

I. Hejőbábai Téli Napok

Böllérkedés: Tepertő, töltött káposzta- és kocsonyakészítő verseny, valamint hagyományörző bemutatók és kóstolók napja.

2011. február 4. (péntek)

A gasztronómiában használatos falusi régiségek, eszközök kiállítás 15.00 órától a helyi Művelődési Házban.

Este a Laci kocsmában (Fő út 61.) közös „disznósiratót” tartunk 17.00 órától.

2011. február 5. (szombat)

8.30 Ünnepestes megnyitó

Az I. Hejőbábai Téli Napok versenyeinek megnyitója.

Helyszíne: a Művelődési Ház udvara.

8.40 Falusi disznótoros –hagyományos sertés feldolgozás bemutató jelleggel, fogópálinkával, szalma perzseléssel.

Helyszíne: a Művelődési Ház udvara

9.00 1. Hejőmenti Töltött káposzta-főző Verseny

Helyszíne: a Művelődési Ház udvara

A versenyen bárki részt vehet, aki elfogadja a verseny szabályait, a versenykiírást. A versenyzők az udvaron elhelyezett, a versenyzők által hozott bográcsokban, üstökben készítik el az általuk legjobbnak tartott töltött káposztát. A zsűrinek. 12-13 óra között kell átadni 2 adagot, amit értékel.

9.10 1. Falusi Tepertőkészítő Verseny

E nemes vetélkedésre a településről, a környékről vagy bárhonnán jelentkezhet bárki, aki érez némi tudást, hogy megmutassa a világnak, hogyan kell kisütni az igazi ízletes, falusi tepertőt. Mindenki hozza magával a szükséges eszközöket és nyersanyagokat - ki miben szereti sütni a tepertőt - azt hoz magával (üstöt, üstházat, bográcsot, vagy akár sparheltot is hozhatnak magukkal a versenyzők). Minden versenyzőt megkérünk, hogy mutassanak be az ideérkező közönségnek néhány disznóölés kori népszokást. (Például hogyan tesszük el a zsírosbödön aljára a tepertőt, sült húst vagy sültkolbászt.)

10.00 2. Hejőbábai Házi Kocsonya Készítő Verseny

A versenyen bárki részt vehet, aki a verseny napján lead a zsűrinek két tányér otthon elkészített, igényesen tálalt kocsonyát.

11.00 1. Magyar Falusi Szalonna-katona Kóstoló

A kistérség lakóit szalonna bemutatóra és versenyre hívjuk. Megkérünk mindenkit, aki büszke a saját kezűleg készített házi szalonnájára, hozzon a verseny helyszínére minden versenyre szánt szalonnából körülbelül 20-25 dkg-ot, amit a zsűri értékel.

A kóstoló katona: A segítő személyzet a versenyzők által behozott szalonnákból egy-egy kenyérkockára egy-egy szelet szalonnát tesz, majd fogvájót szúrnak bele, és mini szendvicsként kínálják az ide érkező vendégeknek. Ehhez külön kínálják a zöldféléket, pl. hagyma, uborka, paprika, stb. Ide várjuk azokat a bátor érdeklődőket, akik szeretnének részt venni egy igazi népi, hagyományosan apáról fiúra szálló szalonnakészítői tudást bemutató kiállításon és kóstolón, ahol akár 40-féle szalonnát is meg lehet (vagy amennyit meg bírnak) kóstolni, mert

bizony ezek a szalonnák kicsit zsírosak, de dédapáink szerint azért egészségesek.

A zsűri egész nap értékeli (pontoz), de csak egyszerre kb: 15-16 óra között hirdeti az eredményt minden versenyszámban.

A zsűri neves gasztronómiai szakemberekből áll.

Mindenkit sok szeretettel várunk akár nézőként, akár versenyzőként.

A versenyzők részére a rendezők tűzifát és vízvételi lehetőséget biztosítanak.

Biztosak vagyunk benne, hogy aki ellátogat hozzánk, az élménydúsan és jóllakottan megy haza, már csak azért is, mivel tudomásunk szerint az országban itt rendeznek először hivatalos szalonna kóstolót, valamint az igazi falusi kocsonyák is megérnek egy kis fáradságot.

A versenyt Hejőbába Községi Önkormányzat rendezi a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Észak-Bükk Régiójának támogatásával, és a Hejőmenti Hagyományőrző Közhasznú Alapítvány közreműködésével.

Napközben a Művelődési Házban zajlanak a program kulturális kísérő rendezvényei.

Hejőbába, 2011. január 20.

Juhász Barnabás sk.
polgármester

Károlyi Ibolya sk.
Hejőmenti Hagyományőrző
Közhasznú Alapítvány
Kuratóriumának elnöke

Csetneki László sk
MNGSZ Régió elnök
gasztronómiai szervező