

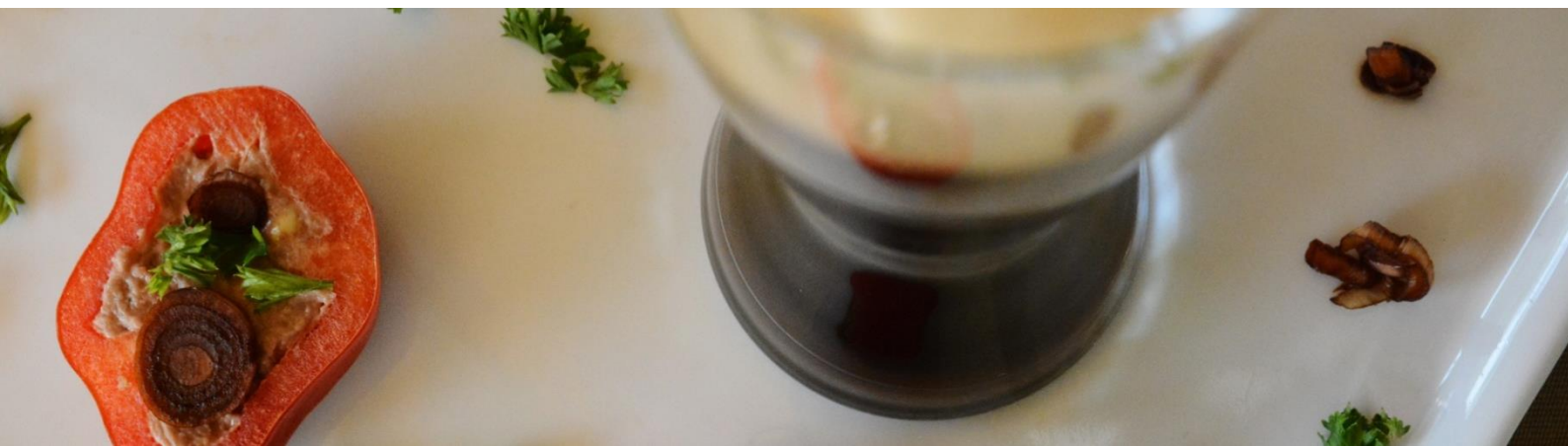
SÖRKORCSOLYÁK ÚJRAGONDOLVA

Nem beszélhetünk úgy nyárról, gasztrorradalomról, hogy a sörkorcsolyák ebből kimaradjanak. Vásárhelyi István sörgasztronómus szerint nem kell zsíros, nehéz és bonyolult dolgokban gondolkodnunk, hogy feldobjuk az esti sörözésünket.

A sörkorcsolya olyan falatka, harapnivaló, akár desszert, ami nem csupán kiegészít egy pohár sört, hanem megjelenésében, illatában, ízében harmonizál azzal és együtt fogyasztva új, komplex gasztronómiai élményt is nyújt. A Magyar Sörgyártók Szövetsége augusztusban nem kisebb célt tűzött maga elé, mint hogy a hazai éttermek, bisztrók, street fooderek segítségével [megtalálja Magyarországon Sörkorcsolyáját](#). „Olyan sörkorcsolya recepteket várunk, amelyeket könnyű fogyasztani és a rutinos szakácsok mellett a kezdők is szívesen megpróbálkoznak elkészíteni”- teszi hozzá Vásárhelyi István, aki a zsűri szakmai munkáját segíti majd. A következő receptek azonban nem csak lehetséges pályázók kedvét hozhatják meg, otthon is gyorsan elkészíthetők.

Májás paprikafalatok

A karakteres sötét lágerek karamell malátájához a különböző gombás és májas ételek kiválóan illenek. A máj enyhén kesernyés utóíze a karakteres, de nem túl intenzív, inkább földes keserűségű komlóval is remekül harmonizál.



