. Az amerikai sörpiacot így az olcsó, nagyon gyenge minőségű sört készítő gyárak uralták, és ezt az állóvizet csak a hetvenes évek végén tudták megtörni a kisebb főzdek. Ennek oka, hogy ebben az időszakban hirtelen nagyot esett az Európa-Amerika utazások ára, a megnövekedett turizmussal pedig egyre többen döbbsentek rá, hogy milyen is az igazi sör. 1978-ban legalizálták a házi sörfőzést az összes államban, így egyre több kicsi, kézműves sörfőzde kezdte meg a működését, kezdett újra igazi, jó minőségű söröket főzni. Így kezdődött a kézműves sör sörtörténelme.

Magyarországot tekintve a rendszerváltás után jelent meg nagyszámú kis sörfőzde, aminek egyszerű oka volt, hogy a törvényhozók elfelejtették megadóztatni a szűretlen söröket. A legtöbb ilyen főzde azonban alkalmatlan volt iható sör készítésére, így a kétezres évekre alig 50 főzde maradt meg. Ezek a sörfőzdek pedig nem elsősorban a minőség fejlesztésére fókuszáltak, ami a sörgyárakhoz képest így is jobb volt, hanem inkább a lokális piacra termeltek. A kézműves sörforradalom 2010-ben indult meg hazánkban, eddig kellett várni arra, hogy néhány sörfőzde sörkülönlegességei szélesebb körben is ismertek legyenek, ehhez pedig elengedhetetlen volt, hogy a gazdasági válság hatásainak múlásával megjelenjen az a fizetőképes, igényes réteg. Másik ösztönző erő a Főzdefeszt rendezvény indulása volt, mely egységes megjelenési lehetőséget biztosított a kis sörfőzdeknek és új irányt mutatott a piac fejlődésének. Kialakult a hozzáértő sörfogyasztó réteg, amely már képes volt eldönteni, hogy minőségben melyik főzde söréi nyújtanak olyat, amit érdemes megfizetni. Így kezdődött a kézműves sör sörtörténelme a világon és Magyarországot is tekintve. (Kézművessorok, 2020)

¹ Prohibíció: tilalom, tiltás, alkoholtilalom (latin eredetű)

Kézműves vagy mikro sörfőzde esetleg kisüzemi sörfőzde, olyan sörfőzde, amely kicsi független és hagyományos. Magyarországon kisüzemi sörfőzdeknek számít, az a főzde meg évente nem főz 200 ezer hektoliternél több sört. Amerikában ez a szám 15 000 hordó. Függetlennek számít az a sörfőzde, melyben a nagyüzemi tulajdon nem haladja meg a 25%-ot. Hagományosnak számít az a főzde, amelyben nem használnak egy sor modern élelmiszeripari eljárást, mely nagy konszernnek termelésére jellemző. Elmondható tehát hogy a kézműves sörök a sörfogyasztásba kultúrát és különlegességet hoznak egyediségükkel és mivel nem találhatók akkora mennyiségben a piacon, mint a nagyüzemi sörök ezért az emberek kellő tisztelettel bánnak velük. A kézműves sörök a sörfogyasztás nagyon kicsi hányadát fedik le, de feltörekvő helyzetben van. Amerikában a kézműves sör részesedése 12%-kal nőtt 2016-ban. Magyarországon a kézműves sör még csak a piac 2 és 3 százalékát fedi, le ezért lehet mondani, hogy nagy fejlődés előtt áll.

A kézműves söröket az teszi sajátossá, hogy kisvállalatok gyártják és minden vállalat más és más eljárással más és más fajtájú alapanyagokból csinálja. (Goldstein: Sörivők zsebkönyve)

3. A KLASSZIKUS MAGYAR GASZTRONÓMIA BEMUTATÁSA ÉS TERENDJEI

"Nemcsak abban áll a magyar szakácsművészetnek a titka, hogy egyes ételeket milyen ízlésesen tud előállítani, hanem hogyan tálalja föl egymás után úgy, hogy az elköltött étel valósággal kívánja a következőt, s mikor már az ember azt hiszi, hogy egészen jóllakott, akkor hoznak megint valamit, amire azt kel mondani, hogy de már ebből eszünk!"

(Jókai Mór: A barátfalvi levita)

Jókai Mór idézete is visszaadja mindazt, amit egy magyar ember érez és átél evés közben. Ezzel szeretném bemutatni a magyar konyha alapvető jellemzőit, amely későbbiekben segít majd megérteni a klasszikus magyaros ételeket, amelyeket a különböző ízesített sörökkel hoztam kapcsolatban. Elsősorban szeretném pár sorban leírni a magyar ételeket, amelyek jellegzetesek és egyedülállóak a világon, de mindez egy hosszú folyamat eredménye. A magyar konyha az elmúlt századok során folyamatosan teremtette meg a maga külön gasztronómiai világát. Az őstől örökölt ételek mellett számos hatás érte konyhánkat. Például az olasz szakácsoktól megtanultuk a fokhagyma, a vöröshagyma, a szárzészszak használata, a Közép-Amerikából származó paprika, paradicsom, burgonya szerves részévé vált táplálkozásunknak, a más népek konyháján használt tejszín a magyar gasztronómiában főleg tejfölként jelenik meg. Más nemzetek konyháihoz hasonlóan a magyar konyha jellegzetességét a többféle alapanyag, a jellegzetes fűszerezés és sajátos konyhatechnológiai műveletek együttes hatása alakította ki, ennek megfelelően a magyar konyha alapvető jellemzői. (MAG, 2017)

A sertészsír, a vöröshagyma és a fűszer paprika együttes használata.

A sertészsír használata konyhánk egyik jellegzetessége. A sertészsírt nálunk a szalonna kiolvasztásával, míg más népeknél préseléssel nyerik. A kiolvasztással nyert zsír aromája különleges jelleget ad ételeinknek. A sertészsír fogyasztása a nehéz fizikai munkát végző földműveléssel foglalkozó népeknél honosodott meg először. A középkori sertésfajták az erdőkben makkoltatáson a téli disznótorig jól meghízta. A sertészsír jól tárolható, a következő évig kitartott. A vöröshagyma sok magyaros ételnek adja meg aromáját, sőt képezi alapját. A sertészsírban történő pirítás során felszabadulnak a hagymában található illóolajok. A készítenő étel jellege határozza meg, hogy a hagymát zsírban fonnyasztják halványan vagy aranysárgára pirítják, hiszen más-más ízhatás érhető el vele. A fűszer

paprikát a régi magyar konyhákban nem ismerték, használata csak lassan terjedt el. A sertésszírban pirított vöröshagymához adva, optimálisan oldódnak ki a paprika íz- és színanyagai. Ez az úgynevezett pörköltalap, amit magyaros ételek jelentős részénél pörkölteket, gulyások, paprikások, tokányok készítésénél alkalmaznak.

