

Versenykiírás

Pásztó Városi Önkormányzat Képviselő-testülete a 2026. évi Zsigmond nap alkalmából főzőversenyt hirdet meg. A régi szempontokat figyelembe véve az új jelenlegi szempontokhoz igazítjuk a főznivaló ételeket.

Figyelemmel arra, hogy az utóbbi időben a marhahús fogyasztás erősen visszaesett, idén marhahúsból készült ételek készítését hirdetjük meg. *(Egy kis történelmi visszatekintés keretében elmondjuk, hogy a középkorban a marhahúst tehénhúsként nevezték, függetlenül attól, hogy milyen korú és nemű állatról volt szó. Ennek oka az állat terjedelme volt, amely jelentős mennyiségű ételmezt biztosított.)*

A versenyben részt vevő csapatoknak az ételek elkészítéséhez sátrat, egy sörasztalt és két sörpadot, tűzifát és alágyújtózt biztosítunk.

Rendelkezésre bocsátunk továbbá minden csapatnak 4 kg marhahúst, fél kg mangalicaszalonnát és fél kg mangalicaszírt.

A főzőeszközöket és a fűszereket a csapatoknak kell biztosítani. (A főzés során aki nem fával akar tüzelni használhat nyomáscsökkentővel ellátott gázpalackot is)

A csapatoknak 4 adag ételt kell az érdeklődőknek biztosítani támogatójegy ellenében.

A jegyeket a látogatók a Művelődési ház dolgozóitól válthatják meg.

A verseny helyszíne a korábbi évekkal megegyezik, a romkert területe.

Időpontja: 2026. május 2. 07:00

Az ételek zsűrizése 12 órától 14 óráig tart.

A zsűrizés szempontjai:

- Ételek elkészítésének szakszerűsége
- Az ételek ízhatása, külleme
- A tálalás színvonala
- A főzőhely tisztasága, rendezettsége

Díjazás menete:

- Első, második és harmadik helyezett részére kupa és oklevél.
- Különdíj kategóriák (kupa és oklevél)
 - Legszakszerűbb főzés
 - Legszínvonalasabb tálalás
 - Leglátványosabb főzőhely
 - Legkülönlegesebb étel
- A verseny első helyezettje ezen felül a korábbi évek során útjára indított vándorserleget is haza viheti.

A tálalás helyben (a sátraknál) történik: egy adag étel feltálalása a zsűri részére.

Eredményhirdetés:

A programtól függően várhatóan 16:00 óra körül a színpadon.

A versenyre jelentkezőket kérjük, hogy a mellékelt nevezési lapot 2026. április 15-ig juttassák el az önkormányzathoz, hogy a résztvevő csapatok számától függően a szükséges előkészületeket el tudjuk végezni.

(Kérjük az időpont pontos betartását, mivel a versenyhez szükséges húsmennyiséget pontosan kell megrendelni annak érdekében, hogy hiány, felesleg ne keletkezzen.)

A jelentkezés után a versenyen való részvétel lemondását csak rendkívüli esetben tudjuk elfogadni!

A versennyel kapcsolatban felmerülő kérdéseikkel az alábbi elérhetőségeken fordulhatnak hozzánk:

- Sándor Dorina - önkormányzati tanácsadó
/tel.: 06-30-228-7997/
sandor.dorina@paszto.hu
- Bodrogí István - alpolgármester úr
/tel.: 06-20-421-5014/

A felkészüléshez és a versenyhez sok sikert kívánunk!

Segítségképpen megosztunk Önökkel néhány receptet. Ezek elkészítése természetesen nem kötelező, bátran használják fantáziájukat.

1.Szalonnás, gombás marhaapró csuszatésztával

Hozzávalók:

- 0,5 kg füstölt szalonna
- 4 kg marhalapocka
- 6 dl tejföl
- 80 dkg gomba (erdei vagy termesztett)
- 1,5 kg csuszatészta
- piros paprika, só, őrölt bors
- 3 csomag petrezselyemzöld

Elkészítés:

A füstölt szalonnából 20 vékony kakastaréjt szeletelünk. A maradék szalonnát fél centiméteres kockákra vágjuk, és mangalicazsírral kiegészítve, lassú tűzön kiolvasztjuk. Hozzáadjuk az 1,5 × 1,5 centiméteres kockákra vágott húst, fehérre sütjük, majd kevés vizet öntünk rá. Sóval, borssal és pirospaprikával ízesítjük, és lassú tűzön, fedő alatt pároljuk. Amikor a hús zsírára pirul, hozzáadjuk a cikkekre vágott gombát és a finomra aprított petrezselymet, végül tejföllel sűrítjük. A sós vízben kifőzött csuszatésztára tálaljuk, és paprikába mártott kakastaréjjal díszítjük.

