

Több száz bográcsban készül lecsó Szentesen

DELMAGYAR.HU

2010.09.03. 12:29

Szentes - Kétszáznál is több bográcsban rotyog szombaton az igazi házi lecsó Szentesen: az idei Lecsófesztiválra idén is számtalan különlegességet ígérnek a fakanalat ragadó helyiek.

Kánvási Istvánné, a szervező Hunor Coop Zrt. kereskedelmi igazgatója pénteken elmondta, hogy a főzésnek nincsenek konkrét szabályai. Az alapanyagot ők biztosítják, azaz a tíz főnek járó mennyiséget paradicsomból, paprikából, hagymából. Emellett kapnak tűzifát is a versenyzők - a többi összetevőt azonban mindenki maga hozza.

Van, aki kakasherével vagy vadhússal "bolondítja meg" lecsóját, de készült már ételköltemény Szentesen csokoládéval és hallal is - jegyezte meg az igazgató. Szavai szerint ilyenkor összecsapnak a különböző iskolák, ki dinszteli, ki pirítja a hagymát az elején, a paprika darabolási módjáról is megoszlanak a vélemények; kerülhet bele füstölt kolbász, lecsókolbász, virsli, hús, gomba, lehet csípős, van, aki elfőzi a levét vagy éppen bő lére eresztzi, a végén kerülhet bele tojás vagy rizs, és a "minimalista" paradicsom-paprika párossal szembeállhat a tejszínes, narancsos és pulykahúsos változat.

A zsűri feladata nem egyszerű. Előre nem neveztetik be az ételeket, csak utólag kell jelezni, hogy milyen finomság készült. Mivel a lecsó olyan étel, amelybe szinte bármi tehető, az ítések az íz hatás mellett a tálalásra, az alapanyagok feldolgozására, állagára és az előkészítésre is nagy hangsúlyt fektetnek. A végén azonban sorsolással döntenek el a nyertest, a különböző kreatív megjelenítések pedig különdíjat kapnak.

A szentesi helyi tradíciókon és hungarikumokon nyugvó fesztivál 15 ezer fős látogatottságával a régió egyik legsikeresebb rendezvénye, amelyre az ország több pontjáról és külföldről is érkeznek lecsófőző és kóstolni vágyó vendégek.

A szombat este záruló program kicsik és nagyok, idősek és fiatalok felhőtlen szórakozását garantálja. A főzőversenyt kulturális programok, koncertek, táncos produkciók valamint különféle gyermekműsorok színesítik.

Hírlevél feliratkozás

Értesülni szeretnék a napi friss helyi hírekről! E-mailemre levél érkezik, amelyben megerősítem a feliratkozást.

[Milyen a legutóbbi hírlevél?](#)