



Szakmai fejlesztés

Várom mindazon
kollegák jelentkezését,
akik valamilyen
információt a
szakmáról, annak
fogásairól, vagy csak
valamilyen történetet
megosztanának
másokkal.
Ezen információt
elhelyezem a havonta
megjelenő
magazinunkban.

E-mail a szerkesztőnek.

Őszelő, Szent Mihály hava

Szeptember 1: A II. Világháború kitörésének emléknapja. 1939.szeptember 1-jén ezen a napon tört ki a II. Világháború.

Szeptember 2: A II. Világháború befejezésének emléknapja. Ezen a napon írták alá a kapitulációs okmányt.

Szeptember 21: A Magyar Dráma napja.

Szeptember 22: Autómentes világnap.

Szeptember 24: Kutatók éjszakája. Szórakoztató, tudományos programok várják az érdeklődőket.

Szeptember 27: Idegenforgalmi világnap.

Szeptember 28: A hallássérültek világnapja. A szív világnapja.

Szeptember 30: A helyi önkormányzatok napja Mo.-on.

Szeptember 30: A népmese napja Mo.-on.

Az „Oldalas” magazin havonta megjelenő ingyenes kiadvány.

Megrendelni a <http://www.gastronomy.sokoldal.hu/magazin> címen lehet a hírlevélre való feliratkozással.

Oladas Lapszám: 09 2010. Szeptember



Kiadja:

Bor's Show Produkció

Bor's Show Produkció 6090 Kunszentmiklós Felelős szerkesztő: Asztalos István; Digitális munka: Jóború Szabolcs;
Rovatvezetők: Asztalosné Erzs, Rendeckné Olgi, László András, Berecz Edgár, Hunti Mihály István,
E-mail: borsshow@postafiok.hu, media.marketing@postafiok.hu; gastronomy@postafiok.hu;

Web: www.gastronomy.sokoldal.hu



Gondoljon Ön is a környezet védelmére, mielőtt kinyomtatná ezt a lapot!



Havonta megjelenő ingyenesen letölthető, elektronikus magazin

- FÖLDANYA HAVA -

2010. Szeptember

I.Évfolyam



OLDALAS

A BOR'S SHOW

című műsor hivatalos lapja.

.SZÁM

Böszörpusztán jártunk!

amit a Békacomb

meg kell kóstolni:

Padlizsánkrem

ÖKOLÓGIAI LÁBNYOM

Magyar birka?!

Vajon rájöttek?!

Néhány mondat a sörről



*XVI. Szentmiklósi napok,
VIII. Országos birka főző verseny*

Havi
szállóige:

„Gyümölcsfádat

unokáid

fogják

élvezni.”

Vergilius

Ajánló:

Szicsek Prémium
Málna pálinka



amit meg kell kóstolni

Padlizsánkrém



Hozzávalók:

40 dkg padlizsán,

5 dkg lilahagyma,

1 ek. mustár,

4 cl olívaolaj,

1 citrom,

1 dl majonéz,

1 piros húsupaprika,

Só, bors, fokhagyma.

A padlizsánt sütőben megsütjük. Ez min. 1-1,5 óra 150 fokos sütőben. Ezután

lehúzzuk a héját, összetörjük, hozzáadjuk az áttört vagy lereszelt fokhagymát, a

feldarabolt lilahagymát, mustárt, majonézt, kevés sót, borsot, piros húsupaprikát,

belecsorgatunk egy kevés olajat, és citromlevet, majd összeturmixoljuk. Tálalásnál

primőr zöldségeket és pirítóst adunk mellé.

Köménymagos lángos

Hozzávalók:

30 dkg burgonya,

50 dkg liszt,

2 dkg élesztő,

1 dl tej,

Só, köménymag.

Étolaj.



A főtt burgonyát áttörjük, majd a liszttel, a tejben felfuttatott élesztővel, sóval, köménymaggal, langyos vízzel tésztát dagasztunk belőle. Ha megkelt, apró kis lángosokat nyújtunk belőle, villával megszurkáljuk, és forró olajban kisütjük. Megsózva, megfokhagymázva, tejföllel és sajttal tálaljuk.

