



A hagyományésztésben segít egymás receptjeinek megismerése Márton Napi Libato(u)r – receptverseny győztesei

- Szent Márton Újborfesztivál és Libator november 7-8-án -

Szentendre-Budapest, 2009. október 28. – Ma délelőtt hirdették ki a Márton Napi Libato(u)r keretében kiválasztott öt legjobbnak ítélt receptet, amit a Márton Napi Libato(u)r hétvégéjén november 7-8-án Bede Róbert konyhafőnök a szentendrei Skanzenben el is készít majd.

A Márton napi hétvégét megelőzően 2009. október 1-ével hirdették meg a Márton Napi Libato(u)ron résztvevő 17 kulturális intézményben a *Keressük az ország legjobb libareceptjét!* elnevezésű versenyt. A 6 régióban összesen 78 recept gyűlt össze. A 17 helyszínről beérkezett - ott helyben a legjobbnak vélt receptekből - egy szakmai zsűri választotta ki a legjobbakat.

A zsűri tagjai minden eddigi tudásukat és ismeretüket bevetették a legjobbak kiválasztásában. Az értékelési szempontok között szerepeltek a fantáziadús megoldások, a recept részletes kidolgozottsága és pontossága.

A zsűri tagjai voltak: Bede Róbert konyhafőnök, Zilai Zoltán a Magyar Szőlő- és Borkultúra Nonprofit Kft. igazgatója, dr. T. Bereczki Ibolya a szentendrei Skanzen főigazgató-helyettese, és egyben a Tájházaszövetség elnöke, Papp Lajos a Magyar Lúdszövetség elnöke és Prókai Csaba a Skanzenben található Jászárokszállási Fogadó séfje.

A nyertes receptek a következők.

Vadas libamell – dr. Gönczöl Lászlóné, Győr

Brassói libamell - Kránitz László, Gárdony

Cipóban sült libapecsenye erdei gombamártással - Csomai Lajos, Pannonhalma

Libaragu birsalmával, gombával - Forgács Antalné, Újronafő

Libaleves Bencsik Anikó, Szentendre

A Szabadtéri Néprajzi Múzeum különdíjasa Adorjányi Máriusz menüsora lett, mely a következőket tartalmazza: Serpenyőben sült libamell, Libamájás lencsepüré, Libaszírban megabált és grillezett édesburgonya, Kelkáposztalevél „csótésztába” töltött lencses erdeigomba-ragu, Libamártás.

A receptek a www.skanzen.hu weboldalon olvashatók. A vadas libamell első díjas recept szerzője egy hétvégi utat kapott a Magyar Turizmus Zrt. felajánlásából, a többi nyertesnek pedig a Skanzen ajándécsomagját, illetve a Magyar Szőlő- és Borkultúra Kft. pedig Szent Márton újborát ajánlotta fel. A nyertes receptek alapján az ételeket a szentendrei Skanzenben a Márton napi hétvégén Bede Róbert konyhafőnök készíti el. Az ételeknek nem csak készítési módjai sajátíthatók el, hanem a frissen kisült falatokat a látogatók megízlelhetik.

A Szentendrei Skanzenben tartandó Szent Márton Újborfesztivál és Libator rendezvény társrendezője a Magyar Szőlő- és Borkultúra Nonprofit Kft. A gasztronómiai programokat a Magyar Lúdszövetség támogatja.

Sajtóinformációk:

Takách Zsuzsanna

takachzs@sznm.hu

26/502-566; 30/894-7269



A Márton Napi Libato(u)rban résztvevő intézmények programjai:

Ópusztaszeri Nemzeti Történelmi Park – Ópusztaszer: Zenés hírverés az Emlékparkban; „Márton a bor bírója” – az újbor bemutatása, értékelése, lopózás; „Borfújtás” - A hordók ünnepélyes dugózása; Libaterelő verseny; A gúnár búcsúztatója. (Mátyási József: Egy nyársra ítéltetett hizlalt Gúnárnak Márton-napi búcsúzó panasza és utolsó rendelése); Lúdas Matyi c. színi előadás bemutatója; Kugliverseny; Márton napi ingyencsücsök: libasíros kenyér, libatepertő lilahagymával, kemencében sült tök, forralt bor; „Padkaporos” – Az alföldi muzsikáról dudás, tekerős, „tamburás” és „klárnétos” gondoskodik; János-áldás.

