
Az Érintő Egyesület főzte a legjobb marhapörköltet

2018. 5. 23.

A 26. Nyíló Akác Napok rendezvénysorozatának egyik legmulatságosabb és legkedveltebb programja a vasárnap délelőtti főzőverseny. A mihályfalvi strandudvaron idén már 14. alkalommal szervezik meg a jó magyar ízek és illatok kavalkádját, mely versenyre idén 28 csapat nevezett be. Az ízek csiholói nem csak helyiek voltak, de határon túli „mesterszakácsok” is beszálltak a pörkölt- és a levesfőző tudományuk villogtatásába.

Már a kora reggeli órákban nagy volt a jövés-menés a strandudvaron. Mindenki a hatalmas árnyékadó fűzfákat szemelte ki menedéknek, mivel mind a „séfek” mind a kukták ráéreztek arra, hogy napos időnek néznek eléje. S ha erre még a bogrács alatt lobogó tüzek is rálicitálnak, hát ember legyen a talpán, aki a tüzelés szerepét felvállalja.

Kisvártatva csatarendbe álltak az üstlábak, helyükre kerültek az üstök, rostélyok, összeverbuválódtak a csapatok. Minden „alakulat” sátrat vert, nem is egyet. Már a rögtönzött asztalok is álltak, rajtuk hatalmas fazekak és tálak hirdették, itt sok lesz a „kóstolató”, rá kell számolni a váratlan vendégre is. A bográcsüstök mérete néhol elérte a 100-150 literest is.



A „jurták” előtt sok-sok szépasszony is segédkezett átadva ezúttal a konyhatigris szerepét a férfinépségnek. Nosza, hamar lángra is lobbantak a tüzek, és a kora délelőtti órákra már sokhelyütt pirult a hagyma, színesedtek a levek. A jókedv is meglódult, hisz segített rajta egy-egy jófajta

konyak, de a nagy üstök tartalmához inkább a kisüsti dukált, az is vitte a prímet, na meg a jó homoki bor.



Idén a polgári oldal jobban kitett magáért, hisz azon túl, hogy a mindenkori 150 literes katlanba ott főtt a népes tábornak való, az Érintő Egyesület, az Érmelléki Gazdák Egyesülete is benevezett egy-egy ínyc-különlegességgel a versenyre. Főtt itt amúgy tárkonyos csirkeragu leves vajgaluskával, marhapörkölt, túrós csusza, bakonyi aprópecsenye nokedlivel (ez utóbbi Kecskés Zoltán étekremeke volt, el is fogyott tüstént), meg persze a gazdaegyesület csülökpörköltje petrezselymes krumplival. A katlanok tűzénél “éberkedtek” a szalacsi, az ottományi és az érsemjéni gazdaegyesület tagjai is, sőt Csomortányi István ügyvezető is “vizitációt” tartott a “konyhai előkészületeknél”, bár az asszonyok nem fogták be semminemű fehérnépnek való munkára.



A táboron belüli Érintő Egyesület üstje körül tüsténkedők – főszakácsok Nyíri Magdolna és Végh Gabriella – garantálták a környék legjobb marhapörköltjét, aminek az íze a zsűrinek is igencsak bejött, mivel a pörköltök kategóriájában nekik ítélték oda az első díjat.

Az Érmelléki Gazdák Egyesületének csülökpörköltje, amelyet köretként petrezselymes krumplival tálaltak, Pamacs-díjat kapott. A Pamacs-díjat 2012-ben alapították egy hajdúnánási állandó résztvevő, nevezetesen Szabó László emlékére, akit mindenki csak Pamacs becenéven ismert. A díjak csak még inkább feldobták a népes tábor hangulatát, így a gazdaegyesület sátrai alatt szinte ülőhely is alig akadt, mire elkezdődött az üstök tartalmának „felszámolása”.

(Forrás: www.erinto.ro)