Gasztró História



- Hunti Mihály István rovata -

(...) a racka a magyar ember szimbóluma: gyapja nem a legfinomabb, húsa kemény és kicsit rágós, de a racka igénytelen, mindenütt megél igen szívós és kiirthatatlan.¹

MAGYAR BIRKA?!

Vajon létező fogalom-e ez a XXI. században? Nem véletlen a kérdésfeltevés, hiszen napjainkra eljutott odáig az egykor méltán híres magyar juhtenyésztés, hogy egy-egy pionír állattartón kívül csak az állami génbankban találkozhatunk azzal az állattal, amely már 1000 évvel ezelőtt is több milliós állománnyal rendelkezett itt a Kárpát-medencében². S hogy milyen okok vezettek el a mai állapotokig? Az elkövetkezendő néhány mondatban erről szeretnék pár szót szólni.

A magyar juh már ősidők óta szerves része volt eleink életének, mivel a ló után a legfontosabb háziállatunk volt. Több ezer éven át a magyarság élelmezésében, az egészséges szabadtartású juh hújának fogyasztása 40% körül részesedet. Ezt úgy kell értelmezni, hogy húsa valaha nem volt sokkal rangosabb a csirkénél, mondhatnánk: a magyar ember étrendjének hétköznapi része volt.³ Nyelvünkben is egyértelműen nyomon követhető a juhtenyésztés, mivel a tartással kapcsolatos összes szavunk ősi török eredetű (kos, ürü, toklyó, gyapjú stb.). A magyar juh olyan legelőkön is megélt, ahol más állat elpusztult volna, éppoly igénytelen volt, mint ősi taki-lovunk, de éppen olyan kitartó és szívós is. A legismertebb őshonos birkafajta, a rackajuh jellegzetesen magyar állatfajta, sehol a világon nem található, csak ott, ahol magyarok laknak.⁴



A racka

A racka fajtakörnek leginkább a hegyvidéki és alföldi változatát szoktuk megkülönböztetni. Az alföldi racka különleges szarvalakulása valószínűleg mutáció következménye, ami a középkor vége felé következhetett be. Ez a „v” alakban felálló pödörött

(1. kép)

szarvat eredményező változás később, mint fajtajelleg maradt meg, és azóta is ez a racka egyik értékes, és a juh faj esetében teljesen egyedülálló sajátossága. Mindkét ivar szarvalt, a kosok szarvai szűkebb szögben állnak. A rackát két színváltozatban tenyésztik. Az állomány nagyobb része fehér, (1. kép) kisebb része fekete színű. A csontozat erős, jellemző a túlnőtt far. Izomzata szívós. Természete élénk, sőt gyakran ideges. A racka gyapja fürtös szerkezetű, hullámos lefutású. A gyapjúsálak durvák, sok köztük a felszőr, ezért a fajta kevertgyapjasnak tekinthető. A kifejlett állatok gereznájából bunda, gyapjából szőnyeg, pokróc és suba készül. A pár hetes bárányok gereznája kucsma, gallér és bélés alapanyagának alkalmas. A külterjesen tartott juhok súlya viszonylag csekély; az anyák 45, a kosok 60 kg körüliek. Húsformái gyengék, *ugyanakkor a hús faggyúval kevésbé átszótt*. A faggyút a has ürben és a fartájékon deponálja.





