

GLÖDHETT PRESSMEDDELANDE FÖR OMEDELBAR PUBLICERING

Kan man verkligen tävla i grillning?
Självklart!

Grill och tävlingssäsongen började för många veckor sedan för ett 20-tal grillag runt om i Sverige. De har legat i hårdträning inför Svenskt och Nordiskt mästerskap i Grill och BBQ.

Den 27-28 maj är det dags för årets höjdpunkt för alla grill- och BBQ-entusiaster när Essunga kommun har 40 års årsjubileum. De står som värd för Svenskt och Nordiskt mästerskap i Grill och BBQ. Under två dagar samlas eliten från Sverige och våra Nordiska grannländer för att göra upp om vem som ska koras som Svenskamästare och Nordisk mästare i grillning och BBQ.

Tävlingen arrangeras av World BBQ Association Sweden (under namnändring, tidigare Svenska Grillfrämjandet), som är medlemmar i World Barbecue Association (WBQA) - en världsomspännande organisation med medlemmar från hela världen som strävar efter att sprida glädje och kunskap inom grillning och BBQ.

Dessa lag kommer tävla om titeln Nordiska Mästare och Svenska Mästare i Grill och BBQ. Vinnarna i SM får representera Sverige i internationella grilltävlingar i WBQA regi som Svenska Grillandslaget®

No Brainer BBQ Team	Rök o Bark w Slow Joe
Magi BBQ	Lowlands BBQ
Walberg BBQ Team	Vxo Grill & BBQ
Alltime BBQ	Lone Star Pork Force BBQ
Magic Creek BBQ	The Housewives BBQ
Hell Yeah BBQ	Smoke Barn BBQ
HillBilly's On Wildfire	Pigwings BBQ
Side By Side BBQ	Lingon & dill and the Crazy BBQ team
Queens Of BBQ	Team GrillBella One Smile

Tävlingen består att lagen ska tillaga nio olika rätter på grillen. Huvudråvarorna är:

Vegetariskt, Fisk med sidorätt, Jubileumsburgare, Revben (fläsk),
Kyckling med sidorätt, Fläskkarré, Högrev, Dessert och Mystery box.

Innehållet i Mystery box presenteras först under tävlingen. Det innebär att lagen inte haft någon möjlighet att förbereda sig på just den råvaran.

Rätterna ska lämnas in vid olika tidpunkter under tävlingsdagarna. Direkt efter inlämningen bedömer domarna rätterna efter Smak / Arom, Textur/Mörhet, Utseende, Kreativitet. Poängskala är mellan 0,1 (Oätlig) och 10 poäng (Fantastiskt / Enastående) per rätt. Alla rätter lämnas in utan att domarna vet om vilket lag som tillagat rätten.

Redan kvällen innan tävlingens första dag lämnas råvarorna ut och lagen får tända grillarna och förbereda rätterna inför tävlingen. Vissa tävlingsdeltagare spenderar natten mellan lördagen och söndagen vid grillen när högrevet tillagas, för att övervaka att värmen från glöden är perfekt. Högrevet ska lämnas in till domarna söndagen kl 13.30.

Vid prisutdelningen på söndagen kring 15.30 tiden koras Nordiska- och Svenska mästarna i Grill och BBQ, samt kommande års Svenska Grillandslaget®

Regelverket som våra utbildade grilldomare följer är det internationella WBQA´s regelverk 2023.

Svenskt och Nordiskt mästerskap i Grill och BBQ: Årets händelse för alla grill- och BBQ-entusiaster!

För mer information, vänligen kontakta:

Ulf Nietosvuori, Tävlingsledare

E-post: uffe@sbqa.nu

Telefon: 070-989 33 60

Peter Watz, Kommunikationsansvarig

E-post: peter.watz@sbqa.nu

Telefon: 070-840 31 91

Svenska Grillandslaget® är ett registrerat varumärke som ägs av Svenska Grillfrämjandet Ekonomisk Förening / SBQA, under namnändring till World Barbecue Association Sweden