

Gasztronómiai nap Kiszálláson díjazással

Baráti társaságok, civil szervezetek és intézményi kollektívák mérettették meg magukat október 5-én Kiszálláson. A főzőverseny résztvevői hozott alapanyagból készítették el ételleiket. Ezen túlmenően más kategóriákban is lehetett indulni és nyerni.

„Fontos szempont volt az étel szagtja, íze, színe és a tálalás.”

A gasztro- és szüreti nap alkalmából több megmérettetés is volt. A főzőversenyt marhalábszárból készült pörköltjével a kiszállási posta csapata nyerte.



Tóbiásné Nagy Ágnes, Sebők Mónika, Tóth László, Kőrösi Krisztina, Dóra Tünde és Dora Ferenc – a győztes csapat tagjai Papdi Gyula zsűrielnökkel



A 20 éve újra megnyitott Művelődési Ház jubileumára 20 méteres kaláccsal készültek

volt sütv. Az íze kifogástalan – értékelt Papdi Gyula.

A pálinkafőzők között **Fodor Renáta** szerezte meg az első helyezést. Tizenketten neveztek erre a megmérettetésre.

– Évek óta megrendezzük, készülnek rá az emberek. A nyertes vegyes pálinkájában a muskotályos szőlő íze dominál. Nagyon finom lett – osztotta meg velünk véleményét **Botka Sándor**, a zsűri elnöke.

A gasztronómiai nap különlegessége a 20 méteres kalács volt. Ezt a 20 éve újra megnyitott Művelődési Ház ünnepére készítették.



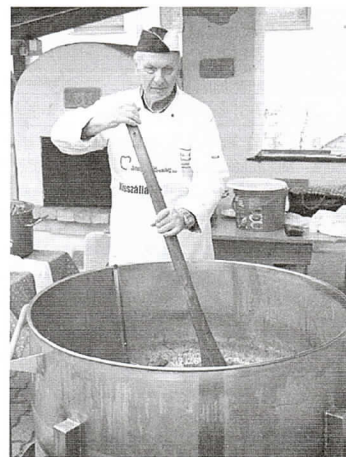
Botka Sándor és Fodor Renáta

„A nyertes vegyes pálinkájában a muskotályos szőlő íze dominál.”

– Zsűrizésnél fontos szempont volt az étel szagtja, íze, színe és a tálalás – tudtuk meg **Papdi Gyula** elnöktől.

Házi kenyérből **Baumgartner Józsefné** sütötte a legjobbat. Kovászolt magvas kenyeret készített a jeles alkalomra.

– Jó volt a textúrája. Kiválóan át



Soós Dezső mesterszakács

A rendezvény vendégei voltak: **Soós Dezső** mesterszakács, **Kurucsa Szabolcs**, Papdi Gyula és **Nógrádiné Fürtön Anikó** szakács.

Kép-szöveg: **Pál László**