A sertéshús és az említett sertésszír domináns alkalmazása

A sertéshússal és zsírral készült ételek nagy számának a magyarázata a török időkre vezethető vissza. A sarcoló török katonák - mohamedánok lévén - minden más házi állatot elvittek, csak a sertést hagyták meg. A másik ok, hogy hazánk adottságai rendkívül kedvezőek a sertéstenyésztést illetően.

A tejföl nagymértékű felhasználása

Tejfélből a magyaros főzési móddal dolgozó konyha az átlagosnál nagyobb mennyiséget használ, de a tejszín is jellegzetes étel ízesítőnk. A tejföl jól harmonizál a paprikás csirke, a borjú, a bárány íz anyagával. De nem képzelhetők el káposztás ételeink /pl. töltött-, rakott-, székelykáposzta/, a túros csusza, a sonkaskocka és egy sor édes tészta sem tejföl nélkül. Sok levesünk, mártásunk, főzelékünk készül tejföllel és gyakran díszítésként is használjuk.

Sajátos ételkészítési módok (pörköltalap készítés, pirítva párolás, rántás, sűrítés)

A rántás megolvasztott sertésszír - vagy egyéb zsiradék - és ugyanennyi finomliszt keverékével készül. A lisztet a felmelegített zsírban az étel jellegének megfelelően megpirítjuk. A rántást a tűzről levéve hideg vízzel felengedik és simára keverik. Az így nyert emulziót a vízben puhára főzött leves- és főzelék alapanyaghoz öntik.

Sajtfélék használata

A sajtok és a tejtermékek használata egyidős a magyarsággal. Mikor még vándorló nép voltunk akkor is a szürkemarha teje volt az egyik ilyen táplálékforrás. A különböző sajtok már a honfoglaló magyarok idejében jelen voltak és jelen vannak most is a magyar gasztronómiában. A magyar sajtok közé soroljuk a Pannóniát, Pálpusztait és az ordát is. (SZIE-GTK,2018)

Sajátos fűszerezési eljárások

A fűszereknek azokat az anyagokat tekintjük, melyek ételeinknek és italainknak kellemes ízt, illatot adnak. Nem tápértékeik, hanem az élvezeti értéket növelő hatásaik miatt tesszük az ételeinkben. A fűszerek az ételek nyers ízét tompítják, finomabbá teszik. Az étel jellegével összhangban álló fűszerezés a szakács feladata. Káposztás ételeink, a tökfőzelék,

a töltött tök elmaradhatatlan fűszere, a finomra vágott friss kapor. Különleges illatot, aromát ad, ha közvetlenül tálalás előtt hintik az ételre. A másik nagyon gyakran használt fűszer a paprika. Az őshazája Dél-Amerika. Innen spanyolok hozták Európába, mivel Izabella a spanyol királynő érdekes növénynek tartotta. Nálunk dísnövényként szerepelt, de később rájöttek, hogy jól használható ízesítőként is. Nehezen terjedt el, mert a paraszti konyha fűszerének titulálták. A sertésszírral történő főzésből adódik konyhánkban az a sajátossága, hogy bátran fűszerez. A fűszerezés bármilyen fűszerről van szó, mindig mértéktartó legyen. Az a jó fűszerezés, ahol a fűszerek aláfestik, kihangsúlyozzák az ételek egyéni ízét. Tévedés lenne azt hinni, hogy a magyaros étel az, ami méreg erős.

Magas szénhidrát tartalmú köreték és főzelékek fogyasztása

Az étlapjainkon szereplő főzelékek, köreték szénhidráttartalma, ebből következőleg az energiaértéke magas. A galuska-, tarhonya-, burgonyaköretet megváltoztatni nem tudjuk, nem is lehet célunk. Azonban a mennyiségüket csökkentve, párolt, főtt zöldségekkel kiegészítve táplálkozástani szempontból is értékessé tehetjük ételünket.

Levesek használata a fő fogások előtt

A magyar konyha el sem képzelhető levesek nélkül. A levesek között sok laktató egytál jellegű /pl. Jókai bableves, palócleves/ található, mely a fő fogás szerepét is betöltheti. Természetesen készülnek könnyebb zöldség-, püré-, krém- és gyümölcslevesek is.

A tésztafélék mindennapi használata

A nagy választékban készült tésztafélék gasztronómiánk büszkeségei. Gyúrt tésztából készülnek a levesbetétek, az édes és sós tészták. A sós tészták /káposztás, sonkás kocka/ befejező fogásként való fogyasztása a magyar konyhára jellemző. A burgonyatésztából különféle gyümölccsel töltött gombócok készülnek. A palacsinták, a rétesek, a vargabéles, a kelt tésztából készült aranygaluska, fánk, valamennyi ízletes, tápláló befejező fogások.

Ételeinket az egészséges, korszerű táplálkozás szerint is értékelnünk kell. A magyaros ételek változatosak, jó ízűek, a külföldiek számára érdekesek, de a korszerű táplálkozás követelményeinek sokszor nem felelnek meg. Ez főleg a magas sertésszír, szénhidráttartalom és erős fűszerezés miatt van. A méreg erős, zsírban úszó étel úgy gasztronómiai, mind táplálkozástani szempontból helytelen. (Tusor- Gasztronómia)

A magyar gasztronómia trendjei az elmúlt időkben is az egészséges ételek, az egészséges táplálkozás eszméje körül forog. Évezredek óta újra és újra felszínre kerül és olyan eszmerendszerekben él napjainkig, mint például a konfucianizmus². Bár az egészséges ételek már régi francia csúcsgasztronómia trendjei között is fellelhetők, valójában csak a 20. század utolsó harmadától lett a nyugati tömegek életének ismert, de nem feltétlenül követett trendje. A fúziós konyha, mint természetes és meghatározó áramlat, ugyancsak töretlenül folytatja diadalútját. A séfek személyének előtérbe kerülése ugyancsak évtizedes trend, ahogy az is, hogy növekednek a séfekkel szemben támasztott intellektuális elvárások. Aki ma a csúcsra akar törni, annak már nem elegendő kiválóan főzni. Sokoldalúan képzettnak és feltétlenül médiaképesnek kell lennie. A kulináris izgalom és újdonság iránti fogyasztói igény sem változott azóta, ezért az egzotikus ízek és kombinációk keresése változatlan marad, ahogy változatlan koncepció marad a hagyományos házas ételek ötvözése valamilyen szokatlan alapanyaggal. A konyhai innovációk egy modelljeként, a házas ízek, textúrák válhatnak izgalmasan újjá. Töretlen az ázsiai és a mediterrán konyha és népszerűsége a nyugati világban, így Magyarországon is.

