



Dr. Gál József Somogy Megyei Honismereti Verseny



2018/2019.

4. forduló

A negyedik fordulóban megyénk jelenkori történéseivel kapcsolatos kérdéseket kell megoldanotok.

Beküldési határidő: 2019. március 20.

Jó munkát kívánunk!

I. Jelöljétek be a helyes megoldásokat!

1. Somogy címeradományozásának hányadik évfordulóját ünnepeltük a 2018. évi megyei héten?

- a. 500
- b. 510
- c. **520**

2. Hányadik évfordulóját ünnepelte 2018-ban a kaposvári Munkácsy Gimnázium?

- a. **100**
- b. 110
- c. 120

3. Hol avatták fel Berzsenyi Dániel felújított síremlékét 2018. február 24-én?

- a. Marcali
- b. Kaposvár
- c. **Nikla**

4. A hagyományos nárciszfesztivált 2018-ban is megrendezték Kaposváron, a Rippl-Rónai Emlékháznál. Hányadik alkalommal?

- a. **5**
- b. 10
- c. 15

5. „Hősök, csaták, relikviák” címmel nyílt kiállítás egy megyénkben található múzeumban, az 1848/49-es forradalom és szabadságharc 170. évfordulója alkalmából. Hol?

- a. Kaposvár
- b. **Marcali**
- c. Siófok

6. Ki az a tíz éve elhunyt Kossuth-díjas költő, akinek emlékére Kaposváron szavalóversenyt rendeztek?

- a. Fodor András
- b. **Takáts Gyula**
- c. Sipos Gyula

7. Jubilált 2018-ban a Csík Ferenc Úszó Emlékverseny. (A névadó Berlinben olimpiai bajnok volt.) Hányadikat rendezték meg?

- a. 30
- b. 40
- c. **50**

8. Hol rendezte meg a Somogy Megyei Honismereti Egyesület 2018-ban „Az I. világháború emlékezete” című konferenciáját?

- a. Marcali
- b. **Mesztegyő**

c. Szántód

9. Egy balatoni település 2018-ban ünnepelte várossá avatásának 10. évfordulóját. Melyik?

a. Balatonföldvár

b. Zamárdi

c. Balatonszentgyörgy

10. Hányadik volt a 2018-as balatoni Kékszalag Vitorlásverseny?

a. 50

b. 60

c. 70

11. Hol rendezik meg az immár évek óta nagysikerű rétesfesztivált?

a. Nagyszakácsi

b. Vörs

c. Mesztegyő

12. Hol rendezik meg évek óta az Országos Kovácstalálkozót?

a. Vése

b. Törökkoppány

c. Somogyvár

13. Kossuth-díjas író, költő, Balatonszárszó díszpolgára. Ki ő?

a. Ágh István

b. Csukás István

c. Fodor András

14. Kihez kötődik a bárdudvarnoki hagyományos üvegszimpozion?

- a. **Goszthony Mária**
- b. Rippl-Rónai József
- c. Vaszary János

15. Immár 40 éves egy híres somogyi skanzen. Hol található?

- a. **Szena**
- b. Nagyberki
- c. Mosdós

16. Hol adták át 2018-ban a Somogy Megyei Prima Díjakat?

- a. **Szivárvány Kultúrpalota**
- b. Csiky Gergely Színház
- c. Kaposvári Városháza díszterme

17. Hol rendezték meg 2018-ban a 60 éves Somogyi Fotóklub jubileumi kiállítását?

- a. Táncsics gimnázium
- b. **Együd Árpád Kulturális Központ**
- c. Rippl-Rónai Múzeum

18. Hány éve város Siófok? (2018-as adat)

- a. **50**
- b. 60
- c. 70

19. Melyik híres írónak volt irodalmi estje 2018. február 14-én a Takáts Gyula Megyei és Városi Könyvtárban?

- a. Vámos Miklós
- b. **Spiró György**

c. Závada Pál

20. Mi volt a témája a 2018. évi, immár 39. levéltári napnak?

- a. Az első világháború és Somogy
- b. A forradalmak kora a Dél-Dunántúlon**
- c. A nemzetiségi kérdés a múltban

