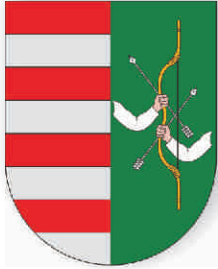


LASKAFESZTIVÁL

2013



Kazári Élet és Szó különszám • Megjelenik 500 példányban Kazáron





Hatodik alkalommal rendeztük meg 2013. május 25-én a fesztivált. Az előző évekhez hasonlóan a szervezési munkákat már decemberben megkezdtük. Ahogy telt az idő egyre többen jelentkeztek, hogy idén ők is megmérettetnék magukat ezen a rendezvényen. Volt, aki ismerősétől hallott a rendezvényről, volt aki az internetről értesült, minden esetre nagy örömmel vettük észre, hogy egyre több új arccal is találkozhatunk régi barátaink mellett. Az izgalom május hónap elejére már a tetőfokára hágott, hogy minden rendben legyen a fesztivállal. Sajnos az időjárás sokszor akadályokat állított elénk, de szerencsére a kedvünk töretlen volt és a munka nem állt meg.

Május 25-én reggel 57 csapat regisztrált be és indult el a **VI. Laskafesztivál és Tócsni Parti**. A rendezvény főtámogatói az idén a tavalyi évhez hasonlóan az **Uniqa Biztosító Zrt.**, a **Gyermelyi Zrt.** és a **Sajóvölgye Takarékszövetkezet** voltak. A versenyző csapatok laska, tócsni és egyéb kategóriában mérettették meg magukat a neves zsűri előtt. A zsűri tagjai a jól bevált csapat mellett (**Polgár Ferenc, Tari János, Hanzik László, Domonkos Jenőné**)



a Nemzetközi Gasztronómiai Szövetség elnökeivel: **Németh Józseffel és Blaskó Jánossal**, valamint a Jászai Mari-díjas színművésszel **Straub Dezsővel** egészült ki. A zsűri az új tagok mellett újításokat is hozott az értékelésbe,

hiszen a szokásos 1-3. helyezések mellé egy-egy kiemelt első helyezettet is választottak kategóriánként, valamint a Magyar Gasztronómiai Szövetség Diplomáját is felajánlották két csapatnak. A kiemelt első helyezések, valamint az egyik diploma mellé vándorserleg is társult, tehát ezeket a csapatokat jövőre különösen várjuk, hogy a serleget továbbadhassák.

Ennek megfelelően a helyezések az alábbiak szerint alakultak. Az **Anifer-ST Kft.** különdíját **Liptovská Teplička** csapata vihette haza.

Egyéb kategóriában a kiemelt első helyezett és a Vándorserleg birtokosa: a **Palóc Grill Szövetség** csapata. Első helyen a **Kökényi Bosnyákok** csapata végzett, második lett a **Be-Do-Bo és a hagyományörző tündérek** a harmadik helyet pedig a **Palóc Mentőalapítvány** csapata tudhatja magáénak.

Tócsni kategóriában a zsűri így értékelt: kiemelt első hely és Vándorserleg: **Csapatmunka**. Első helyen a **RokonÁszok** csapata végzett, másodikak lettek a **Rerrich Béla Tájépítészeti Szakkollégium** hallgatói harmadik helyen a **Palóc Esélyteremtők** futottak be.

Laska kategóriában az alábbi eredményeket születtek: kiemelt első hely és Vándorserleg járt **Alíz csodafalváról és kis kuktái** nevezetű csapatnak. Első helyen végeztek a **Megyeri farmerlányok**, második lett az **ABA-SOKK** csapata, a harmadik helyért járó elismerést pedig a **Solum Vidékfejlesztési Egyesület** kapta.





A Magyar Gasztronómiai Szövetség Diplomáját a **LIKE! Leljünk Igazi Kalandra Együtt Pressley Ridge Magyarország Alapítvány** vihette haza. A legfontosabb díjat a Magyar Gasztronómiai Szövetség Diplomáját és a legnagyobb vándorszerleget **Kainuu Finnország** csapata vihette haza.

