



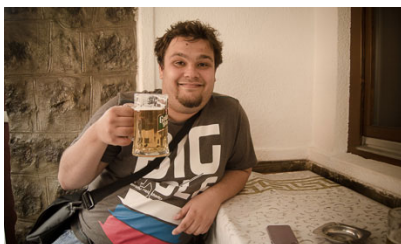
A nyár egyik alapvető itala a sör, ami nem csak habos gasztronómiai gyönyör, de „a fáradt embert fölfrissíti, az izgatott embert megnyugtatja”, legalábbis **Váncsa István** szerint, és ezzel maximálisan egyet is tudunk érteni.

Sör című [1990-es írása](#) igazi gambrinusi filozófia, talán nem is nagyon lehet hozzátenni ahhoz, amit a szerző itt tökéletes sörként azonosít. Egyértelműen a csapolt sör a fajta igazi királya, melynek habja „tömött és szikrázóan fehér, mint hósapka az Alpok csúcsain”. Nyami!

Bejártuk a várost

Ahogy Váncsa, úgy mi sem vetjük meg az üveges, vagy nagy ritkán dobozos söröket, de ha igazi élvezeteket akar az ember, akkor **meg kell keresnie egy jó csapolt sört**. Mi is ezt tűztük ki célul, így nyakunkba vettük a várost, és megpróbáltuk feltérképezni, mégis, hol adják a legjobb csapolt sört.

A tesztelés alapelve egyszerű volt: minden meglátogatott helyen kértünk fejenként egyetlen korsó csapolt sört, azt megittuk, és értékeltük a hőmérsékletét, a szénsavasságát és az ízét, mindezt a mennyiséghez és az árhoz viszonyítva.



Semmi egyéb nem számított, sem az, hogy hol van a söröző, milyen a kiszolgálás, van-e nyári kert, vagy bármi egyéb. Néhol említjük ezeket, de a pontozásnál nem vettük figyelembe, csak a sörre koncentráltunk.

Amennyiben több fajta csapolt sört kínáltak valahol, **megkérdeztük melyiket ajánlják**, és azt fogyasztottuk. Mindig az akkor megivott sört értékeltük, akkor is, ha korábban ittunk már ugyanott jobbat, vagy rosszabbat – egy kivételt engedtünk meg tesztelés előtt, ha valahol előre jelezték, hogy éppen nincs csapolt sörük, vagy a sörsap hibája miatt nem tudnak megfelelő minőségűt csapolni. Ebben az esetben később tértünk vissza az adott helyre.

Ugyanakkor az is szabály volt, hogy **egy nap legfeljebb három helyre** mentünk el, mert a túlzott alkoholfogyasztás nem egészséges, és a végeredményt is befolyásolhatná.

10+1 hely, öt fajta sör

Tizenegy sörözőt, kocsmát, vagy éttermet látogattunk meg (csak most divat minden felsorolást +1-gyel írni) és összesen öt különböző fajta sört kóstoltunk. Mondanánk, hogy azért tettük, hogy neked ne kelljen, de ezt így bűn lenne kijelenteni a sör kapcsán.

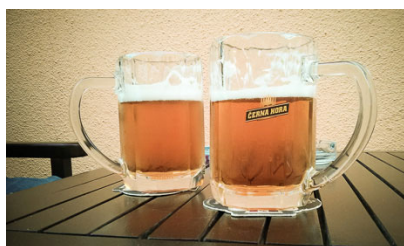
Állítólag

A nagy sörözgetés közben az a pletyka ütötte meg a fülünket, hogy valamilyen gaz transznacionalista anti-sörlobbi azt a galád lépést tervezi, hogy a söröskorsó halála után az

üveges söröket célozza meg, és a standard félliteres helyett hamarosan a boltok polcairól is a négydecis csöppségek köszönnek vissza.

