



## Trenčiansky samosprávny kraj Tlačová správa

**Trenčín, 4. september 2017**

**V Kostolnej Vsi sa v sobotu súťažilo vo varení slovenského národného jedla**

*Bryndzové, tvarohové, kapustové či špenátové halušky varili súťažné družstvá v Kostolnej Vsi, kde sa počas víkendu konal 15. ročník súťaže vo varení najtradičnejšieho slovenského jedla.*

Druhý septembrový deň sa v obci Kostolná Ves niesol v znamení halušiek na všetky možné spôsoby. Už po 15-krát sa v obci konala **súťaž vo varení halušiek**, do ktorej sa mohli prihlásiť súťažné tímy zo širokého okolia. Základné kritériá stanovila odborná porota. *„Tento rok sme sa oproti minulým ročníkom rozhodli dať súťažiacim väčšiu voľnosť. Stanovili sme však niekoľko podmienok. Súťažné družstvá museli mať vlastnú masku, variť z 1 kg zemiakov a halušky museli pripravovať tradičným spôsobom, teda hádzať z lopárika, bez použitia klasického sitka,“* prezradil poslanec Obecného zastupiteľstva Tomáš Mercek.

Do aktuálneho ročníka sa prihlásili **4 družstvá**. O víťazovi rozhodovala **rýchlosť, chuť, vizuál na tanieri a zvolená maska**. Porotu najviac oslovili halušky, ktoré uvaril tím Kynologického klubu. Súťažiaci k nim nezabudli pripraviť aj mlieko a žinčicu. Teda všetko, čo k správnym haluškám patrí. Vyhlásenia víťazov sa osobne zúčastnil aj predseda Trenčianskeho samosprávneho kraja Jaroslav Baška, ktorý podujatie podporil aj finančne. *„Vždy som veľmi rád, keď vidím, že sa v obci zachovávajú tradície. Vďaka bryndzi a haluškám Slovensko poznajú aj vo svete. Málokto však vie, že bryndza nepochádza z Liptova, ale zo Starej Turej, ktorá je súčasťou Trenčianskeho kraja,“* doplnil trenčiansky župan.

Organizátori pripravili pre návštevníkov aj bohatý sprievodný program v podobe súťaží v jedení syrových korbáčikov, preťahovaní lanom, či pití piva. Špecialitou 15. ročníka bola aj možnosť ochutnať tradičné jedlo z Kostolnej Vsi, fučku.