

# VIII.

## „Noszlopi Ízparádé”

Noszlop - Sportcsarnok

2018. február 11. 8:00 – 14:00

Házi készítésű ételek

Versenye - Kóstolója - Vására

**Négy felnőtt + Egy Kategóriában !**



**1; Kocsonyák**

/Hagyományos – Díszített /



**2; Sütemények**

/Szeletelt – Darabos – Torták /



**3; Eltett Ételek**

/ Savanyúságok – Befőttek /  
/ Lekvárok – Rostos levek /



**4; Kenyerek**

/ Hagományos – Formában süített /  
/ Töltött – Díszített /

**VIII. Noszlopi Ízparádé  
2018. Február 11.**

**5; + Egy kategória !  
Óvodától az Alsó tagozatig !  
/ Meghívott Intézmények Készítményei !/**



**KISKUKTÁK®**

# VIII. „Noszlopi Ízparádé” Versenykiírás!

**Nyílt verseny, bárkit bárhonnán  
szívesen fogadunk!**

**Helyszín: Noszlop – Sportcsarnok  
2018. február 11.-én 8.00 – tól 14.00 – ig.**

**Időrend: 8:00 – tól 10:00 – ig Berendezés, Terítés  
10:00 – tól 12:00 – ig Bírálókat  
12:00 – tól Kóstolás és Vásár  
Eredményhirdetés - Díjátadás**

**Elérhető Címek: Arany – Ezüst - Bronz minősítés!**

**Jelentkezési határidő: 2018. január 31.**

## Kategóriák

### 1; Kocsonya Parádé és Vásár

- **A benevezett és a - Verseny helyszínére készen hozott! - kocsonyák készülhetnek minden Emberi fogyasztásra alkalmas alapanyagból és technológiával.**
- **A verseny helyszínén, kijelölt helyen, meg kell teríteni két személyre szembeülten, elhelyezni az ételeket valamint az ajánlott hozzávalókat, dekorációt és italokat.**
- **Igény esetén a szervezők biztosítanak 1 db 120 x 80 cm – es asztalt, 2 db széket, kérjük a jelentkezési lapon feltüntetni!**



**A verseny ideje alatt kocsonya vásárt tartunk!  
„Napszámos”, Kocsonya / „Báró”, Kocsonya**

## **2; Házi Sütemények - Fánkok Torták - Versenye - Kóstolója**

**Bemutató 120 x 80 cm – es asztalon !**

- Várjuk mindazon sütni és főzni szeretők jelentkezését , akik büszkék az alkotásaikra , szeretnék megosztani tudásukat a nagyközönséggel és mindezért elismerést kapni.
  - Kérjük a versenyművet vagy versenyműveket tálon , tálcán
  - Műanyagot még szalvétával letakarva sem javasoljuk ! –
  - elrendezve a hozzáillő dekorációk kíséretében bemutatni !
- Egy adagot a megfelelő eszközökkel kóstoláshoz kitálalni !**



**A Fogadós mondja :**

- Mindenkinek vannak íz emlékei ! Készítse vagy készíttesse el az Önnek kedves emlékeket idéző ételt vagy ételeket , nevezze be a versenyre és ha még díjat is kap , nagyon kedves meglepetést okozhat vele szeretteinek !

## **3; Savanyúságok – Befőttek Lekvárok - Rostoslevek - Versenye**

- Azokat a Háziasszonyokat / Háziurakat várjuk, akik büszkék a „ Tartósítási „ tudományukra és kreativitásukra, amit szívesen megmutatnak az érdeklődőknek és nem utolsó sorban elismerésre vágnak .



- Egy vagy akár több , tetszés szerinti hagyományos vagy „ Díszmunkát „ kérünk eljuttatni a Lucullus Fogadóba legkésőbb

**2018. Január 31. / szerda / - ig!**

## **4; Kenyerek - Hagyományos Formában sütött - Töltött - Díszített**

**.... „Ha a hagyományos kenyér  
összetevőit nem lehet egy sorban leírni,  
akkor kérdéseket kell feltenni!„ ...**

**/ „A Fogadás „/**



### **„Nincs sütnivalója !„**

**- Jellemzően akkor mondjuk , ha valaki híján van az észnek  
vagy az értelemnek .**

**Honnan is ered a fenti mondás ?**

**- A magyarázatot a Nyugat – Dunántúlon kell keresnünk ,  
ahol is „ Sütnivalónak „ nevezték a kenyér kelesztéséhez  
használt anyagot. Itt kovász vagy élesztő helyett , komló és  
korpa keverékét használták , amelyhez egy kevés maradék  
kenyértésztát és vöröshagymát is keverték , majd a  
masszát , napon megszáritották. Ebből morzsoltak egy  
keveset kenyérsütéskor a tésztához , hogy megkeljen . Erről  
a vidékről ered tehát a szókapcsolat , amelyet azokra az  
asszonyokra mondták , akik nem vagy kevés „ Sütnivalót „  
készítettek maguknak és az idő előtt elfogyott .**

