



29. pomurska salamiada, Radenci 2025

Na 29. pomurski salamiadi je sodelovalo 38 izdelovalcev domačih salam z 48 vzorci salam. Tekmovanja se je udeležilo 7 novih salamarjev.

Prvaki 29. pomurske salamiade so:

Uvrstitev	Tekmovalec	Naslov	Številka	Salama	Skupna ocena
1	Štefan Molnar	Cogetinci, Cerkvenjak	1	27	53,4
2	Štefan Molnar	Cogetinci, Cerkvenjak	2	15	50,7
3	Albin Horvat	Kapelska cesta, Radenci	4	18	49,0
4	Zvonko Poštrak	Ulica Iztoka Gaberca, Veržej	25	11	48,9
5	Viktor Zemljič	Boračeva, Radenci	7	50	48,8
6	Irena Strazberger	Orešje, Šmarješke Toplice	46	14	48,5

Prvaki se bodo udeležili finala slovenskih slamaiad – kraj za enkrat še ni določen. Ker se je g. Molnar med prvake uvrstil z dvema različnima vzorcema, se lahko po pravili zveze salamarjev udeleži finala le z enim.

Izdelke je ocenjevala komisija v sestavi: Igor Kustec univ. dipl. inž. živ. teh., Zdenka Tompa učit. kuharstva, gastronom kulinarik, Milan Hari univ. dipl. inž. živ. teh., Milko Lebarič univ. dipl. inž. živ. teh, Zlatko Kreis komercialist in Jasmina Himelrajh Kraner univ. dipl. inž. živ. teh.

Skupna ocena se izračuna s programom zveze salamarjev, je pa to seštevek ocen štirih sodnikov (sodnika z najvišjo in najnižjo oceno se ne upoštevata). Ocenjuje se: 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 29 pomurskih salamiadah je bilo ocenjeno skupaj 1847 vzorcev salam, tekmovanja pa se je v vseh teh letih udeležilo 481 salamarjev, 97 salamarjev pa se je udeležilo finala slovenskih salamiad.

Vseh 29 salamiad se je udeležil Edi Štanta iz Podgrada. Letošnji finalisti Štefan Molnar, Albin Horvar, Zvonko Poštrak so se na finale uvrstili prvič, Irena Strazberger drugič, Viktor Zemljič pa se je uvrstil v finale že 11 krat. Od letošnjih udeležencev so na pomurski salamiadi 20 in več krat sodelovali Marjan Kralj, Viktor Zemljič, Podlesek Franc in Slavko Geder.

Radenci, 22. marec 2025