



23. pomurska salamiada, Radenci 2019

Na 23. pomurski salamiadi je sodelovalo 45 izdelovalcev domačih salam z 59 vzorci salam. Tekmovanja se je udeležilo 11 novih salamarjev.

Prvaki 22. pomurske salamiade so:

Uvrstitev	Tekmovalec	Naslov	Salama	Skupna ocena
1	Viktor Zemljič	Boračeva, Radenci	50	56,3
2	Maksimiljan Kvas	Podgrad na Pohorju, Oplotnica	69	54,9
3	Miha Cigoj	Črniče, Črniče	30	54,2
4	Niko Časar	Stara ulica, Murska Sobota	1	50,8
5	Franc Žalik	Ul. Prekmurske čete, Črenšovci	6	49,9
6	Viktor Zemljič	Boračeva, Radenci	62	49,9
7	Franc Žalik	Ul. Prekmurske čete, Črenšovci	98	49,8
8	Robert Smeh	Čakova, Sv. Jurij ob Ščavnici	61	49,7

Prvaki se bodo udeležili slovenskega finala salamiad, ki bo 11. maja v Šmarjeti. Ker sta se g. Zemljič in g. Žalik med prvake uvrstil z dvema različnima vzorcema, se lahko po pravili zveze salamarjev udeleži finala le z enim.

Izdelke je ocenjevala strokovna komisija v sestavi: Ljubo Fekonja dr. med. vet., mag., Zdenka Tompa učit. kuharstva, gastronom kulinarik, Evgen Velikonja mesarski mojster, 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 23 pomurskih salamiadah je bilo ocenjeno skupaj 1601 vzorcev salam, tekmovanja pa se je v vseh teh letih udeležilo 444 salamarjev.

Vseh 23 salamiad sta se udeležila dva salamarja: letošnji zmagovalec Edi Štanta iz Podgrada in Jože Hamler iz Gornjih Ivanjc.

Radenci, 9. marec 2019