Aki nem ért el helyezést az sem szomorkodhatott, hiszen a csapatfotók mellett a fesztivál plakettjét is megkapták. A fesztiválra sokan érkeztek látogatóként is. És aki nem főz, Kazáron az sem unatkozik. Egésznapos színpadi programokkal szórakoztattuk a közönséget – ezúton köszönjük a fellépést a következőknek: *Fontos zenekar, Kazári Billing, Nagy Zsivajgó, Kis Zsivajgó, Kökényi Bosnyákok, Pro Musica Nőikar, Rozmaring Népdalkör, Zumbások, Dreamless zenekar, ReCALL zenekar, Sahara Hastánccsoport, Savaria Művészeti Iskola növendékei, Shainerfer Hastánccsoport, Radics Ádám, Sándor Annamária, ságújfalui iskolások.*



Aki a színpadi produkciók mellett is keresett lehetőséget találhatott, hiszen Bringó Hintóval pedálos falutúrán vehetett részt, kirándulhatott a tufához Kéri István vezetésével, vagy beülhetett a Tufa-taxiba is. A gyerekeknek a Szép Ernő Színház Színészei (Simó Krisztián, Kántor Zoltán és Müller Zsófia) a Tavasz Manók folytatásos mesét adták elő, de akit még ez sem kötött le részt vehetett a Napraforgó óvoda pedagógusaival kézműves foglalkozáson ahol virágot és szélkereket is készíthetett valamint belebújhatott Pókember vagy Batman bőrébe is az arcfestők segítségével. A kicsit nagyobb gyerekek és felnőttek a vidámpark eszközeit is kipróbálták, ugrólóvár, céllövölde, dodgem – minden, ami szem szájnak ingere!

Aki megéhezett kóstolhatott laskát, tócsnit, vagy meleg ételt, aki édességre vágyott megvehetette az árusoknál, aki akart kóstolhatott pálinkát és bort, aki ajándékot is szeretett volna venni – megtehetette, hiszen a rendezvényre nagyon sok kézműves is elhozta saját kézzel készített termékeit.



De ha ez még nem lett volna elég a vendégek megtekinthették a falu kiállító házait, valamint a rali- és makett kiállítást – köszönet érte Szöllős Róbertnek és Bali Szabolcs csapatának – és a veterán autó- és motor kiállítást – köszönet érte Sándor Bélának – is.

Tehát mindenki megtalálhatta – és bízunk benne, hogy meg is találta – a számára megfelelő programot.

A szűri értékelése előtt Straub Dezső szórakoztatta a közönséget, majd az értékelés után Molnár Katalin polgármester lezárta a Laskaünnepet és a bulizásé lett a főszerep. Hat órától a Bikini együttes varázsolta el a közönséget. Ezután pedig Szöllős Robi és Menczel Anett szerezte meg a mikrofont és kezdetét vette a hajnalig tartó laskabál.

Úgy gondoljuk, hogy a rendezvény nagyon jó hangulatban telt és megérte a befektetett energiát. Bízunk abban, hogy mindenki, aki itt volt élvezte és megtalálta a számára megfelelő programokat.

Magyar Gasztronómiai Szövetség Diplomája, Vándorserleg

Sajtkenyér

Elkészítés: 10 liter pasztörözetlen tejet felteszünk melegedni egy nagy edényben. Hozzákeverünk 1 evőkanálnyi sajtoltot, és 40-42 fokra melegítjük a tejet. Utána állni hagyjuk meleg helyen és várunk, hogy elkezdjen érní (sűrűsödni). A tejsavót leszűrjük egy merőkanállal a tetejéről. A sűrűjét, magát a sajtot egy speciális formába kanalazzuk. Forma lényege: kb. 40 cm átmérőjű, olyan felület, amin vannak apró rések és van szegélye/pereme (kb. 1 cm magas). Hagyjuk a sajtot összetöpedni a formában és engedjük kicsurogni nedvességet (savó) alul a réseken, kb. 30-45 percig. Utána vaskos forró parázs elé tartva (kemence szájánál), lassan forgatva megsütjük. Amikor szép tarjagos lesz, egy nagyobb tálca, vagy tepsi segítségével megfordítjuk és megsütjük a másik oldalát is. Amikor az is fehér-barna pöttyös tarjagossá válik, akkor hűvös helyen (pl. pince, kamra padlója) hűlni hagyjuk. Ezután apró kockákra szeleteljük és áfonyalekvárral, vagy hagyományosan itt Finnországban mocsári hamvasszeder lekvárral tálaljuk.