A mai gasztronómiai trendek közé sorolhatjuk azt is, hogy mint minden másnál itt is oda kell figyelni a környezettudatosságra és fenntarthatóságra, mivel ez a mai világban elengedhetetlen, ahhoz, hogy a továbbiakban is egy egészséges, tiszta bolygón élhessünk. A korábbi években már rengeteg környezetbarát, a konyhai munkához, előkészületekhez vagy tálaláshoz szükséges terméket állítottak elő, mint például a dióból készült mosószivacsra, a szalmából készült szívószálra, az újrahasznosított textilből készült konyharuhákra, a rizshéjból készült poharakra és a bambusz terítékekre vagy a vegyszerektől mentes konyhai tisztítószerre. (Origo,2020)

Míg az előző évtizedekben a dietetikusok a zsírfogyasztás ellen küzdöttek és eszerint változtak a trendek, mostanra a cukor a legveszélyesebb az egészségünkre nézve. Növeli a rák kockázatát, hizlal, és sok élelmiszer adalékanyagaként megtalálható. Így tehát a cukor elkerülése és helyettesítése is egy fontos lépés a gasztronómiában, hiszen bizonyított tény, hogy ártalmas.

²konfucianizmus: az írástudók tanítása, iskolája (kínai eredetű)

Az egyre növekvő érzékenységek, mint például a tejallergián és glutén intolerancia egyre nagyobb és nagyobb számokat öltenek, amelyre a gasztronómiának és az élelmiszeriparnak kifejezetten oda kellett figyelnie. A mindenmentes termékek egy új trendé vált. Aki ilyen ételeket keres, az biztosan talál az élelmiszerboltokban, de az éttermek is felkészültek erre a trendre. Számos termék közül választhatunk, és általánosságban arra számíthatunk, hogy kissé magasabb áron de jó minőségű élelmiszerekhez juthatunk hozzá.

Két híres szakács az idén kiadott szakácskönyve trendet teremtett az éttermekben. Alapelvük minél több étel nyersen való fogyasztása, hogy megőrizzük igazi tápanyagtartalmukat. Amelyek a fehérjék, ásványi anyagok és vitaminok. Mondásuk szerint nem szabad megfosztani magunkat ettől az előnyöktől, hiszen nemcsak egészségesebbek az így tálalt ételek, de ízük is intenzívebb.

A korábbi években is nagy népszerűsége tett szert és egy újabb trenddé vált az erjesztett ételek készítése és fogyasztása. Az elképzelés alapja, hogy kevesebb feldolgozott ételt együnk, és az így élőállított probiotikumokkal javítsuk immunrendszerünket. A savanyított káposzta és kovászos uborka mellett nagy divatnak örvendenek majd a kefirek és joghurtok is. Amit lehet, készítsünk házilag, így még egészségesebb lesz a végeredmény.(Foodandwine,2020; Blikk,2020)

4. A KUTATÁSI PROBLÉMA MEGFOGALMAZÁSA ÉS MÓDSZERTANA

A korábbiakban bemutatam a kézműves sörök és a sörök történelmét, amelyek a történelem során meglehetősen nehéz és rögzös utat jártak be. Ez idő alatt sokféle sör jelent meg a piacon és ezek, mind színükben, mind ízükben és elkészítési eljárást tekintve is különbözhetnek, de mindegyikük valamilyen értéket képvisel a piacon. Bemutattam a magyar gasztronómiát és trendjeit, ami segít továbbá megérteni a legfontosabb alapanyagokat és elkészítési eljárásokat, amit a magyar gasztronómia használ.

Régen még szinte elképzelhetetlen volt, hogy egy vendéglátó egységben kézműves söröket vagy jó minőségű söröket kínáljanak az ételek mellé, viszont úgy gondolom, hogy elérkeztünk ahhoz a korszakhoz, ahol a sörök megütik azt a színvonalat, minőséget, megjelenést és korszerű technikai előállítást, mint a borok. A borokhoz hasonló módon a söröknek is minden jellemzője megvan ahhoz, hogy ugyan azt a gasztronómia élményt nyújtsák egy étel mellé, mint a boroknak. A besorolásuk, az ízük, a színük, az állaguk mind egyedivé teszi és kézművessé emeli a söröket. Sajnos azt látni a statisztikán a magyar sörfogyasztást tekintve, hogy nem mutat növekvő tendenciát, viszont a borfogyasztás statisztikáihoz képest még így is jócskán magasabb fogyasztási számokat láthatunk a sörnél. Megtekintve a fogyasztási arányokat még így sem mondhatjuk, hogy minőségi sörök szívesen kerülnek fel az itallapokra, akár csak egy alternatíva képen. Az életem és tanulmányaim során nem nagyon találkoztam olyan vendégekkel, akik akár az előétel, főétel vagy desszert mellé egy kitűnő minőségű kézműves sört választottak volna. Nem találkoztam még olyan pincérekkel vagy sommelierekkel, akik sört ajánlottak az ételük mellé valamilyen más alkohol helyett. (4. ábra)

A kutatási probléma, amelyre szeretnék fókuszálni az az, hogy miért nem fogyasztják az ízesített kézműves söröket, illetve miért nem tudják elképzelni az étel-ital párosítást az emberek többsége.

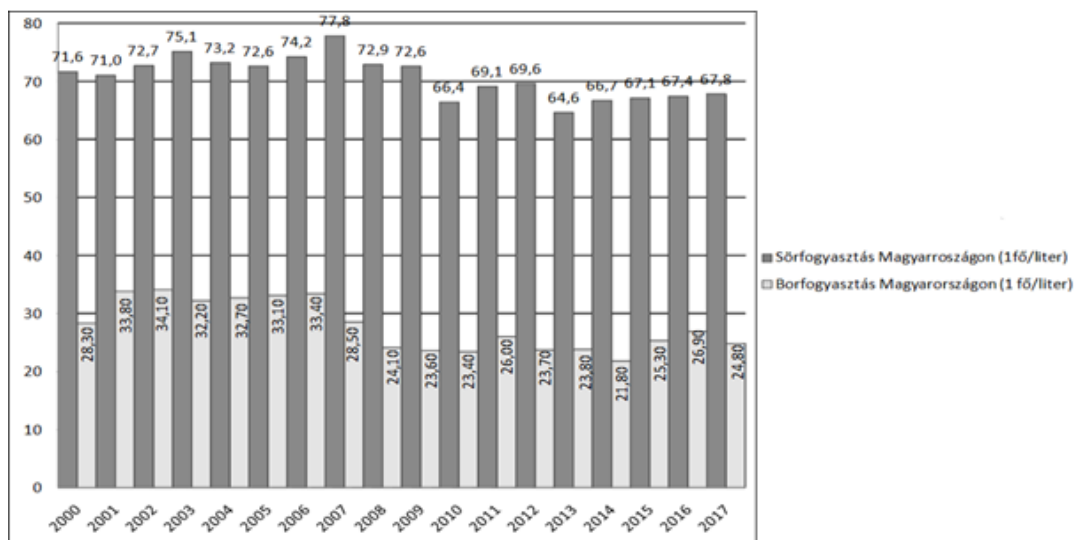
A kutatási probléma hátterének feltárására szekunder kutatást végeztem, amelyet fentebb a szakirodalomnál használtam fel, illetve tanulmányoztam a magyar klasszikus ételek és az ízesített sörök kapcsolatát, majd mélyinterjúval a magyar gasztronómiában betöltött szerepét értékeltem.

