

Alkoholtartalmú italok

2. rész

Sörök

Dr. Buzás Gizella Szakáruismeret könyve
és Bodor Éva jegyzete alapján
készítette: Irmay Tünde
Módosítva: 2017.11.21.



Tudtad, hogy már a honfoglaló magyarok is ismerték a sört? Persze, amit Árpád és társai ittak, nem hasonlított igazán a ma sörként ismert italra. Az ősmagyarok itala a **boza** volt, amit köles, árpa és később kukorica erjesztésével nyertek. A boza nem magyar találmány volt, valószínűleg a törököktől tanulhattuk meg annak készítését.

Nem véletlen nevezzük néha a sört folyékony kenyérnek is, ugyanis a kunok söre a kenyérsütés mellékterméke volt. Az „ősi recept” szerint a gabonamagokat – köles, árpa, búza – megőrölték, víz és kovász segítségével pedig kenyeret készítettek, de úgy, hogy míg a külseje már megsült, a belseje még nyers maradt. Ezt a kenyeret megtörték, beletették egy vizes edénybe, és az pár nap alatt megerjedt. Így született az az enyhén savanykás, alacsony alkoholtartalmú ital, amit ma „**kun serként**” említenek a történészek.



Az egyik első írásos emlékünkből a magyar sörfőzésről egy, a Pannonhalmi Apátságban őrzött oklevél, 1086-ból. Itt említenek egy bizonyos Komlóászó völgyet, ami arra utal, hogy itt már szakértelemmel, nagyban termelték a komlót, amit ekkora mennyiségben csak sörkészítéshez használhattak.

Azonban a sör nemcsak a kolostorok kiváltsága volt, itthon már a tatárjárás előtt létezett a népi serfőzés is. Az 1300-as években a városi dobos kiáltotta ki, ki az, aki jogosult a sörfőzésre, az ugyanis szokásjog volt. A szerencsés városi polgárok pedig a házuk elkülönített részében, saját árpájukból főzhetek sört. A sörfőző a házára cégért, a város címerét és egy, az alján lelógó fából esztergályozott, kékre festett golyót függeszthetett ki. Ez azt jelképezte, hogy a boldog serfőző befizette a „sörgarast”.

A sört uralkodóink sem vetették meg, az Anjouk és a Hunyadiak korában már igen népszerű italnak számított.

A Döbrentei téren sörfőző ház mérte a mennyei nedűt, de a Pesti Sörfőzőház már a török hódoltság előtt is fogadta a szomjas vendégeket – erre emlékeztet a mai Sörház utca is.

Az 1600-as évek táján már jövedelmező iparaggá vált a sörfőzés, nem csoda, hogy sorra nyíltak a sörfőzdék városokban, udvarházakban és várakban is. A földesurak udvarházai között kialakult a versengés, így a sörfőző mesterek szerepe is felértékelődött.

Innen már csak egy lépés **az első nagyüzemi sörfőzdéig**, amit **II. Rákóczi Ferenc** alapított 1701-ben Óraljafán, és a század legnagyobb hazai sörfőző üzeme volt.

A sörfőzés a 19. században költözött be a gyárakba, **1844**-ben pedig megnyitott **az első nagyobb sörgyár** is. Ezt a sörgyárat a sörfőző mesterséget Bajorországban kitanult Schmidt Péter alapította Kőérföldén, azaz a mai Kőbányán. A vállalkozás hamar beindult, egy évtized múlva már öt gyár is főzött sört Pesten. Nem csoda, hogy erre Anton Dreher, a Klein Schwechat-i sörgyár tulajdonosa is felfigyelt, aki 1862-ben vásárolta meg a Kőbányai Serház Társaságot, amit átkereszteltek a **Dreher Antal Serfőzdéje Kőbányán** névre.

Ezzel párhuzamosan egyre népszerűbbé vált a kesernyős, habzó ital, amiben a szőlőtöskéket tizedelő filoxérajárvány is komoly szerepet játszott. Ez a betegség elpusztította a Buda vidékén található szőlőtöskéket nagy részét. A bor árának emelkedése pedig nagyban elősegítette a sör népszerűségét.

Hamarosan az egész országot lefedték a nagy sörgyáarak.

1892-ben nyílt meg a sörgyár **Nagykanizsán**, és ebben az évben kezdte ontani a sört a **Kőbányai Polgári Serfőző Rt.** is. 1895-től főznek sört **Sopronban**, 1910-ben a **Haggenmacher Kőbányai és Budafoki Sörgyáarak**, míg 1912-ben a **Fővárosi Serfőzde** nyitotta meg kapuit.

Az I. világháború a söriparnak sem kedvezett. Trianon után a magyar lakosság száma kevesebb mint a felére csökkent. Ugyanakkor megmaradt a szőlőtermő területek nagy része, óriási borkészletek maradtak az országban, ami azt jelentette, hogy ismét olcsón lehetett bort inni. Ennek következtében csökkent a sörfogyasztás. Egyesült a három legnagyobb kőbányai sörfőzde, vidéken pedig Pécsen, Nagykanizsán és Sopronban maradtak talpon a sörgyáarak.

A II. világháború után, 1948-ban államosították a sörgyáarakat, majd egyetlen cégbe, **Magyar Országos Söripari Vállalat** néven vonták össze őket. Ekkoriban az éves sörtermelés 3 millió hektoliter volt hazánkban, ami jóval kevesebb volt, mint a kereslet, azaz nyaranta nagyon sokan maradtak sör nélkül...

A vállalat végül 1971-ben szűnt meg, a sörgyáarakból négy külön cég született, amelyek trösztbe tömörültek. Mindeközben, hogy megoldják az állandó sörhiány problémáját új sörgyáarak is épültek: a Borsod-Abaúj-Zemplén megyei Bőcsön, Martfűn és Komáromban.