Kainuu, Finnország

Krumplilángos

Hozzávalók: 1 kg hámozott krumpli, 400 gr árpaliszt (lehetőség szerint durva őrlésű), 1 tk só

Elkészítés: Megfőzzük a krumplit puhára és krumplinyomóval összetörjük, kicsit hagyjuk hűlni. Hozzáadjuk a sót és a lisztet és tésztává gyúrjuk. A tésztából kb. fél cm vastag, 10 cm átmérőjű kis lángosokat formázunk, tepsire, sütőpapírra tesszük és megsütjük 275 c fokos sütőben kb. 15 percig. Ebből az adagból kb. 8 db lángost kapunk. A tésztát kis adagokban érdemes előállítani, mert ha nagyobb adag várakozik, akkor kezd levegesedni és az eredmény már nem olyan jó. A legfinomabb, ha frissen, melegen és igazi vajjal megkenve fogyasztjuk.

Magyar Gasztronómiai Szövetség Diplomája



LIKE! Leljük Igazi Kalandra Együtt Pressley Ridge Magyarország Alapítvány

Különleges Like! paprikás krumpli

Hozzávalók 100 főre: 20 kg krumpli, 1 nagy csomag virsli, 3 kg kolbász, 5 kg hagyma, só, bors, kömény (500 g), piros paprika (500 g) ízlés szerint, 5 kg paradicsom, 5 kg paprika, 4 fej fokhagyma, szalonna, zsír, Köretnek: savanyúság, kenyér

Elkészítés: A burgonyát hideg vízbe tesszük, héját lekaparjuk, utána jól megmossuk. A kolbászt felkarikázzuk. A hagymát, a fokhagymát apróra vágjuk. A zöldpaprikát szeletekre vágjuk. A paradicsomot pár pillanatra szűrőkanállal forró vízbe mártjuk, lehúzzuk a héját, és cikkekre vágjuk. Felforrósítjuk az olajat, beletesszük a hagymát, aranyárgára pirítjuk, hozzáadjuk a kolbászt, a fokhagymát, a pirospaprikát, az őrölt köményt, kevés vízzel felöntjük, és elkeverjük. Hozzáadjuk a burgonyát, a zöldpaprikát, a paradicsomot, megsózzuk, lefedjük, és lassú tűzön kb. 30 perc alatt puhára főzzük.

Anifer-ST Kft. különdíj



Liptovská Teplica, Szlovákia

Laska Kategória Kiemelt I. hely, Vándorserleg



Alíz csodafalváról és kis kuktái

A laskáink ízesítései:

Diós töltelék: darált dió és cukor keveréke

Mákos töltelék: darált mák és cukor keveréke

Lekváros: házi készítésű lekvárok különféle ízesítéssel: csipke, szilva, barack

Káposztás töltelék: zsíron megkapatjuk kissé a vékonyra felvágott káposztát majd felöntjük annyi vízzel, hogy éppen hogy csak el ne lepje és addig pároljuk fedő alatt még jól megpuhul, sózzuk, borsozzuk és a fedőt levéve készre főzzük

Májas töltelék: a máját felvágjuk, zsíron megfnyonyasszuk az apróra vágott hagymát beletesszük a máját borsozzuk és készre főzzük. Csak utólag sózzuk!

Brindzás haluska

Hozzávalók 4 személyre: 1kg burgonya, 1 tojás, 300 g liszt (rétes liszt), 200 g juhtúró, 100 g tejföl, 200 g füstölt szalonna (nem húsos), csipet só, víz

Elkészítése: Tisztítsuk meg a burgonyát, reszeljük le, vagy mixeljük le. Hozzáadjuk a lisztet a tojást, a sót és a szükséges vizet úgy, hogy olyan tészta keletkezzen, amelyet szépen át tudunk nyomni a haluska szaggatón. Lobogó, forró vízben szaggatjuk haluska szaggatón, vagy falapátról késsel szaggatjuk a lobogó sós vízbe. Ha a haluskát sűrűnek találjuk, egy kis tejet önthetünk hozzá. Amikor a haluskák feljönnek a víz tetejére, lyukas tésztafedővel kiszedjük, leöblítjük hideg vízzel. A tejfölt kikeverjük a juhtúróval és összekeverjük a haluskával, a szalonnát apró kockákra vágjuk (4x4 mm) és megsütjük. Tálaláskor a haluskát meglocsoljuk a szalonna zsírával és megszórjuk sült szalonnával.