Az első interjúalanyomnak Kecskés Istvánt választottam, aki a Gyertyános sörfőzde megalapítója és tulajdonosa. A Gyertyános sörfőzde egy Miskolci kézműves sörfőzde és a kínálatukban több ízesített kézműves sör is megtalálható így alkalmas volt a kutatásomhoz.

Az interjúban kitértem arra, hogy mennyire tudják megállni a helyüket a piacon, illetve mit tapasztalnak azzal kapcsolatban, hogy az éttermek hajlandóak e kézműves söröket taratani az itallapon.

A második interjúalanyomnak pedig Kőkeny Bendegúz Tibort választottam, aki egy kiváló szakács és egyben az egyik legjobb barátom. Középiskolai tanulmányai alatt szakács szakmát kapott, majd a tanulmányait befejezve több miskolci étteremben is dolgozott, majd az elmúlt időszakban pedig Sopron városában, egy étteremben dolgozott séf-ként, illetve nagy szeretettel fogyasztja és kombinálja az ételeket különböző ízesített sörökkel vagy minőségi sörökkel.

Az interjúban kitértem arra, hogy szerinte mi az a kézműves sör, ő milyen kézműves sörfőzdéket ajánl, és melyek azok amelyeket inkább nem, valamint rákérdeztem arra is, hogy mit tapasztal a vendéglátó helyek mennyire állnak készen arra, hogy a kínálatukba akár kézműves söröket is tartsanak és ezeket a vendégek részére étel mellé értékesítsék.



4.ábra: A sör és borfogyasztás Magyarországon (Forrás: https://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_hosszu/elm12.html, https://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_hosszu/elm11.html)

5. A SAJÁT KUTATÁS EREDMÉNYE

5.1. Ízesített sörök és a klasszikus magyar gasztronómia párosítása

A korábbiakban említettem, hogy a magyar gasztronómia sokszínű és változatos alapanyagokból áll. A következő részben szeretném bemutatni a kiválasztott kézműves sörfőző vállalatot egy pár szóban, majd az ízesített, különleges kézműves söreit, valamint prezentálni szeretném konkrét példákon keresztül, hogy miként illenek össze ezek a sörök a magyar konyha különlegességeivel.

A Miskolci Egyetem hallgatójaként és Miskolc környékén élőként nyilvánvaló és fontos volt számomra, hogy egy közelben lévő sörfőzőt mutatok be, illetve ennek a kínálatából választom ki a megfelelő kézműves sört, amit a későbbiekben pedig majd ételekkel párosítok. Így esett a választásom a Gyertyános sörfőzdére. A sörfőzde 1996-ban nyitotta meg kapuit Miskolcon a Szinva-patak völgyében kiemelkedő szikladombra épült, híres Diósgyőri Vár szomszédságában. A hely kezdetben klasszikus világos és barna sört készített. Az elmúlt időszakban azonban komoly fejlődésen esett át a magyar sörforradalomnak köszönhetően. Elkezdtek különleges, minőségi kézműves söröket gyártani, amiből mára már több mint tíz féle gyümölcsös sört és egyre több különleges sört készítenek el. 2016-ban egy pályázat keretén belül főzőház és géppark korszerűsítésen esett át és ezzel tudták biztosítani a magas szintű minőségi és higiéniai követelményeket. A céljaik közé tartoznak a minél egyedibb, még izgalmasabb sörök bemutatása a piacon.

Az ízesített sörök és az ételek kapcsolatában egy kiváló szakács és egyben az egyik legjobb barátom Kökény Bendegúz Tibor volt segítségemre, aki fiatal korával ellentétben kitűnő sikereket ért már el az életében. Középiskolai tanulmányai alatt is több szakácsversenyen vett részt, amin jó eredményeket szerzett. A tanulmányait befejezve több miskolci étteremben is dolgozott, majd az elmúlt időszakban pedig Sopron városában, egy étteremben dolgozott séfként.

A következőkben szeretném bemutatni a sörfőzdéből kiválasztott négy ízesített sörkülönlegességet és a szakács által hozzájuk kiválasztott négy klasszikus magyaros étel ízharmonijának a kapcsolatát. Az ételek kiválasztásánál figyelembe vettük, hogy legyen előétel, főétel és desszert is közöttük.

- ❖ Gyertyános Gyömbér: A sörnek mind ízéből mind illatából jól kihangsúlyozódnak a gyümölcsös jegyek, amelyek az édeskés, de közben mégis enyhén keserű ízvilág és emellett egy intenzív csípősség jellemzi a friss gyömbért. A gyömbér jegyei kiválón alkalmas a könnyedebb májételekhez, mivel a máj is rendelkezik a kissé kesernyés és édes ízzel is. A máj továbbá kiválóan passzol az édesebb, citrusos és mindeközben enyhén, pikáns alapanyagokhoz is, mint a gyömbér. A sörben használt narancs és az akácméz pedig még tovább fokozzák a sör és a mellette fogyasztott étel élvezeti értékét. A gyömbérsört a nyári forró napok hűsítői közül nem hagyhatjuk ki kiváló szomjoltó hatása miatt és ezt az élményt még szebbé tehetjük egy étteremben, ha a sör mellé olyan ételt párosítunk, ami tovább növeli a gasztronómiai élményt a fogyasztó számára. Az említett könnyed májétel alatt például egy klasszikus magyar előételt értünk, ami a libamájpástétom pirítóssal. A sör alkoholtartalma 4,6%.
- ❖ Gyertyános Ananász-Lime: Az ananász és lime hozzáadásával készített különlegesség rendkívül meglepő ízharmoniót ad vissza a fogyasztó számára. Az ananász trópusi ízvilága és a lime jellegzetes illata és íze a sört frissé, üdévé teszik. A sör jellege kitűnően illik bármilyen világos színű halételhez, mivel a sör citrusossága kellemes módon dobja fel annak a jellegzetes folyami víz vagy tengeri víz ízét. A vendéglátásban a halfajtákat valamilyen citrusfélével szervírozzák, ami megadja neki a kellő savasságot, viszont a citrusfélét akár ezzel az ananász-lime ízesítésű sörrel is helyettesíthetjük. A gyümölcsös sörök között élenjáró szomjoltó, nyári hőség idején rendkívül jól itatja magát, így akár ha többet fogyaszt belőle a vendég akkor sincs baj, mivel ajánlhatunk hozzá egy halételt akár zsírosabb raguval, ami felszívja a sör magasabb alkoholtartalmát. Javasolnám mellé a mindenki által ismert klasszikust az egészben sült pisztrángot petrezselymes burgonyával. Az ananász-lime ízesített sör alkoholtartalma (5,5%).
- ❖ Hátori Keserű csoki: Csokoládémalátával felhasználásával készített 5,5% alkoholtartalmú barna sörkülönlegesség, melyben a komló keserű íze, a karamellmalátával édeskés illata és a csokis jegyek fantasztikus ízvilágot képeznek. A sör karakterét tekintve minden sötétebb színű és erősebb ízű hús passzol a sör ízéhez, mivel ezeknek a karaktere kitűnően visszaadja a sörben rejlő aromákat. A szokásos háziállatoktól kezdve a vadakig minden karakteres hús megfelelő ízharmoniót biztosít a sörrel fogyasztva. A magasabb beltartalom végett egy igazi csemege lehet a barna sör kedvelői között, aminek a még nagyobb gasztronómiai

élményét már csak egy kitűnően elkészített vad tudja fokozni. A keserű csokis barna sör mellé ajánlanám a Vadas Nyúlgerincet Zsemlegombóccal, ami a magyar gasztronómia egyik klasszikusa.

