

Hat kánikulaúzó sörkoktél, amelyekkel új dimenziók nyílnak meg!

Az idei szezon legtutibb receptjei a Sör mi többtől

A sör mindig tartogat új kalandokat és élményeket; tedd izgalmassá a családi bulikat, baráti összejöveleteket, vagy a romantikus estéidet saját készítésű sörkoktélokkal! A Sör mi több receptjei alapján most te is a poharadba töltheted a tavaszi-nyári szezon legkülönlegesebb frissítőit, amelyekkel garantáltan le fogod nyugózni az asztaltársaságodat.

A sörforradalom nem ismer határokat! Ha szívesen kísérletezel kedvenc sörfajtáid és más ízek harmóniáját kutatva, akkor hamarosan számodra is új dimenziók nyílnak meg. Készítsd el és lepd meg magadat, illetve a barátaidat, ismerőseidet különleges sörkoktélokkal, amelyek a pezsgő buborékokkal, illetve a változatos összetevőkkel nemcsak felfrissítenek, de felejthetetlen gasztronómiai élményt is nyújtanak. Az alábbi variációkkal igyekeztünk könnyen beszerezhető összetevőkkel, házi körülmények között is kényelmesen elkészíthető, mégis gazdag és színes választékot bemutatni. Kóstolásra fel, jöjjenek a legizgalmasabb sörkoktélok!

Campari Weizen – Randevú a Riviérán

A klasszikus Campari Orange és a citrusosan frissítő búzasör találkozása. Az édeskésen fanyar maláta és a citrusos ízek mellé a keserűt ezúttal nem a komlók, hanem a Campari ízei adják – egy romantikus naplemente színeivel a koktélos pohárban.

Hozzávalók:

- 4 cl Campari
- 8 cl narancslé
- 2 dl bajor stílusú búzasör
- jég
- díszítésnek narancskarika

Elkészítés: Koktélos pohárban jégre töltjük a narancslét és felöntjük a búzasörrel, majd óvatosan rátöltjük a Camparit, illetve narancskarikával díszítjük.



Violet Wit – Vissza a természetbe!

A levendulától lilában pompázó domboldal és az aranyárga gabonakalászatok színei, a witbier korianderes citrushéjas illata és ízei, illetve a levendula titokzatos keserűes zamata egy kis friss zölddel. Jólesik, akár egy tavaszi-nyári séta a természet lágy ölén.

Hozzávalók:

- 3 cl levendulaszirup
- 0,33 l belga stílusú búzasör (Witbier)
- jég
- díszítésnek kígyóuborka-szelet

Elkészítés: Tulipán-pohárba jégre töltjük a búzasört, majd egy tölcser segítségével a sűrűbb szörpöt az óvatosan aljára töltjük. Uborkaszelettel díszítjük.



StrawBEERry – Eperszezon újratöltve

Aki nem annyira kedveli a komlók sajátos keserűjét, annak az eper meglágyítja és édesíti az italát, és felerősíti a légerek mézeskenyeresen édes, gabonás ízvilágát. Ha pedig a koktélospoháron keresztül nézünk át, mindjárt rózsaszínűbb lesz körülöttünk a világ!

Hozzávalók:

- 4 cl eperszirup
- 2 dl világos (nem kesernyés) láger
- 3-4 szem fagyasztott eper
- lime

Elkészítés: A fagyasztott epreket fehérboros kehelybe tesszük, enyhén megnyomkodjuk a törőfával és a lime-gerezdiket is beletesszük majd ráöntjük az eperszirupot és óvatosan rátöltjük a sört.



Russian Cherry Bitter – Tűz és jég egysége

A jéghideg vodka és a citrusos bodzás ízek mellé a meggyes sör és a citrom frissítően fanyar, valamint a cseresznyelikőr édes ízei és a cseresznyehéj sajátos kesernyés zamata váltakozik az ízlelőbimbóinkon. Egyszerre lángol és kellőképp hűt.

Hozzávalók:

- 5 cl vodka
- 5 cl bodzaszörp vagy szirup
- 2 cl cseresznyelikőr
- 1 dl tonik

- 1 dl Kriek Lambic (belga stílusú meggyel érlelt sör)
- citrom
- jég

Elkészítés: Talpas kehelyben jégre öntjük (vagy shakerben összerázzuk) a vodkát, a cseresznyelikört és a bodzaszörpöt, majd felöntjük a tonikkal, majd a meggyes sörrel.



Vanilla Bock – Fagylaltra sör? Igen!

A vaníliafagylalt tejszínesen krémes ízeinek találkozása a pörkölt kávé-csokoládés malátával, amelyet a csokilikőr tovább erősít, és a skót whisky enyhén füstös malátája, illetve a sűrű baksör telt aromái mélyítenek el. Nem más ez, mint Wiener Ice Coffee sörfőző módra.

Hozzávalók:

- egy gombóc vaníliafagylalt
- 5 cl skót whisky
- 5 cl csokoládészirup
- 1,5 dl sötét baksör

Elkészítés: Ír kávéspohárba tesszük a vaníliafagyit ráöntjük a whisky-t és a csokiszirupot majd óvatosan felöntjük a baksörrel.



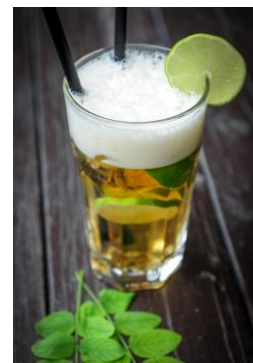
Blonde Ice Tea – Fűszerezd meg az édes életet!

A Blonde Ale jellegzetes belga élesztőjének ízei találkoznak az édeskés almalé és a fűszeresen friss gyömbér ízvilágával, és mindezt a lime csodás friss citrusossággal fejeli meg. Friss, fűszeres, egyszerűen felszabadító!

Hozzávalók:

- 8 cl almalé
- 8 cl Ginger Ale
- 8 cl Belga stílusú Blonde Ale
- jég
- lime

Elkészítés: Shaker pohárba tesszük és megnyomkodjuk a lime-gerezdeket,



majd sok jégre töltjük az almalevet, utána a ginger ale-t, valamint a belga sört, végül lime-karikával díszítjük.

További információ: [Sör mi több blog](#) . [Facebook.com/sormitobb](https://www.facebook.com/sormitobb) . [YouTube](#)

Az Instagramon keresd a #sormitobb hashtaget!

Ha szeretnéd követni a VinCE Bár Sörös óráját, akkor kattints a Facebookra!

További sajtóinformáció: Kristóf Tamás . 06 30 517 2337 . kristof.tamas@redlemon.hu