II. A kérdések és a lehetséges válaszok közt több idegen szó is szerepelt. Keressétek meg ezek magyarázatát!

jubileum	konferencia	relikvia	szimpozion	skanzen	gasztronómia
D	B	E	A	F	C

- A. ivászáttal egybekötött beszélgetés
- B. tanácskozás, szakmai összejövetel
- C. szakácművészet, a szakácmesterség tudománya
- D. évforduló
- E. ereklye, emlék
- F. falumúzeum

III. Megyénk jelenkori eseményeihez hozzátartozik a „Különleges asztali örömök Somogyban” címet viselő rendezvénysorozat. Nevezetek meg legalább 6 települést, ahol valamilyen gasztronómiai fesztivált tartanak! Írjátok oda azt is, hogy mely étel vagy alapanyag jellemző rá! A lakhelyetekhez legközelebb találhatóról pedig egy ételreceptet is küldjétek el!

Nagyszakácsi – Királyi szakácsok versenye

Patalom - rizsfesztivál

Mesztegyő – rétesfesztivál

Segesd - prósafesztivál

Mernye – krumplis ételek fesztiválja

Siójut - bográcsfesztivál

Ecseny- nemzetiségek főzőversenye
ételek

Somogyvámos – vegetáriánus

Babócsa – babfesztivál

Szena - hurkafesztivál

Balatonboglár – hal és borfesztivál

Szólád - borfesztivál

Balatonendréd – vadfesztivál
kori ételek

Szőlősgyőrök – honfoglalás

Bószénfa – lecsófesztivál

Szőlőskislak - tökfesztivál

Csurgó – csuszafesztivál

Fonyód - kolbászfesztivál

Gadány – kukoricás ételek fesztiválja
+káposztás étkek

Tarany – buncekfesztivál

Nemesvid – csülökfesztivál

Som - sütifesztivál

Kadarkút – gesztenyés nap

Lengyeltóti – diófesztivál

Nagyatád –pálinkafesztivál

Miklósi - szárnyasfesztivál

Nagybajom – kenyérfesztivál

Az általatok beküldött receptek pedig a következők:

PETYEK RECEPTJE

Honfoglaló őseink már minden bizonnyal főztek levest halból, mely később, a hosszú évszázadok során gazdag és szegény asztalára egyformán került. Halászlevet – vagy ahogyan Jókai Mór és Móra Ferenc szívesen nevezték: halászos lét – csak a paprika elterjedése után, a 19. század elejétől kezdtek készíteni, ám nagyon hamar jellegzetes nemzeti ételünké vált. A szabadságharcig már olyan népszerűsége tett szert, hogy hazánk majd minden tájegységének, folyóvizének kialakultak jellegzetes, helyi szokásai mind az alapanyagot, mind ízesítését illetően: felső- és alsó dunai, felső- és alsó tiszai, balatoni, velencei-tavi, komáromi, kömlődi, bajai, szegedi, stb.

Az egyik ilyen helyi specialitás a Balaton környéki halászoslevek között a fonyódi, az ún. „petyek”, melynek elkészítése halászmesterek sok évtizedes hagyományaira épül. Receptünk Farkas János fonyódi hajós – aki 1952 óta így főzi a petyeket – elmondása alapján született.

Hozzávalók:

2,5 kg ponty, 0,5 kg keszeg (tenyényi nagyságú), 1/2 fej fokhagyma, 2 paradicsom, 25 dkg zsír, 2,5 kg harcsa, 1 kg vöröshagyma, 2 db zöldpaprika, 5 dkg őrölt paprika, só

1. A halakat megtisztítjuk, a fejeket levágjuk. A harcsa és a ponty fejét hosszában kettéhasítjuk, ezt majd a szeletekkel együtt felhasználjuk. A keszegek fejét eldobjuk.

