

A Sör mi több ismét keresi az ország legjobb sörkorcsolyáit

A profi vendéglátósok mellett idén amatőr konyhaművészek receptjeit is díjazzák

A sör összehoz. Mert hogyan is csúszhatna a legjobban ez a nemes ital, mint finom falatkákkal párosítva?! A Magyar Sörgyártók Szövetségének kiemelt éves rendezvénysorozata, a Sör mi több ismét keresi az ország legjobb sörkorcsolyáit – idén először amatőr konyhaművészek jelentkezését is várják!



A sör és a gasztronómia kapcsolatát erősítő Sör mi több (SMT) az innováció jegyében és a megszokott pogácsa-virsliföldimogyoró trión túllépve idén is keresi hazánk legjobb sörkorcsolyáit: a Sör Világnapján hirdették meg a **Magyarország Legjobb Sörkorcsolyája 2017** elnevezésű pályázatot.

„A HORECA és gasztronómiai szakembereknek hirdetett pályázatunkban a tavalyihoz hasonlóan három kategóriában, búza, lágér és barna sörökhöz társítva várjuk a sörkorcsolyák fényképes receptjeit. Egy éve 49 pályamű volt, ezt szeretnénk most túlszárnyalni. Idén a sörkedvelők kreativitására is kíváncsiak vagyunk, hiszen a célunk elsősorban az, hogy a lehető legegyszerűbb alapanyagok felhasználásával, otthoni körülmények között is megalkotható falatkákat ismerhessünk meg. Olyanokat, amelyeket bármikor és gyorsan el tudunk készíteni például egy baráti sörözéshez – mondta dr. Schillinger Attila, a Magyar Sörgyártók Szövetségének igazgatója.

A részvételi feltételekről és szabályzatról bővebben az Sör mi több honlapján (<http://www.sorszovetseg.hu/sor-mi-tobb/>), illetve Facebook oldalán (<https://www.facebook.com/sormitobb/?fref=ts>) olvashatnak. Egy személy, szervezet vagy cég több sörkorcsolyával is versenyezhet. A nagyközönség pályaműveit szeptember 20-tól szeptember 27-ig közönségszavazással bírálják el; a győztesek értékes sörös nyereményekkel gazdagodhatnak. A

HORECA és gasztronómiai szakembereknek kiírt versenyben szakértő zsűri szavaz a pályaművekről és a három kiírt kategória győzteseinek átadják a díjakat.

Kedvcsinálónak íme a Sör mi több három remek és egyszerűen elkészíthető sörkorcsolyájának receptje!

Rántott kovászos uborka snidlinges-fűszeres mártogatóssal

Hozzávalók:

- 500g kovászos uborka
- panírozáshoz: liszt, tojás, kenyérmorzsza

A mártogatós hozzávalói:

- 2 csomag újhagyma
- 2dl görög joghurt
- 2dl majonéz
- 1 csokor snidling apróra vágva
- só ízlés szerint
- frissen őrölt bors
- 1 gerezd fokhagyma reszelve
- olívaolaj

Elkészítés:

Az uborkákat 4 felé vágjuk, jól lecsöpögtetjük, tepsibe rakjuk őket és alacsony hőfokon nagyon picit kiszárítjuk, majd panírozzuk és forró olajban kisütjük. Az újhagymát vékony karikákra vágjuk, és olívaolajon lassú tűzön karamellizáljuk, amíg színt nem kap. Ha ez megvan, összekeverjük a többi hozzávalóval és snidlinggel megszórva tálaljuk.

Édes malacos popcorn

Hozzávalók:

- 1 zacskó sós popcorn
- 10 dkg bacon
- 10 dkg szobahőmérsékletű vaj
- 2 evőkanál méz
- 2 teáskanál hagymapor
- 2 teáskanál fokhagyma por



- só és bors ízlés szerint
- 1 teáskanál őrölt fahéj

Elkészítés:

A bacont egészben kisütjük, majd mikor már ropogós, fölszeleteljük és a többi hozzávalóval összekeverjük. Végül pedig a forrón kipattogott popcornnal összeforgatjuk.

Curry-s kolbász

Hozzávalók:

- grillkolbász (marha)
- ananász apró kockákra vágva
- pirított mogyoró apróra vágva
- 0,5 kg szárított salotta hagyma

A curry pasta hozzávalói:

- 40 g Sárga Curry paszta
- 1 dl húsleves
- 3 dl Kókusztej
- 1 db Lime leve
- 2 g kaffír lime levél
- 15 dkg burgonya
- 1 db vöröshagyma
- étolaj
- 1 evőkanál tamarind
- 2 evőkanál halszós
- 1 evőkanál barnacukor



Elkészítés:

A hagymát olajon dinszteljük, utána belekeverjük a curry pasztát, kicsit pirítjuk, majd felöntjük kókusztejjel és a húslevessel szósz állagúra sűrítjük, tamarinddal, kaffír lime levéllel, illetve lime lével ízesítjük. A sósságát halszósszal állítjuk be. Főtt burgonyával adagonként botmixerrel összeturmixoljuk. A vékony karikákra vágott salotta hagymát a 70 fokban sütőben sütőpapírra teregetve 3 órán át szárítjuk, míg ropogós nem lesz. A megsült kolbászokra rátesszük a szószot, a felkockázott ananászt, valamint a szárított salotta hagymát.

A Sör mi több eseménysorozatról röviden

A Magyar Sörgyártók Szövetségének célja, hogy a világszerte reneszánszát élő sör az öt megillető helyére kerülhessen a hazai fogyasztók asztalán. A szövetség kiemelt eseménysorozata, a Sör mi több elkötelezett amellett, hogy elmélyítse a hazai sörkultúrát és új oldalairól mutassa be ezt a természetes italt.

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