2. Alföldi gombás marhapörkölt

Hozzávalók:

- 4 kg marhalapocka
- 1 kg gomba (lehetőleg erdei)
- 8 db vöröshagyma
- 1 fej fokhagyma
- 25 dkg paradicsompüré
- pirospaprika, őrölt bors, őrölt kömény
- 1 tubus gulyáskrém (csemege vagy csípős)

Elkészítés:

A zsiradék vagy füstölt szalonna felforrósítása vagy kisütése. A húst megtisztítjuk, majd 3×3 centiméteres kockákra vágjuk. A vöröshagymát apróra vágjuk, és a felhevített zsíron vagy a kisütött szalonna zsiradékán megdinszteljük. Megszórjuk pirospaprikával, felöntjük kevés vízzel, majd zsírára visszasütjük.

Rátesszük a paradicsompürét, átpirítjuk, majd a húst is beletesszük. A húst fehéredésig pirítjuk, míg levet ereszt, sóval, köménnyel, borssal és fokhagymával ízesítjük. Felöntjük kevés vízzel és kis tűzön pároljuk. Kevés vízzel felöntve, kis tűzön pároljuk. A gombát felszeleteljük, a húshoz adjuk, és együtt készre pároljuk.

3. Boros marhasült mazsolával

Hozzávalók:

- 4 kg marhalapocka
- 0,5 kg füstölt szalonna
- 80 dkg vöröshagyma
- 1 liter jó minőségű vörösbor
- 40 dkg mazsola
- 2 csokor petrezselyem
- 0,5 dkg őrölt fahéj
- 1 dkg gyömbér (frissen reszelt)
- 0,5 dkg őrölt szegfűbors

Elkészítés:

A marhalapockát vágjuk rusztikus darabokra (3–5 centiméteresre). A füstölt szalonnát daraboljuk fel és süssük ki. Tegyük rá a húst, és állandó keverés mellett süssük, majd adjuk hozzá az apróra vágott (de lehet szárára vágott is) vöröshagymát. Kevés vízzel felöntve, letakarva kis lángon pároljuk a húst kb. 1 órán keresztül. Ezt követően öntsük hozzá a bort és az összes többi hozzávalót. Addig főzzük, míg a hús meg nem puhul. Puha kenyérrel tálaljuk.

4. Kukoricás chilis marharagu

Hozzávalók:

- 4 kg marhalapocka
- 80 dkg vöröshagyma
- 1 fej fokhagyma
- 3 babérlevél
- 1 kávéskanál egész kömény
- 2 evőkanál sűrített paradicsom
- 1 chili paprika
- 1 kg konzerv kukorica
- Zsiradék, só, bors, piros paprika

Elkészítés:

A szokott módon jó szaftos pörköltet készítünk. Amikor a hús megpuhult, hozzáadjuk a kukoricát, összeforraljuk, s ha kell után fűszerezzük. Tetszés szerinti tésztával, körettel tálaljuk.

5. Marhagulyás Hortobágy módra

Hozzávalók:

- 4 kg marhalapocka
- 1 kg vöröshagyma
- 1 kg vegyes zöldség
- Tetszés szerint mangalica zsír
- 60 dkg paradicsom
- 5 tévé paprika
- pirospaprika, só, őrölt köménymag, fokhagyma, jó minőségű vörösbor

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát felforrósított zsíron üvegesre pirítjuk, majd hozzá tesszük a paradicsom és a paprika kockára vágott húsát, és tovább pirítjuk. Miután elfedi e a levét, hozzátesszük a marha ujjnyira vagdalt húsát, és fehéredésig rotyogtatjuk.

Hozzáadjuk a kalocsai őrölt paprikát, majd átkeverjük. Besózzuk, vízzel felöntjük. Ha a hús puhulni kezd, a megtisztított és felkockázott vegyes zöldséget tesszük bele, majd fokhagymával, köménnyel és vörösborral ízesítjük, és addig hagyjuk a tűzön, míg meg nem fő.

Friss, puha kenyérral tálaljuk.

Nevezési lap

A Pásztó Városi Önkormányzat által 2026. május 2-ra kiírt főzőversenyhez

Intézmény, csapat, közösség neve:	
címe:	
Csapat fantázianeve:	
Csapatvezető neve:	
telefonszáma:	
Csapattagok neve (nem kötelező):	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Az elkészítendő étel megnevezése(nem kötelező):	