



# Burgonyás ételek főttek

**KISKUNHALAS** Se szeri, se száma azoknak az ételeknek, amelyek burgonyából készülnek és nélkülözhetetlen fogásai a magyar konyhának. A halasi Sóstó Csárda parkjában szombaton rendezett Burgonyás ételek főzőversenyén kulturális élmények is várták az érdeklődőket. ▶ 6

Idén tizedik alkalommal szervezték meg a fesztivált, ahol sok főzőcsapat mérette meg magát

# Burgonyás ételek versenyeztek Kiskunhalason

**KISKUNHALAS** Se szeri, se száma azoknak az ételeknek, amelyek burgonyából készülnek és nélkülözhetetlen fogásai a magyar konyhának. A halasi Sóstó Csárda parkjában szombaton rendezett Burgonyás ételek főzőversenyén a gasztronómiai finomságok mellett kulturális élmények is várták az érdeklődőket. A kiskunhalasi Bács Gazda-Coop Kft. tizedik alkalommal szervezte meg a fesztivált, ahova sokan ellátogattak. Szabó Lajos ügyvezető elmondása szerint azzal a nem titkolt szándékkal hívták életre egy évtizeddel ezelőtt a rendezvényt, hogy népszerűsítsék a bur-

gonyafogyasztást, a krumpilis ételeket. A családi eseményen főzőcsapatok mérték össze tudásukat, a legegyszerűbbtől a legkülönfélébb burgonyás ételekig, számtalan ételfajta készült.

Csak néhány az elkészült ételkülönlegességek közül: paprikás krumpli kolbással, hagymás, baconös krumplis nudli, paprikás krumpli lecsókolbással, krumplis tészta tepertővel, darált húsos rakott krumpli, slambuc bográcsban, egyszerűen, krumpli tejszínes, petrezselymes szószban, klasszikus paprikás krumpli, krumplipüré, rakott krumpli kolbással, bur-



Proszka Péter, Sós Dezső és Gyenizse László zsűrizték az ételeket

gonyával főtt mustáros csirkemáj, kolbászos tepsis krumpli, olasz rakott krumpli, rakott tócsni csirkével és spenóttal, kolbászos hasseback krumpli, zöldborsós rakott krumpli, rétegzett burgonyás pásztorpita, sajtos rakott krumpli zöldséggel, tepsis krumpli húsgolyókkal, burgonyás pite, krumplis pogácsa, pásztorarhonya, húsos krumpli gombával, cukkinis rakott krumpli, tárkonyos krumplileves csirkemellel.

A háromfős – Sós Dezső-életműdíjas közétkeztetési mesterszakács, Proksza Péter és Gyenizse László alkotta zsűrinek – nem volt könnyű dolga, az ételek íze, illa-

ta és állaga mellett az elkészítés módját és a tálalást is szigorúan pontozták. A verseny győztese a Vajdaságból érkezett Topolyai Mezőgazdasági Iskola és Diákotthon csapata lett, akik a földbe ástott tűz után maradt izzó hamuba helyezett cserépedényben főzték a csirkehússal gazdagított burgonyás ételüket.

A nap folyamán a gasztronómiai finomságok mellé kulturális élmények is párosultak, a tompai Kolo Táncsoport, a Halasi Népdalkör, valamint a halasi Szilaj Citerazenekar és a Balotaszállási Citerazenekar szórakoztatta a főzőfesztivál résztvevőit.

P. Á.