Krumplilaska alaprecept

Hozzávalók: 1 kg krumpli, 40 dkg finomliszt, 1 ek só
Elkészítése: A hámozott krumplit feltesszük főni, majd áttörjük krumplinyomóval. Kicsit hűlni hagyjuk (kb. fél órát). Megszórjuk liszttel, sóval és összekeverjük. Az egészet jól összegyúrjuk, henger alakúra (kb. 5 cm átmérőjű) formázzuk és felvagdossuk 5 cm-es vastagságúra. Nyújtófával kör alakúra kinyújtjuk úgy, hogy mindig legyen alatta annyi liszt, hogy ne ragadjon le. A tészta mindkét oldalát masina tetején (gáztűzhelyen vaslapon) közepes tűznél világos barnára sütjük. A kész laskákat egymásra rakjuk, úgy hogy egyik oldalát vékonyan megkenjük olvasztott zsírral. Ízlés szerint tejjel, túróval, cukorral, lekvárral ízesíthetjük. A leírt mennyiségből kb. 10-15 laska készíthető.



Laska Kategória I. hely

*Házi lekvárokkal
ízesítették:*

- barack,
- esipke,
- szilva,
- birsalma



Megyeri farmerlányok

Laska Kategória II. hely

*Házi
szilvalekvárral
ízesítették
és
libazsirt
használtak.*



ABA-SOKK

Laska Kategória III. hely

*Fokhagymás
sárgarépás
laska.*



Solum Vidékfejlesztési Egyesület

Tócsni Kategória Kiemelt I. hely, Vándorserleg



Csapatmunka

Tócsni torta

Zöldségtöltelék

Hozzávalók: cukkini, padlizsán, kaliforniai paprika, paradicsom, gomba

Elkészítés: A zöldségeket apró kockára vágjuk és (a paradicsom kivételével) kevés olajon megpirítjuk. A paradicsomot nyersen hozzákeverjük.

Májpástétom töltelék

Hozzávalók: 20 dkg csirkemáj, vöröshagyma, fokhagyma, majoránna, bors, mustár, 7-8 dkg vaj

Elkészítés: A vajon a vöröshagymát és a tört fokhagymát megpirítjuk, rádobjuk az apróra vágott májat. Borssal,

Tócsni alaprecept

Hozzávalók:

1 kg burgonya
3 tojás
15 dkg liszt
1 közepes fej vöröshagyma
4-5 nagyobb gerezd fokhagyma
bors
köménymag
majoránna
só vagy vegeta

Elkészítés: A burgonyát lereszeljük. A vöröshagymát apróra vágjuk, és kevés zsíron megpirítjuk. A hozzávalókat összedolgozzuk. Ha túl híg kevés liszttel még sűrítjük.

majorannával fűszerezzük, 10 percre pirítjuk. A végén sózzuk. Amikor langyosra hűlt, 1-2 evőkanál csipős mustárt keverünk hozzá és az egészet leturmixoljuk.

Összeállítás: hozzávalók: reszelt sajt, lehet többféle vegyesen. Palacsintasütőben 5-6 db tócsnit sütünk. Tortaformában rétegezzük: *tócsni, zöldség, tócsni, máj, tócsni, sajt, tócsni, zöldség, tócsni, sajt*

Ha marad a töltelékekből, pirítóssal lehet fogyasztani, nagyon finom! Előmelegített sütőben kb. 10 percre sütjük, amíg a sajt ráolvad. Elkészítési idő: 90 perc.

Tócsni Kategória I. hely

Tócsni

Hozzávalók: reszelt burgonya, liszt, tojás, fokhagyma, apróra vágott sült bacon szalonna (zsírával együtt), reszelt trappista sajt, apróra vágott újhagyma, só, bors, ételízesítő

Elkészítés: A hozzávalókat összekeverjük, ízlés szerint ízesítjük és bő forró olajba szaggatjuk evőkanál segítségével. Oldalanként 1-2 percre sütjük. A kisült tócsni tetejére tejfölt halmozunk.



RokonÁszok

Tócsni Kategória II. hely

Tócsni

Hozzávalók: 1kg krumpli, 1 tojás, liszt, só, bors, 3-4 gerezd fokhagyma

Elkészítés: A meghámozott krumpli felét reszelőn reszelőn, másik felét nagylyukú reszelőn reszeljük le. A krumpli levét nyugodtan le lehet önteni, főleg ha túl sokat ereszt. Ezután kell hozzáadni az egész tojást, borsot, és egy pár csipet sót. A fokhagymát fokhagymanyomón át kell törni és úgy kell a tésztába keverni. Ezt követően annyi lisztet kell a péphez keverni, hogy az ne folyjon, de ne is álljon össze. Ezután forró olajba egy evőkanálnyi masszát kell vékonyan elteríteni és mindkét oldalát arany barnára sütni.



