

A zsűrizés szempontjai:

1. kategória: összbemutató, hagyományörzés, íz, illat.
2. kategória: összbemutató, eredetiség, íz, illat, tálalás.

A rendezvényre minden kedves érdeklődőt szeretettel várunk!

A versenyző és kísérője számára a belépés díjtalan. Az érdeklődők számára 1500 Ft a belépődíj.

Fontos: Az elkészített pályamunkákat (répás ételeket) 2009. január 17-én, a verseny napján 12.00–14.00 óráig kell leadni a verseny helyszínén (Mindenki Háza) regisztráció céljából. Amit az idő lejártá után adnak le, az csak versenyen kívül szerepelhet. Ezért, ha bármi közbejönne, kérem időben jelezzék. (06/30/444-5418 Molnár Jusztna)

A nevezési lapokat a következő címre kérjük küldeni, illetve személyesen is leadható:

Közművelődési és Városszépítő Egyesület
8831 Nagykanizsa-Miklósfa Kápolna tér 2.

A borítékra szíveskedjenek feltüntetni

„9. Miklósfai Répafőző verseny”

A versennyel kapcsolatosan információ kérhető a 06/30/444-5418 telefonszámon Molnár Jusztnánál.

Mindenkit szeretettel várunk a rendezvényen:

Közművelődési és Városszépítő Egyesület

Nyugdíjas klub

A klub tagjai nyáron autóbusszos kiránduláson, novemberben pedig ismét Erzsébet és Katalin bál alkalmából találkoztak.

Fellépett a Liszói Asszonykórus, a vacsora pedig jó hangulatban, nótával ért véget.

Idősek hete

Az idősek hete alkalmából városrészünkben is megemlékeztünk az itt élő idős emberekről, mely vacsorával egybekötött nótaesttel zárult, ahol közreműködött a Tüttő János Nótakör.

A Szent Miklós-szobor avatása

2008. december 6-án került sor a Szent Miklós-szobor avatására, ahol Karádi Ferenc beszéde után, Bojtor Róbert atya megáldotta a szobrot.

Polgárórség

A Miklósfai Polgárőr Egyesület Bóha János vezetésével immár irodával rendelkezik a Mindenki Házában, a volt gyógyszerár helyén.

A fogadóórak időpontja: minden pénteken 15 órától 17 óráig.

A miklósfai Közművelődési és Városszépítő Egyesület hírlevele.
Összeállították: Baráth József, Molnár Jusztna.
Szerkesztés: Halis István Városi Könyvtár.
Megjelenik alkalmanként 650 példányban. A hírlevél sokszorosítását a Kanizsai Nyomda Kft. térítésmentesen végezte.

Adja tovább gyermeknek – felnőttnek!

MIKLÓSFA

KÖZMŰVELŐDÉSI ÉS VÁROSSZÉPÍTŐ EGYESÜLET
Kérjük, hogy személyi jövedelem adója 1%-ával támogassa egyesületünket! Köszönjük! Adószám: 19269263-1-20

2009. január

Boldogasszony hava

Tanfolyamok a Mindenki Házában

Keddenként 18 órától kondicionáló torna.

Szerdánként 18 órától óvodás torna.

Csütörtökön 18 órától aerobic.

A 2009. évi Répafőző Versenyről

Egyesületünk célul tűzte ki városrészünk néprajzi hagyományainak felelevenítését, ápolását. E témakörbe – úgy gondoljuk – beletartozik a gasztronómiai hagyományok továbbvitele, megismertetése is. Ahogy más tájegységeken megrendezik pl. a halászléfőző versenyt, vagy prósza fesztivált rendeznek, úgy szeretnénk mi a magunk sajátos ételével előrukkolni, ezért savanyúrépafőző versenyt hirdetünk 2009-ben is.

A miklósfai savanyított répa utolérhetetlen ízét, jó hírnevét szükségtelen ecsetelnünk. A rendezvényünkön résztvevők vállalkozó kedvű asszony- és férfitársainktól ennek elkészítési módját ismerhetik meg, illetve megkóstolhatják az ebből készült változatos ételeket.

A 9. répafőző verseny kulturális programja:

A répafőző verseny programja idén is változatos lesz. Fellép a Tüttő János Nótakör, a miklósfai általános iskola néptáncsoportja, a Kodály Művelődési Ház néptáncgyűjtése és a Liszói Asszonykórus.

A meghívott díszvendég Vukics Ferenc honvéd őrnagy lesz, a Baranta mozgalom alapítója, a Zrínyi Baranta HMHSE elnöke.

A Miklósfai savanyúrépa készítése

A savanyúrépát, mint ételt más vidéken is ismerik, de úgy teszik el télire, mint a savanyú káposztát. A helyi savanyítás módja tudomásunk szerint máshol nem volt ismert.