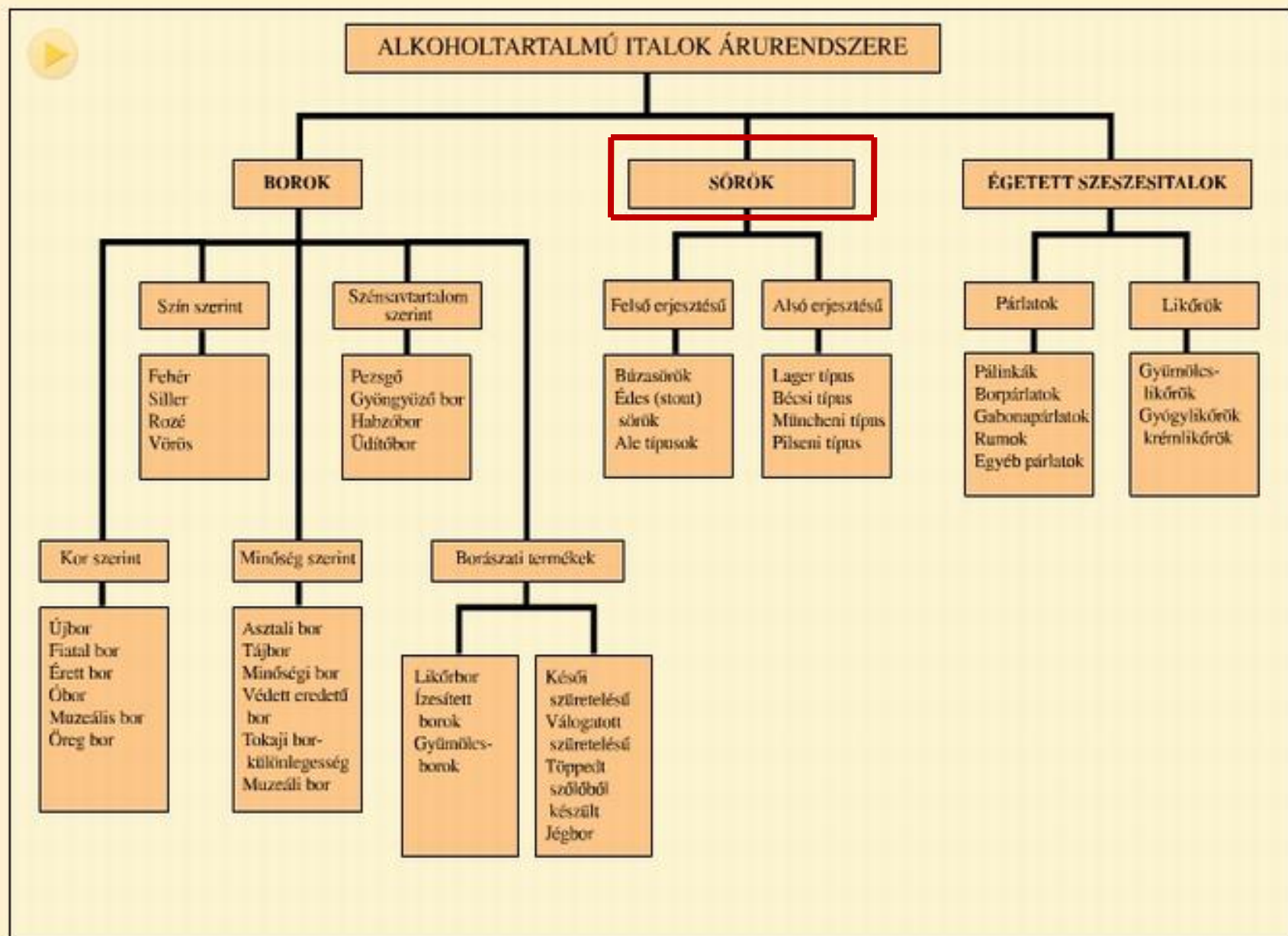
Ezzel lassan megérkezünk napjainkig: az 1990-es évek fontos változásainak egyike, hogy privatizálták a sörgyáarakat, emellett pedig rengeteg kisüzemi főzde nyílt. Jelenleg a magyar piac 90%-át három vállalat birtokolja, a Molson Coors (**Borsodi Sörgyár**), az Asahi Breweries Europe Ltd (**Dreher Sörgyár**) és a Heineken (**Soproni és Martfűi sörgyáarak**). És bár a magas jövedéki adók miatt a 90-es években nyitott kisüzemi sörfőzdek nagy része végül bezárt, napjainkban ismét a kisüzemi, kézműves sörök forradalmát éljük. A világos lager sörök mellett egyre több, különleges itallal találkozhatunk a boltokban és a kocsmákban. Ezek készítése már nem csak a kézműves főzdek kiváltsága, elég ha csak **az első nagyüzemi IPA-ra, a Soproni Óvatos Duhajra** gondolunk.

Az időutazásunk végén megállapíthatjuk, hogy nemcsak a hazai borokra, de a sörökre is büszkék lehetünk, a magyarországi sörfőzés előtt minden bizonnyal fényes jövő áll.

Forrás:

<http://www.szeretlekmagyarorszag.hu/kis-magyar-sortortenet-az-arpad-kortol-az-ovatos-duhajig/>

Alkoholtartalmú italok árurendszer



- 
- A close-up photograph of three tall, slender glasses filled with beer. The glass on the left has a thick, white head of foam. The middle glass has a thinner layer of foam. The glass on the right is mostly clear, with a very thin layer of foam at the top. The background is blurred, showing warm, golden light.
- **A sör árpamalátából vagy enzimes úton lebontott árpából, búzából, kukoricából vagy egyéb póttanyagokból vízzel cefrézett, komlóval ízesített, sörélesztővel erjesztett szénsavdús ital.**

- ***Szűk értelmezésben*** a sör kétsoros vagy hatsoros árpamalátából vagy enzimes úton lebontott árpából, komló ízesítéssel készített, vízzel cefrézett, sörélesztővel erjesztett szénsavdús ital.

- ***Tág értelmezésben*** a sör alapanyaga lehet bármilyen gabona.



Ízesítőanyagai lehetnek



- a gyömbér, a rozmaring, a mirtusz, különféle fűszerek. A számtalan alap- és ízesítőanyag a sör szinte számba vehetetlen választékát adja: diétás sör, tápsör, búzasör, malátasör, gyömbérsör, mézsör stb.





A **búzasör** jellegzetesen világos, gyengén komlózott, nagy szénsavtartalmú ital. Sokan citrommal isszák, hogy édeskés ízét ellensúlyozzák. Ez a palack szűrt változatot tartalmaz, hibátlanul áttetsző a benne lévő nemes folyadék. A Miller Genuine Draft arany színű lager típusú sör maláta-aromával és -ízzel rendelkezik.

