



Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti

2011. május 28.

www.laskafesztival.kazar.hu



Kazári Élet és Szó különszám • Megjelenik 800 példányban Kazáron



IV. Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti



Május utolsó hétvégéjén immár negyedik alkalommal került megrendezésre a Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti. Az idei fesztivál több külföldi csapatot és vendéget vonzott, noha az időjárás nem igazán kedvezett a rendezőknek.

Már az első fesztiválra is igen sok, pontosan 25 csapat nevezett, ám az idén – minden várakozást felülmúlva – 56 nevezési lap érkezett a szervezőkhöz, ebből végül 54 csapat regisztrált a verseny indulásakor.

A szomszédos Szlovákiából ezúttal hat csapat jelentkezett. Hazánkból Heves, Borsod, Hajdú és Tolna megyéből, valamint Budapestről érkeztek csapatok. Természetesen számos Nógrád megyei település is képviseltette magát a rendezvényen; baráti körök, családok, civil egyesületek, önkormányzati csapatok mutatták be főzőtudományukat.

A rendezvényen csakúgy, mint az elmúlt években, kiemelt helyen szerepelt a krumpli laska és a tócsni elkészítésének fortélyja, de emellett díjazásra kerültek a szabad tűzön, bográcsban készült ételek is. Ebben az évben a Hagyományok Portáján épült kemencék és egy mobil kemence lehetőségét kihasználva

kemencében sült ételkülönlegességeket is kóstolhattak a látogatók.

Ebben az esztendőben a fesztivál előtt finnországi, lengyelországi, szlovákiai, erdélyi és magyar csoportok részvételével *Európai szakács akadémiát* rendeztek, melyen a meghívottak elkészítették, bemutatták saját hazájuk, szűkebb lakókörnyezetük jellegzetes ételeit. A finnek lazac levest, vörös áfonya szószot készítettek, a lengyelek sziléziai knédlit főztek hústekerccsel és vöröskáposztával, a szlovákok salátalevest tálaltak, az erdélyi csapat pedig valódi, hamisítatlan pacalpörköltet kínált. A kazáriak természetesen a laskatészta gyúrásának és sütésének technikáját mutatták be.

A sorrendben 4. Kazári Laskafesztivál és Tócsni Partit – hasonlóan az elmúlt évekhez – színvonalas folklórműsorok és zenés táncos produkciók színesítették, a sztárvendég Fenyő Miklós volt és folyamatosan közlekedett a Tufa-taxi, illetve a bringó hirtő is, emellett kézműves foglalkozások, szabadidős programok a gyermekeknek valamint kirakodóvásár. A rendezvényt jó hangulatú laskabál zárta.

Molnár Katalin
Molnár Katalin
polgármester

Laska-kategória I. helyezett



ASOLUM csapat receptje

Laska betétek

Hagymás velő

Hozzávalók: ½kg tisztított velő (hártya mentes),

½ kg hagyma, zsír, só, bors, piros paprika

A hagymát kevés zsíron megdinszteljük, majd hozzáadjuk a velőt. Folyamatosan keverjük, közben ízlés szerint ízesítjük, krémes állagúra sütjük!

Májpástétom

Hozzávalók: 40 dkg löncshús, ½doboz családi májkrém, ½kis fej vöröshagyma, ½evőkanál margarin, só, bors, 3 keményre főtt tojás

A hagymát apróra vágjuk, a tojást kis kockákra, majd minden további hozzávalóval együtt krémesre keverjük.

Fokhagymás sárgarépa

Hozzávalók:

½kg sárgarépa, ½fej fokhagyma, olaj, tejföl, só, bors
A sárgarépát tisztítás után nokedli szaggatón lereszeljük, majd kevés olajon kis víz hozzáadásával puhára pároljuk, a végén egy kicsit lepírtjük. A kihűlt sárgarépát az összezúzott fokhagymával és a 2-3 kanál tejföllel összekeverjük, majd sózzuk, borsozzuk.

IV. Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti

Tócsni-kategória I. helyezett

Feketesereg



A Feketesereg receptje Tócsni

Hozzávalók:

½kg krumpli, 5 gerezd fokhagyma, 3 evőkanál liszt, olaj vagy zsír, só, bors

A krumplit megtisztítjuk, meghámozzuk és kislyukú reszelőn lereszeljük. A fokhagymát összenomjuk, majd a liszttel együtt összekeverjük a krumplival, és sózzuk, borsozzuk. Serpenyőben felforrósítjuk az olajat vagy a zsírt, és a tócsnit kanállal kiadagolva kisütjük úgy, mint a palacsintát. Mindkét oldalát addig sütjük, míg szépen meg nem pirul. Az első tócsni elkészülése után látni fogjuk, hogy elég-e a liszt a tésztába. Ha túl laza, akkor tegyünk még hozzá lisztet. A tócsnira ízlés szerint tehetünk tejfölt, sajtot, vagy fokhagymát, de magában is isteni finom. Hideg téli estéken meleg citromos tea vagy forralt borral fenséges csemege!

Egyéb-kategória I. helyezett

Böbe Team



A Böbe Team receptje Vegyes baromfi zúzapörkölt

(családi nagy adag)

Hozzávalók:

2 kg pulykazúza, ½kg kacsazúza, ½kg libazúza, ½kg csirkezúza, ½5 kg házi zsír, ½5 kg vöröshagyma, 3 nagy fehér paprika, ½erős zöldpaprika, 3 db paradicsom, ½dkg fehérbors, 3-5 dkg piros örölt csemege paprika, ½kávéskanál borsikafű, ½2 dkg majoránna, 2 evőkanál só.

