**Burger i browar – para idealna**

**Burgery dawno przestały być kojarzone z „byle jakim” jedzeniem. Jakość składników, przede wszystkim mięsa, pieczywa i warzyw, wyniosła je do kategorii topowych dań. Sieć Krówka i Połówka, by podbić walory smakowe swoich burgerów poleca do nich odpowiednie alkohole. Co pasuje do cieplej bułki z pysznym wkładem?**

**- To zależy właśnie od tego co jest w środku – mówi Maciej Kenig, właściciel franczyzowej marki Krówka i Połówka. – Do klasycznego burgera zawsze sprawdzi się dobre jakościowo, kraftowe piwo. Ale smakosze podkreślają, że nic tak nie pasuje do wołowiny jak wino.**

**Natomiast wege burgera trudno podlewać wódką. Musi być do tego delikatniejszy trunek, drink czy piwa o słodkich nutach, np. z owocowym posmakiem. Do burgera Jalapenos pasuje Tequila. W naszej ofercie mamy też Mad Doga. Jego ostrość przekracza 1,5 SHU ( Scoville Hotness Unit to jednostka ostrości). Wydajemy go gościom tylko na pisemne zamówienie. Mocarze, którzy zjedzą go w kwadrans bez popijania, dostają u nas 30 proc rabatu na „for ever”. Do tej pory dokonało tego zaledwie kilkanaście osób. Większość musi jednak popijać. Ogień Mad Doga dobrze gasi zimny jasny lager.**

**W Krówce i Połówce półka z alkoholami jest bogato zastawiona. Można na niej znaleźć także te najbardziej markowe. Foodpairing to modny ostatnio trend, który polega na tym, by łączyć ze sobą smaki np. dań i alkoholi tak, by tworzyły idealną parę i harmonijną całość. Barmani zatrudnieni w lokalach Krówki zawsze chętnie podpowiedzą co dobrze skomponuje się z określonym daniem. Na przykład do klasycznego wołowego burgera polecają czerwone wina hiszpańskie czy francuski merlot, które dobrze pasują też do sera.**

**- My jednak stawiamy na piwo. W każdym naszych lokali można znaleźć kraftową odmianę, pochodzącą z lokalnego małego browaru. Serwujemy piwa jasne i ciemne portery. Są oczywiście też piwa z koncernów, które cieszą się ogólnopolską renomą, np. Żywiec czy Lech – mówi Kenig. – Wielu klientów woli jednak mocniejsze alkohole na zakończenie ciężkiego dnia czy tygodnia. Znajdą u nas różne gatunku whiskey i markowych wódek. Szczególnym powodzeniem cieszy się Jack Daniel’s i drinki na jego bazie, które też świetnie pasują do mięsnych burgerów.**

**Sieć Krówka i Połówka funkcjonuje na polskim rynku od czterech lat. Od początku pomysł założycieli firmy na gastronomię polegał na połączeniu dwóch w jedno, czyli serwowaniu świetnych jakościowo burgerów z dobrym alkoholem. Określona była też grupa odbiorców. Sieć rozwija się w niedużych miejscowościach, do 50 tys. mieszkańców, gdzie ciągle odczuwalny jest brak lokali z wysokiej klasy fast foodem. Do tej pory powstało w Polsce 14 burgerowni w ramach franczyzy. Marka prowadzi też dwa lokale własne. Krówka matka działa Starachowicach, inne lokale powstały m.in. w Zambrowie, Ostrowcu Świętokrzyskim, Kielcach. Szybki rozwój sieć zawdzięcza także niskim kosztom inwestycyjnym (już od 30 tys. zł) oraz elastycznemu podejściu do kwestii franczyzy. Daje partnerom w tej kwestii dużo swobody, choćby w wyborze lokalnego piwa do burgerów.**