

A Nagy Körűi Befőzés ünnepi asztala

Főtér:

Hagyományos és káposztás lángos
Vason süttött húсок és zöldségek
Szőlőslépeny
Cseresznye és szilvalekváros palacsinta
Cseresznyesör
Savanyú káposzta készítés
Házi savanyúságok
Friss körűi halászlé
(Marsi Gasztro Kft.)

Tiszai halsütőde és Fröccsölde
Keszeg, kárász
Tálas László borai, Tiszakürt
(Nagy Bogrács Rendezvényház)

Bulyáki Pálinkafőző különlegességei
Kóstoló és vásár.

Lekvár főzés lilahagymából
Levendulás csokoládé és más
különleges csemegék
Háziszappan

Suttogó Étterem:

Teljes Étlappal és „Befőzés Napi Meglepetésmenüvel”
várja vendégeit.

Falusi Fonó a Látogatóközpontban

rokka – szőnyegszövés – seprűkötés – csipkeverés – csuhéfonás – csutkababa – kosár- és szalmafonás –
Nagykörűi Galéria és a Nemezzaléria bemutatója
Népi bútorok bemutatója

...és még Falusi Piac

Gyógynövény készítmények - Gyógyfűvek és egzotikus növények - Régiség bemutató -
Sáslilium, nőszirom, mocsári hibiszkusz - Nagykörűi sapkák és kalapok - Nagykörűi
ajándéktárgyak - és sok más piaci portéka...

Szeretetsátor

Nagykörűi Római Katolikus Egyházközség

Gyerekeknek bolhapiac

Programok:

8:00-14:00 **Első Nagy Körűi Főzőverseny**

10:00 Gyümölcsök Bevonulása

11:00 „Szatmári kóstoló” beszélgetés és könyvbemutató **Kőrösi Miklósnéval**,

a Szatmár-Beregi Szilvaút Egyesület elnökével, a Szatmári Kóstoló című könyv szerzőjével.

15:00-tól Főzőverseny bírálat,

a zsűri tagjai:

Csányi Sándor, a „Gulyáskirály”, Gulyás Gasztro Egyesület, Szolnok;

Dr. Erdős Zoltán, a Slow Food mozgalom magyarországi koordinátora;

Fekete Imre, a nagykörűi Halász Vendéglő szakácsa.

16:30 „Mebékült ellenségek” vásári komédia, a **Nagykörűi Nemzeti Színház** előadása

17:00 Főzőverseny eredményhirdetés

18:00 Vásári össztánc

19:00 Élő népzene, tánc a Tájházban

19:00 **Kovács Feri és barátai** zenei csemegék és meglepetések

a Nagy Bogrács Rendezvényházban

Egész nap húzza a talpalávalót az **Anyám és nyulam zenekar!**

Műsorvezető: **Kovács Ferenc**

...kóstolás és evés-ivás naphosszat...!

vásári menü

Nagykörűi házi sütemények
Körtekompót
Gombócok
(Nagykörűi Nyugdíjasok Klubja)

Kecskesajt grillezés és füstölés

Birsalmasajt készítés

Szilvalekvár főzés

Hungleriz Gyümölcsdesszert

Fürjtojás és

Tészták fürjtojásból

Paprikakrém készítés

Fürjtojás és halfüstölés

Szalámi, szalonna és más

„disznóságok”

Zöldség-gyümölcs különlegességek

Befőttek és natúr gyümölcslevek

Boldogságos Borocska

Mustkóstolás és vásár
óriás szőlőpréssből

Maci néni Ételizesítő ételizesítője

Házi füstölt kolbász

Házi tészták

Alföldi gulyás és Dödölle

Gulyás Gasztro Egyesület, Szolnok

Mézek,

Mézes homoktövis szörp

Falukemencében kenyérlángos sütés

Slow Food Tiszamente Találkozó

Budapest, Szolnok, Szeged,

Hódmezővásárhely, Sarud

Diszvendég: Penyige

Kötött tészta leves

Kukoricakásás töltött káposzta

Penyigei som és szilvalekvár

Tájház:

Hagyományos mangalicator: fogópálinka, kemencés
pecsenyék, orjaleves, toros káposzta, hurka, kolbász,
töporlyú. Kenyérsütés, kenyérlángos.