Legyen belőled oknyomozó újságíró: ha tudsz erről bármit is, vagy neked is egyre gyakrabban kerül kisebb üveg a kezedbe a boltban, írd meg nekünk a **szerkesztoseg@uh.ro** címre. Ha jó sztorid van, még egy pakk sört is kaphatsz!

A **Mokkába** betérve rögtön választani is lehetett, de hogy hasonlítani tudjuk a többihez, nem szűretlen, hanem klasszikus szőke sört kértünk. A 4 decis csíkit 4 lejért adták, és az első, ami szembetűnt, hogy isteni a hőmérséklete: szépen párasodik a korsó, jó hideg, fantasztikus érzés belekortyolni. A szénsav cseles, mert gyengének tűnik, de azért van benne rendesen, az íz meg picit hibázik, ugyanis kesernyés utóízt fedezünk fel benne, és elég hamar puffaszt is.



Szemben, a **G. Caféban** picit olcsóbb, 3.6 lej a szintén négy decis csíki sör. Első próbálkozásunkkor jelezték, hogy elromlott a sörsap, ezért később tértünk vissza, amikor egy igencsak hideg, tökéletesen szénsavas korsóval kaptunk. Az ízében semmilyen mellékíz nem volt felfedezhető, tiszta sör íze volt, jó élmény.

Nincs messze a **Kalapos** sem: a kocsmá azzal büszkélkedhet, hogy cseh söröket mérnek: a Cerna Horát ajánlották, ami 4.5 lejbe kerül, cserébe igazi korsó, vagyis félliteres. Szénsavassága közepes alatti, az íze igencsak kellemes, inkább az édeskésbe hajlik. Az biztos, hogy a városban ez egyedi sörélmény, nekünk nagyon bejött.

Hejj, nekem Hargita sört hozzá!

Szól a híres mondás, de olyat nem csapolnak sehol. Heinekent viszont igen, két helyen is találtunk: a Kossuth utcai **Reneissance**-ban hat lejt kérnek egy korsóért (jobban mondva négy decis pohárért), ami szinte tökéletes hőmérsékletű, ám szénsav alig van benne. Az íze kimondottan lágy, már-már selymesnek mondható, de nekünk túl semlegesnek, sőt, kissé vizesnek tűnt.

Vörös csillagos sör folyik a **Retro Steak House** sörsapjain is – ára és mennyisége ugyanannyi, mint a Kossuthban (ezzel a Heineken a város legdrágább csapolt söre), ám a hőmérséklet, ha lehet, még egy picit jobb, egy tikkasztó nyári napon fenséges szomjoltó. Nagyon hasonlít a Renaissance-ban kínálthoz, az íze jobban bejött, nem volt olyan vizes, és keserű sem.

Az ár meg az érték

Nem csak a központban néztünk szét, a **Diablo Pizzéria** nyárikertjébe is kiültünk. A ház bora itt a csíki sör, amiből 4.2 lejtért 4 decit töltenek. A hőmérséklet itt nem volt tökéletes, a közepesnél csak picivel jobb, de a szénsav rendben van, már az első kortynál érződik, kellemesen szúr. A kesernyés ízt édeskés utóíz követi, és ez is puffaszt rendesen.

A pizzéria után igazi meglepetésben volt részünk, mikor a **Hópehely** teraszán foglaltunk helyet: a csíki sört fél literes, valódi korsóba csapolják, és mindezért 3 (azaz három) lejt kérnek el. Csak imádkoztunk, hogy közben jó is legyen, és nem csalódtunk: a hőmérséklet közel tökély, az íz jellegzetes csíki – nem egy raktár fenekén porosodó kétéves hordót vertek csapra –, elég szénsavas, és picit savanykás is.



Sörfanatikus kollégám Csedő szerint kicsit hasonlít a Cerna Horára, én semmi hasonlóságot nem vettem észre, de a Hópehely csapolt söre ettől függetlenül toronymagasan nyeri az ár/érték arány bajnokságot.