Bercs Edgár írása



Habár régóta sörfogyasztó nép vagyunk, máig is érthetetlen számomra, hogy miért nem tudott egy valamirevaló sörkultúra kifejlődni. legalább itt, a Székelyföldön. Tudniillik a sör egy olyan speciális ital, amely követeli, hogy ne csak magára fogyasszák, hanem valamilyen étellel együtt, amely segít kihozni az ízét. Itt most nem a komplett étkezésekre gondolok, hanem a sörkoresolyákra, amelyeket azért találtak ki, hogy a sör jobban csússzon. Amint megfigyeltem, nálunk még mindig elég primitív módon fogyasztják a sört: vagyis töménytelen mennyiségben és minden kísérő nélkül. Történtek már vérszegény próbálkozások ugyan, például zsíros kenyeret, sós rudat vagy sós mogyorót szolgálnak fel mellé, de ez nem egyéb, mint ügyes üzleti fogás, hogy a kliens megörvendve az ingyen harapnivalónak, a sós eledeltől megszomjazva még több sört rendeljen. Ha ismét rendelt, megint érkezik egy tál sós valami, hogy még jobban megszomjazzon. És így tovább az eszméletlenségig. Mások megsózzák a pohár peremét, bizonykodva, hogy így a sör nem puffaszt. Szerintem, amelyik sör puffaszt, az már nem is sör, hanem holmi mosogatólé a hordó fenekéről. Igazából a sör fogyasztásának művészete ott kezdődik, amikor az italt különféle ételekkel próbáljuk összeházasítani. Például nyáron sült kolbászt, füstölt húst, sonkát, sajtot, füstölt szaloncukor gőngyölt csirkemaját, olivabogyót, sóban sült csirkemell porcogót, miccset vagy pizzát kínálunk mellé. De lehet bármilyen sült, grillezett hús is, a lényeg az, hogy apró ízletes falatok legyenek, amelyeket egy harapással be lehet kapni, majd utána jöhet a sör.

A nagy sörivók szerint, az igazán finom csapolt sör 7 percig készül. Ez alatt az idő alatt a csapos lassan engedi a

Néhány mondat a sörről

sört a korsókba, majd egy kanállal leszedi a habot, aztán újra engedi és így tovább, míg az ivóalkalmatosság meg nem telik. Erre azért van szükség, hogy a sör érintkezzen a levegővel, amely, ugyanúgy, mint a borok esetében, jelentős íz javulást eredményez. Nagyon fontos, hogy a sörnek habja is legyen, amely kb. 2 cm vastagon borítsa be az italt és enyhén domborodjon ki a pohárból. Az olyan sör, amelyiknek nincs habja, az csak volt sör. Ezzel az erővel mosogatóvizet is lehet inni. Csak Angliában és Ausztráliában isszák a sört hab nélkül, de arról a sörről jobb inkább nem beszélni.

Itthon is vannak olyanok, akik nem kedvelik a habot és egyenesen hab nélkül rendelik meg, de hát ez olyan, mintha a pezsgőt felkavarnánk vagy a borba narancslevet töltenénk. Vagyis az ital egyik legértékesebb részét kűszöböljük ki és fosztjuk meg magunkat élvezetétől.

A szakkönyvek nem sok szót szoktak szentelni a sörnek és úgy általában a sörivásnak, mert bizonyos írók szerint ez az ital nemességében nem vetekedhet a borral, ebből kifolyólag kultúrája sem lehet. Szerintem ez nem így van. Igenis létezik sörkultúra, kulturált sörfogyasztás. Vegyük csak például Németországot, ahol rengeteg jobbnál jobb sör van, ahol az ország lakosságának fele sörös, és ahol tudják értékelni a jó sört. Itt természetes dolog a sör mellé hideg vagy meleg harapnivalókat fogyasztani és egyszerre több sört is kipróbálni.

Az Oktoberfest nevű sörfesztiválon pedig nem kevés a látnivaló, sőt, a díszes felvonulások és a teljes gözzel dolgozó fűvőszenekekarok azt hiszem, mindenki szívét megdobogtatnák. Az már más lapra tartozik, hogy egyesek nem tudnak mértékét tartani. A nagy éttermek itallapjain külön sörös oldalak vannak, ahol az ismertebb sörök mellett megtalálhatók a szezonos sörök, a gyenge búzasöröktől kezdve a világ legerősebb Bock söréi, mint például a Celebrator vagy a Kulminator a műanyag bakkecskével az üveg nyakán. Egyébként is a német ételekhez jobban illenek a sörök, mint a borok.