A szűretlen malátasör egy igazi vitaminbomba

- A Rotburger családi látványfőzdében Pilisvörösvárom az a pláne, hogy a kortyoló egy üvegfalon keresztül láthatja, hogyan készült az a nedű, amit éppen markol. A szűretlen malátasör frissen az igazi, és itt frissebb már nem is lehetne, hiszen a pulttól mindössze hat méternyire gyártják.



http://divany.hu/spicc/2011/10/02/a_szureetlen_malatasor_igazi_vitaminbomba_latvanyfozdeben_jartunk/

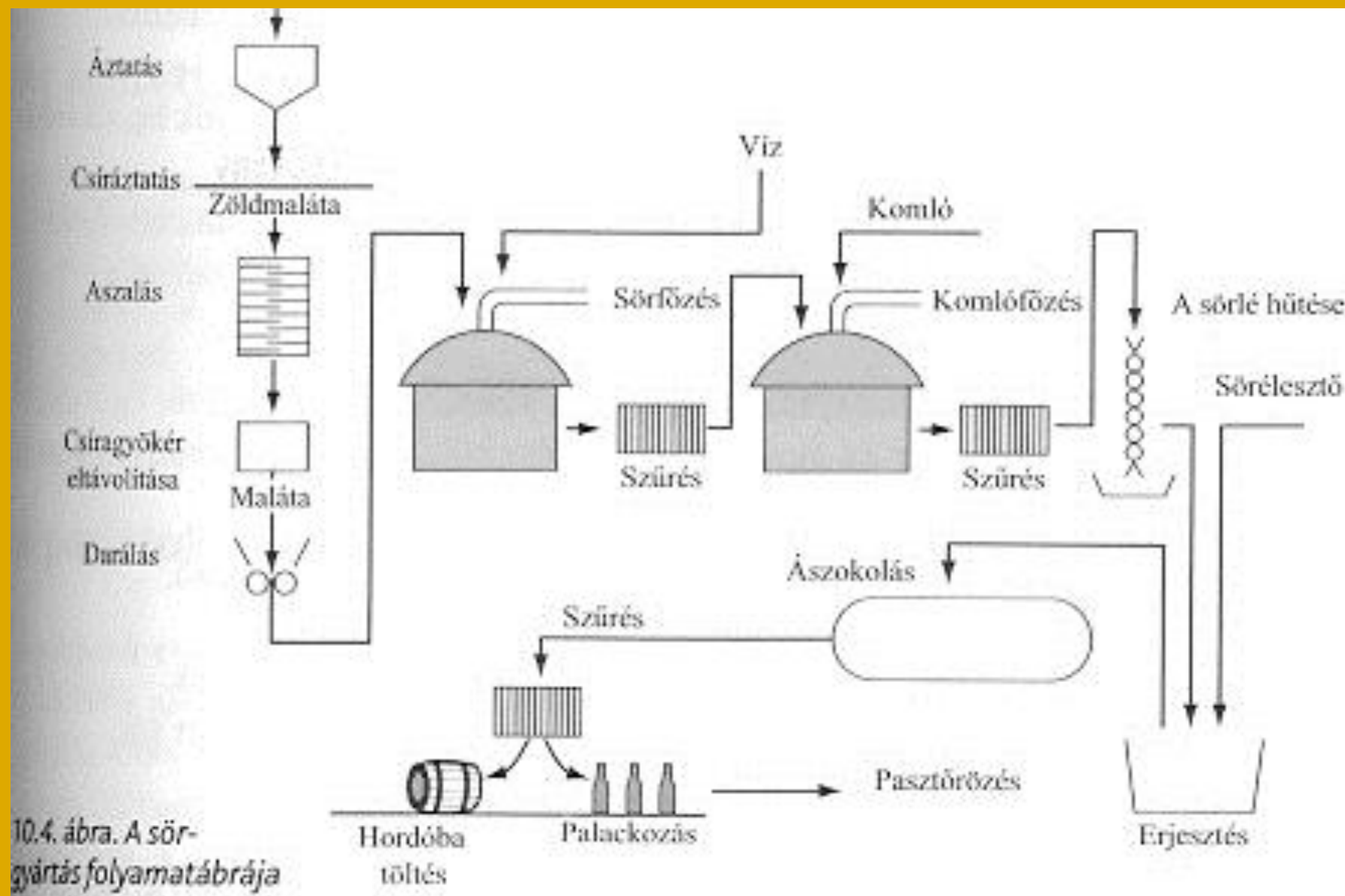
A sör *összetevői*

- *közül a legfontosabb* az extraktanyag-tartalom, a keserűanyag-tartalom, az etil-alkohol és a szénsav.
- **A sör nem illékony alkotórészeinek összességét eredeti *extrakttartalomnak* nevezik. Az extraktanyagok alapvetően a malátából származtathatók, ilyen anyagok a maltóz és a dextróz, valamint a fehérjék és a fehérjelebontási termékek.**
- A ***malátából származnak*** a sör biológiailag értékes anyagai, mint az E-, B₁-, B₂-, B₃-vitaminok, a foszfor, a kalcium, a kálium, a nátrium, valamint az anyagcserét serkentő hormonok.
- A ***keserű ízanyagok*** a komlóból származnak. Növelik az étvágyat, serkentik az emésztést, fokozzák a szervezet ellenálló képességét, idegnyugtató, altató hatásúak. Vízhajtó anyagai a vese működését előnyösen befolyásolják.
- Az ***etil-alkohol*** sörfajtánként változik, általában a sör alkoholtartalma 0,5-8 v/v %.
- ***Szén-dioxid-tartalmuk*** általában 0,2-0,4 %.

A sör előállításához használt anyagok

- **Víz**
- **Sörélesztők:** felső és alsóerjesztésűek
- **Maláta:** a gabonát először áztatják, majd csíráztatják. A csírában a diasztáz és a proteináz enzimek a gabona anyagaiból cukrot és fehérjét hoznak létre. A kicsírázott gabonát gyorsan megszárítják, a kapott termék a maláta.
- **Komló, egyéb ízanyagok:** a komlóban lévő keserű ízanyagok a humulon és a lupulon.
- **Pótanyagok:** a sörlé szárazanyag-tartalmának legfeljebb 30 %-a származhat pótanyagból, amelyek lehetnek: sörárpa, kukoricaőrlemény, csíráatlanított rizs.