A zúzát több vízben megmossuk, megpucoljuk. Földaraboljuk körülbelül egyforma darabokra. Mindegyik zúzafajtát külön-külön. A zsírba beletesszük az összevágott vagy összedarált hagymát, paprikát, paradicsomot. Lassan dinszteljük, és ha a hagyma már üveges, akkor hozzáadjuk a piros paprikát, borsot, majoránna-t és 2 evőkanál sót. Összekeverjük és beletesszük a pulyka- és libazúzát. Körülbelül egy óra múlva tesszük hozzá a kacsazúzát és újabb ½óra elteltével a csirkezúzát. Nem szabad vízzel hígítani, mert a zúza sok vizet enged. Lassan főjön, mert úgy lesz igazán ízletes. Elkészítési ideje körülbelül 3 óra. Csak előhűtött zúzát használjunk, mert a fagyasztott nem lesz olyan puha. Köretként nokedlit, krumplit vagy akár kenyeret is adhatunk hozzá. Kovászos uborkával a legfinomabb, de más savanyúsággal is tálalhatjuk.

IV. Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti

Laska-kategória II. helyezett



Laska-kategória III. helyezett



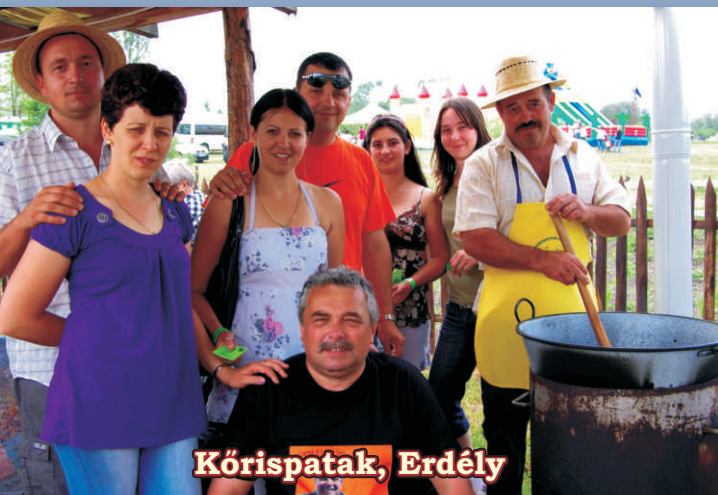
Tócsni-kategória II. helyezett



Tócsni-kategória III. helyezett



Egyéb-kategória II. helyezett



Egyéb-kategória III. helyezett



IV. Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti



Csapatmunka



MOTE 4X4



F30



Spurt Kft.



Finnország



Lucinka



Teplice



IV. Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti



Aliz Csodafalváról és kis Kuktái



Pajtakör



Zagyvapálfalváért Baráti Kör



Őszidő Nyugdíjas Klub



Füstölő Ászok



Fakanál Mesterei

IV. Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti



Alsósok



Acélgyári SZSHE



Ahogymitudjuk



Nyugdíjas Klub Főzőcsoport



Zöldséges Axamo



Polgárőr Egyesület



IV. Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti



Bandurák



Napraforgó



Báttya Team



Rokonászok



Marika & legények



Örökifjak



IV. Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti



Kati nene csapata



Mátraterenye



Laskafogó



Ragyolc



Tüzes Palócok



Szupernagyik



Nyögvenyelő

IV. Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti



Gyöngyvirág Asszonykórus, Csákányháza



Gyöngykoszorú



Megyeri Ízes Nagyik



Zumba Salgótarján



Aranyos Csapat



Fülepüspöki



IV. Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti



Petrence



Tarna Kft.



HICS-KOCH



Mizserfaiak



Gömörfalva



Tarjányiak



TIZEN5LET



A Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti támogatói

Nagy tisztelettel megköszönöm, hogy hozzájárultak a IV. Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti sikeréhez és így támogatásukkal, ajándékaikkal díjazni tudtuk a fesztiválra nevező 54 csapatot. Segítségüket köszönöm, munkájukhoz sok sikert kívánok!



A rendezvény fő támogatója a
Gyermely Zrt.

Kazári támogatóink:

Bohém Presszó; Flamingó Virág; Dávid Róbert vállalkozó; 1/00-as Kisbolt
Lak-Heg. Balog Kft.; AXAMO Kft.; Ecsegi Cukrászda; Anifer-St Kft.
Géczi Mária vállalkozó; Báltya Motoros Klub; Falkorona Bt.; Javít-Ász Kft.
Clear&Lucky Kft.; Klajbán Róbert vállalkozó; Malomkalács Vendégház; Sport C@fé
TIZEN5LET Ifjúsági Közhasznú Egyesület; Szövet Bolt munkatársai

További támogatóink:

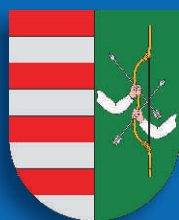
Bátonyrehab Kft. – Bátonyterenye; Boros Gábor vállalkozó – Budapest
Wildsystem Kft. – Budapest; Qvalitás Mérnökiroda – Salgótarján
Bernáth László vállalkozó – Budapest; Telek András vállalkozó – Salgótarján
AVON Kozmetika – Salgótarján
Oriflame Ráczi Tímea – Eger

A további együttműködés reményében,

Molnár Katalin

Molnár Katalin

polgármester



Kiadja: Kazár Község Önkormányzatának Képviselőtestülete.
Szerkeszti a szerkesztőbizottság.