

**„Ízözön – kóstoljunk bele a régi és az új Szentlászlóba”
TEMATIKA**

Március 7. (szombat) 13.00 óra

Hurkaleves, prí (savanyú mártás) - disznóvágás, női szerepek és munkák a disznóvágáson, maszka, nyársdugás) **Farsangi fánk** – farsangi népszokások
Tésztaleves, grízes tészta – a tésztagyúrás és ehhez kapcsolódó hagyományos sváb és felvidéki ételek

Április 4. (szombat) 13.00 óra

Medvehagymás pogácsa, medvehagymás krémleves füstölt sajttal, medvehagyma saláta – erdők, mezők fűszerei gyógynövények
Gánica – böjti ételek, böjti szokások, női dologtöltő napok

Április 25. (szombat) 13.00 óra

Cukorborsóleves, mentás cukorborsó krémleves (hagyományos és modern konyha összehasonlítása, hasonló alapanyagokból, különböző ételek)
Eperlekvár, lekvárfőzés, eltevés, gyümölcsaszalás

Május 16. (szombat) 13.00 óra

Kakaspörkölt, diós kalács és bejgli - szüreti ételek szüreti hagyományok bemutatása

Puliszka - kukoricából készült ételek hagyománya a településen

Május 23. (szombat) 13.00 óra

Paradicsombefőzés, pizzaszósz, lepény és pizzakészítés kemencében - paradicsomhoz kapcsolódó fűszernövények bemutatása, kemencézés lehetősége faluhelyen

Június 13. (szombat) 13.00 óra

Bográcsgulyás, flekkensütés – kerti sütés főzés, szabadban főzés lehetőségei, terítsünk kerti partyra

Zárórendezvény

Szentlászló, 2020.02.03.



Pasztorek Zoltán
polgármester