2. A pontyot beirdaljuk, majd a harcsával együtt ujjnyi szeletekre vágjuk. A keszeget egészben hagyjuk. Végül az összes halat vékonyan besózzuk és állni hagyjuk.
3. A lehéjazott vöröshagymát vékonyan felszeleteljük, a kicsumázott zöldpaprikát, paradicsomot és a fokhagymát fölaprítjuk, és az egészet zsíron megpároljuk.
4. A lángról levéve az őrölt paprikát beleszórjuk és pár percig állni hagyjuk, hogy a paprika teljesen feloldódjon a zsiradékban.
5. A halszeleteket beletesszük (a keszeget is, egészben hagyva), majd annyi vízzel engedjük fel, hogy ellepje. Először erős tűzön felforraljuk, majd lassú tűzön teljesen puhára főzzük. Ügyeljünk arra, hogy ne legyen nagyon híg. Tálaláskor a keszeget félrerakjuk, s a levet, ha kell, ízlés szerint fűszerezzük.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Meggyes-túrós rétes

Hozzávalók:

A tésztához:

- 1kg liszt
- 4 tojássárgája
- 0.5l langyos víz
- kevés só

A töltelékhez:

- 75 dkg tehéntúró
- 2 db tojássárgája
- 1 csomag vaníliás cukor
- 10 dkg cukor
- 2 ek. tejföl
- 40 dkg meggy

Elkészítés:

- A tészta hozzávalóit 30 percig összedolgozzuk, majd 4 cipót készítünk belőle. Ezután letakarjuk és még 30 percig pihentetjük.
- A töltelékhez villával összetörjük a túró, hozzákeverjük a tojássárgákat, cukrot, vaníliás cukrot és a tejfölt.
- Megolvasztjuk a vaját.
- A tésztát ruhán kell kinyújtani, olajjal meglocsolni és úgy szórjuk rá a tölteléket.
- Rászórjuk a meggy felét.

- A töltelék az összezsavarás előtt meg kell tejföllel locsolni. A tejfölt előtte a 4 tojás felvert fehérjével kell összekeverni.
- A konyharuháról görgetjük a kivajazott tepsibe.
- Az összezsavart rétest a tepsiben is meg kell locsolni tejföllel és egy kis olajjal.
- Előmelegített sütőben, nagy lángon pirosra sütjük.
- A szeleteléssel várunk, míg valamelyest kihűl a rétes.

Jó étvágyat kívánunk!

A sióuti bográcsfesztiválra egy jellemző recept: [vörösboros őzpörkölt](#)

Hozzávalók (8 adagra) :

A nedves páchoz:

30 dkg sárgarépa

30 dkg fehérrépa

15 dkg zeller

30 dkg vöröshagyma

33 g fokhagyma

15 g koriandermag

15 g fenyőmag

15 g szemes bors

6 db babérlevél

3 dl vörösborecet

6 dl száraz vörösbor

7,8 l víz

A pörkölthöz :

3 kg őzhús (csontos és színhús vegyesen)

6 közepes fej makói vöröshagyma

30 dkg lecsópaprika

3 közepes db paradicsom
5 gerezd fokhagyma
250 g sertészsír
200 g füstölt szalonna
2 db babérlevél
2 db zúzott borókabogyó
1 g szegfűbors
1 evőkanál őrölt fűszerkömény
1 evőkanál morzsolt majoranna
1 evőkanál aprított tárkony
1 evőkanál kakukkfű
3 evőkanál fűszerpaprika
frissen őrölt fekete bors ízlés szerint
3 dl száraz vörösbor
só ízlés szerint

Elkészítés:

1. Először is a megtisztított, leháryázott őzhúst tegyük nedves pácba. A nedves pácot készítsük el a felsorolt hozzávalókból. Methodika: a zöldségeket felkarikázzuk, majd a borral, ecettel és a vízzel felforraljuk, lehűtjük.
2. A húsokat behelyezzük, majd hűtőben tároljuk. Naponta kell a húsokat a pácban forgatni.
Opcionálisan néhány szelet narancsot adhatunk a pácléhez (nem kell felforralni). A pácolás min. 3-4 nap, nedves pácban max. 1 hét.
3. A pácból kiemelt húsdarabokat csepegtessük le, majd a csontos részeket vágjuk le, és tegyük félre. A húst kockázzuk fel 2-3 cm-es darabokra.
4. A hagymát, lecsópaprikát kockázzuk fel, a paradicsomokat vágjuk cikkekre, a fokhagymát pedig zúzzuk össze.
5. A szalonnát is vágjuk apró kockára, majd a bográcsba tegyünk zsírt, és a szalonnát olvasszuk ki. Ezután adjuk hozzá a csontokat, sózzuk meg, és kissé pirítsuk le őket.
6. Majd adjuk hozzá a hagymát és a kockázott paprikát, ha ezek lepirultak, a paradicsomot is. Ha elkészült az alap, akkor mehet bele a felkockázott hús. Sózzuk, borsozzuk, illetve adjuk hozzá a fűszereket is. Nem kell, hogy nagy legyen a láng a bogrács alatt, de mindig rotyogjon benne az étel, tehát jó közepes erősségű tüzet kell táplálnunk a tűzrakóhelyen.