Végezetül beszéljünk az elmaradhatatlan koccintásról is. Magyar nyelvterületen nemigen szokás a sörral koccintani, az emberek nagyon idegenkednek ettől, anélkül, hogy magyarázatát tudnák adni. Egy legenda szerint, azért tilos sörral koccintani, mert a 48-as forradalom bukása után a veteránok megfogadták, hogy a kivégzett tábornokok, különösen Damjanich emlékére, tilos legyen a koccintás kerekén 100 évig. Noha a 100 év már rég letelt, azóta se jött vissza a sörral való koccintás divatja. Eközben a világon szerte mindenütt kedélyesen összetetik ivás előtt a söröskorsókat, ezért úgy vélem, hogy mi is nyugodtan megtehetjük. Egészségünkre!

Havi kérdésiünk:

Mi a „karikás”?

A: egy ostor fajta, vagy

B: egy sütemény neve

Megtejtéseiket a borshhow@postafok.hu e-mail címre várjuk 2010. április 15-ig.

Nyerjen ebben a hónapban a Birkás Pincészet felajánlásából egy palack Cabernet Franc Barique-ot.

Birkás
Pincészet
Izsák - Szabadszállás

Pincészet és bor mintabolt
6080 Szabadszállás, Bem J. u. 6.
Tel/ Fax: 76/558-152
<http://www.birkaspincszet.hu>
info@birkaspincszet.hu

*a játékban csak 18. életévüket betöltött személyek vehetnek részt!



Az étkezésről, hónapról-hónapra:

(Bercs Edgár rovata:)



A békacomb

A békacomb egy olyan finomság, amit már a középkorban is megbecsültek és igen sokra tartottak. Ez így van napjainkban is. A körülmény annak köszönhető, hogy a békának igen puha, gyenge és fehér húsa van, ami hozzáértő szakács kezében igen értékes alapanyag, mivel ínycsiklandozó ételeket lehet belőle készíteni. Vannak, akik a béka húsát a csibehússal vagy a borjúhússal hasonlítják össze vagy ezeknél. Végülis a békacomb, az békacomb ízű és

nem lehet semmivel sem összehasonlítani, olyan egyedi az íze. Az éttermekben a kövér lábú példányok a kelendőek, hiszen a sovány békacombnak nem örül senki. A békacombnak rengeteg elkészítési módja van: panírozzák, borba párolják, nyársra húzzák és grillezik, lisztbe vagy palacsintatésztába sütik ki, levest csinálnak belőle és pörköltnek készítik el. Mindig párosával szolgálják fel, 6 párat számítva két személynek. Ez kb. 250 gramm, ami nem sok ugyan, de azért bőségesen elegendő egy előételnek.

Vajon Rájöttek?!

Egyre többször hallok, hogy elkezdték újra felismerni az ásvány-, és termálvíz - mint nemzeti kincsünk – fontosságát. Sokan ebben látják a kiutat. Akkor mit kellene vele kezdenünk?

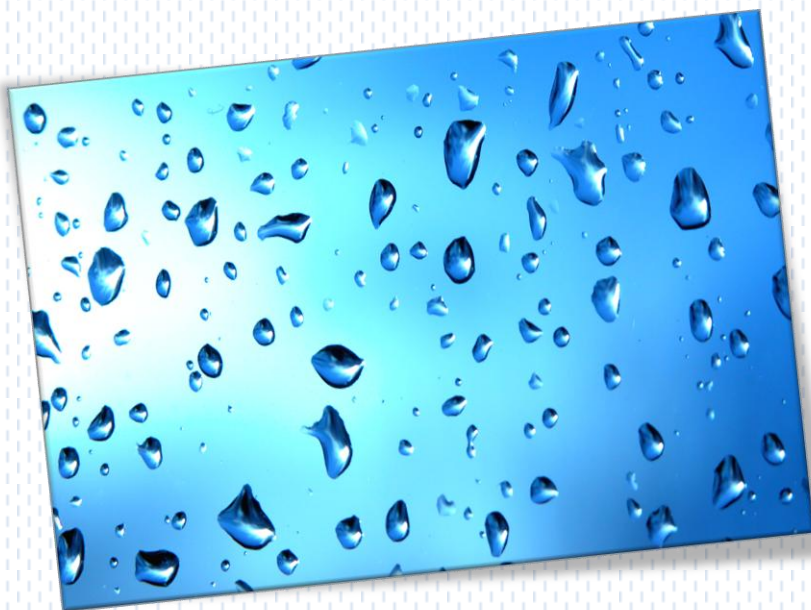
„A víz a legnagyobb kincs!” - legalábbis sok szakértő szerint a jövő legnagyobb kincsének fog számítani.