**- Kölcsönzését a babona szigorúan tilalmazta !**

**- Az új menyecske , hozományként vitte magával az anyja  
házától , az első fél vagy egész évre valót !**



**Bírálok - 2017.**

## VIII. Noszlopi Ízparádé - 2018. Kiírói

### **Noszlop Község Önkormányzata**

**Felső Sándor - Polgármester**

8456 Noszlop, Dózsa Gy u. 45.

Tel.: 88/505-820; Fax: 88/505-821 E-mail: [polgarmester@noszlop.hu](mailto:polgarmester@noszlop.hu)

### **Noszlop Községért Alapítvány**

**Szabó Péter - Kuratóriumi Elnök**

Mobil: 06-30/937-0319 E-mail: [szp@n-finomsagok.hu](mailto:szp@n-finomsagok.hu)

### **Lucullus Borlégio - Noszlop**

**Városi Attila - Princeps**

mobil: 06-70/570-5726 E-mail: [vamix@freemail.hu](mailto:vamix@freemail.hu)

### Jelentkezés a versenyre:

#### **Lucullus Gasztronómiai Vállalkozás**

**Szabó Melinda - Gasztronómiai Vezető**

**Arany Diplomás Gasztronómus**

8456 Noszlop, Dózsa Gy. u. 1.

Tel.: + 36 - 88 - 505 - 830; Fax : + 36 - 88 - 505 - 840;

Mobil: + 36 - 20 - 93 - 70 - 319

E-mail: [info@lucullusfogado.hu](mailto:info@lucullusfogado.hu) [www.lucullusfogado.hu](http://www.lucullusfogado.hu)

Összeállította : Szabó Péter - Fogadós / Éttermi Mester  
Gyémánt Diplomás Gasztronómus

---

***JELENTKEZÉSI HATÁRIDŐ: 2018. Január 31. - ig***

---

.....✂.....

## **Noszlopi Ízparádé - 2018.** **Jelentkezési Lap**

**Csapat neve :**

**Honnan érkezett :**

**Elérhetősége : Tel.:**

**E mail.:**

### **Kategóriák**

**( Kérjük a választott kategória/kategóriák sorszámát bekarikázni ! )**

**1; Kocsonyák      2; Sütemények      3; Eltett Ételek      4; Kenyerek**

**5; Kiskukták / + Egy kategória ! /**

**Bútort kérünk :**

**Igen**

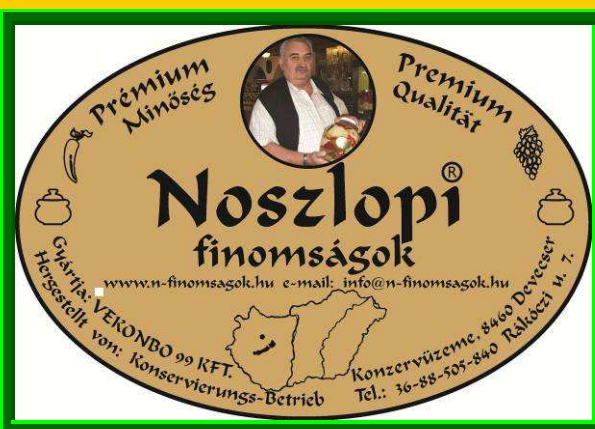
**Nem**

**Dátum : 2018.:----- Aláírás .:-----**

# VIII. Noszlopi Ízparádé - 2018. Kísérő Rendezvényei



## *Devecseri Húsüzem* valamint a



## *Noszlopi Finomságok* *Készítményeinek* *Termékbemutatója* *és* *Kóstolója !*

# VIII. Noszlopi Ízparádé - 2018. Termékeikkel - Bemutatkozó Vállalkozások - Egyesületek - Települések



**KULIS  
DOBROTY  
FINOMSÁGOK**

**Kulcsár Iván**  
mobil: +421 905 293 830  
+421 908 357 719

Sídlo KULIS:  
Baka 25, 930 04, Slovakia  
e-mail:  
ivan.kulcsar@orangemail.sk

www.kulis.sk



**KÉRI FÉLE SAVANYÚSÁG**

**KÉRI?**

SAVANYÚ-KERTÉSZET KÖZÖS TEL.: 0630 9562262, 0630 4379450



**Nyárád**



**Noszlop**



**Nyírád**