

<https://moranettv.hu/sikeresen-palyazott-a-morahalmi-szakkepzo-17-millio-forintot-nyert-meg/>



KISPIACON FŐZTEK A MÓRAHALMI DIÁKOK

<https://www.delmagyar.hu/életstilus/helyi-életstilus/gasztronomiai-hid-kakasporokoltel-fotok-7876058/>

<https://www.facebook.com/regina.fabrik.9/videos/331241035459096>



Pápai Péter, a mórahalmi szakiskola szakoktatója sámándobot verve kísért a vörösbokban főtt kakascomb, amit Szekeres Ádám, az iskola diákja vitt a falu és a környékbeli települések előjáróinak vasárnap, a vajdasági Kispiacon, ahol családi napot és kakaspörkölt-főzést rendeztek.

Brüsszelt és a Balkánt hozták össze egy kakaspörköltben a mórահalmiak a vajdasági Kispiacon vasárnap. Amikor ezzel elkészültek, a kakasnak az a bizonyos nemes szerve még nagyobb mennyiségben rendelkezésre állt, ezért abból pedig Kispiaci kiskakastök készült konyakkal.

Baráti főzés a tó mellett

Vasárnap Kispiacon harmadik alkalommal rendezték meg a Vidám családi napot a homokbánya melletti tónál, ami a kulturális programok, vidám vetélkedők mellett arról szólt, hogy kijöttek a baráti társaságok, és kakaspörköltet főztek.

Ez nem verseny volt, csak baráti összejövetel, így győztest sem hirdettek.

400 kiló kakashús

Kispiac falu Szerbiában, a Vajdaság északi részén, Magyarkanizsa község területén. Szarapka Ede, Kispiac Helyi Közösség Tanácselnöke –

nálunk polgármestere – azt mondta, ez a nap nem egy protokollesemény, ez valóban a faluról és annak lakóiról szól.

– *Minden csapat ingyen kapta a kakashúst, 400 kilót osztottunk szét. 40-50 csapat főz, de nem a bográcsok száma a lényeg. Kimagaslónak tartom, hogy Magyarországról, Mórahalomról és Tompáról is érkeztek vendégeink – mondta.*



Képgaléria: Gasztronómiai híd kakaspörkölttel. Fotó: Arany T. János

Kispiacról Mórahalomra

Hozzátette, külön örülnek a mórahalmi szakiskola jelenlétének, mert a faluból nagyon sok nyolcadikos dönt úgy minden évben, hogy ott folytatja tanulmányait. A beszélgetés végén fény derült egy számomra eddig érthetetlen dologra is, miért vasárnapra szerveznek ilyen programokat a Vajdaságban, amikor ugye előfordulhat, hogy a jó hangulatban elfáradnak a vendégek, és nehéz lesz a hétfői munkakezdés.

– *Sajnos nálunk nem olyan magas az életszínvonal, mint Magyarországon, ezért sokan szombaton is dolgoznak* – világosított fel a polgármester.

Kitettek magukért

A Szegedi SZC Tóth János Mórahalmi Szakképző Iskola csapata, a kemény mag: Kis Sándor, Pápai Péter szakoktatók és diákjuk, a már sokat dicsért Szekeres Ádám közben javában dolgoztak a kétfajta pörköltön. Ádám édesanyja, Ildikó igazából már szombaton elkezdett dolgozni, hogy minden készen álljon a barátok fogadására. Rétesből négyféle – túrós, meggyes, mákos és almás – készült.

– *Házi rétes, édesanyám kergette az asztal körül* – mondta Ádám, és persze sósból is többféle sorakozott az asztalon. Ildikó azt is elárulta, a mák is házi, 140 kiló termett az idén belőle, amivel nagyon elégedett.

Gasztronómiai híd

Közben készült a kétféle, egy hagyományos és egy franciás pörkölt. Úgy fogalmaztak, a vörösboros coq au vinnel Európa szabad szellemisége felé kacsintanak, hidat képezve vele a Balkán és Brüsszel között. Miután a gasztronómiai híd sikeresen létrejött, a csapat gondoskodott arról, hogy ezt mindenki észre is vegye.

Pápai Péter sámándobot ragadott, és azt verve kísérte Ádámot a falu és a környékbeli települések előjáróinak készített kóstolóval a rendezvénysátorhoz.

Az étel, a tálalás és a felvonulás egyaránt elnyerte a polgármesterek tetszését.