A sörgyártás folyamatábrája



A sörgyártás műveleti lépései

- Sörfőzés
 - Malátaőrlés
 - Cefrézés
 - Cefreszűrés
 - Komlóforralás
- A sörlé erjesztése
 - A sörlé kezelése
 - Főerjesztés
 - Utóerjesztés
- A sör fejtése
 - Szűrés, stabilizálás
 - Pasztőrözés
 - Üvegbe, dobozba, hordóba töltés

- A sörgyárak többféle minőségben készítik a sört. A termék megnevezésében ***fel kell tüntetni*** a sör szót és a színére utaló kifejezést.



- Legelterjedtebb a sörök szín alapján történő megkülönböztetése. Kedveltek a világos – más néven – pilseni sörök, a barna – más néven – bajor sörök és a fehér, vagyis búzasörök.





A **felsőerjesztésű mézszőke színű búzasörök** legkevesebb 50%-ban búzamalátából készülnek. A LöwenWeisse töltés után a palackban tovább erjed, így nyeri el enyhén malátás-vanília aromáját. A Münchener Kindl Weissbier szűretlen, zavaros búzasör kevés malátás aromával. Élénk édes maláta és enyhén gyümölcsös íze van.



Az **alsóerjesztésű baksörök** színe az aranytól a sötétbarnáig terjed. Finoman komlózott, több mint 6 V/V% alkoholtartalmú sör. Egyik legismertebb külföldi márka a belga Leffe (sötét apátsági ale-típusú sör), és a holland Amstel Bock (rubinvörös, édes ízű tömör baksör), az itthoniak közül a Dreher (sötétbarna, lager típusú, enyhén édes) baksör.

A sör fajtái

- A söröknél *erjesztési módnak megfelelően*
 - „ale”, vagyis felsőerjesztésű,
 - „lager”, vagyis alsóerjesztésű,
 - spontán erjedésű,
 - kevert erjesztésű, valamint
 - gőzsör típust különítenek el.
-
- Az alsó erjesztésű más néven lager típusú sörök az 1840-es évektől terjedtek el és oly mértékben egyeduralmukodókká váltak, hogy mára a világ sörfogyasztásának kb. 90 %-a ebből a kategóriából kerül ki.



A változatos színű, alkoholtartalmú és csomagolású sörök előállítása történhet spontán erjesztéssel (vadon élő élesztőtörzsekkel), alsó erjesztéssel (az élesztőtörzs a hordó aljára száll le az erjesztés során) és felső erjesztéssel (az élesztő a felszínen helyezkedik el a hordóban, habot képezve az erjesztés során).

Az ale típusnál

- az erjesztési módnak megfelelően az élesztő sok mellékterméke a sörben marad, ettől ízük olajos, bizonyos fajtáknál gyümölcsös. A legrégebbi technológia, az erjesztés során **az élesztő a sörlé felületén lebeg.**
- Ale, Apátsági sörök, Pilsener, Mild, Mils Stout, Oatmeal Stout, Pale Ale, Porter, Scotch Ale, Saison, Weizen Weiss

Corsendonk Agnus Dei

7,5% apátság világos dubbel

Van Steenberge Sörfőzde (1784), Ertvelde, Kelet-Flandria

Ha a borhoz hasonlóan lehet egy sörben "finesse"-ről, azaz igényes finomságról beszélni, akkor az ebben a sörben benne van. Illata először muskotályos, amelyhez később alma és mustillat is társul. Ízét nehéz meghatározni, mert diszkrét fűszeressége mély, de nem tovakodó komplexitást rejt magában. A mustos jelleg végéig érezhető, amely a korty végén egy selymes, konyakra emlékeztető utóízben simul össze. Bár a sör latinul az "Isten báránya" nevet viseli, egy egyszerűbb, illatos báránycsülök vagy báránysült mellett is képes meglepetéseket szerezni.

Ár: (0,33 l) 890 Ft



315



http://www.patermarcus.hu/level3.php?pg_id=6&ma_id=46&pr_id=61





FÜSTÖS PORTER SÖR



Rizmajer
Kézműves sörfőzde

Összetevők:
ivóvíz, bécsi, karamell,
müncheni, csokoládé és festő
maláták, komló, élesztő
felhasználásával

A sör Rizmajer
József és
Takács Péter
együttmű-
ködésének
gyümölcse.