- ❖ Gyertyános Meggy: A meggysör különlegessége a meggy és a maláta hibátlan elegyében rejlik. A sör igazán kiváló a különböző desszertek mellé. Igazi nyári hűsítő ital, mind a hölgyek mind az urak szívesen fogyasztják. Az erős bíborvörös szín, a kellemes meggy, illetve komlóillat és az édeskésen gyümölcsös ízvilág mellett a magasabb alkoholtartalom (5,5%) sem zavaró. A sör desszerttel való párosítása nem kifejezetten nehéz feladat, mivel szinte mindegyik desszerttel fogyasztva kitűnő harmóniát alkot vele. A legmegfelelőbb azonban valamilyen túrós édességre gondolni, mivel a meggy és a túró kiválóan egészítik ki egymást. A túró savanykás ízéhez a legjobban illik a meggy szintén savanyú íze. Amilyen desszertet ajánlanék a meggysör mellé az a túrógombóc, amiben megjelenik a túrónak a savanykás íze, de mégis a porcukorral a tetején egy enyhébb változatban. (Gyertyános, 2020)

1. Táblázat: A kiválasztott klasszikus magyar ételek és az ízesített kézműves sörök jellemzői (Forrás:

Kökény Bendegúz Tibor javaslatai alapján, saját szerkesztés)

SÖRÖK	Gyömbér	Ananász-lime	Keserű csoki	Meggy
ÍZVILÁG	erőteljes ízű, frissítő	trópusi, frissítő	keserű csokis íz	édeskésen gyümölcsös, frissítő
ILLAT	gyümölcsös illatú	lime-ra hasonlító	édeskés illat jellemzi	meggy és komló illat
SZÍN	világos	világos	sötét barna	erős bíborvörös szín
MAGYAROS ÉTELEK	Libamájpástétom piritóssal	Egészben sült pisztráng petrezselymes burgonyával	Vadas nyúlgerinc zsemlegombóccal	Túrógombóc
ÁLLAG	krémes, vágható	ropogós, omlós	saftos, omlós, könnyen vágható	lágy, pergős
ILLAT	jellegzetes máj illat	sült hal illat citrusos jelleggel, friss petrezselyem illat	leginkább sült hús illata van némi füstösséggel és hagyma illat	édeskés, sanykás
ÍZVILÁG	kesernyés, de még is édes	citrusos sült hal íz	pikáns, enyhén savanykás	édes, savanykás, enyhén citrusos
FÜSZERZÉS	borsos, hagymás	rozmaringos borsos jegyek	tárkonyos, pikáns	-

5.2. Mélyinterjú-Szakáccsal és sörfőzde tulajdonossal

Mélyinterjú Kőkény Bendegúz Tiborral, aki mostantól K.B.T.

S.Sz.- Melyek azok a kézműves sörfőzdék, amelyeket ismersz, szeretsz és szívesen fogyasztod söreit és melyek azok, amelyekkel kapcsolatban kétségeid vannak ?

K.B.T. – Több személyes kedvencem van, viszont mindenféleképpen ragaszkodom a Miskolc közeli kézműves sörfőzdékhez, mivel itt nőttem fel és ezeket fogyasztottam a legtöbbször az évek során. A Gyertyános és a Zip's sörei kiválóan számítanak a térségből mind minőség mind fogyasztási szempont alapján. Ha az ország más részeiből kellene említeni kézműves sörfőzdeket, akkor még a Monyó sörfőzdet mondanám, amelynek többször is kóstoltam a söreit és minden egyes alkalommal egy magas szintű gasztronómiai élményt nyújtott számomra. Azoknak a sörfőzdeknek a söreit, amelyek pedig nem nyerték el tetszésem, nem feltétlenül mondanám azokra sem, hogy rosszak csak lehetséges, hogy nekem nem tetszettek ízviláguk alapján. Volt már olyan élményem is, hogy többször volt lehetőségem megkóstolni egy adott sörfőzdeket (nem szeretném a nevén nevezni) a söreit és az első kóstolásnál nem ízlett az adott kézműves sör, viszont amikor egy pár hónap múlva megkóstoltam akkor pedig teljesen az ellenkezőjét gondoltam magamba. Azt tudom mondani, hogy lehet tipikus sörfőzdeket mondani amik jók, viszont ezeken kívül már mindenkinek a saját ízlésére van bízva, hogy mi tetszik neki és mi nem.

S.Sz.- Mit gondolsz mégis mitől igazi kézműves sör egy kézműves sör?

K.B.T.–Erre egy egyszerű és konkrét választ tudok mondani, ami pedig annyi lenne, hogy a minőségtől és az odafigyeléstől, amit a sörfőző mesterek belefektetnek abba, hogy minél tökéletesebb, jobb minőségben és nagyobb választékban jussunk hozzá a söreikhez.

S.Sz.–Miért lehet jobb egy ízesített kézműves sör az ízesítetlen társaikhoz képest?

K.B.T. – Azt nem gondolom, hogy jobb lenne az ízesített sör a hagyományos sörökhöz képest, viszont abban biztos vagyok az ízesített sör sokkal nagyobb és jobb gasztronómiai élményt nyújthat a fogyasztó számára, mint a hagyományos társa. Sokkal jobban párosíthatóak ételekhez a különböző ízesítések miatt és ne menjünk el amellett sem, hogy az ízesített verzió mindkét nem számára egy kedvelt ital lehet, mivel a nagy ízválaszték miatt mindenki megtalálja a számára kedvező ízesített sört. A hagyományos sörnél ez nem feltétlenül igaz, mivel hát a sörnek van egy karakteres kesernyés íze, amit például sok nő nem szívesen fogyaszt, vagy ha fogyaszt, akkor azt nem feltétlenül a gasztronómiai élmény miatt teszik. Az én szakmámban pedig fontos arra figyelni, hogy hogyan kombinálhatóak az ételek és italok, amit úgy gondolom, hogy az ízesített kézműves sörrel könnyebb megtenni a széles választékuknak köszönhetően és a kevésbé keserű ízük miatt, mint a klasszikus sörrel.

