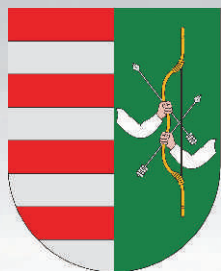


Laskafesztivál 2012



Kazári Élet és Szó különszám • Megjelenik 800 példányban Kazáron



Laskafesztivál 2012



Ismét sikeres rendezvényt tudhatunk magunk mögött a május 26-án lezajlott immáron ötödik alkalommal megrendezésre került Laskafesztivál és tócsni parti rendezvényt. A fesztivál előkészítő munkái már decemberben megkezdődtek, és a lelkes csapat szívét lelkét beleadva szervezte meg Kazár legszínvonalasabb rendezvényét.

A kísérőprogramok és sztárvendégek kiválasztására sok-sok alternatíva közül választottuk ki azokat, akik végül felléptek a fesztiválon.

A programok fél tízkor kezdődtek, kicsi és nagy, fiatal vagy idős, számított, mindenki megtalálta a számára megfelelő programokat. A gyerekek ugrálhattak az ugráló várban, pillangóvá vagy éppen Pókemberré változhattak, az arcfestő segítségével, kipróbálhatták, hogy hogyan is készül a csuhéjibaba, de mindezek mellett részt vettek a Szép Ernő Színház színészeinek segítségével egy igazi gyermekműsoron, ahol szem és fültanúi lehettek a Panni és az álommanók darabjának.



Az idősebbek kipróbálhatták a rodeó bikát és a légi szörföt is. A felnőttek pedig kóstolhattak bort vagy éppen pálinkát, de vásárolhattak az árusoktól is, akik mindenféle földi jóval érkeztek a fesztiválra. A kézművesek tábora az idén ismét bővült és mindenféle kézzel készített tárgyakat vásárolhattak a vendégek. Természetesen mindenki megkóstolhatta kedvenc laskáját és tócsniját, de aki nem kedvelte ezeket az ételeket, számos egyéb egytál ételt is megkóstolhatott.

Akinek már a hasa megtelt, megszerezhetette az étel receptjét is és később otthon családjának készíthette el. Az idei évben a sütő-főző versenyen 50 csapat vett részt, akik laska-, tócsni-, és egyéb kategóriában indultak a legfinomabb ételek elkészítői címért.



Az V. Laskafesztivál sztár zsűri tagja a már jól bevált csapat mellett (**Polgár Ferenc, Tari János, Hanczik László, Domonkos Jenőné**) **Pindroch Csaba** volt. A zsűri az ételek íz világa mellett díjazta a tálalást, az étel fantázia nevét és a vendégvárást is.

Így az 50 csapatból a legjobbak a következők lettek:

Laska kategóriában:

- I. Alíz csodafalváról és kis kuktái
- II. Megyeri Farmerlányok
- III. Nem Chuck Laska Team

Tócsni kategóriában a következők vihették haza a jól megérdemelt jutalmat:

- I. Tarjáni Tornádó Triatlon
- II. Csapatmunka
- III. RokonÁszok

Egyéb kategóriás ételek közül a következő csapatok állhattak a dobogóra:

- I. Kökényi Bosnyákok
- II. Gyöngyvirág (Csákányháza)
- III. Tücsök

A helyezetteken kívül a zsűri különdíját az Erdélyből érkező Kőrispatakiak vihették haza.

A zsűri értékelése után következtek a sztárfellépők. Elsőként az Exotic zenekar szórakoztatta a közönséget, majd őket követte a Cozombolis együttes. Fergeteges hangulatban kezdődött el a Laskabál Szöllős Róberttel és Menczel Anettel, akiket Lenkó László váltott és Retro hangulatba hozta a szórakozni vágyókat. Hajnal kettőkor ért véget a mulatozás és zártuk le az V. Laskafesztivál és Tócsni partit.



Laskafesztivál 2012

Laska alaprecept

(Hozzávalók: 1 kg főtt krumpli, 60 dkg liszt, só)

A krumplit megfőzzük, krumplinyomón átnyomjuk, majd gyúrótáblára hagyjuk hűlni. Összegyúrjuk a liszttel és a sóval, rudat formálunk belőle. A rúdból darabokat vágunk le, melyeket kb. 15 cm sugarú vékony körré nyújtunk. A masina tetején, vagy gázlapon mindkét oldalát megsütjük, és olvasztott zsírral megkenjük. Lekvárral vagy túróval, tejjel ízesíthetjük.

A Megyeri farmerlányok

házi készítésű lekvárokkal édesítették meg a laskát, volt barackos, szilvás és epres lekvár is. A II. helyet vihették haza.



