

# A főzőverseny eredménye

**GASZTRO** Idén sem volt könnyű dolga a zsűrinek. 14 csapat 21 ételkültemény-nel mérte össze az erejét. A zsűri elnöke Majoros Zsolt, a Budai Gesztenyés étterem séfje, tagjai Somlói József tanácsnok és a főzőverseny vándordíjának alkotója, Józsa Lajos, Holló László-díjas szobrászművész.

## ÖSSZETETT KÜLÖNLEGES LEVESEK

V. Ergoline szoli  
(*erdélyi csorbaleves Ergoline Budakeszi módra*)

IV. Betkó Kicsiny Kétfarkú Konyhája  
(*burgonyaleves*)

III. Budakörnyéki Székelykör  
(*salátaleves*)

II. Budakeszi FIDESZ-KDNP csapata  
(*vaddisznó gulyás csipetkével*)

## I. Alettáról mit kell tudni?

(*palócos vaddisznóragu benne főtt gnocchival*)

## PÖRKÖLTEK, PAPRIKÁSOK, TOKÁNYOK

VIII. Mosolyvár Bölcsőde  
(*szarvaspörkölt tarhonyával*)

VII. Budakörnyék Fejlődéséért Egyesület  
(*palócgyulás*)

VI. Spájbóys  
(*Alföldi tárkonyos báránygulyás tejfőles krumpligombóccal*)

V. Betkó Kicsiny Kétfarkú Konyhája  
(*Chili con carne*)

IV. Csánk Zoltán gasztrorocker  
(*Kacsazúza bogrács tokajiban áztatott rozmaringos vargányával piritva, szőlős bashmati rizzsel*)

III. Pitypang ovi  
(*Körmöspacal csülökkel, petrezselymes krumplival*)

II. Járasi Fakanál Forgatók

(*vörösbors marhapörkölt*)

## I. Budakörnyéki Székelykör

(*Havasi meggyes (vörös áfonyás) velős borjúlábszár pityókabélessel*)

## KÁPOSZTÁS ÉTELEK

II. Csipet csapat

(*boros-babos káposzta füstölt csülökkel*)

## I. Spájbóys

(*parázsón sültöt babos csülökfinomságok káposztával, a favágók sütődíszkosz edényeiben készítve*)

## EGYÉB ÉTELEK, SZABAD TÚZÖN KÉSZÜLT ÉTELEK KREÁCIÓK

V. Budakörnyék Fejlődéséért Egyesület  
(*vega cukkinis lecsó*)

IV. Pitypang ovi  
(*bolognai spagetti*)

III. Caritas Szeretetszolgálat  
(*lecsó*)

II. Spájbóys

(*tárcsás frissensültek*)

## I. Budakörnyéki Székelykör

(*kürtőskalács*)

## KÜLÖNDIJ

Jarosovics Anna

(*házi palacsinta*)

A zsűri döntése alapján a főzőverseny abszolút győztese a **Budakörnyéki Székelykör** csapata lett. Így véglegesen elnyerte Józsa Lajos szobrászművész által készített vándordíjat, mert egymást követő 3 évben nyerték meg a főzőversenyt.

A további nyertes csapatok receptjeit következő számunkban közöljük.



## HAVASI MEGGYES VELŐS BORJÚLÁBSZÁR PITYÓKABÉLESSSEL

### A pörköltözhöz

10 szelet velős • csontos borjúlábszár • 5 murek (sárgarépa) • 1 zeller • 2 fej fokhagyma • 3 fej hagyma • 1 üveg fehérbor • borsikafű só, tarkabors, szurokfű (oregánó), kakukkfű • zsír vagy olívaolaj • húsoles • 2 csésze friss havasi meggy (vörös áfonya).

### A pityókabéleshez

25 dkg finomliszt • 10 dkg puliszkalisz • 1 kanál zsír • só • 1 tojás • annyi hideg víz, amennyit felvesz. A töltelékhez szükséges 1 kg pityóka • 2. ek. tejföl • 2 kanál vaj • 1 hagyma • 1 szelet zeller • só.



Fotó: Torti Szofi

A két napig pácban érlelt hússzeleteket zsírban körbepírítjuk, a murkot, hagymát fokhagymát, reszelt zellert a visszamaradt zsírban megfuttatjuk (lepírítjuk). Ráöntjük a fehérbort, néhány kavarási után visszarakjuk a lábcsárákat, majd felöntjük a húsoles-sel. Lefedve pároljuk. Hozzáadjuk a havasi meggyet és készre sütjük.

