



Főzőverseny Szalatonakon!

Hunok és magyarok konyhája - Főzőverseny Június 4-én Szalatonakon!

Várjuk a 4-6 fős csapatok jelentkezését a korabeli főzőversenyre, ahol egytálételt kell elkészíteni, úgy, ahogy vélhetően őseink is tették. Olyan fűszerek, mint a pirospaprika nem szerepelnek elődeink ételében, de a gyömbér, ánizs, kakukkfű, kömény, fahéj, tárkony, szerecsendió vagy a bors is már használatos volt. Az áldosok hosszú lére eresztett egytálételek, többféle hússal, füvekkel, fűszerekkel vagy esetleg gombával, vagy gyümölcsökkel főzzük össze, a fenti fűszereket használva. A rövid levű áldost üstönynek nevezzük, ez kifejezetten pörkölt szerű étel. Tojás, hús, gomba, zöldségek, füvek, fűszerek alkotják, amely általában a pörkölthöz hasonlóan készül, de más ízvilággal. Tejtermékeket nem használtak, citromot igen, az ételek savanyítására. Általában az évszaknak, és az elejtett vadnak megfelelően komponálták meg ételüket. Díszítésre virágokat használtak. Tehát akár kreatívan, akár receptet követve lehet elindulni a versenyen, egy érdekes ízvilágú apróra vágott húsú étellel.

Zsúri:

- Bilanics Rihárd- séf - étterem, ahol dolgozott: Jókai Bisztró, Vylyan, Almalomb, Skoko - jelenleg az Umami étterem szakácsa

- Hosszú Franciska tulajdonos- Hosszú Kávé, és Hosszú Tányér gourmet étterem.

- Haramza Márk régész-történész

Főbb alapanyagokat a versenyző csapatok részére igény esetén megvásároljuk, honlapunkon időnként recepteket teszünk közzé. A fűszerek rendelkezésre fognak állni. Az ételkóstolás lehetőségét a csapatoknak bírálókat után ingyenesen biztosítaniuk kell a látogatók részére!

Csapatok további jelentkezését várjuk! Szalatonakról és Szalatonakon túlról...

Nyeremények:

Az első helyezett csapat nyereménye egy 64.900 Ft értékű élmény Egy tank és Monster Truck vezetés speciális pályán - 8 fő + a két vezető fér el a járművekben, a Monster Truck lángot is tud szórni, menet közben.

A második helyezett csapat ajándéka egy 30.000 Ft-os Military Airsoft játék 6 fő részére Szekszárdon.

További két nyeremény 1-1 üveg minőségi bor, Szalatonak emblémával. Értéke egyenként 5-5 ezer forint.

A főzőversenyen két hagyományörző csapat is képviselteti magát, egész napos íjászat és fegyverbemutató kíséretében. Minden kedves érdeklődőt várunk, aki egy kicsit szeretne bepillantani elődeink életébe, vagy szeretne főzni és íjászolni egy kicsit. Kísérőprogram: A Pannon Filharmonikusok ütős formációja

Gyümölcsösünk gondozását

Alessandro Reali és Tamása Antal végzik. Anti a Szalatonaki Nonprofit Kft alkalmazottja, kertészeti és zöldterület felelős munkakörben. Munkájára nemcsak a faluban van szükségünk, hanem segítségével teljes odafigyelés tud megvalósulni a gyümölcsös kezelése esetében. Terveink között szerepel, hogy megfelelő gyümölcsmennyiség esetén, minden háztartásba juttassunk barackot.

A Pannon Filharmonikusok

egész júniusban minden szombaton koncertet adnak Szalatonakon, változatos műsorról és formációval várják az érdeklődő zenekedvelő közösséget. Egyben sajnálattal közöljük, hogy júliustól már nem jönnek, mivel a pályázat lejárt. Igény esetén szeptember körül tervezünk újra egy alkalmat, de ennek megvalósítása már az önkormányzat költségvetését terheli. A Zene a szélben sorozat eredményeképpen valóságos közösségépítés zajlott, többen egyfajta találkozóként élték meg ezeket a koncerteket, ezért gondolkodunk valamiféle szombat délutáni programokban, ahol újra együtt lehetünk. Várjuk ezzel kapcsolatosan az ötleteket, felvetéseket.