Alíz csodafalváról és kis kuktaí

az alapreceptez a következő ízesítéseket választották: káposztás, juhtúrós, erdei gombás, májas, ezekkel az ízekkel meg is szerezték az I. helyért járó díjakat.



A Nem Chuck Laska

csapata epres-mentás, medvehagymás, juhsajtos, paradicsomos és kolbászos laskát is készített. Kitartásukért a III. helyet érdemelték ki.



Tócsni alaprecept

(Hozzávalók 4 személyre: 1 kg krumpli, 2 dl tejföl, 2-3 evőkanál liszt, fokhagyma, só, őrölt bors, olaj a sütéshez)

A krumplit nyersen megtisztítjuk, megmossuk, lecsepegtetjük, és lereszeljük, majd hozzáadjuk a tejfölt, a lisztet, megsózzuk, borsózzuk, és jól összekeverjük. Serpenyőben olajat forrósítunk. A krumpli masszát evőkanál segítségével az olajba tesszük, a kanál hátával lepényekké formáljuk. Mindkét oldalát a vastagságtól függően kb. 2-5 percig szép arany barnára sütjük. Papírtörőre szedjük, hogy a felesleges zsiradékot leitassuk. Forrón tálaljuk. Megkenhetjük fokhagymával, tejjel.



Tócsni kategóriában az I. helyet a **Tarjáni Tornádó Triatlon** csapata vihette haza. Ők kukorica liszttel készítették el a tócsnit, gondolva a liszt érzékenyekre, valamint édes tócsnit is készítettek: alma lereszelve, liszt, cukor, fahéj.

A III. helyet szalonnás-sajtos-tzatzikis tócsnijukkal a **RokonÁszok** csapata érdemelte ki.



II. helyet végzett a **Csapatmunka**, ők tócsnijukat is másképpen készítették, íme a recept.

Zöldséges tócsni szendvics

(5 kg burgonya (reszelve), 30 dkg fokhagyma (átnyomva), 2 közepes fej vöröshagyma (apróra vágva, megdinsztelve adjuk hozzá), 15 db tojás, liszt (amennyit felvesz), bors, só, őrölt kömény, kevés pirospaprika, 1 cs. majoranna)

A hozzávalókat összedolgozzuk lágy, enyhén folyós masszává.

Zöldség ragu: 2 db cukkini, 2 db padlizsán, 1 db nagy kaliforniai paprika, 1/2 kg gomba, 3-4 közepes paradicsom, só, bors, kicsi őrölt kömény.

A zöldségeket kis kockákra vágjuk, olajon vagy zsíron együtt megpároljuk (állandó kevergetés mellett, kb. 15 perc). Elkészítés (lábasban, vagy tárcsán):

Fém formát teszünk zsiradékba (fánkszagató, vagy nagyméretű pogácsaszagató), és félig öntjük tócsni tésztával. Kb. 1 perc múlva rárakunk egy kanállal a párolt zöldségből (ízlés szerint), majd újabb adag tócsni tésztával betakarjuk. A formával együtt forgatjuk. Amikor mindkét oldala barnul, levesszük a formát róla. Tárcsás sütés esetén a tárcsa szélén még sütjük rövid ideig. Fokhagymás tejjel tálalhatjuk.

Laskafesztivál 2012

Az Egyéb kategóriában igazi gasztronómiai csodákkal találkozhattunk, a zsűrinek igen nehéz dolga volt a sok különböző étel összehasonlításánál, de a döntés az alábbiak szerint alakult:

I. helyen végeztek a Kökényi Bosnyákok, a II. helyet a Gyöngyvirág (Csákányháza), a III. helyet pedig a Tücsök csapata érdemelte ki.

A Kökényi bosnyákok receptjei:

Csíptetős ponty

Alapanyag: tükrös ponty (1,6-1,8 kg-os), só, csíptetőfa

A pontyot a háta felől botjuk fel úgy, hogy a fejet is kettévágjuk, de csak a felső ajkat vágjuk el (a hasa része egyben marad!), majd eltávolítjuk a szemeket is. A bontott halat megmossuk a vértől, mert az a tűz mellett megfeketedne. Lekéregzett vékony orgonavesszőt kihegyezünk és a szemüregeken keresztül, a bőr

alatt a farokig végigszúrjuk (ez lesz a merevítő). A kiterített hal belső felét bedörzsöljük sóval, majd a csíptető fába szorítjuk. Keményfából rakott tűz mellé szúrjuk kb. 40 cm-re. Előbb a belső felét fordítjuk a tűz felé, majd a bőrös felét. Ha a bőrös fele van a tűz felé fordítva és pezsegni kezd a másik fele, megsült a hal.