Hozzávalók 4 személyre

20 dkg máj (lehet karakteresebb csirke vagy sertés, de lágyabb, krémesebb pl. kacsa)
2 evőkanál édes mustár (vagy mustár és méz 2:1 keveréke)
2-3 kápia paprika
4 szelet rozskenyér
3-4 dkg vaj
kevés zsír és apróra vágott hagyma a sütéshez
1-2 szár újhagyma
balzsamecet
ízlés szerint bors, majoranna vagy friss koriander

Elkészítjük a májkrémet: a zsíron és kevés hagymán megsütött májat botmixer segítségével összedolgozzuk a vajjal, mustárra és fűszerekkel. A krémet kicsumázott paprikákba töltjük, kicsit a hűtőbe tesszük, majd a töltött paprikát felszeleteljük. Szaggatóval köröket vágunk ki a kenyérből, majd ráhelyezzük a szeletelt paprikás májat. A újhagymát apróra vágjuk és leöntjük a balzsamecettel. Hagyjuk pár percig állni, végül ezzel az ecettel bolondított hagymával, frissen őrölt borssal és zöldfűszerekkel díszítjük a falatkákat. A máj és a kávé-csokis ízvilágú maláta harmóniája mellett a balzsamecettel ízesített édes-fanyar hagyma és a paprika édeskés, roppanós friss ízei szépen összesimulnak a barna sörök aromáival és a pörkölt maláták enyhe fanyarságával.

Citrusos pohárdesszert

Gyakran gondolják, hogy csak édes, nehéz, magas alkoholtartalmú sörökhöz lehet megfelelő desszertet kínálni. A nagy nyári melegben egy könnyű, citrusos, üdítően friss bajor stílusú búzasörhöz is készíthetünk csábító édességet, csak a megfelelő ízeket kell összeválogatnunk.



Hozzávalók 4 személyre:

25 dkg mascarpone
20 dkg zsíros, görög joghurt
2 tojás sárgája
2-3 evőkanál vaníliás cukor
1 narancs, 1 citrom, 1 lime
1 evőkanál balzsamecet-krém
1 csokor citromfű
1 kanál habfix
5 karika zabkeksz
kevés fahéj
a díszítéshez egy őszibarack és pár levél menta

A tojássárgáját felverjük a cukorral, majd beledolgozzuk a mascarponét és a joghurtot. Lereszeljük a citrusok héját és a keverékhez adjuk az apróra vágott citromfűvel, és a fahéjjal együtt. Ezután a keverékbe forgatjuk a balzsamecet krémet és a habfixálót, hogy stabil legyen a krém, majd 1 órán keresztül a mélyhűtőben dermedtjük. A zabkekszeket egy pohár aljára morzsoljuk és rárétegezzük a krémet. A héjuktól megfosztott citrusokat apró gerezdekre vágjuk és gazdagon a krémre rétegezzük. Megismételjük a rétegezést, de az utolsó adag krémre már nem a citrusok, hanem egy vékony őszibarack gerezd, kis zabkeksz darabka és menta kerül díszítésnek.

A bajor stílusú búzasör frissítő citrusos ízeivel csodásan harmonizál a pikánsan savanykás joghurt. A zabkeksz a könnyed búzamalátával alkot íz-egységet, míg a búzasör szegfűszeges-fűszeres észterei a fahéjjal teljesítik ki az ízeket. A gyümölcsös észterek az őszibarack friss illatával játszanak, miközben a lágy komlókeserű a citromfűvel harmonizál. Igazi csábító nyári desszert.

TOVÁBBI INFORMÁCIÓK A PÁLYÁZATRÓL:

Részletes pályázati felhívás: http://www.sorszovetseg.hu/download/kozlemenyek/Keressuk-Magyarorszag-sorkorcsolyajat-Versenyfelhivas_20160801.pdf

Pályázási időszak: 2016. augusztus 4. és 26. között, a nevezési ingyenes.

Nevezés: www.sorszovetseg.hu/magyarorszag-sorkorcsolyaja

SAJTÓINFORMÁCIÓK:

Csörgő Tímea, timea.csorgo@socialize.hu, 06-70-600-6626