Gyártó:
Rizmajer és Társa Kft.
1212 Budapest, Szebeni u. 16.
www.rizmajersor.hu

MADE IN
CSEPEL

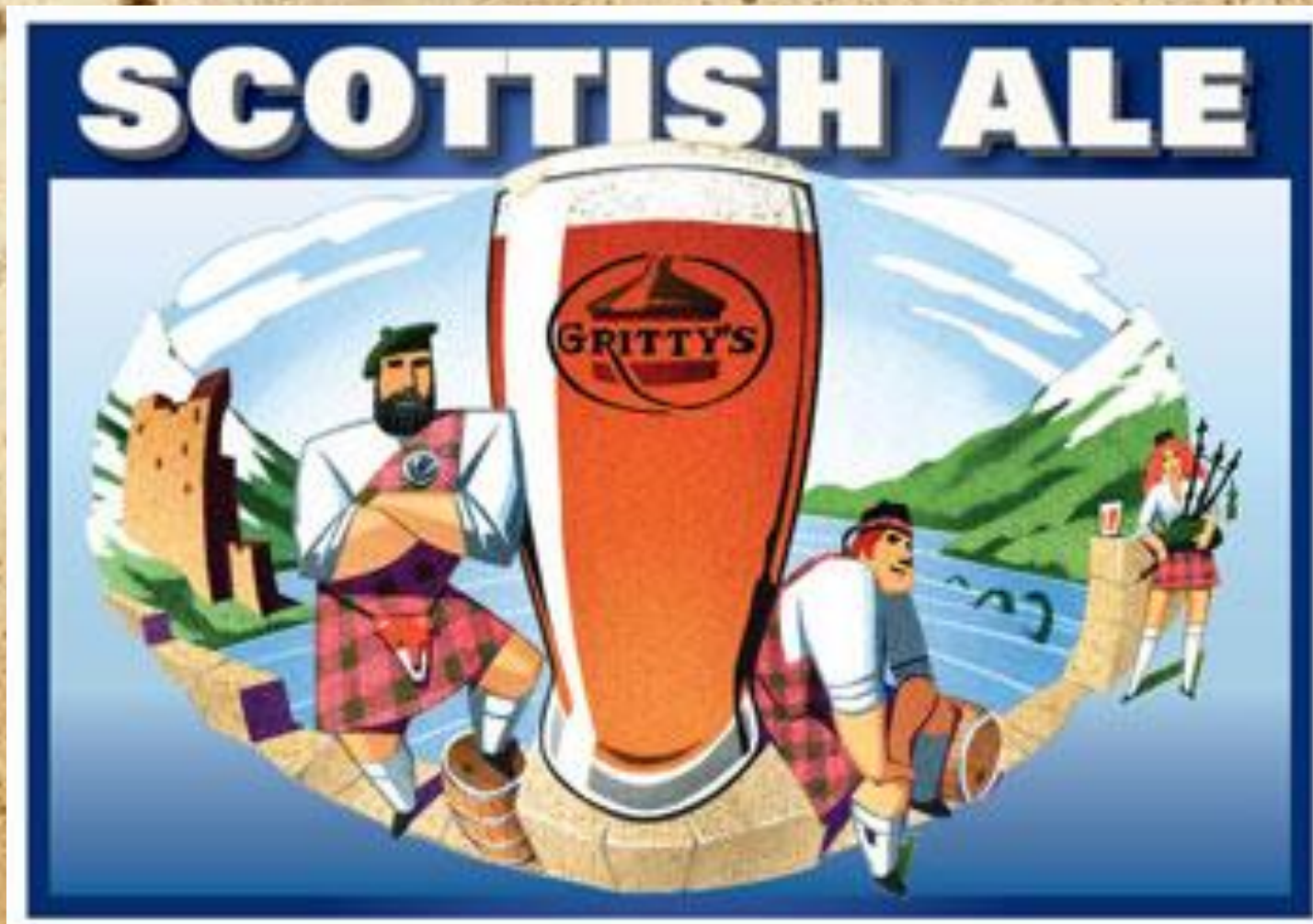
0,5 l

Alk.:
6,5% (V/V)

424



Cseresznyefán füstölt malátával





A lager vagy ászok típus

- illatos, lágy, elegánsan száraz, komlós utóízű.
- Ez a klasszikus pilseni sör, de ma már az egész világon készítik. Az élesztő lesüllyed a sörlé aljára, így megy végbe az erjedés.
- Schwarzbier, Müncheni, Bak, Bock, Bécsi, Vienna





Pilseni sör

Alsóerjesztésű sör, eredetileg a cseh Plzen városában készült, erős szénsavtartalommal és sok komlóval, manapság már világszerte ismert és közkedvelt.

A pilseni típusú sörök megjelölésében benne kell lennie a sörgyár nevének, vagy egy fantázianévnek, amiből kiderül, hogy nem Plzen-ből származik. Leghíresebb pilseni sör a Pilsner Urquell.

Ászoksör

Nevét a pince hordótartó ászokgerendájáról kapta, aminek a neve Auszug, ebből lett az ászok kifejezés. A 19. században az alsóerjesztésű sörök összefoglaló neve Lager sörök volt, mert ezeket már raktározni is lehetett. Ausztriában a Lagerbier-t Dreher Antal fejlesztette ki. Híres márkák: Amstel Lager, Staropramen, Soproni Ászok.

Baksör, dupla baksör

Leginkább Németországban gyártott árpamalátából készült, magas alkoholtartalmú, alsóerjesztésű sör. Magyarországon 1850-ben készítettek először ilyen, többnyire kora tavasszal és ősszel készítik, 30-40%-al több malátával.

Korábban kizárólag sötét színű sörök léteztek ebből a típusból, manapság azonban egyre gyakoribb a világos fajtája is. Ez egy szezonális sörfajta, vannak olyanok is, amiket rendezvényekre, ünnepségekre készítenek.

Legismertebb márkák: Dreher Bak, Josefibock, Kaiser Festbock, Operator.

Dupla baksört Olaszországból Münchenbe érkezett szerzetesek készítettek először, ez volt a Salvator. Jellemzően bajor sörgyárak készítik. Márkái: Animator, Maximator, Fortunator, Postmeister.

Forrás: http://pivo.blog.hu/2010/03/12/legismertebb_sorfajtak_elso_resz

Spontán erjedésű típus

- Jellegzetesen **Belgiumban**, a Senne völgyének nyugati részén készül. **Az erjesztést vadon élő és csak itt előforduló élesztőtörzsek végzik.**
- Lambic, Gueuze, Kriek, Framboise, Faro



Wtf is Gueuze



Kevert erjesztésű sörök



- Hibrid, különleges eljárással készülő sörök, amelyekben keveredik az alsó és a felső erjesztésű sörök készítésének egy-egy eleme
- Ilyen például a búzasör, amely eredetileg felsőerjesztésű sörfajta, de néha a jobb érés érdekében alsóerjesztésű élesztőt is adnak hozzá.
- A német eredetű Kölsch, amely az alacsony tárolási hőmérsékletben tér el a szokásos felsőerjesztésű söröktől.

Paulaner Hefe-Weissbier



Szűretlen élesztős búzasör élénken, bizsergően habzó, csodálatosan frissítő, rendkívüli minőségének és markáns jellegének köszönhetően. Fogyasztása egyedülálló élményt jelent. Ajánljuk: könnyű ételekhez, salátákhoz és minden citrommal finomított ételhez. (Alc. 5,5 %)

0,33l ü.	0,5 l ü.	0,5 l dob.	5l party	30l KEG
.	.	.	.	.

Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel



Ami az ellenállhatatlan világos búzasörtől megkülönbözteti, az a nagyobb mennyiségben jelen lévő sötét búzamaláta, amit speciális eljárással nyernek. Ez kölcsönzi a gesztenye színt, friss és erőteljes aromát, ami az örölt malátára emlékeztet. (Alc. 5,3 %)

0,33l ü.	0,5 l ü.	0,5 l dob.	5l party	30l KEG
.	.	.	.	.

