

Kétszázán sütöttek, főztek a kacsas- és spárganapon

Több mint egy évtizedes múltat tekint vissza a kacsas- és spárganap gasztrokulturális rendezvény Kelebián, a hazai spárgatermesztés egyik fellelőjében, ahol több vállalkozás foglalkozik kacsatenyésztéssel is.

Pozsgai Ákos
akos.pozsgai@mediaworks.hu

KELEBIA Mára a dél-alföldi régió egyik legnépszerűbb rendezvénye lett a kelebiai kacsas- és spárganap, ahol idén is több csapat saját, illetve ínyencségnek számító receptek alapján készítette el a különböző finomságokat.

Rengeteg tárcsalapon sütöttek és megannyi fazékban főzték a megszámlálhatatlan módon készült ételkülönlegességeket, amelyeket neves zsűri bíralt el. Illés Lajos, a Kiskunhalasi Szakképzési Centrum Vári Szabó István Szakképző Iskola és Kollégium életműdíjas, nyugdíjas szakoktatója kezdetek óta közreműködője a kelebiai gasztronapon készült ételek bírálatának, mellette még korábbi tanítványa, Liptai Zoltán olimpiai bajnok mesterszakács; Paskó Csaba, a vajdasági Kelebia plébánosa, sztárszakács és Plichta Attila, a kelebiai napköziotthon



Számos csapat készített finomabbnál finomabb ételt a rendezvényen

A szerző felvétele

konyhájának szakácsa kóstolta végig és pontozta az ételeket.

Eleinte csak spárganapként indult a rendezvény

A település gasztronapja az első két évben spárganapként kezdődött. Többen termelnek zöld-, illetve fehér spár-

gát. A spárga régóta különleges ételnek számít, amelyet a zöldségek királyának, a királyok zöldségének is neveznek, eredete máig vitatott, írásos emlékek azonban bizonyítják, hogy már az egyiptomiak és a rómaiak is ismerték, termesztették és hasznosították. Kelebián már a múlt század köze-

pén is tettek kísérletet a termesztésére.

A spárga egyike a legigéretesebb zöldségféléknek. A talaj- és éghajlati viszonyok kedvezőek, az európai piacok közel vannak és korlátlanok, ez a növény is a legjobb minőségben és a leggazdaságosabb módon előállítható. A Csenge-

le-Kelebia-Kiskörös háromszög adja a hazai spárgatermesztés 80 százalékát. Az egyik legfőbb mezőgazdasági termék a spárga, amelynek termesztése egy ideje komoly szerepet játszik az itt élő családok megélhetésében. A spárga szezonja április közepétől június közepéig tart. Íze egyedülálló, termesztése munkaigényes, viszonylag rövid ideig lehet csak szedni.

A különféle módon készült ételkülönlegességeket neves zsűri bírálta el.

A harmadik évtől az egyik helyi vállalkozás kezdeményezésére, amely kacsatenyésztéssel foglalkozik, egészült ki a program helyben készített kacsáételek megmérettetésével. A versenyre évről évre többen jelentkeznek, köztük baráti társaságok, intézmények dolgozói köre, térségi falugondnokok, és nem utolsósorban a testvértelepülések csapatai. Idén 16 csapat versengett egymással.

A kacsáételek kategóriában Horváth Zoltánné töltött kacsakölteménye nyerte el az első helyezést, a második helyen a Kiskunhalasi Szak-

képzési Centrum Vári Szabó István Szakképző Iskola és Kollégium Mondovics József szakoktató vezette csapata fokhagymás kacsasültje végzett, a harmadik helyezést a Kel-Feder Kft. csapata nyerte el, akik kacsahúsból készítettek indiai ételkülönlegességeket. A kelebiai Főnix brigád kacsavariációja különdíjat nyert.

A spárgaételek kategóriában első helyezést lett Temesvári Lászlóné spárgával sült kenyeré, a második helyen a Kiskunhalasi Szakképzési Centrum Vári Szabó István Szakképző Iskola és Kollégium csapatának spárgával készült süteménykülönlegessége, míg a harmadik helyen Lukács Sándor rakott spárgája végzett.

Az egész napos program kísérőrendezvénye volt az Agrárkereskedelmi Központ aulájában nyílt képzőművészeti kiállítás Parkas Ibolya amatőr festő alkotásaiból, valamint a Jól érzem magam, egészségesen táplálkozom címmel rendezett rajzpályázatra beérkezett rajzokból összeállított tárlat. A nap folyamán gyerekprogramok, népi fajták, csillámtetoválás, arcfestés, kézműves-foglalkozások, valamint kerékpáros ügyességi pálya várták a családokat.