Rerrich Béla Tájépítészeti Szakkollégium hallgatói

Tócsni Kategória III. hely



Tócsni



Palóc Esélyteremtők



Egyéb Kategória Kiemelt I. hely, Vándorserleg



Palóc Grill Szövetség

Kemencében készült sült füstölt csülök

Hozzávalók 4 személyre:

2 db füstölt csülök (amit előfőzünk), ½ kg vöröshagyma, 1 kg burgonya, 1 fej vöröskáposzta, 1 cs. aszalt szilva, 1 üveg körte kompót, 1 üveg félédes vörösbor

Fűszerek: só, bors, babérlevél sertés zsír, köménymag

Elkészítés: Az előfőzött csülköt kicsontozzuk az előmelegített tepsiben pirosra pirítjuk a kemencében. Eközben a burgonyát héjában megfőzzük, majd héjától megtisztítjuk darabokra törjük, majd közben a megsütött sült hagymával megszórjuk. A vöröskáposztát megpároljuk, 2 dl vörösborral leöntjük köménymaggal és a körte kompóttal, valamint az aszalt szilvával összekeverjük.

Tálalás: A felszeletelt csülköt a tányér szélére helyezzük, mellé tesszük a hagymás krumplit és az elkészített káposztát. A megmaradt vörösborral mellé tálaljuk.

Egyéb Kategória I. hely

PEKA alatt sült étel

A PEKA előkészítése: Fontos: Az új PEKÁ-t nem szabad vízzel kimosni. Az első használat előtt a komplett edényt előmelegítjük majd a belsejét (edény, harang) étolajjal vagy zsírral kikenjük, majd újból átmelegítjük, hogy a zsíradék beivódjon az öntvénybe, ezzel a PEKA kész, elkezdhetjük a sütést.

Tárolás: Használat után meleg vízzel kimoszuk, majd jól kiszárítjuk. A száraz edény belsejét étolajjal, vagy zsírral kikenjük és a következő használatig így tároljuk.

Recept: 40 cm átmérőjű edényben 8-10 személyre elegendő ételt tudunk készíteni.

Hozzávalók: 4 kg hús (ki mit szeret, az igazi a borjú láb-szár) nagyobb darabokra összevágva, 20 szem nagyobb meghámozott burgonya (egész, vagy félbevágva), igény szerint hagyma, zöld paprika, paradicsom, fokhagyma, sárgarépa, petrezselyem. Az alapanyagokat akár a fenti sorrendben az edénybe helyezzük, vegetával, sóval ízesítjük, (ízles szerint más fűszert is használhatunk), majd 1-2 dl vízzel és 1-2 kanál zsíradékkal felöntjük. Az alapanya-



Kökényi Bosnyákok

gokat akár a fenti sorrendben az edénybe helyezzük, vegetával, sóval ízesítjük, (ízles szerint). Az edényt a parázsra helyezzük és a harangot is beborítjuk parázssal. Kb. 30 perc után megnézzük milyen az ételünk állapota, a többi már a mi kulináris képességeinken múlik. Ügyeljünk arra, hogy az edény tetején és mellette folyamatosan legyen elegendő parázs. A sütés a húsfélétől függően 1-2,5 óra hosszúig tarthat. A PEKA alatt süthet még házikenyeret, pogácsát illetve különféle réteseket is.

Egyéb Kategória II. hely



Be-Do-Bo és a hagyományőrző tündérek

Gyermelyi óriás kagyló Be-Do-Bo módra

Hozzávalók: Gyermelyi óriáskagyló tészta, 1 kg darált hús, 3 fej vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 15 dkg sajt, bacon, só, bors, olaj, őrölt paprika, majoránna, szárított petrezselyem

Elkészítés: A tésztát olajos, sós vízben megfőzöm, fog keményre. Az összekockázott hagymát olajon üvegesre pirítom. A darált hússal összekeverem, kevés vízzel felöntöm. Fűszerezem, kb. 30 perc az elkészülési ideje. Figyelve hogy az állaga sűrű maradjon. A tésztát a darált hússal tölteléssel megtöltöm. Sütőbe teszem, amint a bacon megpirult kivesszem és tálalom.