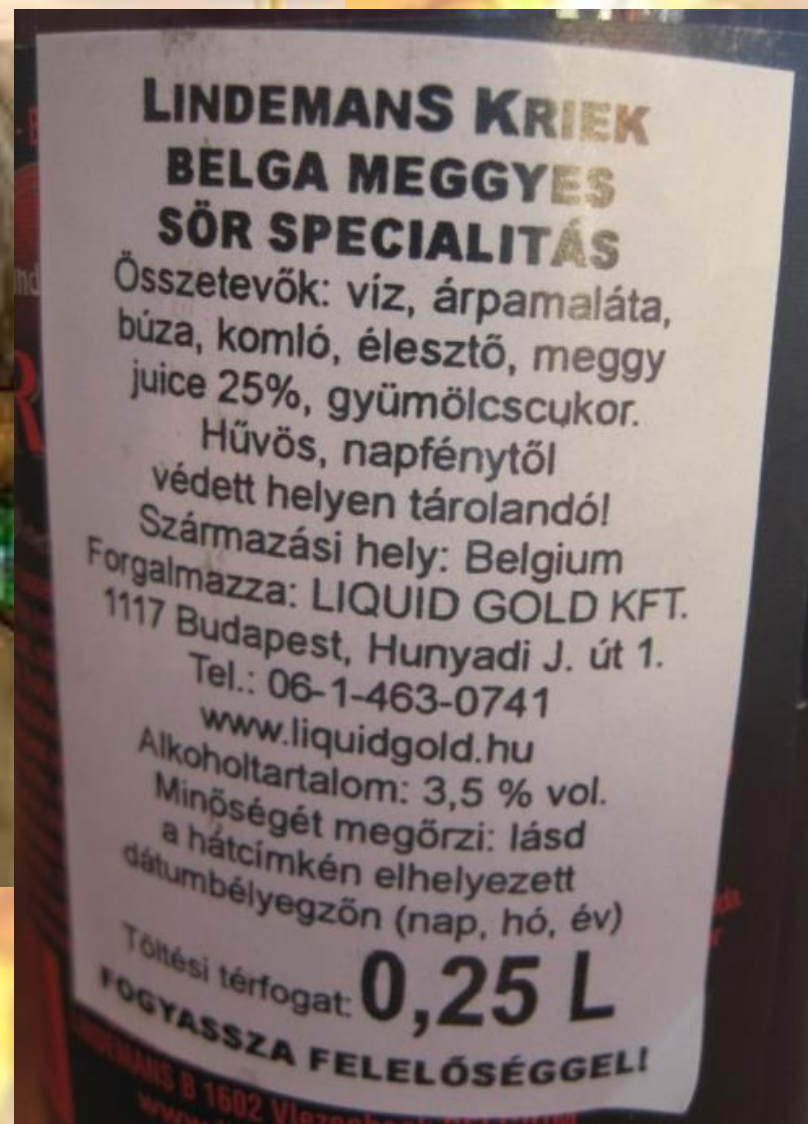
- Az USA-ban alakult ki, alsó erjesztéssel készül, de a felső erjesztésű sörökre jellemző hőmérsékleten, azaz közel szobahőmérsékleten (16-21 °C) erjesztik.
- Nyitott fakádakban erjesztették - ettől hevesen szénsavassá vált, és a hab felett milliószámra pattogó széndioxid-buborékok néztek ki úgy, mintha gőzölgne az erjesztőkád.

A gőzsör





Különlegességek



Füstölt sör

- füstös aromájukat, ízüket a kemencében szárított árpamalátától kapják.



Ale

A britek söre, felsőerjesztésű, jellegzetes gyümölcsös ízhatása a domináns és rengeteg változata van színben, ízben és erősségben is.

Az Ale sörök alkoholtartalma 4-6%, kevés szénhidráttal és kisebb habképződéssel készülnek, ennyi az, ami általánosságban elmondható, ezen kívül minden sörgyár a saját receptje szerint készíti, és ezek rendesen különböznek is egymástól.

Vannak olyanok, amik kevés komlóval készülnek, ezek a Milde Ale-ek és vannak a Bitter Ale típusú sörök, amiben nagyon magas a komlótartalom. További altípus lehet a Pale Ale, ami világos színű és a barna színű Brown Ale.



Sout

Sötétbarna, majdnem fekete, felsőerjesztésű sörfajta, a stout szó jelentése: erős. 7-10% maláta felhasználásával, néha karamell-maláta hozzáadásával készül, magasnak számító komlóadaggal.

Egyes Stout fajták készítéséhez a malátán kívül pörkölt árpát és pelyhesített árpát is adnak. Előbbitől a kapja a sör különleges, intenzív ízét.

Porter

A Stout elődje, eredetileg 1730-ban találták fel, nevét a portások után kapta. A London melletti Shoredith nevű kisvárosból származik, majd begyűrűzött Írországra és az írek nemzeti italává vált. Színe sötét, alkoholtartalma magas, ászokolási ideje akár egy év is lehet.

Színét a belekevert cukor, keserű ízét pedig az üröm adja. A Porter egy nagy extrakttartalmú, 18%-os sör, melyet 7-10% malátával és 600-700 g/hl komlóadag felhasználásával készítenek.

Trappista sör

Belgiumban és Hollandiában a trappista szerzetesrendek által előállított sörfajta. A 6-9% alkoholtartalommal bíró sörök színe bronz, esetleg sötétbarna.

Létezik erősebb és könnyebb változata, utóbbit a mindennapokban, előbbit ünnepeken isszák.

Belle-Vue Kriek



Ez egy belga gyümölcssör, méghozzá meggyes ízben. Első pillantásra nézhetnénk akár pezsgőnek is, de szerencsére nem az. Egy édeskés, magas gyümölcstartalmú, 5,2%-os ital.

És ha már hallottatok róla, akkor nem véletlen, hiszen itthon is kapható már több éve. Igaz, kb. 400 Ft-ot is elkérnek érte.

De ezért a sörért megéri.

Audacious Apricot Ale



Amerikai, Washingtonban gyártott, kajszi ízű sör.

Egyébként először Apricot Weizen-nek keresztelték el, majd később lett csak Audacious Apricot Ale. Sötét narancsszínben pompázik, édeskés ízű, 5,1%-os sör. Bár a beszámolók szerint nem egy nagy durranás...