Sóstói Múzeumfalu – Nyíregyháza-Sóstófürdő: E nap régen az újbor és a libás ételek kóstolásával telt, így nem véletlen, hogy mi is ennek a hagyománynak igyekszünk eleget tenni. Számos „libás” ételt készítünk és kínálunk, már az érkező vendégeket egy kis libatepertő, libasíros-kenyér és újbor várja a bejáratnál. A nyíregyházi kádárok egész napos bemutatója mellett tréfás vetélkedők, a fűtött kemencék mellett pedig a téli munkálkodások várják a látogatókat.

Kisgyerek Alapítvány Tájház – Dabas: Hímzés, újbor-kóstolás libatepertővel, libasíros kenyérral és hagymával; sült tök sütés a kemencében; A fazekas műhelyben agyagozás, korongozás, díszítés.

Felpécsi Tájház – Felpéc: A Márton napi libasültet Felpécen, a Tájház udvarán található kemencében készítjük el. Hozzá finom házikenyeret kínálunk, aminek dagasztásában, szakajtásában, sütésében részt vehet mindenki, aki még nem tapasztalta meg a tevékenységet, és nem ismeri annak fortélyait, de most az élmény részese szeretne lenni. Aki még a finom felpécsi borokat sem kóstolta, az feltétlenül jöjjön el hozzánk, mert a libasült után elfogyasztott, felpécsi Otellónak párja nincsen, legfeljebb a Cserszegi fűszeresünk üti meg a mércét! Hogy mennyire lesz hatásos a bor, hogy a népzeneészek invitálásának mennyire lehet ellenállni, az is kiderül délutánra!

Kurucz Albert Falumúzeum – Konyhár: Játékos vetélkedő gyerekeknek, benne libafogás, liba-kopasztó verseny. Márton-napi libapecsenye sütés kemencében. Libasült kóstolás. Libasíró énekek a Konyári Pávakör és a Konyári Nótakör előadásában.

Újbarkai Tájház – Újbarok: A kézműves délutánon készítjük el a felvonuláshoz használandó lámpásokat, közben dalokat tanulunk a német kisebbség nyelvén, a felvonuláson pedig végigjárjuk lámpásunkkal az egész falut.

Békési Tájház – Békés: Az „Aki ludat nem eszik, egész évben éheznek!” c. program B. Szűcs Irén etnográfus „Szent Márton a néphagyományban”, c. diavetítéses előadásával kezdődik, ezután az érdeklődők tollfótyás bemutatót tekinthetnek meg, illetve libatollból sütemények tojással való lekenéséhez használatos kenőket készíthetnek. A program libapecsenye- és újbor-kóstolással zárul.

Hidasi Tájház – Hidas: Márton napi szokások felelevenítése, felvonulás.

Fertőhomoki Tájház – Fertőhomok: Fertőhomoki lakodalmi kalács sütése kemencében, Márton napi szokások felelevenítése.

Bátai Tájház – Bába: Gyermekkoromban Mindenszentek táján a kapufélfára helyezett töklámpásokban gyertya világított. Testvéreimmel együtt alig vártuk, hogy édesapánk nekifogjon a tökfárasításnak és alkonyatkor felgyulladjon a sejtelmes fény. Ezt az élményt szeretnénk közvetíteni az ide látogató családoknak. Természetesen, ha már tökről lesz szó, akkor sütünk „törött”tököt és tökök-mákos rétest is. S mivel Márton naphoz kapcsolódik az akcióhévtége, az új borok is összemérik erejüket. Közben „tökölődünk” egy kicsit vagyis meghallgatjuk az idősebbek tökkel kapcsolatos humoros történeteit.