Nem áttaloltunk a város másik felébe, Szombatfalvára is elcsatangolni: a **Lejtő bárban** szintén nagyon olcsó, 3.2 lej a csapolt csíki, bár ez már megint csak 4 decis – külön érdekesség, hogy van még kisebb, három decis kiadás is. Ez viszont nem volt olyan jó, mert nem elég hideg, a szénsav sem elég erős benne, és túl erős az utóíze.

Ha már erre jártunk, a **Septimia** csapolt sörét is megkóstoltuk: szintén a Ciuc logó látható ezen a csapon, amiből 4 decis pohárba folyik a nedű. Ez sajnos messze áll az elég hideg fogalmától, így, bár az íze jóféle csíki lenne, nem tudnak előjönni a sörre jellemző aromák és sajátosságok.

Itt is jobb, mint

Nem mindenhol a megyeközpont sörgyárának a termékei a favoritok, a **Jungle**-ben a holland Grolschot ajánlják figyelmünkbe. Négy deci 4.5 lejért a tarifa, és annak tudjuk ajánlani, aki nem szereti a szénsavat, ugyanis ebben alig van, cserébe szép, tartós a habja, és elég hideg is. A savanykás (Csedő szerint kesernyés) íz nekünk nem volt a kedvencünk, picit vizesnek is találtuk.

Pontozás

Az értékelés során a hőmérsékletet és az ízt pontoztuk, valamint külön kapott egy összpontszámot minden sör. Ez nem az előző kettő átlaga, ahogy egy étel minőségét sem az

összetevői átlaga határozza meg.

Kalapos – Cerna Hora – 4.5/5

Hőmérséklet: 4/5

Íz: 4/5

Mokka – Csíki – 3.5/5

Hőmérséklet: 5/5

Íz: 3/5

Reneissance – Heineken – 2/5

Hőmérséklet: 4/5

Íz: 2/5

Diablo – Csíki – 3/5

Hőmérséklet: 3/5

Íz: 2/5

Hópehely – Csíki – 4.25/5

Hőmérséklet: 4/5

Íz: 4/5

Septimia – Csíki – 3/5

Hőmérséklet: 2.5/5

Íz: 3/5

Retro – Heineken – 3.5/5

Hőmérséklet: 4.5/5

Íz: 3.5/5

Jungle – Grolsch – 2.5/5

Hőmérséklet: 4/5

Íz: 2/5

Spirit Factory – Ursus 3/5

Hőmérséklet: 4/5

Íz: 2.5/5

Lejtő bár – Csíki – 3/5

Hőmérséklet: 3/5

Íz: 2.5/5

G. Café – Csíki 4/5

Hőmérséklet: 4/5

Íz: 4/5

A **Spirit Factoryben** is hasonló a helyzet, itt Ursussal próbálkoztunk, amiért 4 lejt kérnek. A hőmérséklet oké, akárcsak a szénsavasság, ám az íz most nem talál: kesernyés, de nem a jellegzetes Ursus íz, a dobozos és az üveges jobban bejön. Érdekes, mert itt ittunk korábban sokkal jobbat is, reméljük, csak átmeneti a probléma.

A teszt végére az egyértelművé vált, hogy a csapolt sör kapcsán egy dolgot megértettek a vendéglátók: **hidegen kell felszolgálni**. A tökéletes hőmérséklet fogalmáról megoszlanak a vélemények, de ebben a tekintetben nagyjából mindenki jól teljesített.



Ami már kevésbé győzi meg az egyszeri sörözni vágyót az a választék: **nagyjából mindenhol**

ugyanazt a márkát kapja

, kisebb-nagyobb minőségbeli ingadozás mellett, különlegességet szinte sehol, de egyáltalán a csapolt sör pusztá léte is néhol még kuriózum.

Szinte biztos, hogy **nem találtunk meg minden olyan helyet** a városban, ahol csapolt sört mérnek: ha tudsz mást, szerinted nem igaz, amit egyik-másikról irtunk, vagy csak egyszerűen trollkodni szeretnél picit, akkor mondd el kommentben a véleményed!