De mindenképp egy újabb jó gyümölcs, amiből sör készült.



Egy sör – egy évben - egy nap

Címkék: sör dark beer lord egynap pivo

Ha már a különlegességeket kedvelitek a blogon, most egy igazi specialitás következik. Léteznek olyan sörök, amelyeket csak évente egyszer, egy nap lehet megvásárolni. Mondani sem kell, hogy ezek kuriózumok, és mekkora tülekedés megy egy-egy palack sörért.



A mostani sör, amit bemutatunk, az szintén ilyen: A indianai Three Floyds sörgyár Dark Lord nevű söre. Ezt a stout típusú sört csakis és kizárólag április 24-én lehet megvenni az úgynevezett "Dark Lord Day"-en, de ekkor is csak a szerencsések juthatnak hozzá.

A külföldi oldalakon előszeretettel használják a „most brutal” jelzőt a sörre, hiszen 15 %-os és 700 kalória van egy üvegben. Többek között a vanília és az espresso íz dominál - a többi kiváló alapanyag mellett - egy korty Dark Lord-ban. Egyébként a gyár

sem akárcsak elég csak annyit hozzátenni, hogy a ratebeer.com a 2010-es év legjobb sörgyártójának nevezte a céget.

A szezon sörös meglepetése az új Soproni IPA



Forrás:
<http://www.origo.hu/tafelspicc/koezet/20170321-soproni-ipa-ovatos-duhaj.html>

A sör minőségi meghatározói

Extrakttartalom

Alkoholtartalom

Szín

Íz

Illat

Habképződés

Habtartósság

Szén-dioxid-tartalom



A sörök osztályozása

- Színe szerint
 - Világos (pilseni típusú)
 - Barna (müncheni, bajor típusú)
- Eredeti extrakt-tartalom szerint
 - Kommersz (12 Balling fok alatt)
 - Minőségi (12 Balling foktól)
- Töltés szerint
 - Hordós
 - Palackozott (dobozos)
 - Pasztőrözött
 - Pasztőrözetlen

- A sörök alkoholtartalma viszonylag alacsony, ezért még a pasztőrözött sör is romlékony. ***Fénytől védő, sötét üvegben*** hozhatók forgalomba. A sörösüvegek színe szerte a világon barna vagy zöld. Fel kell tüntetni a minőség megtartásához szükséges tárolási feltételeket.

A Kvász nem sör!

A Kvász története



A kvász egy erjesztett gabonaital, első sorban rozsból erjesztik. Első névleges említései Vlagyimir kijevi fejedelem krónikáiból származnak. Oroszországban I. (Nagy) Péter cár uralkodása alatt vált népszerű itallá a társadalom minden rétegében. A XVII. sz.-ban főleg a társadalom alacsonyabb osztályaiba tartozók fogyasztották. Az, hogy több kvászt ittak, mint vizet valójában jótékony hatással volt a szervezetükre. Régen a legtöbb szláv nyelvű országban fogyasztották és szinte minden városban voltak utcai árusok. Kínában is népszerű azokban a tartományokban, amelyekre nagyobb hatást gyakorolt az orosz kultúra. Oroszországban nemzeti italnak számít, mivel elenyésző alkoholtartalma miatt a gyerekek is fogyaszthatják.



Érdekesség, hogy 989-ben a kijevi Nagy Herceg a keresztény vallás felvételekor elrendelte, hogy a népnek osszanak kenyeret, mézet és kvászt. 1891-ben a tudósok felfedezték, hogy a tífuszt és a kolerát okozó baktériumok 20 perccel azután, hogy érintkezésbe léptek a kvással, elpusztultak. A Szovjetunió szétesése után a fogyasztása visszaesett, mivel a piacra betörő coca-cola és pepsi hatalmas újdonságnak számítottak, így rövidebb időre visszaszorították a kvászt a piacról. Az egészségtelen cukros italoknak azonban nem sok jótékony hatása volt a szervezetre, így a kvász fogyasztás hamarosan újra emelkedni kezdett. Sokan próbálták hasonló itallal helyettesíteni, de ezek úgyszint csak édesítőszerekből álltak. Hamar rájöttek a nagyvállalatok, hogy csak úgy képesek megmaradni a piacon, hogy hagyományos kvász gyártóktól vásárolnak.

0,5 L



0,5 L

KVÁSZ SZTÁROKIJEVSZKI

Alkoholmentes, szénsavas, pasztőrözött erjesztett ital. Mennyiség: 0,5 liter.

Összetétele: víz, árpamaláta, rozsmaláta, glükóz-fruktóz szirup, kvász cefre koncentrátum, élesztő.

Átlagos tápérték (100 g italban):

Energia	126 kJ (30 kcal)
Fehérje	0 g
Zsír	0 g
Szénhidrát	6,6 g

Tárolási hőmérséklet:

0 °C-tól 22 °C-ig. A gyártási dátum valamint a lejárat dátum a címkén. Természetes enyhe üledék megengedett.

Származási hely: DE PJSC "Obolon" "Zibert's Brewery", utca Puskin, 3, város Fastiv, 08500, Ukrajna.

Forgalmazza: Kvász Hungary Kft. 1144 Budapest, Ond vezér park 2-4.

Fogyasztása hűtve ajánlott!



0,5 L



0,5 L

**KVÁSZ SZTÁROKIJEVSZKI
Ó-KIJEVI FEHÉR KVÁSZ**

Alkoholmentes, szénsavas, pasztőrözött erjesztett ital.

Mennyiség: 0,5 liter.

Összetétele: víz, glükóz-fruktóz szirup, árpamaláta, búzamaláta kivonat, élesztő.

Tápérték tartalom (100 g termékben)	
Energia	105 kJ / 25 kcal
Zsír	0 g
- amelyből telített zsírsavak	0 g
Szénhidrát	5,6 g
- amelyből cukrok	5,6 g
Fehérje	0 g
Só	0 g

Tárolási hőmérséklet:

0 °C-tól 26 °C-ig. A gyártás dátuma valamint a lejárat dátum a címkén található. Természetes enyhe üledék megengedett.

Származási hely:

Ukr Zibert's Brewery, 08500, Ukrajna, Fastiv.
Forgalmazza: Kvász Hungary Kft. 1144 Budapest, Ond vezér park 2-4.