S.Sz.- Mit gondolsz miért lehetséges az, hogy külföldön nagyobb hagyománya van annak, hogy az étkezés mellé szívesen elfogyasztanak egy korsó kézműves, minőségi sört?

K.B.T.–Magyarországon minden egy kicsit elmaradottabb külföldhöz képest és nehezebben merünk újat kipróbálni. Ugyan ezt érzem a kézműves söröknél is. Ez úgy gondolom, hogy elsősorban a kultúrának köszönhető, hogy külföldön nagyobb a hagyománya a sörivásnak. Szívesebben isznak sört étkezés mellé is, de ez már a fiatalabb magyar emberekre is igaz, vagyis az én megfigyelésem szerint. Valószínűleg a régi generációk nehezebben változtatnak a szokásaikon és ezáltal nehéz őket rávenni arra, hogy az étkezés mellé akár egy sört fogyasszanak el. Azt is gondolom, hogy Magyarországon a sört sajnos a legtöbben csak úgy ismerik, mint kocsmaitalt, tehát nem azért fogyasztják, mert egy gasztronómiai élményt várnak tőle, hanem azért mert már hozzászoktak, hogyha bemennek egy kocsmába, akkor azt rendelik először.

S.Sz.- Mi a tapasztalatod az ízesített kézműves sörfőzdék és a vendéglátó egységek kapcsolatáról? Mennyire nagy számban találkoztal olyan hellyel Magyarország területén belül ahol kézműves söröket értékesítenek?

K.B.T. – Az igazat megvallva nem gyakran találkoztam olyan hellyel ahol bármilyen féle kézműves söröket értékesítenének. Persze van pár olyan vendéglátóegység, ami ezek alól kivétel, viszont a legtöbb helyen sajnos még a megszokott nagyüzemi söröket értékesítik. Tapasztalataim szerint inkább a fővárosi éttermek kínálatában találhatóak meg az ízesített kézműves sörök vagy olyan régiókban, városokban, ahol nagyobb számban találhatóak meg turisták. Budapesten a vendéglátóhelyek nem ezért értékesítik, mert, hogy a helyiek szeretik és veszik az ételek mellé vagy magában, hanem mert ott a legmagasabb a turizmus aránya, így ha ott betéved az étterem egy turista akkor lehet, hogy a minőségi sört választja egy bor helyett.

S.Sz.- Mely ételekhez tudod elképzelni a legjobban az ízesített kézműves söröket?

K.B.T.–Ezzel kapcsolatban két féle lehetőség, variációél a fejemben. Az egyik lehetőség az a magyar konyha, amelyhez véleményem szerint tökéletes passzolnak az ízesített kézműves sörök, mivel a legtöbb ételben megvan a kellő ízvilág, illetve zsírosság. A másik lehetőség az a street food ételek, amikkel általában fesztiválokon, vásárokon találkozhatunk és itt összepárosíthatjuk őket ízesített sörökkel. Sajnos ezekből a fesztiválokból nem sok található meg az országban. A street foodhoz tehát véleményem szerint kitűnően passzol bármilyen sörfajta, de leginkább kézműves söröket tudom elképzelni hozzájuk.

S.Sz.- Elképzelhető, hogy a borokhoz hasonló módon egyszer az ízesített kézműves sörök szerepe is teljes mértékű lesz a gasztronómia terén?

K.B.T. – Igen elképzelhető, mivel egyre több kézműves sörfőzde jön létre és ezáltal egyre több kezdi el gyártani a kézműves söröket és nekik a céljaik közé tartozik, hogy az étterem kínálatában szerepeljenek a söreik. Az éttermek is készen állnak a kézműves sörökre, mivel már megjelent egy sommelierhez hasonló munkakörben dolgozó pincér, aki nem borokat kínálja a vendégek számára, hanem különleges kézműves söröket. Az ő feladatai közé tartozik még az is, hogy jól elkészített ételekhez jó minőségi kézműves söröket kínáljon.

Mélyinterjú Kecskés Istvánval, aki a továbbiakban K.I.

S.Sz.- Honlapjukon olvasható egy rövidebb cégtörténet. Mégis hogyan jött a sörfőzde gondolata?

K.I.- Nálunk a sörfőzés már régebb óta létezik, mint az többen tudják vagy gondolják. A családban az első sörfőzdét a nagybátyám nyitotta, amikor én fiatal voltam és a Borsodi Sörfesztiválon dolgoztam. Fantáziát láttam benne és szerencsémre pont akkor volt Edelényben egy kis eladó berendezés, amit megvásároltam, persze a telephely is pont akkor volt eladó, így összeállt a kép. Így sikerült megvalósítani az álmaimat és így kezdődött el minden a sörfőzéssel.

S.Sz. - Kezdetben klasszikus söröket gyártottak, de áttértek a különleges/kézműves sörökre. Mi volt ennek az oka?

K.I.- Így igaz kezdetben legfőképp klasszikus söröket gyártottunk, de mint minden számunkra, a különleges kézműves sörök is csak egy kísérletezésből indult első sorban. Németországban egy karácsonyi vásáron ittam forralt meggysört, amit a miskolci Kocsonyafesztiválra is megfőztünk, sikeres lett ezért hidegen is el kezdtük gyártani. Az első Budavári sörfesztiválon nagy sikert arattunk vele, innen indult üzemünkben a gyümölcsös sörök palettája. Mi főztük meg Magyarország első meggysörét a nagy sörgyárak ezután kezdtek gyümölcssöröket gyártani.

S.Sz.- Mit gondolnak, mi teszi a kézműves sört „kézműves sörré”?

K.I.- Nem futószalagon készülnek, a sörmester a szívét és lelkét belefőzi a sörbe, nincs benne sokféle tartósítószer, nagy választékosság érhető el, ellenben a nagyüzemekkel, egyedi drága alapanyagok használhatók fel.

S.Sz.- Milyen módszerekkel, alapanyagokkal dolgoznak, jelenleg hányféle sört készítenek a sörfőzdében és ezek közül mennyi ízesített?

K.I.- Több félével is, amik ez idő alatt beváltak és, amit a sörfőző mesterek is szívesen használnak azok a Pilseni -, caramel-, láger-, Maris Ottel-, müncheni maláta, különböző komlók, pl. amerikai Amarilló, stb. Jelenleg mindössze 18 féle sört állítunk elő a gyárban, ám ez a szám folyamatosan változik annak függvényében, hogy milyen évszak van és milyen alapanyagok állnak a rendelkezésünkre. A sörök közül a fele ízesített, de ez is szokott változni.

