



19. pomurska salamiada, Radenci 2015



Na 19. pomurski salamiadi je sodelovalo 46 izdelovalcev domačih salam z 57 vzorci salam. Tekmovanja se je udeležilo 7 novih salamarjev. Letos smo imeli tudi tekmovalca iz sosednje Avstrijske Radgone.

Prvaki 19. pomurske salamiade so:

Uvrstitev	Tekmovalec	Naslov	Salama	Skupna ocena
1	Milan Kolar	Ravenska cesta, Beltinci	20	53,9
2	Damjan Halec	Grabonoški vrh, Cerkvenjak	52	50,2
3	Matjaž Dervarič	Cankarjeva ulica, Murska Sobota	60	49,4
4	Viktor Zemljič	Boračeva, Radenci	3	48,6
5	Jan Halec	Ihova, Benedikt	25	48,0
6	Martin Šestanj	Zamušini, Gorišnica	30	47,0

Prvaki se bodo udeležili slovenskega finala salamiad, ki bo 16. maja na Sladki gori – Šmarje pri Jelšah.

Izdelke je ocenjevala strokovna komisija v sestavi: Zdenka Tompa učit. kuharstva, gastronom kulinarik, mag. Lidija Matavž dr. med. vet., Ljubo Fekonja dr. med. vet., mag. Milko Lebarič univ. dipl. inž. živ. teh, Igor Kustec univ. dipl. inž. živ. teh. in Milan Hari univ. dipl. inž. živ. teh.

Najvišja možna skupna ocena štirih sodnikov (sodnika z najvišjo in najnižjo oceno se ne upoštevata) je 60 točk, od tega največ 6 točk za okus, 4 točke za prerez – izgled, barvo in teksturo, 3 točke za vonj in 2 točki za zunanji izgled.

Na vseh 19 pomurskih salamiadah je bilo ocenjeno skupaj 1366 vzorcev salam, tekmovanja pa se je v vseh teh letih udeležilo 395 salamarjev.

Vseh 19 salamiad sta se udeležila dva salamarja: Jože Hamler iz Gornjih Ivanjc in Edi Štata iz Podgrada. Od letos sodelujočih se je 12 salamarjev udeležilo tekmovanja 5 do 10 krat, 9 salamarjev 10 do 15 krat ter 4 salamarji več kot 15 krat.

Radenci, 14. marec 2015