

Nakon dve godine u Belom Blatu će u subotu 5. i nedelju 6. februara biti održana tradicionalna, osma po redu manifestacija „Beloblatska kobasica". Manifestaciju organizuju Mesna zajednica Belo Blato i Turistička organizacija grada Zrenjanina, uz pokroviteljstvo grada Zrenjanina.

Ove godine su organizatori odlučili da program manifestacije podele na dva dana, kako sa ciljem ravnomernog raspoređivanja broja posetilaca zbog trenutne epidemiološke situacije, tako i radi smanjenja gužvi i kolapsa u saobraćaju na prilaznim putevima ka Belom Blatu, koja je bila izražena svih prethodnih godina.

Prvog dana, u subotu, 5. februara, biće upriličeno svojevrsno takmičenje u svinjokolju na starinski način baš kako se radilo nekada u ovom delu Vojvodine. Takmičarske ekipe iz okolnih sela imaće zadatak da za određeno vreme obave svinjokolj na starinski način počev od prljenja svinjčeta slamom do finalne obrade mesa. Domaćini će gostima ponuditi sveže pečene kobasice, čvarke, džigericu sa belim lukom, tradicionalni beloblatski svinjski paprikaš, švarglu i krvavicu, a sve to uz kiseli kupus, rakiju, vino i domaće kolače. Sudijski žiri će posebno nagraditi najbolje ekipe, a ocenjivaće se kvalitet obrade mesa i pripremljenih specijaliteta. Završetak takmičenja u svinjokolju na starinski način je u 12h kada je i proglašennje pobednika.

Sat kasnije sledi svečano otvaranje manifestacije uz kulturno umetnički program manifestacije „Banatski karavan" koju tradicionalno u svakom selu zrenjaninske opštine organizuje Turistička organizacija Zrenjanina.

Zabavno-umetnički program počinjre od 15h, a među izvođačima će biti i bend „Apsolutno romantično".

U nedelju, 6. februara, centralni događaj i povod za okupljanje svakako je ekipno takmičenje u pravljenju svežih domaćih kobasica. Prijava takmičara u pripremanju svežih kobasica moguća je od 8h, a sam početak takmičenja je od 11h i trajaće do 13h kada je rok za predaju uzoraka. Dva sata kasnije biće proglašeni pobednici kojima sleduju prigodne nagrade.

Pored toga biće organizovane prodajne izložbe suhomesnatih proizvoda, alata i pribora za

svinjokolje, rakije, vina, sireva, slatkiša, meda, starih zanata i slično.

Bogat kulturno umetnički i muzički program odvijaće se na centralnoj bini u velikom party šatoru posebno uređenom za ovu priliku. Goste će drugog dana od 11h zabavljati TS „Duša Balkanska" i rok sastav „Nostradamus".

Završetak programa i zatvaranje manifestacije uz vatromet je u 18

Prijave ekipa za takmičenje u pravljenju kobasica su putem linka www.binmarketing.rs//beloblatskakobasica ili na telefon 063/1797639. Kotizacija za

takmičenje iznosi 4.000 dinara. Krajnji rok za prijave je 1. februar. Organizator obezbeđuje 5kg svežeg svinjskog mesa, 10m creva, poklon paket i uređeno takmičarsko mesto, dok je obaveza takmičara da ponesu ručnu mašinu za mlevenje mesa, punilicu za kobasice, začine i pribor za pripremu pečenih kobasica. Broj mesta je ograničen.

Žiri će tokom takmičenja ocenjivati tok pripremanja kobasica, estetski izgled sveže kobasice, ukus i izgled pečene kobasice kao i dekoraciju stola i posluženja.

Informacije i prijave za izlagače: 069/1994816 MZ Belo Blato.

Dobrodošli u Belo Blato!










SREMAČKE
LOLE
RUMA
www.topsrbija.com


PRMRGIC
PERLEZ
2019
www.topsrbija.com


www.topsrbija.com


www.topsrbija.com


www.topsrbija.com