Hogyan készül a Miklósfai répa?

Előkészületként liszt, langyos víz és élesztő hozzáadásával kovászt készítenek, egy tányérra helyezve kelesztik, pár napig érlelik. (Sokáig eláll, később szárazon is felhasználható.)

2009. január, 2000 óta ez a 32. hírlevelünk.
Minden eddigi számunk olvasható az Interneten
a hivk.nagykar.hu/fiok_miklosfa.htm és a
www.nagykar.hu/ekonyvek/1259.html címen.

Ezután a kovászt a langyos vízzel elkeverik, egy napig langyos helyen érlelik. A répát meghámozzák, répagyalun legyalulják, és lébe teszik. Nagyon fontos, hogy mindig langyos helyen legyen, mert az élesztőgombák így tudják kifejteni hatásukat.

Az első alkalommal kb. 2 napig tart, amíg a répa megsavanyodik, ha szerencsénk van, és a savanyító lé már elég érett, akkor a répa levéből kivéve nem veszti el szép fehér színét. Ha elszíneződne, még egy kis ideig vissza lehet tenni a lébe.



A résztvevők „alkotásai” 2008-ban

3–4 nap elteltével a savanyító lé, állandóan megfelelő hőmérsékleten tartva, már annyira megéri, hogy a répa 1 nap alatt megsavanyodik benne. Régebben a répás asszonyok több mázsa répát savanyítottak ilyen módon folyamatosan (novembertől február végéig), majd vitték eladni a kanizsai piacra, a különböző konyhákra vagy a megszokott vevőkörükhöz.

A savanyító levet közben folyamatosan szaporították, langyos víz és kovász hozzáadásával.

Ez a savanyítási mód sok odafigyelést, türelmet és higiénia igényel, hiszen a savanyító lében élő és „dolgozó” mikroorganizmusok nagyon kényes jószágok.

Versenykiírás

A versenyre benevezett ételek minősítését szakértő zsűri végzi, akik nem ismerik a versenyzők személyét, és a versenykiírásnak megfelelően pontrendszerben értékelnek. A tavalyi évhez hasonlóan segíti a verseny szakmai munkáját a **Kanizsa és Környéke Gasztronómiai Egyesület, Prikrýl József** vezetésével. Újdonság lesz, a tavalyi verseny tapasztalataiból okulva, hogy a hagyományos ételek kategóriában két helyi zsűritag fogja felügyelni az eredeti, miklósfai ízek érvényesülését. Annak érdekében, hogy a benevezett ételek zsűrizése ne húzódjon el, kérjük, hogy a zsűrizéshez szükséges mennyiséget (~ 3 adag) a verseny napján 12.00-14.00 között juttassák be a Mindenki-házába, olyan edényben, amelyben a melegítése megoldható.

A hagyományoknak megfelelően lehetőséget biztosítunk, hogy minden nevező az általa benevezett étellek az egybegyűlteket megkínálja, és ezzel kiérdemelje a Közönség Díját, amelyet mindkét kategóriában odaítélünk.

Ugyancsak a tavalyi tapasztalatokból okulva kérjük, hogy az elkészített ételeket melegen, tálalásra kész állapotban hozzák a rendezvény kezdetére (18.00 óra) A kóstoláshoz tányérát és evőeszközt (műanyag) az egyesület biztosít.

A verseny időpontja:

2009. január 17. (szombat) 18.00.

A rendezvény helyszíne:

Mindenki Háza

8831 Nagykanizsa Miklósfai Kápolna tér 2.

Nevezési határidő:

2009. január 13.

Érdeklődni: 06/30/444-5418 telefonszámon, illetve személyesen a Mindenki Házában

A versenyre előzetesen nevezni kell, nevezési lap kérhető személyesen a Mindenki Házában, vagy letölthető a www.miklosfa.hu weblapról.

Versenykategóriák:

1. Kategória:

Hagyományos miklósfai ételek répából készítve.

Ebbe a kategóriába várjuk a miklósfai savanyított répából készült hagyományos paradicsomos, húsos, babos, csülkös, tejfölös savanyú répát.

Szempont: 5-6 személyre való étel készítése, mely a közönségdíj szavazásához szükséges mennyiséget jelenti, a zsűrizésre szánt adagot ezen felül kérjük.

2. Kategória:

Nem hagyományos ételek répából készítve.

Ebbe a kategóriába várjuk a répás egytálétel, répás rétes, és egyéb ételkülönlegességek elkészítését.

Szempont: 5-6 személyre való étel készítése, mely a közönségdíj szavazásához szükséges mennyiséget jelenti, a zsűrizésre szánt adagot ezen felül kérjük.

Egy nevező akár mindkét kategóriában nevezhet.



Az egyik különleges „répaköltemény” 2008-ból