S.Sz.- Szakáccsal már egyeztettem korábban az ízesített sörök és a klasszikus magyar gasztronómia kapcsolatáról, így már kialakult egy kép, hogy a sörök kiválóan passzolnak ételekhez. Szeretném öntől is megkérdezni, hogy agyömbér, ananász-lime, meggy, licsi és keserű csokis sörökhöz milyen ételt, étel fajtát tudna párosítani, mikhez tudná ajánlani?

K.I.- Az említett ízesített kézműves sörök mellé véleményem szerint kiválóan illenek a klasszikus magyar ételek. Mivel nem vagyok profi a párosításban, így csak a saját véleményem és tapasztalatom tudom elmondani. A gyömbérsör mellé kiválóan passzol a csemege sült sós burgonya, párolt fehér káposztával. Az ananász-limesör mellé a sajtos csirkemellet tudom ajánlani párolt jázmin rizzsel. A meggyesört egy konfitált kacsacombhoz tudom a legjobban párosítani, amelyhez rösztiburgonyát és vörös párolt káposztát adunk. A licsi sörhöz kiválóan passzol a sült libamáj burgonyapürével, illetve a keserű csoki sörhöz pedig a Sztroganoff bélszint tudom ajánlani burgonyakrokettel.

S.Sz.- Mit tapasztalnak, a magyarországi éttermek mennyire nyitottak a kézműves sörök felé? Milyen tendenciát mutat a kézműves sörök értékesítése? Veszik-e Önöktől a söröket? Ha nem, mit gondolnak, miért nem? Mennyire „könnyű” értékesíteni azokat?

K.I.- Tapasztalataink szerint a vendéglátóhelyek szeretnék több kézműves sört tartani a kínálatukban, de a multi sörgyárak kizárólagos szerződéseket kötnek velük így behatároltak a sörfőzdek lehetőségei. Mi elsősorban saját üzleteinkben értékesítünk, de nyitottak vagyunk minden lehetőségre a jövőben akár vendéglátóhelyről van szó akár másról.

6. KÖVETKEZTETÉSEK ÉS A JAVASLATOK MEGFOGALMAZÁSA A JELZÉSÉRTÉKŰ KUTATATÁS ÉS SZAKIRODALOM ALPJÁN

A dolgozaton belüli kutatásnál arra kérdésre kerestem a választ, hogy az ízesített kézműves sörök, milyen szerepet töltenek be a gasztronómiában és, hogy miért nem tudják az emberek elképzelni azt, hogy akár az étel mellé akár egy kézműves sört fogyasszanak el és ezzel növeljék a gasztronómiai élményt.

A kutatás első részében betekintést nyerhetünk abba, hogy hogyan készülnek a sörök, amely természetesen nem csak a klasszikus nagyüzemi sörgyártásnak az alapja, hanem ezen keresztül ismerhetjük meg és érthetjük meg a kézműves sörgyártás rejtelseit is. A kutatás további részében egy szakács által összeállított étel-ital párosítás segítségével tökéletesen láthatjuk, hogy az ízesített kézműves sörök miként harmonizálnak egy tökéletesen kiválasztott klasszikus magyar étellel. Az étel kiválasztásánál oda kell figyelni az adott étel jegyeire, amelyre segítségképpen egy táblázatot alkottunk meg. A kutatásban mélyinterjú is készült az előbb említett szakáccsal, illetve a kiválasztott kézműves sörfőzde tulajdonosával.

A kutatás folyamán több forrásból is tájékozódtam és kialakult egy álláspont a kézműves sörök és klasszikus magyar ételek között, ami mást mutat, mint amit az emberek vélnek. A kialakult kép, amelyet a szakács mutatott be, az azt prezentálja, hogy az ízesített kézműves sörök és a magyar ételek, milyen kitűnő párosítás lehet, ha azt egy hozzá szakértő csinálja. Viszont nem mehetünk el amellett, hogy az emberek ezt másként vélik. Az okok közé mondhatjuk azt is, hogy a szocializmusban kialakult felfogások miatt az emberek nem hiszik el, hogy a söröknek akkora tradíciójuk lehet, mint a boroknak. Továbbá azt sem hiszik el, hogy egyenértékű alkoholos italként kellene kezelni mind a sört, mind a bort, pedig kiderült, hogy a borok és a sörök is hasonlóan magas technológiai fejlődésen mentek át az elmúlt időben. Kiderül a mélyinterjúban, amit Kökény Bendegúz Tiborral készítettem, hogy Magyarországon az emberek megszokták, hogy a sör csak berúgásra jó és inkább egy bort isznak a vacsora mellé, mert az évek folyamán ez jobban kialakult, mint a sörfogyasztás kultúrája. Visszaulva az 4. ábrára, láthatjuk, hogy a sörfogyasztás nagyobb számban van jelen, mint a bor, viszont ez is arra utal, hogy a söröket nem feltétlenül „minőségi” úton használják fel, hanem inkább nagy mennyiségben fogyasztják

például kocsmákban. A sörök kisebb részét képezik a kézműves sörök, amik az elmúlt néhány évtizedben kezdtek bejönni a köztudatba és kezd egyre jobban betörni a piacra. A kézműves sörfőzdének nevezzük azokat a sörfőzdének, ami 200 ezer hektoliter alatt főzi a sört, évente egyre nagyobb térhódítást nyernek a gasztronómia terén. A mélyinterjúból, amelyet Kecskés Istvánnal készítettem, kiderül, hogy az egyetlen gátló oka annak, hogy a kézműves sörök nagyobb áttörést mutassanak a piacon, az az, hogy a vendéglátóhelyek kizárólagos szerződéseket kötnek a sörgyárakkal és így nem tudnak azon a helyen értékesíteni kézműves sört. Nyilvánvaló, hogy emiatt az ok miatt nagyon sok vendéglátóhelyre el sem jutnak a kézműves sörök és így még azok sem fogyaszthatják az étterem kínálatán belül, akik szeretnék.

A következtetések megfogalmazása után, áttérnék a javaslataimra, amelyet a témával kapcsolatban tennék meg, hogy minél több emberhez jussanak el az ízesített kézműves sörök és ezeknek a párosítása a különböző ételekkel. Számomra elsősorban a sörök kesernyős íze miatt nem nagyon illett ételek mellé mindezidáig. Számomra is az volt a normális eddig, hogy a borok azok, amik előhozhatják az ízt egy ételnek és emellett egy extra gasztronómiai élményt adhatnak az embernek. De még nem kóstoltam egy fűszeres magyar étel mellé egy tökéletesen hűtött gyömbérsört vagy egy túródesszert mellé egy kiváló meggy-sört. Ez a kíváncsiság az étel-ital párosításnak köszönhető és a jövőben szeretnék minél több fajta sörrel minél több ételt kipróbálni. Ezúton is a legfőbb javaslatom, hogy a külföldi példákkal élve ne csak egy nagyüzemi sörgyárnak legyen helye a gasztronómiában, hanem nyitottabbnak kellene, hogy legyünk a kulináris élményszerzés területén és ennek a kiemelkedő tagjai lehetnek a kézműves sörök. Azért hogy Magyarországon is egyre jobban bejöjjön, a köztudatba a sör és ételek párosítása szerintem a külföldi mintákat kellene követni, ahol már elterjedtek ezek a trendek. Értem ezalatt, hogy indulhatna több sör-sommeliere képzés, lehetne több sörvacsora és ezáltal a vendégekkel még jobban meg lehetne ismertetni ezeket a csodálatos ízkombinációkat. Sajnos Magyarországon a sörfesztiválok nem annyira ismertek, mint a bor vagy pálinkafesztiválok. Vagy ha valaki rész vett már ilyen programon, akkor azokon is általában a nagyüzemi sörök vannak jelen nagyszámban. Egy ilyen sörfesztiválon akár lehetne több kézműves sörfőzde is, mivel ezek az italok kitűnően passzolhatnak akár a street food ételekhez is. Lehetne behozni külföldi söröket és komoly sörkóstolókat kaphatnának a résztvevők.

