



DEBRECENI EGYETEM

# A magyar és az európai kulturális örökség megjelenése a tradicionális táplálkozáskultúrában

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



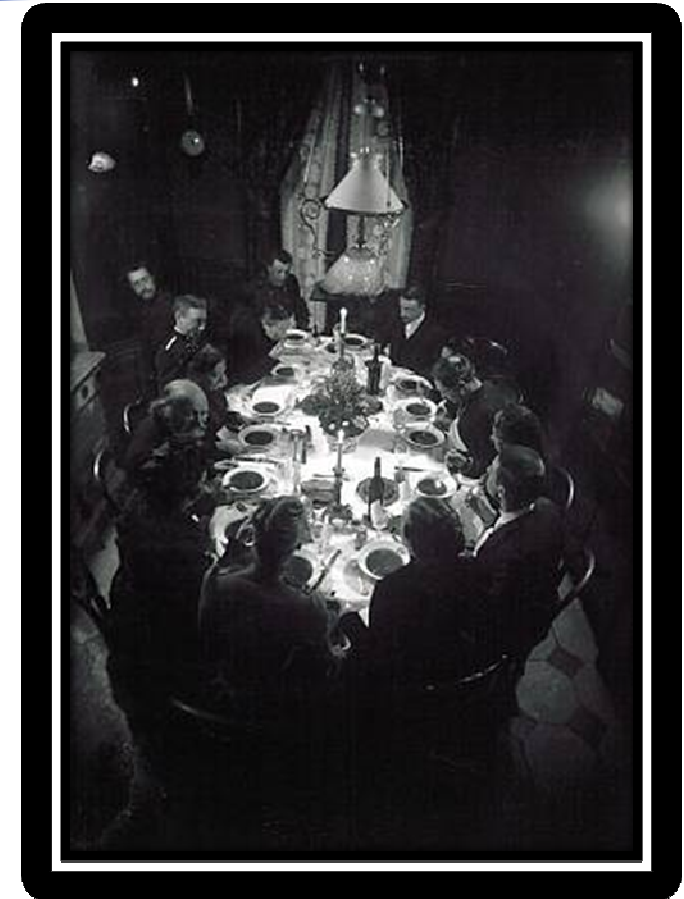
BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

# A francia menüsor a nemzeti érték szférájában

A francia menüsor a nemzeti érték szférájában kulminál

a francia ételsor és a hozzá kapcsolódó közösségi együttlétet színesítő hagyományok évszázadok alatt kialakult közösségi időtöltéssé vált formáját emeli be az emlékezeti és hagyományt éltető és újjátermelő listaelemek közé.

A reprezentatív listára a francia menüsor 2010-ben került fel



02872-BIG\_Roger\_Viollet\_1890\_IHC

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00437>

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



# A francia menüsor a nemzeti érték szférájában



A gyermekek, ifjak belenevelődése az étkezési hagyományokba kiemelkedően fontos. A bonyolultabb fogásokat nem erőltetik rá a gyermekekre, de fontos az érdeklődés felkeltése és a kóstoltatás elősegítése. Az elhatárolódás, új ízekről való idegenkedés ellen a közös ételkészítés jó alkalmat biztosít a megismerésre és a tágabb értelemben vett elfogadásra is.



Cristiane Viltard, 2005

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00437>

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

# A francia menüsor a nemzeti érték szférájában

A jelölő szerint az egész francia nemzet által elismert és éltetett elem

- amely önmagában nagy közösséget foglal össze
- egyszerre sokszínű és egységes.



02870-BIG\_Damien\_Reiner\_2007\_IHC  
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00437>

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

# A francia menüsor a nemzeti érték szférájában

- Több évszázad alatt épült fel ez a hagyomány amely társadalmi és kulturális szempontból is keveréknek számít

- egyszerre tükrözi a régiók sokszínűségét
- de már a bevándorlók
- és a tengeren túli területek hagyományát is.



