

Vadas készült Medinán, más megközelítésben

2021.08.26.

A Sió-parti Medinán folytatódott a megyei ízutazás. A Tolna Megyei Önkormányzat és a Civil Legátus Egyesület közös produkciója, a Gasztromegye sorozat ezúttal is élményekben, értékekben és ízekben bővelkedő műsorral várta a követőket.



Vizin Balázs műsorvezető segédkezett Lang Katalin, Kati néninek a vadas elkészítésében

A Tolna 109 koncepció mentén továbbhaladt a népszerű, közösségi médiában elérhető műsor, a Gasztromegye sorozat. Az előző adásban Kisvejkén járt az alkotó csapat, ahol egy jellegzetes sváb ételt készítettek. A legfrissebb műsorban a Sió-parti kistelepülés, Medina került a fókuszba.

A videósorozat legfrissebb adása a medinai tanyavilágban indult, ahol Vén Attila polgármester és Orbán Attila megyei közgyűlési alelnök a falu életéről, fejlesztéseiről beszélgettek.

- Miben tudnánk a jövőben segíteni Medina fejlődését? - érkezett a kérdés az alelnöktől.

- Számtalan beruházáshoz szeretnénk pályázati támogatást nyerni, de főként Medina-szülőhegy fejlesztésére fókuszálunk, ezen belül is a külterületi utak rendbehozatala és az infrastruktúra fejlesztése a fő cél - emelte ki a polgármester.

A párbeszédet követően már a műsorvezető, Vizin Balázs fogadta a nézőket, Lang Katalin, Kati néni kíséretében. A főzésnek teret adó Csizmadia-Horvát tanya szemet kápráztató környezetben fogadta a nézőket.

- Kati néni azon gondolkodtam, miközben alelnök úr és polgármester úr beszélgettek a gyönyörű milióban ahol vagyunk, hogy mi is csak a tájban gyönyörködünk, vagy lássunk neki a főzésnek? - érdeklődött a műsorvezető. Természetesen utóbbit választotta a szakácsnő, hiszen hamar kiderült, hogy egy számára igen kedves fogással készült a forgatás napjára.

- Vadast fogunk készíteni, de teljesen más megközelítésben, mint ahogy azt a sokak által jól ismert recept előírja - jegyezte meg Kati néni, aki az alapanyagok felsorolását követően egyből munkára invitálta a műsor házigazdáját, hiszen a főzés egy pörköltalap elkészítésével indult. A hagyma felkockázása közben arra is fény derült, hogy Kati néni szívügyeként kezeli Medina életét, hiszen amellet, hogy kiválóan főz, alpolgármesterként segíti a település fejlődését.

A pörköltalap elkészítését követően belekerült a lábasba a paprika és természetesen a hús is. A további ízesítés az őrölt bors, a szeletelt fokhagyma, a babérlevél és az apróra vágott tv paprika beleszórásával folytatódott, így alkotott teljes egészét az ízvilág.

Miután minden a bográcsba került, az ételre 2-3 órás főzési idő várt, ezalatt bőven volt ideje a stábnak feltérképezni, megismerni Medinát.

Elsőként két kiváló hangszerkészítő mutatkozott be, akik bebizonyították, egy kis kreativitással gyakorlatilag bármiből lehet hangszert készíteni. A település életéről János bácsi, egy 93 éves helyi krónikás mesélt, ez idő alatt pedig vágóképeken csodálhatták meg a nézők a település gyönyörű domborzatát, épített és kulturális örökségeit.



A jó hangulatért a Medinai Tamburazenekar kezeskedett, élükön Vén Attila polgármesterrel. A zenekar a forgatás egészét végigkísérte, a kulisszák mögött segítették a stáb munkáját, és kiváló produkciójukkal örvendeztették meg a műsor nézőit.

Tolnanémedi lesz a következő állomása a népszerű sorozatnak

A rövid kitekintő után a műsor ismét a főzés helyszínéről jelentkezett, ahol idő közben a bográcsba került a lisztből, a tejfölből és az őrölt borsból készült habarás, amit egy kis helyi fehérborral is megbolondítottak. Ezt követte körülbelül 15 percnyi összefőzés, hogy a nyers liszt íze eltűnjön. A főzési idő leteltével már el is készült a helyi jellegzetes étel, a vadas másképp.

Forrás:

Tolnai Népújság

TEOL