



Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti

2011. május 28.

www.laskafesztival.kazar.hu



Kazári Élet és Szó különszám • Megjelenik 800 példányban Kazáron



**A Solum-csapat laskája bizonyult
a legjobbnak 2011-ben**



**Tócsniban a Feketesereg
verhetetlen volt**



01 Solum



02 MOTE 4X4



03 F30



04 Spurt Kft.



05 Banyatársulat, Fülek



06 Lucinka



07 Teplice



08 Kuniow



09 Finnország



10 Kőröspatak, Erdély



11 Alíz Csodafalváról és kis Kuktái



12 Pajtakör



13 Zagyvapálfalváraért Baráti Kör



14 Őszidő Nyugdíjas Klub



15 Füstölő Ászok



16 Fakanál Mesterei



17 Alsósok



18 Acélgyári SZSHE



19 Ahogymitudjuk



20 Nyugdíjas Klub Főzőcsoport



21 Tari Csevice Csoport



22 Zöldséges Axamo



23 Polgárőr Egyesület



24 Bandurák



25 Napraforgó



26 Bátya Team



27 Rokonászok



28 Marika & legények



29 Örökifjak



30 Kati nene csapata



31 Mátraterenye



32 Laskafogó



33 Nyögvenyelő



34 Tüzes Palócok



35 Szupernagyik



36 Ragyolc



37 Gyöngyvirág Asszonykórus, Gömörfalva



38 Gyöngykoszorú



39 ???

40 Zumba Salgótarján



41 Aranyos Csapat



42 Fülekpüspöki



43 ???

44 Megyeri Ízes Nagyik



45 Petrence



46 Tarna Kft.



47 Kispest - Kazár Barátság



48 Tarjányiak



49 Feketesereg



50 Mizserfaiak



51 HICS-KOCH



52 Gömörfalva



53 Bőbeteam



54 Bozsik Mári Emlécsapat



55 TIZENSLET



56 Csapatmunka

Egyéb

A Bőbeteam zúzája mindenkinek "odapörkölt"

VEGYES BAROMFI ZÚZAPÖRKÖLT

(családi nagy adag)

Hozzávalók:

2 kg pulykazúza, 1 kg kacszúza, 1 kg libazúza, 1 kg csirkezúza, 1,5 kg házi zsír, 1,5 kg vöröshagyma, 3 nagy fehér paprika, 1 erős zöldpaprika, 3 db paradicsom, 1 dkg fehérbors, 3-5 dkg piros őrölt csemege paprika, 1 kávéskanál borsikafű, 1-2 dkg majoránna, 2 evőkanál só.

Elkészítés:

A zúzákat több vízben megmossuk, megpucoljuk. Földaraboljuk körülbelül egyforma darabokra. Mindegyik zúzafajtát külön-külön. A zsírhoz beletesszük az összevágott vagy összedarált hagymát, paprikát, paradicsomot. Lassan dinszteljük, és ha a hagyma már üveges, akkor hozzáadjuk a pirospaprikát, borsot, majoran-



nát és 2 evőkanál sót. Összekeverjük és beletesszük a pulyka- és libazúzát. Körülbelül egy óra múlva tesszük hozzá a kacszúzát és újabb 1 óra elteltével a csirkezúzát. Nem szabad vízzel hígítani, mert a zúza sok vizet enged. Lassan főjön, mert úgy lesz igazán ízletes. Elkészítési ideje körülbelül három óra. Csak előhűtött zúzát

használjunk, mert a fagyasztott nem lesz olyan puha. Köretként nokedlit, krumplit vagy akár kenyeret is adhatunk hozzá. Kovászos uborkával a legfinomabb, de más savanyúsággal is tálalhatjuk.

Jó étvágyat kíván:
Kakuk Ferencné
BÖBE

A Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti támogatói



A rendezvény fő támogatója a
Gyermely Zrt.

Nagy tisztelettel megköszönöm, hogy hozzájárultak a IV. Kazári Laskafesztivál és Tócsni Parti sikeréhez és így támogatásukkal, ajándékaikkal díjazni tudtuk a fesztiválra nevező 54 csapatot. Segítségüket köszönöm, munkájukhoz sok sikert kívánok!

Bohém Presszó – Kazár; Flamingó Virág – Kazár; Dávid Róbert vállalkozó – Kazár
100-as Kisbolt – Kazár; Bányarehab Kft. – Bányaterenye; Lak-Heg. Balog Kft. – Kazár
Boros Gábor vállalkozó – Budapest; AXAMO Kft. – Kazár; Ecsegi Cukrászda – Kazár
Anifer-St Kft. – Kazár; Gécz Mária vállalkozó – Kazár; Battya Motoros Klub – Kazár
Falkorona Bt. – Kazár; Javít-Ász Kft. – Kazár; Clear&Lucky Kft. – Kazár
Wildsystem Kft. – Budapest; Qvalitás Mémókiroda – Salgótarján
Bemáth László vállalkozó – Budapest; Klajbán Róbert vállalkozó – Kazár
Malomkalács Vendégház – Kazár; Sport C@fé – Kazár
Telek András vállalkozó – Salgótarján; AVON Kozmetika – Salgótarján
Oriflame Rácz Tímea – Eger; TIZEN5LET Ifjúsági Közhasznú Egyesület – Kazár
Szövet Bolt munkatársai – Kazár

A további együttműködés reményében,

Molnár Katalin

Molnár Katalin

polgármester



Kiadja: Kazár Község Önkormányzatának Képviselőtestülete.
Szerkeszti a szerkesztőbizottság.