Fogyasztása hűtve ajánlott!



Alkoholtartalom szerint lehet

- **Alkoholmentes** (az alkoholtartalma legfeljebb 0,5 V/V%)
- **Alkoholszegény** (az alkoholtartalma 0,5-1,5 V/V%)
- **Normál** (az alkoholtartalma 1,5-8,0 V/V%)
- **Nagy alkoholtartalmú** (az alkoholtartalma több, mint 8,0 V/V%)

Hogyan készül az alkoholmentes sör?

- http://www.hazipatika.com/taplalkozas/egeszseg_es_gasztronomia/cikkek/hogyan_keszul_az_alkoholmentes_sor/20150723110254





Termék információk

Egy természetes, citrom ízű üdítő, amely mentes a mesterséges adalékanyagoktól, ízesítőktől, és színezékektől. Visszazárható csomagolásának köszönhetően bárhol, bármikor fogyaszthatod. Vidd magaddal, és élvezd a gyümölcsök frissítő ízét!

További leírás

A Fenntarthatósági jelentés elérhető a heinekenhungaria.hu/fenntarthato-fejlodes linken.

Citromos alkoholmentes sörital

Egyéb információk

A fátyolosságot, valamint az esetleges lerakódást az italban található gyümölcslé okozza!

Összetevők

Citrom ital 56% (víz, fruktóz, citromlé, narancslé sűrítmenyből, citromsav, stabilizálószer: gumiarábikum, glicerín-észterek természetes gyantából, szentjánoskenyérmag-liszt, természetes aroma, antioxidáns: aszkorbinsav, citromfű kivonat), Szén-dioxid, Alkoholmentes világos sör 44% (víz, **árpamaláta**, komlókivonat)

Az allergén információk az összetevők között **vastagon** kiemelve találhatók.

Radler

- A Radler eredeti jelentése: sör tartalmú üdítőital, melyben egy hagyományos lager sört fele-fele arányban felöntünk limonádéval.
- A Radler sörök keletkezésének történetét pontosan ismerjük: *"1922 júniusának egy forró délutánján Franz Xaver Kugler, az Alpok magaslatai közt található Kugler-Alm vendéglő tulajdonosa szomorúan konstataálta, hogy kezd kifogyni sörkészletéből, s valamit ki kell találnia, hogy az arra kerekező bicikliseket, hegymászókat s turistákat vendégül tudja látni. Elhatározta, hogy maradék sörkészletét felönti limonádé-szódával, s megpróbálja így csillapítani a betérők szomját. A gondolatot tett követte, s hogy rátegyen még egy lapáttal, hát nevet is adott találmányának (a biciklis német megfelelője után), s megszületett a Radler. A feltaláló legnagyobb meglepetésére nagy sikert aratott a biciklis sör, s innentől kezdve keresni kezdték a kirándulók ezt a különös sör-mixet.,,*

Radler

- A keletkezett új nedű kifejezetten üdítő, frissítő, kellemes ital, melynek alkoholtartalma átlagosan 2,0 és 2,6% között alakul. Manapság nemcsak citrom, de sok egyéb gyümölcs ízesítéssel is készül, pl. málna, bodza, narancs, alma, grapefruit. És hogy a szomjúságban és energiahiányban szenvedő sportolók után a tömegek igényeit kielégítő sörgyárok az autóvezetők széles táborának is kedvezzenek, az is előfordul, hogy ha az alapanyagként felhasznált sör alkoholmentes, akkor a Radler alkoholtartalma is kijön 0,00%-ra.





A **csomagolás** alapján forgalmaznak palackos, dobozos, hordós és party-hordós söröket. A palackok űrtartalma 0,25 l, 0,33 l, 0,5 l, újabban 1 l. A dobozok leggyakrabban 0,33 l, vagy 0,5 literesek. A hordós kiszerelésű sörök közül legkisebb a party-hordó: 15 literes. A henger alakú konténer a csapolásra szánt sört tartalmazza 25, 30 vagy 50 literes mennyiségben.



shown on ISNICHWAHR.com



A large advertisement for Soproni Fekete Démon beer. The background is dark with a fiery, orange and yellow flame effect on the right side. In the top left, the brand name 'Soproni' is written in a large, white, stylized font, with 'FEKETE' in smaller letters above 'DÉMON' in a bold, gold, blocky font. Below this, the text 'MINŐSÉGI BARNA SÖR ÉS TERMÉSZETES MEGGYITAL KEVERÉKE.' is written in white, serif capital letters. In the bottom left, there is a close-up of golden wheat stalks. In the bottom right, a green arrow points to the right with the word 'Tovább' (Further) in white. On the right side of the ad is a can of Soproni Meggy Démon beer. The can is dark brown with a label that features the 'Soproni' logo, a red cherry, and the words 'MEGGY DÉMON'. At the bottom of the can, it says '0,5 l'.





- Hogyan készül? Megmutatjuk! A sör
- <http://www.youtube.com/watch?v=b-gerLvBuA8>
- Hogyan készül a Sör
- <http://www.youtube.com/watch?v=HdVmmAO9aTc>

A sörök bolti kezelése

Raktározás:

- Napfénytől védve javasolt tárolni.
- A sörök alkoholtartalma viszonylag alacsony, ezért még a pasztőrözött sör is romlékony.
- A magasabb hőmérséklet a sör gyors romlását okozza, $+4^{\circ}\text{C}$ alatt viszont átmeneti zavarosodás, majd fagyás történik.
- Ügyelni kell a palackok pormentes, csillogó üveget és látható címkét biztosító kihelyezésére.

A sörök bolti kezelése

- **Csomagolás:** Fénytől védő, sötét üvegben, AL-dobozban hozhatók forgalomba.
- **Páratartalom:** Legkedvezőbb a 60-70% relatív páratartalom (a címke védelme érdekében)
- **Hőmérséklet:** A pasztőrözött söröket 20°C hőmérséklet alatt, a friss söröket 4-8 °C közötti hőmérsékleten javasolt tartani.

- **Tilos tizenennyolcadik életévét
be nem töltött személy
részére - a kizárólag orvosi
rendelvényre kiadható
gyógyszer kivételével -
alkoholtartalmú italt
értékesíteni, illetve
kiszolgálni!**