Egyéb Kategória III. hely

Három gombás szürkemarha-paprikás cukkíni tócsnival

Hozzávalók:

40 dkg szürke-marhalábszár
60 dkg szürkemarha comb
(1,5–2 cm-re összekockázva)
20 dkg vargánya
20 dkg laskagomba,
20 dkg barna csiperke
5 csipetnyi egész kömény
3-4 nagy fej vörös hagyma
2 nagy pritamin paprika
3 gerezd fokhagyma (magyar)
5 evőkanál mangalicaszír
2 evőkanál csemege pirospaprika
2 nagy paradicsom
1 hegyes erős paprika
só

Tócsnihoz:

1 kg burgonya
1kg cukkíni
1 csomó petrezselyemzöld
□ kg liszt
só, bors, fokhagyma ízlés szerint
2 egész tojás



Palóc Mentőalapítvány

A vastag aljú – lehetőség szerint – króm, vagy vasbográcsban felengedem a mangalicaszírt, majd „kipattogatom” a köményt. Jöhet a hagyma mely, ha félig megdinsztelődött a pritaminpaprikát is hozzáadom. Teljes pritamin- és hagyma-dinsztelést követően a – húselőkészítéskor kiválogatott – inas-húsos (tehát az inas rész is belekerül) apró szürkemarhahúst teszem rá, s folyamatos (keverés nélküli) mozgatás mellett – ha levet enged – adom hozzá a csemegepaprikát (nehogy megkeseredjen) és apróra tört fokhagymát. Ezután jöhet (kb. 20-25 perc) a színhús, melyet szintén csak a saját levében párolom. Fontos tudni, hogy kb. 2-3 óra minimum szükséges a hús megpuhításához. Figyeljük, nehogy lekapodjon, s ha már bő levünk van, fedjük le. Ezután is folyamatos mozgatásban tartom. Leghatékonyabb a lánc a tűz felett. Ez nagyon igényes, türelmes, figyelmes munkát, s sok-sok prémium minőségű száraz vörösbort igényel, melyet – a marhapörköltekkal ellentétben – nem az ételre, hanem a kíváncsiskodó vendégekbe töltünk. Hisz még nem szóztam. De hamarosan annak is eljő az ideje: 1-2 óra múlva tegyük is meg ízlésünk alapján. Amennyiben a hús majdnem puha előbb az ízlésesen összevágott laska és vargánya, majd a barna csiperke is hozzáadható kb. 20 perc, kóstolok, esetleg só kiegészítés, s az utolsó „rottyanások” idejében a karikára vágott paradicsomot adom hozzá és egész zöldpaprikát helyezek a forró étel tetejére.



36 Jó Palóc Kazár



Acélgyári SHE



Álmosdi Baráti Kör



Aranyos Csapat



Axamo



Banyatársulat



Bárnai Bad Boys



Bozsik Mária Emlékcsapat

LASKAFESTIVÁL 2013



Cseppentők



Cserépek Vadász Társaság



Fakanál Mesterei



Fülekpüspöki Babkavarók



Gasztró Team



Gemerská Ves



Gyöngyvirág Éneklő Csoport



Happy



Hasznos Palócok



Junior Green Team



Jutka konyhája



Kati nene csapata



Kistarján Egyesület



K-Roly



Kuniow, Lengyelország



Mizserfaiak

LASKAFESTIVÁL 2013



Napraforgó



Nemti Polgárőr Egyesület



Őszidő Nyugdíjas Klub I.



Őszidő Nyugdíjas Klub II.



Palacsintafesztivál Team



Podpol'anie, Szlovákia

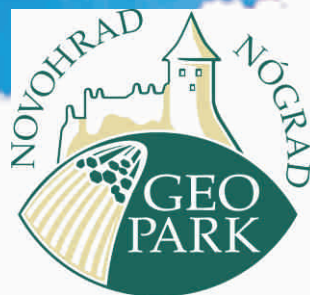


Polgárőr Egyesület Kazár



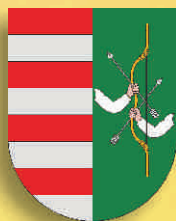
Spurt Kft.





Köszönet a következőknek a támogatásért:

Uniqa Biztosító Zrt.; Gyermelyi Zrt.;
Sajóvölgye Takarékszövetkezet; Rauch;
Novohrad-Nógrád Geopark; Nosza Infó;
Bátony TV; Hegedűs Salakkitermelő Bt.; Axamo Kft.;
Nógrád Turisztikai Közhasznú Nonprofit Kft.;
Bibi Stúdió; Szépkézláb Szalon; Miklós János;
Kovácsné Papp Mónika; Maxiszer Kft.;
Sándor Szolgáltató és Kereskedelmi Bt.;
Malomkalács Vendégház; Dávid Róbert



Kiadja: Kazár Község
Önkormányzatának Képviselőtestülete.
Szerkeszti a szerkesztőbizottság.