Csíptető fa: kb. 3-4 cm vastag, 60-70- cm hosszú gyűrűske fát kb. feléig hosszában befűrészelve. A kiterített és kimerevített pontyot ide helyezük be, majd a tetejét lágy dróttal megszorítjuk.



Halászlé vegyes halból

Hozzávalók 8 személyre: (élő súlyban) 2,5 kg ponty, 70 dkg kárász (ha lehet egy db), 50 dkg harcsa (lehet törpe is), 30 dkg csuka, 4 közepes fej hagyma, 4 púpozott evőkanál őrölt piros paprika (liszt minőségű őrlemény), 1 közepes paradicsom, só, tetszés szerint erős paprika, 1 csapott evőkanál vegeta, 4,8 l víz.

Az élő halakat megtisztítjuk (nem mossuk ki a belsejüket!), majd 2 cm-es szeletekre vágjuk. A többi felszeletelt hallal együtt enyhén megsózzuk és 1-2 órát állni hagyjuk. A hagymát felkockázzuk és a kimosott bográcsba tesszük. Rátesszük a halat és a cikkekre vágott paradicsomot. 2-3 db halászlékockát is bele tördelhetünk, majd meghintjük a vegetával. Felöntjük 4,8 liter vízzel és tűzre akasztjuk. Nagy lángon, a bográcsot gyakran forgatva felforraljuk. 2-3 percig hagyjuk forni, hogy elforjra a habját, majd bele tesszük az őrölt paprikát. Ettől számított 25-30 percig folyamatosan lobogó forrással készre főzzük. Közben sózzuk és ízlés szerint fűszerezzük erős paprikával. A főtt halat a léből tálcára szedjük, hogy ne törjön a bográcsban és a lét tűzforrón tálaljuk. Gyufatésztaival vagy kenyérral fogyasztjuk.

Csíptetős ponty





A Gyöngyvirág csapat receptje:

Brindzás haluska

Hozzávalók: 1 kg hámozott burgonya, 50 dkg liszt, só, olaj, ízesítéshez: házi készítésű juhtúró, pirított szalonna

1 kg meghámozott burgonyát lereszelünk, majd belekeverünk 40-50 dkg lisztet, attól függ, hogy mennyit vesz fel a reszelt krumpli, és hogy közepes sűrűségű, a nokedlihez, galuskához hasonló tésztát kapunk. A haluskákat forrásban lévő sós vízbe szaggatjuk nokedli szaggatóval. Régen haluskaszaggató deszkáról (lopátkáról) kanállal vagy a kés tompa oldalával szaggatták a háziasszonyok. Főzés közben fakanállal megkavarjuk a tésztát, hogy ne ragadjon le a fazék aljára. A haluskák, amelyek megfőttek, feljönnek a víz felszínére, és szűrőkanállal kiszedjük őket. Zsírral kicsit meglocsoljuk, és óvatosan átkavarjuk, hogy ne ragadjanak össze a haluskák. Ezu-

tán ízesítjük juhtúróval (brindza). Mindezt egy nagyobb tálban végezzük, s amikor összekevertük a túróval, akkor az egész tetejére még tehetünk pirított szalonnát vagy töpörtyűt. Manapság a túros, brindzás változatra sokan tejfölt is tesznek.

Tücsök csapat receptje:

Slambuc Tücsök módra

Hozzávalók: 30 dkg vöröshagyma, 30 dkg füstölt szalonna, 3 kg krumpli (apróra vágva), 1 kg lebbencstészta, kb. 2 ek őrölt pirospaprika, só, gulyáskrém (csipős, csemege)

Elkészítés (bográcsban): A füstölt szalonnán megpirítjuk a vöröshagymát. Hozzáadjuk az őrölt pirospaprikát. rátesszük a krumplit, kevés vízzel felengedjük, majd ha megfőtt hozzáadjuk a lebbencstésztát. Ahogy a tészta felszívja a vizet, folyamatosan pótolni kell. Bográcsban nem szabad keverni csak forgatni, rázogatni (azért, hogy ne tapadjon össze a tészta). Ezt a műveletet minimum tizenegyszer kell megismételni! Ha a tészta megfőtt rögtön tálaljuk, mert kiszárad az étel.



Laskafesztivál 2012



A **körspatakiak** az Anifer ST Vendéglátóipari Kft. különdíját vihették haza, amit tájjellegű ételük elkészítésével a ptyóka gulyással érdemltek ki.