Hál’ Istennek mi bővelkedünk mind ásvány-, mind termálvízzel, de mit kezdünk vele? Véleményem szerint erre kellene egy egész iparágat építeni. Például a gyógy- és termálfürdők felújítását, újak létrehozását, majd erre egy egész szolgáltatásbázist ráépíteni, olyanokat, mint a gyógy-, vagy a Gasztró turizmus, de akár napestig sorolhatnánk. Képzeljük el, hogy mennyi embert tudnánk idevonzani, ha a gasztronómiánknak, a gyógy ellátásunknak, és a kultúránknak nagyobb figyelmet szentelnénk.

Talán az ásványvízkészletünk palackozás utáni exportja sem egy utolsó szempont, ha a bevételi forrásainkat tudjuk

vele növelni.

Mégis ami miatt el kell, gondolkodjunk azon, hogy mihez kezdünk vele, annak az oka az, hogy a külföldi nagytőke is tisztában van ezzel, ezért alig várja, hogy mielőbb megszerezze a vízkészletünket, persze üzleti céllal.



A politikusaink -nak ebben nagyon nagy szerepe van/volt/lesz, hogy meg tudjuk tartani magunknak a vízbázisunk megmaradt részét. Mostanában azért hallani az

illetékesektől egy-két józan nyilatkozatot, ami bizakodásra ad okot, de azt gondolom, azért erre nincs kellő figyelem szentelve.

Csakis bizni tudunk a józanul gondolkodó emberek kitartásában, hogy minden tőlük telhetőt megtesznek azért, hogy mi legyünk a haszonélvezői a saját kincseinknek, azaz az ásvány-, és termálvízkészletünknek.

- folyt.köv -



A Magyarok Szövetsége szervezésében 2010. augusztus 13-14-15.-én megrendezésre került Bösztörpusztán, a Magyarok Országos Gyűlése. A rendezvény sikeresnek mondható, bár azért jegyezzük meg, hogy van még hová fejlődni, még akkor is, ha ez a rendezvény csupán társadalmi összefogásból szerveződött.

Akik nem tudnák, az idej, immáron a harmadik ilyen rendezvény, ahol a lényeg az volt, hogy a józanul gondolkodó magyar emberek találkozzanak. Az első Kurultaj néven, a második és harmadik Magyarok Országos Gyűlése néven zajlott. „A MOGY mintegy kiegészíti a csíksomlyói búcsú magyarság összetartó szakrális csodáját, nemzetegyesítő, lélekemelő tisztaságát. Mégpedig az összmagyarság kultúrájának, hagyományvilágának teljes körű bemutatásával, szellemi értékeink életre keltésével, világszínvonalú magyar termékeink reprezentatív vásárával.”

A rendezvényre idén is sok tízezer ember volt kíváncsi, akik örömmel nyugtázhatták, hogy a múltbéli sorbaállásoknak nyoma se volt a pultoknál. Az árak fesztiválszinten, viszonylag közepszerűek voltak, bár ezen, azért is csodálkoztam, mert tudtommal a rendezők bekegerezálták azokat (ennek örültem!). Mégis, vendéglátós szemmel, ami miatt nagyra értékeltem a rendezvényt, az a sokszínűség volt. Mind alapanyagban, mind technológiailag jó volt látni a találékonyságot. A sparheltől, a kemencén és grillen át a bográcsig mindenütt és mindenben sütöttek-főztek. Ennél már csak az örvendeztetett meg jobban, hogy kizárólag magyarországi alapanyagból, magyar ételeket lehetett árusítani. A kemencés „Borjúkötél” lett a sikerdíjasom, de azért a többieknek sem kellett szégyenkezniük. Aztán amit mindenképpen meg kell említeni, az a legalább 1000 termelő, akik mind-mind eladásra kínálták a portékáikat. Itt a ruházattól, a pálinkán át, a mézig mindent lehetett kapni a pénzünkért. Az a sok korabeli ruhába öltözött ember mégtovább színesítette, az amúgy sem egysíkú rendezvényt.

