

Lecsó hússal és hús nélkül az oromi Lecsófesztiválon

Oromon vasárnap tartották a VI. Lecsófesztivált. A Varázsfalatok Egyesület hagyományos rendezvényén a szélmalom melletti kiserdőben 13 bográcsban főttek a versenyételek. A fesztivál anno egy családi rendezvénynek indult, abból alakult ki mai formája. Az idei eseményen fakanalat ragadtak a nemrégiben befejeződött Süti-főzi táborban résztvevő gyerekek, de megcsillogtatták szakácstudományukat a Vajdasági Magyar Szövetség helyi fiataljai is. Ezúttal is képviselte magát a magyarkanizsai Együtt Veled Értük Egyesület, csapata volt a kispiai helyi közösségnek, Völgyes pedig egy népes, több mint húsz fős társasággal érkezett. A rendezvény egyre nagyobb népszerűségnek örvend a faluban

– A Lecsófesztivált a továbbiakban is minden évben meg szeretnénk rendezni, és bízunk benne, hogy azok közül, akik szeretik a régi paraszti ételeket, egyre többen eljönnek majd a mi hangulatos rendezvényünkre – mondta **Nyilas Leonov Anita**, a Varázsfalatok Egyesület egyik alapítója.

A Lecsófesztiválon **Pakai István** zsűrielnök meglátása szerint kiváló ételek készültek, egyetlen bográcsban sem kozmásozott oda az étel. A zsűri a hús nélküli, valódi lecsókat taksálta magasabbra, hiszen ennek a versenynek a hagyományos lecsó elkészítése volt a lényege. Értékelése alapján az első és a harmadik díjat az oromi fiatalokból illetve az oromi asszonyokból álló csapatok nyerték, a másodikat pedig a völgyesiek érdemelték ki. A különdíjat a Süti-főzi csapat kapta meg, elismerő oklevelet azonban minden résztvevő kapott.

Az oromi Lecsófesztivál megrendezését a magyarkanizsai önkormányzat mellett az oromi helyi közösség, helyi vállalkozók és a Tartományi Tájékoztatási, Jogalkotási, Közigazgatási, Nemzeti Kisebbségi – Nemzeti Közösségi Titkárság is támogatta.

Bödő Sándor

Fotók: Puskás Károly