FAZUĽOVICA 2016

Dňa 23.7.2016 za krásneho slnečného počasia, sa zástupcovia našej Obce Brezany zúčastnili súťaže v Dolnom Hričove vo varení „FAZUĽOVICE“, organizovanej Obcou Dolný Hričov v športovom areáli uvedenej obce.

Za našu obec sa uvedenej súťaže zúčastnili: Bc. Iveta Brezianská, Renáta Zuščáková, Viera Martoníková, Bc. Katarína Trnovcová, Ing. Michal Trnovec, Elena Janošková, Drahomíra Štaffenová.

Súťaž začala od 13,00 hodiny, vyhodnotenie bolo o 15,30 hodine. Uvedenej súťaže sa zúčastnilo 11 súťažných tímov- z obcí Dolný Hričov(2), Horný Hričov, Hôrky(2), Bitarová, Brezany, Ovčiarsko, Plevník, Hričovské Podhradie, Žilina.

Naše súťažné družstvo „BREZIANSKA 5-KA“ varilo „FAZUĽU MEXIKO“, ktorá bola aj hodnotená odbornou porotou, predsedom, ktorej bol p. Viliam Habo, prílohou bol ochutený opečený cereálny sendvič, rožok.

Počas varenia bol prítomným návštevníkom ponúkaný nami pripravený mexický šalát (viď nižšie recept na prípravu).

Celý areál , kde sa varila fazuľovica rozvoniaval pripravovaným jedlom, mohli ste ochutnať všetky možné jedlá z pripravenej fazule . Naša „Fazuľa Mexiko“ sa stretla s veľkým úspechom, prítomným návštevníkom uvedeného podujatia veľmi chutila o čom svedčilo aj cca 130 rozdaných porcií fazule na ochut-návku, po čom ostal náš kotol prázdny. Dokonca ani naše súťažné družstvo nemalo možnosť uvedenú fazuľu zjesť, museli sme sa uskromniť len s mexickým šalátom.

Naše súťažné družstvo sa umiestnilo v konečnom hodnotení na 4. mieste.

Touto cestou chceme poďakovať všetkým, ktorí sa uvedenej akcie zúčastnili, v neposlednom rade poďakovanie patrí aj všetkým občanom našej obce, ktorí nás prišli podporiť na tomto 1. ročníku vo varení fazuľovice.

Veľká vďaka...

OcÚ Brezany

Vzhľadom k tomu, že v rámci ochutnávky sa prítomným návštevníkom náš výsledný produkt páčil a chutnal, na základe prísľubu zverejňujeme aj recepty.

MEXICKÝ ŠALÁT

Ingrediencie: **100 g cestovín, soľ, 2 cibule, olej, 2 strúčiky cesnaku, 3 paradajky 100 g nakladanej kapie, 80 g sterilizovanej kukurice, 150 g sterilizovanej červenej fazule, alebo uvarenej fazule, chilli korenie, vňať z mladej cibuľky, alebo pažítka, 2-3 lyžice kečup (môže a nemusí byť)**

Postup:

A: cestoviny uvaríme vo väčšom množstve osolenej vody, scedíme, dáme do misy a pokvapkáme olejom.

B: Cibuľu ošúpeme, pokrájame na kolieska, Umyté paradajky prekrojíme, odrežeme tvrdé časti, pokrájame a cesnak ošúpeme.

C: Na troche oleja pokrájanú cibuľu, pridáme pokrájaný cesnak, pokrájané paradajky a krátko spolu opražíme. Opraženú paradajky pridáme k cestovinám.

D: Kápiu scedíme, pokrájame, kukuricu a fazuľu scedíme a všetko vmiešame do cestovín, pridáme kečup, podľa chuti osolíme, okoreníme chilli korením a premiešame. Pred podávaním posypeme pokrájanou cibuľovou vňaťou alebo pažítkou.

FAZUĽA MEXIKO

Ingrediencie: **250 g farebnej fazule (namočiť do vody deň vopred pred varením), 1 lyžica oleja, 1 veľká cibuľa, 100 g sterilizovanej kukurice, 2 domáce klobásy, 180 g paradajkového pretlaku, 1-2 lyžice kečupu, 50 g údenej slaniny, 1 veľké lečo, 2 lyžičky cukru, 2 strúčiky cesnaku, soľ, mleté korenie, chilli papričkа (môže byť ak chcete ostrejšiu fazuľu).**

Postup: Na oleji opražíme slaninu, pridáme cibuľu, lečo, paradajkový pretlak, fazuľu, chilli papričku, podlejem vodou a dusíme, keď je fazuľa skoro uvarená pridáme domácu klobásu, kukuricu, pokrájaný cesnak, kečup, podlejeme ešte vodu, dochutíme koreninami. Fazuľa by mala mať trochu hustejšiu konzistenciu, tak s vodou opatrne.

Do uvarenej fazule môžete pridať 0,5 dcl červeného vína, alebo 1 lyžicu octu- záleží na Vašej chuti.

Prajeme Vám dobrú chuť !

OPEČENÝ SENDVIČ

Tmavý sendvič opečieme na masle, posypeme kvalitným syrom (my sme použili taliansky strúhaný syr PADANO), pokvapká sa pripraveným dipom – olivový olej, pretlačený cesnak, nasekaný tymian.