

# Főzőverseny Kispiacon

A tizedik, jubileumi főzőversenyre gyűltek össze a kispiai vásártéren a főzni és szórakozni vágyók vasárnap. A helyi közösség és a Chef Vajdasági Hagyományörző, Idegenforgalmi és Gasztronómiai Egyesület szervezésében, a Fehér Asztal Lovagrend zsűrizésével garantált volt a színvonal. Nem csak a községből, de Vajdaság, sőt Magyarország és Románia területéről is érkeztek versenyzők, akik már reggel kilenckor begyűjtötták a bogrács alá, hogy ebéddőre elkészüljenek az étkeik.

A tizedik Nemzetek Főzőversenyét, a hetedik Politikusok, Polgármesterek, Helyi közösségi elnökök, Politikusok, Választott képviselők Főzőversenyét és a hatodik Média és Grill főzőversenyt nagy érdeklődés övezte idén is, mint minden évben. **Varbai András** szervező elmondása szerint mintegy száz csapat nevezett be különböző stútelkkel és főttekkkel a versenyre. Amellett, hogy az evés-ivás kapta a fő szerepet, a szórakozásra és a szórakoztatásra is nagy hangsúlyt fektettek. A kultúrműsorban felléptek a táncosok, hiszen egyúttal a nyolcadik Gyermekektánc-találkozó is zajlott, de párhuzamosan a vásárt is ekkor tartották a faluban. Fél kettőkor pedig a sztárvendég, Lagzi Lajcsi fellépése előzte meg az eredményhirdetést a kispiai főzőversenyen.

– Több, mint száz benevezőnk volt a főzőversenyre leves, pörkölt és grill kategóriákban. Elsődlegesen azt tartjuk fontosnak, hogy mindenki táj jellegű étkeket készítsen. A zsűri is nemzetközi, a résztvevők szintén, hisz mohácsi busók, mezőegcseiek, nagymadiak, székelyudvarhelyiek is részt vettek a versenyben. A kultúrműsorral pedig plusz tartalmat teszünk hozzá a rendezvényhez, sőt sztár-fellépőnk is van minden évben. Idén Lagzi Lajcsi szórakoztatta a közönséget nem kis sikerrel – mondta Varbai, aki civilben is igen jó hírnek örvendő mesterszakács.

A főzőversennyel párhuzamosan vásár is volt vasárnap Kispiacon, ami igen nagy múltra tekint vissza. Ennek kapcsán a helyi közösség elnöke, **Szarapka Ede**, aki maga is besegített a főzőverseny szervezésébe, elmondta, hogy annak idején tíz évvel ezelőtt Varbai András kereste meg azzal az ötlettel, hogy találjanak ki valami rendezvényt, ami a vásárral párhuzamosan zajlik.

– A célunk az volt, hogy a Kárpát-medencei magyarságot egy pontban, egy területen próbáljuk összefogni, és úgy látom, ez a nap bizonyíték arra, hogy ez sikerült. Nem volt meddő ötlet ez tíz évvel ezelőtt, igazi közösségépítő rendezvénné nőtte ki magát a főzőverseny. A helyi közösségnek azért is fontos, hogy minél messzebbre eljusson a falu jó híre.

A helyi közösség csapata elsősorban a vendégei számára főzött marhapörköltet, de a hölgyek, a feleségek egy találó néven, civil szervezetbe tömörülve, Ékszer néven töltött káposztát főztek, de babból is négyszáz porciót osztottak szét a fellépőknek és vendégeiknek.

**Bene Sándor** zsűrielnök, mesterszakács szerint a legfontosabb, hogy az össz ízhatás milyen.

– Hatodik alkalommal vagyok itt a kispiai főzőversenyen, és azt tapasztalom, évről évre színesebb a felhozatal és finomabbak az ételek. Az egész Kárpát-medence ízvilága itt van.

Arra a kérdésre keresve a választ, hogy milyen az igazán jó paprikás, a zsűrielnök Mikszáth megfogalmazását is említette:

– A színe, mint a felbőszült bika vére, sűrű, csípős és jóízű. Valóban, minden ételnél, akár paprikásról, akár gulyásról beszélünk, de lehet szó akármiről: az arányok nagyon fontosak, az ízharmónia. Egy olcsó húsból is lehet nagyszerűt főzni, ugyanakkor egy drágából is lehet kevésbé jót készíteni.

A rengeteg benevezett étel közül nagyon sokat díjaztak, minden kategóriában több első, második és harmadik díjat is kiosztottak, így majdnem mindenki éremmel tért haza, aki főzött.

(x)

Fotók: Puskás Károly