A gyerekektől az idősebbekig mindenki talált a maga igényének megfelelő programot, bár az időjárás miatt, a péntek esti koncertet „elfűjta a szél”. Azért összességében azt gondolom a szervezők kitettek magukért, és, ha így folytatják, sokak örömeire még sokáig élvezhetjük a Magyarok Országos Gyűlésének különös hangulatát. Mit is kívánhatnék ezek után a szervezőknek, mint egy még több programmal, még szervezettebb, még több látogatóval megáldott rendezvényt 2011-ben is!



Rigmusok:

"Egy

butella

pálinka

Nincsen,

aki

megigya,

Megiszom

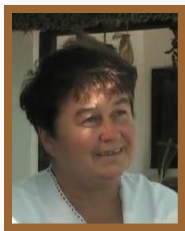
én s vig

leszek

Soha meg

sem

öregszek"



MINEK AZ ÚJ?

-HA- A RÉGI MEGBÍZHATÓBB?

RENDEKNÉ OLGI ROVATA

ÖKOLÓGIAI LÁBNYOM

Gyakran elhangzik a mondat, hogy az ember és valamennyi élőlény a bioszféra részét képezi. Az élőlényekre nemcsak a környezeti tényezők és más élőlények hatnak, hanem maguk is hatást gyakorolnak környezetükre. Igen ám, de mekkorát?

Valamennyien napról napra fel- és kihasználjuk a természet adta lehetőségeket. Ezek egy részéről tudunk, más részükről nem. Mindenki tisztában van azzal, hogy kirándulások során nem szabad a növényzetet letaposni, nem szabad a virágokat letépkedni, de azzal is, hogy az utcán nem szemetelünk, a lefolyóba nem öntünk káros anyagokat. De azzal is mindenki tisztában van, hogy étkezési és közlekedési szokásaink is jelentősen csökkentik Földünk természetes kincseit?

Az élelmiszerek előállítása, csomagolása, szállítása, az energiapiazarló közlekedési szokások nem csupán az energiaforrásokat csökkentik jelentős mértékben, de a környezetszennyezéshez és az erdőirtáshoz is hozzájárulnak. Megdöbbenő adat, hogy egy magyarországi város lakó napi 150-180

liter ivóvizet használ el. Az élőlények környezetet kihasználó tevékenységét az ún. Ökológiai lábnyommal szoktuk jellemezni. Ez természetesen emberekre is igaz, sőt, az egyes egyénekre is kiszámítható. A számításhoz figyelembe kell venni a rendelkezésre álló természeti erőforrásokat, illetve azok kihasználásának mértékét. Így az ökológiai lábnyomunkból kikövetkeztethetők a környezetpusztító szokásaink, környezetünkre gyakorolt káros hatásunk. **Hogyan számolható ki az ökológiai lábnyomunk?**

Az ökológiai lábnyom kiszámítására számos kalkulátor született. Legtöbbjük az étkezési és közlekedési szokások alapján számítja ki az adott egyén környezetre gyakorolt hatását. Kattintson a következő felíratra a saját Ökológiai lábnyoma kiszámításához:

[Ökológiai lábnyom kiszámítása](#)

Rendek Ökogazdaság

<http://biotanya.hu>

Kerekegyháza, Kunpuszta 81.

Telefonszám: 0676-710-962, 0620-386-2522

Nyitva tartás: Egész évben folyamatosan.

Bejelentkezés esetén előzetes programok egyeztetethetők.

Kapcsolattartó: Rendek Lászlóné Olga

GPS koordináták: 46°56'14.46"N | 19°25'20.13"E

HIRDESSEN ÖN IS AZ „OLDALAS”-BAN!

Hirdetését elhelyezzük a havonta megjelenő „OLDALAS” magazinban. Kérje árlistánkat!

media.marketing@postafioek.hu

Újoncok vonulnak be.
Az őrmester írja a neveket, és megszólal:
- Akinek th-val, y-nal vagy valamilyen különleges módon írják a nevét, az előre szóljon! Jelentkezik egy újonc:
- Én y-nal írom a nevemet.
- Igen? Hogy hívják?
- Nagy Pál.