A pityókabéleshez a kétféle lisztet tálba szitáljuk, megsózzuk, összemorzsoljuk a zsírral, beletesszük a tojást és vízzel könnyen gyúrható tésztát készítünk. Két részre osztjuk, az egyik jóval nagyobb legyen, mint a másik. A nagyobbikat vékonyra nyújtjuk és kibélelünk vele egy kizsírozott tepsit. A töltelékhez a pityókát, a zellert, a hagymát megpucoljuk, összevágjuk és jó sós vízben puhára főzzük. Leszűrjük és áttörjük. Ha kell, még sózzuk, két kanál vajjal és két kanál tejföllel habosra kavargatjuk. Belesimítjük a tésztalappal kibélelt tepsibe és befedjük a kisebb tésztalappal. A széleket jól összenyomjuk, villával megszurkáljuk. Tetejét megkenjük hideg tejjel és kisütjük.

# Látogatók Bieczből



WACLAW FELCZAK ALAPÍTVÁNY

## TESTVÉRVÁROS

Budakeszi idén márciusban kötött testvérvárosi szerződést a lengyelországi Biecz városával. 26 fős delegációt hívtunk Budakeszire a Waclaw Felczak Alapítvány támogatásával, a találkozás pedig tovább erősítette a két város és a két nemzet barátságát. Az első nap lengyel vendégeinket "Közös nyelvünk a tánc" című programunk keretében magyar néptáncban invitáltuk, majd egykori közös államunk, az Osztrák Magyar Monarchia idején divatos keringőben oldódtak fel a kulturális különbségek. A táncban ezzel még nem ért véget, mi magyarok ugyanis polonéz tanulókat a lengyelektől.

Másnap a delegáció tagjai budapesti városnézésen vettek részt, majd a délután folyamán Ipolybalog és Beregdéda testvérvárosi küldöttsége is megérkezett, akiket a Bethlen Gábor Alapkezelő Zrt. támogatásának segítségével láthattunk vendégül. Közösen látogattunk el Zsámbékra, a Szentegyházi Gyermekfilharmonia koncertjére, ahol mindannyian elmélyülve hallgattuk a száz székely zenész és énekes koncertjét.

Szombaton vendégeink részt vettek



Fotó: Torti Szofi

a budakeszi Családi Nap Fesztiválon, melynek keretében a bieci táncsoport előadását is láthattuk. A produkcióhoz a budakesziek is csatlakoztak. Ezt követően megtekintettük városunkat, többek között az új iskolaépületet, a plébániatemplomot és a Himnusz-szobrot. A testvérvárosi látogatást két nyelvű szentmise zárta vasárnap délelőtt, melyet Tomek Marciszkievicz atya celebrált. A Magyarországon szolgáló verbita szerzetes a makkosmáriai kegytemp-

lomban méltatta a két nemzet és a két város barátságát, mely mindenki számára méltó útravalóul szolgálhat: „Oto jest dzień, który dał nam Pan! Ez az a nap mit az Úr rendelt! Nagy örömmel szolgál, hogy amint Szent István, Szent Kinga, Szent Hedvig és Báthory István idejében, úgy most is együtt imádkoznak lengyelek és magyarok. Szentmisénket Lengyelországért és a magyar nemzetért ajánlom fel.”

‘Sigmond Bertalan

# Vendégeink: Beregdéda és Ipolybalog



BETHLEN GÁBOR Alapkezelő Zrt.

## EGYÜTTMŰKÖDÉS

Budakeszi Város Önkormányzata a Bethlen Gábor Alapkezelő Zrt. támogatásának

köszönhetően vendégül láthatta városunkban a felvidéki Ipolybalog és a kárpátaljai Beregdéda testvérvárosunk 10-10 fős küldöttségét augusztus 23. és 25. között. A delegációk részt vettek a 25. Családi Nap Fesztivál programjain. A fesztiválzóók a testvérvárosok sátrában beszélgethettek, ismerkedhettek a vendégekkel, majd délután „A sikeres önkormányzati működés a gyakorlatban” címmel előadásokat hallgathattak meg. Egressy István Beregdéda polgármestere, Szabó György, a Beregdéda Általános Iskola igazgatója, valamint Petényi



Árpád, Ipolybalog alpolgármestere bemutatta a testvértelépülések történelmét, turizmusát, az önkormányzatot és annak működését, továbbá ipolybalogi és beregdéda iskolákat. Ezt követően

Bódi Zsuzsanna, a budakeszi Széchenyi István Általános Iskola igazgatója ismertette a helyi oktatási rendszert, külön kitérve az új iskolaépület bemutatására.

Az előadások és az azt követő műhelybeszélgetések célja az volt, hogy megosszák a nehézségeket, a jó gyakorlatokat, és a megoldási alternatívákat.

Bízunk abban, hogy ez a találkozás lehetőséget biztosít arra, hogy a települések között a jövőben párbeszéd alakuljon ki, és esetlegesen átvegyék a sikeres működések elemeit. Reményeink szerint az előadásokon részt vevő iskolaigazgatók a jövőben felveszik egymással a kapcsolatot, mely diákcserét, testvériskolai kapcsolatokat eredményezhet.