

# A sör története és jelentősége



A sörfőzés története szinte egyidős az emberiséggel. Az első sörök valószínűleg a nedves gabona erjedésével keletkeztek. A sörfőzésre vonatkozó legrégebbi emlék, a „Monument bleu”, az i. e. 3. évezredből, a suméroktól származik: az eddig ismert legrégebbi sörfőzési receptet egy kőtáblába vés-ték.

Az i. e. 2. évezredből fennmaradt emlékek szerint Babilóniában már legalább húszféle sört főztek – főleg az asszonyoknak. Más sört ihattak a szegények, mást a felső réteg

asszonyai. Megállapították a söradagok nagyságát, a pa-rasztok napi 1 litert, a hiva-talnokok, a felső réteg tagjai 5 litert kaptak.

Európában a 9. században, a svájci szentgallen-i kolostor-ban létesült az első, kolostori sörfőzde. Ugyancsak a kö-zépkorban alakultak meg az első sörfőzdek a „sör főváro-sában”, Pilsenben. A sörér-lelő pincék 9 kilométeren át húzódtak a föld alatt, a vizet 8 m mélyről húzták fel.

A magyarok már az őshazá-ban itták a sört, noha akkor



még „bozának” nevezték. A boza kölesből, árpából, rizsből – majd évszáza-dokkal később – kukori-cából erjesztett savanykás ital volt. Ittak cserfa- vagy nyírfabozát is, amit a fák kérgének megcsapolásá-val nyertek. Később „kun sert” vagy bozát fogyasztottak, amit a félig sült ke-lesztett kenyérből állítottak elő.

A kolostorok falain kívül évszázadokon át az asszonyok feladata volt a sör-főzés. Az iparszerű sörfőzdek Európában és Magyarországon is a 19. szá-zadban jöttek létre.

Napjainkban ismét jellemzővé vált a „mini sörfőzde”, ahol azonos, előre gyártott alapanyagokból dolgoznak, így egy-egy típusteknológia azonos sört eredményez.

A sörfogyasztás elsősorban a Föld északi területein terjedt el, de nem vetik meg ezt az italt Afrika népei sem. Ha a világ éves sörtermelése egyenlete-sen lenne elosztva, úgy Földünk minden lakójának 27 l sör jutna. A legtöbb sört a bajorok isszák, évente 235 litert. 1810 óta minden októberben meg-rendezik a híres müncheni sörfesztivált.

## Miből készül a sör?

A sörgyártás legfontosabb anyagai a víz, a sörélesztők, a maláta, a komló, valamint egyéb íz- és pótanyagok.

A pótanyagok a szárazanyag-tartalmat javító anyagok.

A sörgyártáshoz használható víz *legfontosabb jellemzői* a következők:

- semleges kémhatású vizekből készítik a pilseni típusú söröket,
- a lúgosabb kémhatású víz a sötétebb, ún. bajor sör előállításához való.

A vas- és mangántartalmú víz elszíneződést, zavarosodást, ízhibát okozhat.

A *sörélesztőknek* 2 fajtáját különböztetjük meg:

- a felsőerjesztésű élesztők (*Saccharomyces cerevisiae* Hansen) 10 °C felett működnek;
- az alsóerjesztésű élesztők (*Saccharomyces carlsbergensis* Hansen) 0 °C-ig alkalmazhatók.

*Maláta.* Attól függően, hogy hány fokon és milyen sebességgel történik a csírázott gabona szárítása, más színű és más jellegű sört kapunk. Alacsonyabb hőfok, rövidebb idő világos sört eredményez, míg a hosszabb ideig, magasabb hőmérsékleten történő szárítás sötétbarna, sőt fekete italt alkot. A maláta legfontosabb cukoranyagai a *maltóz*, ez erjed el etil-alkohollá, valamint a *dextróz*, ez adja a sör testességét.

*Komló, egyéb ízanyagok.* Készítenek sört komló nélkül is, de használhatnak a komló helyett, illetve vele együtt különböző fűszernövényeket, füveket, csilit, rozmaringot, hangavirágot, narancshéjat, karamellmalátát és színezőmalátát is.