A HÓNAP VICCE:

- Tudod, rettenetesen hasonlítasz az anyósomra - mondja Kovács a barátjának - leszámítva persze a bajuszt.
- De nekem nincs is bajuszm!
- Neked nincs, de az anyósomnak van!

Küldjön Ön is viccet, hogy azt elhelyezhessük a magazinban.

borsshow@postafioek.hu

Két autós beszélget:
- Képzeld, pár nappal ezelőtt megbüntetett a rendőr kétezer forintra, mert nem a látási viszonyoknak megfelelően közlekedtem.
- Miért, mit nem láttál?
- A rendőrt

NEVESS1ET

- Hogy sikerült az autóvezetői vizsgád?
- Nem tudom, mert amikor kijöttem a kórházból, a vizsgabiztos még nem tért magához.

Mutass be a szüleidnek, s megmondom ki vagy.

Egy ember elmegy az orvoshoz, és elpanaszolja, hogy egész éjjel nyitott szájjal alszik. Az orvos megvizsgálja, majd így szól:
- Kérem, magának az a baja, hogy szűk az arcbőre. Ha a szemét behunyja, a szája kinyílik.

Horn Gyula talál egy csodalámpát. Gyorsan megdörzsöli, mire kijön belőle egy szellem, és így szól:
- Mit kívánsz kigazdám?
Mire Horn mérgesen:
- Kigazda az anyád!

A skót felesége így szól a férjéhez:
- A fiunk már két napja ugyanazt a nyalókát eszegeti.
- Nem baj - mondja a férj - , tanuljon csak meg spórolni az a gyerek.
- Rendben van, de legalább kibonthatnád neki.

A párttitkár diktál a gépíróknak:
- Összevont pártértekezletet tűzök ki, melyen megtárgyaljuk a két hónappal ezelőtti központi bizottsági ülés határozatát. Az értekezletet jövő héten keddre tűzöm ki.

A titkárnő zavartan megáll:
- Párttitkár elvtárs! A keddet hány d-vel írom?
A párttitkár elgondolkozik, majd így szól:
- Írja át csütörtökre.

Adatfelvétel a rendelőben:
- Dohányzik?
- Nem, doktor úr, köszönöm, inkább innék valamit

Az orvos végignézi a félig levetkőzött betegen, és így szól:
- Nem ártana megfürödni!
- Hiszen én naponta fürdöm! - mondja a beteg.
- Ez esetben nem ártana néha vizet is cserélni

XVI. Szentmiklósi napok

VIII. Országos Birkafőző verseny

2010

A főzőverseny programja:

8:00

A verseny kezdése.

13:00

Mintavétel, sorszámozott edényekbe.

Közben: „Jó ebédhez szól a nóta!”

15:00

Eredményhirdetés.

A verseny kezdése:

2010.09.11 8:00

Nevezési díj: 1000.- Huf

A nevezések leadására a helyszínen is van lehetőség.

Nevezés és információ:
Vassné Kelemen Ágnes
+36-20-9-316-379

Megtekintené magazinunk korábbi számait?

Ezt megteheti, ha meglátogatja honlapunkat, amely a következő címen érhető el:

<http://gastronomy.sokoldal.hu>

A kunszentmiklósi önkormányzat immáron 16. alkalommal rendezi meg, 2010.szeptember 10-11-12 között a „Szentmiklósi napok” elnevezésű rendezvényét, és ennek a keretein belül 8. alkalommal hirdették meg az Országos Birkafőző versenyt.

A *főzőversenyről* Vassné Kelemen Ágnes kérdeztem:

- Te, mint a verseny szervezője, mit gondolsz, az idén mennyien lesznek a versenyzők?

- Bízom benne, hogy az elmúlt évek szintjét idén is elérjük - ez 100 bográcsot jelent-, vagy esetleg túl is szárnyaljuk azt.

- Ki nevezhet a versenybe?

- Bárki, aki befizeti a nevezési díjat, ez egy jelképes összeg, azaz 1000.- Ft, ezért cserébe egy kis ajándékot is kap, de erről többet nem mondanék.

