



## **Egy asztalnál Mátyás királlyal Nagyszakácsiban indul a 18. Királyi Szakácsversenyen**

**Budapest, 2010. július 27. – Nagyszabású, a reneszánsz múltat idéző szakácsverseny és udvari forgatag veszi kezdetét augusztus 7-én Nagyszakácsiban. A Somogy megyei csendes kis falu Mátyás király korabeli udvarrá alakul, ahol az érdeklődők figyelemmel kísérhetik a profi szakácsok versengését, és saját maguk is megkóstolhatnak olyan, a reneszánszot idéző ételkülönlegességeket, mint az aranyló csorbaleves, a szalvéta gombóc vagy a viharsarki hajtogatott. A 18. Királyi Szakácsversenyre látogatókat ezen kívül felvonulások, reneszánsz táncosok és zenészek, továbbá lovagi játékok szórakoztatják.**

Az immár 18. alkalommal megrendezésre kerülő Királyi Szakácsverseny különlegessége, hogy a szakácmesterekből álló csapatok a fejedelmi menüt kizárólag Mátyás király korában ismert alapanyagokból, fűszerekből, korhű technológiai eljárással készíthetik el. A látványosságok mellett azonban minden idelátogató a kulináris élvezeteknek is hódolhat. Az elkészített ételekre a népies, hagyományos, falusi ízek kavalkádja jellemző, melyeket két különféle helyen ízlelhetnek meg az érdeklődők.

A Székely Kapunál olyan erdélyi ételeket lehet megkóstolni, mint például az aranyló csorbaleves, a puliszka, a sült paprika, a rétes, a tradicionális lapotya kotyogós szilva lekvárral vagy a házi paraszt kenyér.

A Viharsarki Udvar a Gyula Vármegye étkeinek kedvelőit csalogatja magához, ahol lehetőség nyílik megízlelni a borókás vaddisznót, a szalvéta gombócot, a serpenyős tikkelt, a viharsarki hajtogatottat és még sok más gasztronómiai ínycsengést.

Az ételek mellett királyi borkülönlegességek megkóstolására is lehetőség nyílik, melyek tökéletes ízharmóniát alkotnak a reneszánsz ételekkel.

A rendezvényre szóló belépőjegy ára: 1000 Ft/fő.

Az esemény honlapja: [www.kiralyiszakacsok.hu](http://www.kiralyiszakacsok.hu)

További információ:

Szappanos Éva

Publicis Consultants Budapest

Tel.: 06 1 345 9335

M.: 06 30 525 8023

E-mail: [eva.szappanos@publicis-consultants.hu](mailto:eva.szappanos@publicis-consultants.hu)