

## Idén is kisült a Megye kenyere

*Harmadik alkalommal szervezte meg a Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat, hogy a megyei települések búzafelajánlásából elkészüljön a Boldog liszt, majd belőle szorgós kezek kisüssék a Megye kenyereit.*

Ebben az esztendőben már hatvan település gondolta úgy, hogy ezzel a felajánlással is támogatja a megye célkitűzését, amelynek középpontjában az összetartozás, a magyarság egysége, a Bács-Kiskun megyei kö-

zösségek és az identitástudat erősítése áll. A „Bács-Kiskun boldoggá tesz” szlogen ihlette évekkal ezelőtt, hogy a megyei önkormányzat szervezésében elkészüljön a Boldog liszt, majd belőle a Boldog kenyér, a Megye kenyere. A mintegy kétszáz kilogramm búzából hideg, malomköves eljárással készült el az alapanyag, amelyet Rácz Sándor, az Eleven Porta izsáki malmában őrölt. A kiváló lisztből Kiskunhalason készítették el a kovászos kenyereket, amelyek a Kalmár Sütőipar kemencéjében pirultak ropogósra. Augusztus 20-án az államalapítás, valamint a 150 éves Kisszállás ün-



napén **Bolvári János** esperes-plébános szentelte meg a Megye kenyereit. -séva-



kulturális, szellemi és tárgyi, a tájházakhoz kapcsolódva az építészeti örökségre hívta fel a figyelmet. Egy mobil kemencében kenyeret és kenyérlángost sütöttek a majsaiak, a Mayossa táncosai pedig a dél-alföl-

ben a majsai tájház fenntartásáért végeztek. Az oklevelet **Rávai Mónika** Kiskunmajsza alpolgármestere és **Vadkerti Rita**, a Konecsni György Művelődési Központ vezetője vette át.

F. E