- Mikor foglalhatják el a terepet?

- A teret reggel 6-tól, este 6-ig zárjuk le. Tehát 6-tól, 18-ig foglalhatják el a helyeket.

- Miről kell gondoskodniuk a versenyzőknek?

- Az önkormányzat a vízvételi lehetőséget biztosítja, de minden másról, tehát az alapanyagokról, tüzelőről, stb., a versenyzőknek kell gondoskodniuk.

- A verseny 8:00-kor indul és 13:00-kor szeditek be a mintákat, közben mi történik?

- Ahogyan az-az elmúlt években is volt, közben néptánc, népzene, pálinka-, borkóstoló, kirakodó vásár és különféle hagyományörző programokkal színesítjük a rendezvényünket. Azt gondolom a gyerekektől egészen a idősekig mindenki megtalálja azt, ami érdekli.

- A helyszínen van módja az érdeklődőknek vásárolni a pörköltekből?

- Igen, már a tavalyi években is láttuk, hogy sokan főztek kimondottan eladás céljából.

- Beszéljünk a zsűrizésről is.

- A zsűrizés három, azaz szakmai-, hagyományörző-, és társadalmi kategóriában történik. Az elmúlt évek versenyeihez hasonlóan mindhárom kategóriában, más és más szempontok szerint pontoznak a zsűri tagjai.

- Miért pont a birka a verseny alapanyaga?

- A hagyomány. Itt a kiskunságban élünk és véleményem szerint a kiskunsági birkának párja nincs, talán így népszerűsíthetjük azt egy kicsit, hogy az emberek újra felfedezzék.

- Ez a verseny a szombati napon zajlik, mi van a többi napon, mivel ez egy három napos rendezvény?

- Igen, péntektől vasárnapig tart a rendezvény, ahol különböző műsorokkal, előadókkal, koncertekkel szórakoztatjuk a nagyérdeműt. Erről informálódhatnak a honlapunkról: kunszentmiklós.hu címen.



Professzionális
vendéglátóipari
ruhák!

<http://csintex.hu>

Hirdessen Ön
is az
Oldalasban!

media.marketing@postafioek.hu



GÉPI FÖLDMUNKÁK!

(árok-, alapkiásás, pincehely
kiszedés, tereprendezés,
felesleges föld és/vagy törmelék elszállítás,
épületek bontása)

NAGY TRANS

Info:

+36-30-951-57-94

<http://nagytrans.sokoldal.hu>

nagytrans@enternet.hu

Következő
megjelenés várható
időpontja:
2010-09-20
Lapzárta:
2010-09-10

Szeretne magának egy könnyen szerkeszthető weblapot?
Esetleg webáruházat, fórumot, vagy saját
közösségi oldalt üzemeltetne?
És mindezt ingyen szeretné?
Van rá lehetősége:

<http://www.sokoldal.hu>

Tipp: Növelje bevételét!

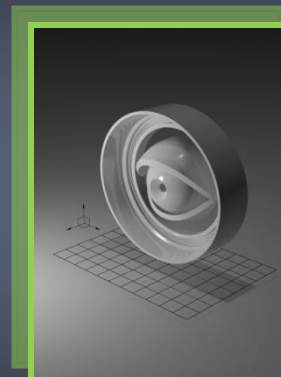
3D és animált Flash reklámok gyártását,
reklámfilmek, PR. filmek készítését
vállaljuk rövid határidővel, sugárzással
együtt.

Amennyiben szeretne egy igazán látványos
és egyben emlékezetes reklámfilmét,
abban az esetben vegye fel velünk a
kapcsolatot:

vizualizacio@postafioek.hu

Az általunk készített reklámokból az

Ctrl gomb
lenyomásával, az
egérre kattintással
informálódhat.



FÓKUSZBAN

Jackfall
Tótágas
2007



A Jackfall ezúttal is
kített magáért:
cabernet sauvignon és
franc, pici merlot-val
kiegészítve. A bor
tartalmas és csábító,
érdekes, meggybefőtt
jelleggel, közepes
testtel, játékos
struktúrával.

<http://www.jackfall.com/>

boraszat@jackfall.com