



A kulturális felhozatalt idén egy gasztronómiai ínycsengéssel, az *Európai ízek a hagyomány jegyében* című programmal fűszerezték a fesztivál szervezői. Mint később kiderült, ez valami olyasmi, mint amikor **a takarító személyzet tisztaságmenedzserként definiálják**

.

A domb aljában még balkáni illatok fogadtak: a sörsátrak mellett felállított tűzhelyen sült a miccs. Négy lejt kóstált a két kolbászkából, mustárral és kenyérrel körített adag.

A csíkit szintén 4 lejért csapolták.

Közeleg pünkösöd, a csíksomlyói búcsú és [Nyirő József újratemetése](#) is. Nem csoda, hogy a híd előtt felállított stand bővelkedett Wass Albert és Nyirő József műveiben, de lehetett vásárolni a csíksomlyói Szűz Mária képével ékesített hűtőszekrényre ragasztható mágneset is. Aki megvette, értesítsen, hogy könnyezik-e, ha üres a frizsider.



A nem fuszulykaleves te, babgulyas!

A tulipános csapat főszakácsa **Kulcsár-Szekely Attila** színész volt, aki két kuktát is bevetett az alkalomra: a feleségét és az eljegyzésre kapott főzőedényt is.

Eredeti székely babgulyás rotyogott a bográcsban, amihez a Juniorban vásárolt csíkszenttamási szemes fuszulykát már éjszaka megfőzték – sorolta Kulcsár.



A fűszerezésben semmi extra dolgot nem követtek el, azon kívül, hogy a székely vért is pezsdítő **Egri Bikavérrel locsolgatták** a kreációt. Biztosan az európaiság jegyében.

Jó gazda módjára tiszteletét tette a sátorban a leköszönő polgármester is – sebtében kettőt kavart is a fakanállal.

Az ízelítőül kapott áfonyapálinka fogyasztása kicsit késleltette a fotózást, így már csak távozóban kaptuk lencsevégre az előljárót, aki a főzőcskéző hölgyeknek egy szál gerbera megmutatásával kedveskedett.

Az előkészület megérte, mert a babgulyás készült el a leghamarabb. Kulcsár babos kötényben és főköetőben, stílusosan a RMDSZ jelöltek sátra mellett osztogatta ingyen.

Szelídített vadmalac mackótésztával.□

Zalai borral kínáltak és – a húst kivéve – zalai alapanyagokból főzték a balatonfelvidéki gulyást medvefejes csipkedettel a keszthelyiek. Nem tudjuk, csipkelődni akartak-e, amikor vaddisznópörköltet harangoztak be. Kiderült, hogy **nem pörkölt, hanem gulyás és a disznó is szelíd.**



A csipkedett a mi csipetkénknek felel meg a medvefejes változatot pedig Szabi, a fazekasmestertől tanultuk. Macerás művelet a kissé ragacsos tésztából mackófejre hasonlított formázni, volt, aki addig csipkedett, amíg egy **egész alakos medvét gyurmázott.**

Praktikusabbnak tűnt a hagymafésű – a szabályos hagymaszeleteléshez szükséges eszközt meg is kaptuk ajándékba.

Kalbász szívvel, lélekkel

A csabai kolbásznak híres a neve, mert minden csabainak benne a szíve! – a békéscsabai Kolbászklub Egyesület elnöke büszkén idézte a „kalbász” himnusz refrénét. Amíg a csapat berendezkedett a híres „kalbász” elkészítéséhez, töltéséhez, **Uhrin Zoltán** elnök valóságos kiselőadást tartott az ingyenc falatról.



A csabai az egyetlen kolbász, amiben nincsen bors, de bőséggel jár bele erős és édes pirospaprika, őrölt kömény, só, fokhagyma. Csak sertéshúsból gyúrnák. 10 kiló kolbászban 7 kiló a nemes sertéshús és 31 százalék a zsiradék.

A hozzávalókat nem őrölik apróra, 8-10-es lyukú darálón aprítják. A masszát egy napig pihentetik, aztán töltik vastag vagy vékonybélbe.

Egy napi szikkadás után tölgy, bükk vagy gyümölcsfa füstje fölé lógatják. **Ahol nincs mód a nemes tűzre**

megteszi a kukoricaszárból vagy csutkából „csiholt” parasztos a füst is.

Pityókástokány szejkevízzel

Hagyományos szejkei vízzel főzött hagyományos pityókás gulyás– viccelt a hivatal csapatának főszakácsa.



Az ételnek sóval, borssal, paprikával, gulyáskrémmeel adták meg a módját.