7. ÖSSZEFOGLALÁS

Szakdolgozatom elkészítése előtt fontos célom volt, hogy bebizonyítsam, hogy az ízesített kézműves sörök milyen változatosak és, hogy milyen kiválóan lehet hozzájuk párosítani akár a magyar konyhából is ételeket.

A dolgozatomban arra kérdésre kerestem a választ, hogy az ízesített kézműves sörök, milyen szerepet töltenek be a gasztronómiában és, hogy miért nem tudják az emberek elképzelni azt, hogy akár az étel mellé akár egy kézműves sört fogyasszanak el és ezzel növeljék a gasztronómiai élményt. A korábbiakban kifejtettem a problémát, illetve a kutatás alapján leírtam a következtetéseimet és javaslatot is tettem, viszont ehhez először elengedhetetlen lépés volt, hogy bemutattam a söröket és az ízesített kézműves sörök közül is néhányat, valamint a klasszikus magyar gasztronómiával is párhuzamba állítottam, összegzem a leírtakat. A kézműves sörök és egyúttal az ízesített kézműves sörök is nagy szerepet töltenek be az emberek életében, de messze nem akkorát, mint amekkorát kellene.

Összességében a záradolgozatomban említett kutatással kapcsolatban arra jutottam, hogy a magyar emberek nem párosítják a klasszikus magyar ételek ízesített kézműves sörökhöz, mert még mindig a régi megszokás él bennük, ami szerint az ételek mellé a bor a legjobb párosítás. Sajnálatos tényként tudtam meg azt is, hogy a kézműves sörfőzdeknek sem olyan könnyű a helyzetük, mivel a vendéglátóegységek kizárólagos szerződéseket kötnek a nagy sörgyárakkal és így nem tudják értékesíteni ott a söreiket. Erre is van megoldás számukra, mégpedig az, hogy saját boltokban értékesítik, viszont ezáltal nem ismerik meg annyian ezeket a sörfőzdek és kínálatukat, mintha a sörgyárak kínálata mellett az ő kínálatuk is megjelenne az itallapokon.

FELHASZNÁLT IRODALOM

Nyomtatott irodalom:

1. Tusor András: GASZTRONÓMIA, 2. fejezet
2. Kovács Gábor, (2004): Magyar Sörlexikon. Arena 2000, Budapest
3. Goldstein E., (2018): Sörivók zsebkönyve, Corvina Kiadó Kft., Budapest
4. Richard Taylor - James Watt - Martin Dickie, (2017): Craft Beer for the People
5. Vének György - Kovács Gábor: A sörök világa, a világok söre. Raabe Klett, Budapest
6. Dlusztus Imre, (2017): A jó magyar sör. Nemzeti Értékek Könyvkiadó
7. H. Bier-Herr, (2017): A sör kora. L'Harmattan kiadó
8. Dr. Buzás Gizella, (2017): Szakáruismeret-Élelmiszerek és vegyi áruk. Műszaki Könyvkiadó, Szekszárd
9. Dr. Holló János, (1952): Maláta-és sörgyártás. Egyetemi tankönyv, Budapest
10. Kocsonya Kálmán-Vomberg Frigyes-Illés Vince Levente, (2017): MAG- Modern Alap Gasztrnonómia.

Internetes források:

1. ELTE – Sörtörténet, ELTE- Sörgyártás <https://people.inf.elte.hu/pma/> (Letöltve: 2020.február.04.)
2. Brewbro <https://www.brewbro.hu/egy-kis-sortortenet> (Letöltve:2020.február.04.)
3. Xudex 7 <http://xudex7.uw.hu/> (Letöltve:2020.fabruár.21.)
4. Kézművessörök <http://www.kezmuvektorok.hu/> (Letöltve:2020.február.25.)
5. Beerside <https://www.beerside.hu/> (Letöltve:2020.február.25.)
6. Sernevelés <http://serneveles.hu/> (Letöltve: 2020.február.25.)
7. Benu Gyógyszertár <https://benu.hu/cikk/a-sor-7-aldasos-hatasa/> (Letöltve: 2020. március.04)
8. Tusor-Gasztrnonómia <http://www.mek.iif.hu/porta/szint/human/haztart/gasztro/html/2fejezet.htm> (Letöltve:2020. március.11.)

9. NEBIH <https://portal.nebih.gov.hu/-/hogyan-keszul-a-sor-> (Letöltve:2020. március.11.)
10. Webbeteg <https://www.webbeteg.hu/cikkek/egeszseges/20122/a-sorfogyasztas-hatasai-mik-a-tudomanyos-bizonyitekok> (Letöltve:2020. március.11.)
11. Sörkészítés google site <https://sites.google.com/site/rcayyq/a-soerkeszites-folyamata> (Letöltve:2020. március 20.)
12. Gyertyános <http://gyertyanos.hu/> (Letöltve:2020. március 20.)
13. KSH https://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_hosszu/elm12.html,
https://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_hosszu/elm11.html(Letöltve:2020.március 29.)
14. Origo <https://www.origo.hu/tafelspicc/20190626-elelmiszeripari-trendek-2019ben.html> (Letöltve:2020.március 29.)
15. Foodandwine <https://foodandwine.hu/?s=gasztron%C3%B3miai+trendek> (Letöltve:2020.március 31.)
16. Blikk <https://www.blikk.hu/életmod/gasztro/5-gasztro-trend-aminek-2020-ban-hodolunk-majd/n1150w8> (Letöltve:2020.március 31.)
17. GTK-SZIE [http://abi.gtk.szie.hu/system/files/upload/course_material/6. a magyar konyha jellemzoi.pdf](http://abi.gtk.szie.hu/system/files/upload/course_material/6._a_magyar_konyha_jellemzoi.pdf) (Letöltve:2020.április 4.)
18. Gasztrokaloz http://gasztrokaloz.ucoz.hu/index/a_magyar_gasztronomia_tortenete/0-15 (Letöltve:2020.április 4.)