Hozzávalók: 500 g burgonya, 1 csipős paprika, 1 hagyma, 1 répa, 4-5 kanál olaj, pirospaprika, 2-3 kanál paradicsomlé, só, bors, 2-3 gerezd fokhagyma, petrezselyem, kapor

Melegedni tesszük az olajat, majd hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, karikára vágott paprikát és a kis kockákra vágott répát. Amikor ezek megpuhultak, jöhet a vékony szeletekre vágott fokhagyma és az apróbbra vágott burgonya. Meleg vizet öntünk rá és várjuk, hogy a burgonya elkészüljön. Ekkor hozzáadjuk a paradicsomlevet, a sót, a borsot, a fűszerpaprikát és még 8-10 percet főzzük. Ha levettük a tűzről, meghintjük a zöldfűszerekkel és kész is ez a remek egytálétel.

Az V. Laskafesztivál és tócsni partira „Kattogj a laskán” címmel fotópályázatot hirdettünk a Nógrád Megyei Fotóklub segítségével. A pályázat célja a fesztivál hangulatának megörökítése volt a vendégek szemével. Az alábbi eredmények születtek:

- I. Gecse Lászlóné
- II. Gergelyné Péter Piroksa
- III. Ladóczki Béla

Két különdíj is kiosztásra került. **Kacsák János** és **Medve Jánosné** vihette haza.



Gecse Lászlóné fotója



Gergelyné Péter Piroksa fotója



Ladóczki Béla fotója



Kacsák János fotója



Medve Jánosné fotója

A ZSÚRI



A VERSENYZŐ CSAPATOK



Alsósok



Aranyos csapat



ASZ-SHE



Axamo

Laskafesztivál 2012



Bandurák



Banyatársulat



Bárnai Bad Boys



Beáta angyalai



Boszik Mária emlékcsoport



Böbe Team

Laskafesztivál 2012



CBA csapat



Csevicze csoport



Dél-borsodi LEADER egyesület



Fakanál mesterei



Gömörfalva



Hics-Koch-HT

Laskafesztivál 2012



Kati nene csapata



Kőrispatak



Kuniow



Liptovská Teplička



Marika meg a legények



Messzifölde

Laskafesztivál 2012



Mote 4x4



Nógrád TE



Örökifjú asszonycsoport



Őszidő Nyugdíjas Klub



Pajtakör



Palacsintafesztivál team

Laskafesztivál 2012



Petrece kulturális csoport



Ragyolc



Salgó Wood



SOLUM Egyesület



Spurt Kft.



Szi-roj

Laskafesztivál 2012



Szupernagyik



Tarjányiak



Vizslási Gülbaba

Köszönjük mindenkinek, aki munkájával hozzájárult a fesztivál sikeréhez. Külön köszönet illeti a támogatóinkat, akik nélkül a rendezvény nem jöhetett volna létre.

Kazár Község Önkormányzata
Kulturális és Környezeti Értékvédő Egyesület
Kazári Szociálpolitikai Nonprofit Kft
Tizen5let Ifjúsági Közhasznú Egyesület
Salinen Budapest Kft
Gyermelyi Zrt,
Uniqa Biztosító Zrt,
Szilas Drink Kft
Winkler Informatika Kft
Anifer-St. Kereskedelmi Kft,
Axamo Kft,
Clear&Lucky Kft,
Dávid Róbert vállalkozó,
Géczy Mária vállalkozó,
100 Ft-os bolt,
Lak-Heg Balog Kft,
Malomkalács vendégház,
Szépkézláb szalon,
Maya szépségszalon,
Nógrád megyei TDM,
+lepi ajándéküzlet,
Oriflame-Rácz Tímea,
Andromeda Travel,
Bazalt Panzió,
Salgó Hotel,
Bárnai Vad Kft.
Nosztalgia Húsbolt

Végül szeretnénk megköszönni a kazári csapatoknak a közreműködést, akik nagymértékben hozzájárultak a fesztivál sikeréhez, hiszen reggeltől estig szívüket-lelküket beleadva gyúrták a tésztát és készítették a finomabbnál finomabb laskákat és tócsnikat!

Laska csapat



SALINEN AUSTRIA



3384 Kisköre, Sámágyi tavak
Telefon: 36/713-022
Mobil: 30/955-6607
kisköre@bsinvestment.hu

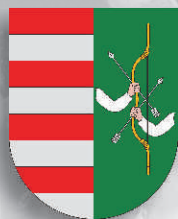
SOMOSKŐ
Bazalt Panzió
A LEGKÖZELEBBI SZÁLLÁS
A VÁRHOZ!

www.altius.hu • e-mail: bazaltpanzio@altius.hu • +36-30-948-3044



ACÉLGÁRI SZABADIDŐ
SPORTHORGÁSZ EGYESÜLET
3127 Kazár, Diófa út 13.
www.acelgariszshe.hu

Nosztalgia Húsbolt



Kiadja: Kazár Község Önkormányzatának Képviselőtestülete.
Szerkeszti a szerkesztőbizottság.