

## BESZÁMOLÓ

„A helyi identitás és kohézió erősítése Lentiben” című TOP-5.3.1-16-ZA1-2017-00005 azonosítósámúpályázat keretében „Ismeretterjesztő előadások megtartása és Tanulókör feladat ellátása” feladaton belül Ismeretterjesztő előadások megtartása 2020. 2. félévében.

**Az előadás témája:** Népi táplálkozás, az ételek előállítása, megtermelése régen és ma.

**Előadó:** Prikryl József Venesz-díjas mesterszakács

Helyszín: Lenti – Lentikápolna Kultúrház

Időpont: 2020. szeptember 8. 18.00

Résztevők száma: 20 fő (ebből lenti 20 fő)

A találkozót Horváth László Lenti város polgármestere nyitotta meg. Köszöntötte az előadót és bemutatta a projektet, melynek keretében az előadás megvalósulhatott. Az előadó évek óta foglalkozik a népi ételekkel, a hagyományos táplálkozással és ezek létjogosultságával a mai életkörülmények között.

A Zalai, vasi paraszti ételek című tavaly megjelent kötetében sok oldalt szentelt a hagyományok bemutatásának, a recepteket pedig a mai konyhákban is megvalósítható formába öntötte és mindegyiket kipróbálta.

Mindkét könyvére (A dödölle; Zalai, vasi paraszti ételek) jellemző, hogy a sok-sok recept és kép mellett a néprajzi vonatkozású gondolatok is helyet kaptak. Az érdeklődők egy werkfilmen keresztül a könyvek születését is megismerhették. Múlt és jelen kapcsolódott össze Prikryl József Venesz-díjas mesterszakács kötetbemutatóval egybekötött előadásán. Az est első részében megtudhattuk többek között, hogy miként indult el ezen a pályán, hogyan ismerte meg tájegységünk gasztronómiai jellegzetességeit és miként készült el a tapasztalatait, élményeit tartalmazó két kötet. Szóba kerültek olyan ételek és alapanyagok, mint a fumu vagy a vágott zsír, amit a helyiek a mai napig előszeretettel készítenek és fogyasztanak. A folytatásban a paraszti világ ételeit, alapanyagait, ezek megtermelését, előállítását, beszerzését, a sütés-főzés-étkezéshez kapcsolódó alkalmakat és ezek átalakulását mutatta be az előadó.

Az ételek és főzés iránti szenvedély áthatotta az egész estét, a közönség érdeklődve hallgatta vendégünk előadását.

A találkozó zárásaként beszélgetésre került sor. Tapasztalatok és receptek cseréltek gazdát, az alkalmaknak köszönhetően felelevenítésre kerültek feledésbe merült családi receptek és a résztvevők megállapodtak, hogy a következő találkozóra ki melyiket próbálja ki és hoz kóstolót a többieknek.

Összegzésül elmondható, hogy nagyon fontos megőriznünk, tudatosítanunk és továbbadnunk őseink hagyományait.