7. Amikor a hús kiengedte a levét, és visszapirítottuk zsírjára, adjuk hozzá a fűszerpaprikát, majd a vörösbort, és pároljuk el az alkoholt.
8. Lassan főzzük az ételt, időnként pótoljuk a folyadékot vízzel vagy vadcsontokból főzött alaplével.
9. Ha a hús már majdnem puha, "állítsuk be" a pörkölt szaftot, és főzzük készre.

Szennában rendezik a hurkafesztivált, ezért azt írjuk le, hogyan készül a hurka.

Hozzávalók:

- Kb. 4 kg hús és belsőség vegyesen az alábbiakból
 - fejhús,
 - pofahús,
 - máj, szív, vese, lép, tüdő,
 - bőrke, szalonna, állati vér és húsnyesedék
- 50 dkg rizs
- 3-5 dkg őrölt feketebors
- esetleg 2-3 dkg pirospaprika
- 5-6 dkg só
- majorana

Elkészítés:

1. A húst és a belsőségeket egy üstben kell főzni. Ehhez kb. 2-3 órára lesz szükség.
2. A rizst külön kell megfőzni. Az üstbe felrakjuk a rizst, enyhén megborsozva. Fontos, hogy a rizst főzzük puhára.
3. A megfőtt, leszűrt húsokat és belsőségeket megdaráljuk.
4. A rizst is jól lecsöpögtetjük, majd összekeverjük a húst a főtt rizzsel.
5. Jöhet a fűszerezés. Rászórjuk az összekevert hurka alapanyagokra a borsot, a sót, a paprikát, és a majoránát, azután összekeverjük.
6. Ezután vékonybélbe beletöltjük a hurkát.
7. A hurkatöltés befejeztével már csak az abálás van hátra. Ez annyit jelent, hogy forrásban lévő vízbe még néhány percre belógatjuk a hurkákat. Ezt érdemes valamilyen olyan hőálló hálóban végezni, amivel ki tudjuk könnyen emelni az elkészült hurkát.
8. Abálás után hagyjuk kihűlni, ezután mehet a sütőbe, majd ízlés szerint tálaljuk.

Gadányi kukoricás ételek fesztiválja : Puliszka

1 liter vízhez adjunk egy kis sót, és ha forni kezd, akkor állandó keverés mellett, folyamatosan szórva adjunk hozzá 20 dkg kukoricadarát. Körülbelül 15 percig főzzük, és nagyon fontos, hogy állandóan keverjük, hogy ne legyen csomós. Ha besűrűsödött, sima kását kaptunk, akkor levesszük a tűzről, hozzákeverünk 2 dkg vajat és állni hagyjuk. Cérnával szép egyenletes szeletekre vágjuk. Fogyaszthatjuk egy kis olvasztott vajjal, túróval, tejföllel, de édesen is jó – lekvárral. Pörkölthöz, mártásos ételekhez kiváló köret.

Mernye: krumplis ételek fesztiválja: Sonkás rösztli (tócsni)

Hozzávalók:

- 40 dkg burgonya
- 2 db tojássárgája
- 10 dkg főtt füstölt tarja vagy sonka
- só
- frissen őrölt bors
- 1 dl olaj
- fél csokor snidling

1. A burgonyát meghámozzuk, leöblítjük, szárazra töröljük, majd durvára reszeljük. Néhány evőkanálnyit félreteszünk, a többit összedolgozzuk a tojássárgájával és a finomra aprított sonkával. Végül az egészet sózzuk és borsozzuk.
2. A sonkás-krumplis masszából lapos fasírtokat formázunk, majd megforgatjuk mindet a félretett reszelt krumpliban.
3. Az olajat felforrósítjuk. A rösztiket behelyezzük és mindkét oldalukon aranyszínűre sütjük. Papírtörlőre szedjük, majd tálaláskor megszórjuk a megmosott és felkarikázott snidlinggel. friss zöldségek, joghurtos mártogató illik hozzá.