Endrődi Tájház és Helytörténelmi Gyűjtemény – Gyomaendrőd: A Márton napi népszokáshoz kötődő jókívánságok ellenértékéért a megörvendezett gazdák „bélespénzt és rétespénzt”, adtak a házról házra járóknak. A jelképes „pénzadás” nem volt más, mint finom kelt és töltött süteményekkel és természetesen az addigra kiforrt újborral megkínálni a vendégeket. A programunkban a húzott rétes készítését mutatjuk be az érdeklődőknek, valamint különféle töltött kelt tészták készítésébe vonjuk be látogatóinkat. A programot az újbor kóstolásával zárjuk.

Kondorosi Csárda Múzeum – Kondoros: A Márton napi lakomák elengedhetetlen részét képezték a libasültek. Múzeumunkhoz kapcsolódó vendéglátó egységünk segítségével a libahús elkészítésének számos formájával ismertetjük meg látogatóinkat. A hagyományos libasültek és levesek mellett a modern táplálkozásunkban szereplő libából készült ételek is szerepelnek. A program része természetesen az ételkóstolás, melyhez az újborból kínáljuk vendégeinket. A program szakmai vezetését Dr. Szonda István etnográfus végzi.



Szlovák Tájház – Szarvas: A Márton napi népszokások középpontjában a lakomák és a vigasságok állnak. Programunkban a vendégeinket megismertetjük a Márton napi vesszőhordás szokásával. A látogatóinkat rétesrel és újborral kínáljuk.

Sarródi Tájház – Sarród: Keressük a tökéletes málét is! Málé és egyéb kukoricás sütemények /ételek/ sütőversenye, kóstolása. Befűtjük a kemencét. Kukoricamorzsolás, kukoricafűzér fonása, csuhé feldolgozása. Gyerekjátékok készítése kukoricából.

Abodi Tájház – Abod: Filmvetítés, fotókiállítás, kóstolók: túros csusza kemencében sült libatepertővel, kemencében sült alma, kukoricakása.

Német Nemzetiségi Tájház – Dunaharaszti: Az őszi betakarítással kapcsolatos munkák bemutatása szóban és a gyakorlatban: szüret, borkészítés, a télire szánt gyümölcsök tárolási módja, az egyéb terményfeleségekkel kapcsolatos munkákról (kukoricamorzsolás, stb.).

Szabadtéri Néprajzi Múzeum – Szentendre: A fesztiválra neves magyar borászok hozzák el zamatos újboraikat, hogy a nagyközönség is megkóstolhassa a 2009-es évjárat jellegzetes ízvilágát. Összesen 13 kiállító mutatja be újborát. Rengeteg finomság vár a vendégekre: sült alma, gesztenye, sült krumpli, és tök, sült libacomb, ludaskása, zúzapörkölt, libatepertő, sokféle rétes és más finomság idézi majd az őszi-téli hangulatot. A színpadon sok kedves, vidám művész mutatkozik be. Többek között fellép a Mikropódium Családi Bábszínház, a Hahota Gyermekszínház, jönnek a Nagytmondók. Szombaton a Buda Folk Band vasárnap pedig a népszerű Vujcsics Együttes az Opanke Szerb Hagyományőrző Együttes közreműködésével ad koncertet illetve táncházzal zárja a napot a múzeumi nagyréten.

A rendezvény helyszínéül szolgáló két múzeumi tájegységben a gyerekeknek kedveznek a színes programok: vidám tollfosztó, krumplipuska, lampion készítés, töklámpa faragás, gyertyamártás, kovácsolás, jóslás és mézeskalács készítés. Borkalandozások címmel bárki tesztelheti tudását a szőlészeti-borászati eszközök terén, kipróbálhatja a lopózást, és workshop jellegű programban szakemberrel beszélgethet az újborról, annak készítéséről és egyéb érdekességekről. Részletek: www.skanzen.hu