02873-BIG\_Roger\_Violet\_1920\_IHC  
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=0011&RL=00437>



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

# A francia menüsor a nemzeti érték szférájában

- Az élet fontos pillanataiban tartják ezeket az ünnepi étkezéseket, amikor az egyének vagy a csoportok életfordulóiban rituális ünneplés keretén belül teszik emlékezetessé a közösségi kapcsolatokat.

–a születés, esküvő, születésnap, évforduló, személyes vagy közösségi eredmények és összejövetelek



02875-BIG\_Camille\_Dequilt\_2009\_IHC  
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00437>

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



# A francia menüsor a nemzeti érték szférájában

- nem a konkrét ételeket vagy menü elemeket rögzíti, hanem az eredendő közös élményt.
- A közös étkezés biztosítja a keretet az együttlétnek - megosztva az emberi közösség örömét és az ételek ízét
- Az egész processzust ritualizáló szokáselemek övezik, ami széles körben kiterjed: a jó alapanyagok megkeresése, a receptúrák, a kulináris know-how, az élelmiszer és a bor párosítása, a táplálkozás közbeni társalkodás egyaránt fontosságot élvez.



02890-BIG\_Lionel\_Gauci\_2008\_IHC  
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00437>

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

# A francia menüsor a nemzeti érték szférájában

Az érintettek köre egy-egy ünnepi étkezés alkalmából - amely létrehozza a csoportot-, kiterjedhet egy családra vagy baráti körre, egyesületekre vagy akár egy egész falu lakosságára.



02877-BIGIsabelle\_Guisard\_2008\_IHC  
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=0011&RL=00437>

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



# A francia menüsor a nemzeti érték szférájában

- Maga az étkezés processzusa történhet otthon a személyes térben vagy nyilvános helyen is, például étteremben vagy közösségi házban.



o. Chamussy, 2009

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=0011&RL=00437>

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



# A francia menüsor a nemzeti érték szférájában

- Az étkezések előtt elfogyasztott aperitif és az étkezést lezáró likőrök között négy egymást követő ételsor legyen, ami hagyományosan előétel, majd a hal és/vagy hús fogás zöldség körettel, amit a sajt és végül a desszert követ.



02871-BIG\_Eb\_Macelion\_2006\_IHC  
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00437>



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

# A francia menüsor a nemzeti érték szférájában

- A menüsor nélkülözhetetlen beteljesítője a klasszikus francia ízlés alapján megterített gyönyörű asztal, a teríték elrendezése szimmetrikus, a terítő és a művészi hajtogatott szalvéták és tárgyak a mindenkor fogásokhoz alkalmazkodnak, célja hogy emelje az ízek nyújtotta élményt.



[www.telegraph.co.uk](http://www.telegraph.co.uk)



# A francia menüsor a nemzeti érték szférájában

A menüsor elfogyasztása során a résztvevők egyéni szerepekhez juthatnak, amikor rájuk kerül a sor az ételek – hús, sajt, sütemény, italok- felvágásában, ízlelésében vagy éppen szaglálásában.



02874-BIG\_Christiane\_Villard\_2005\_IHC

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00437>



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

# A francia menüsor a nemzeti érték szférájában

•Az ültetésben felfedezhetjük azt a kódolt gesztust, amely törekszik szimbolikusan megosztani a csoporton és az egyének közötti egységet, abban az értelemben, ahogy az egyének szokásos hétköznapi együttesét megosztja, hogy az így kialakított kevésbé megszokott párok megoszthassák egymás között az együtt étkezés örömeit.



[www.unesco.org](http://www.unesco.org)



# A francia menüsor a nemzeti érték szférájában

Franciaországban több mint 2000 egyesületet tartanak számon - néhány nagyon régi is van közöttük-, amelyek segítenek megőrizni ezt a gyakorlatot, a családon kívüli átadás szélesebb csatornáin a társadalom más rétegei felé is.



egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

# A francia menüsor a nemzeti érték szférájában

•A történelmi folytonosságot a franciák kiemelten hangsúlyozzák, amikor a jelenlegi kialakult gyakorlatot évszázadok közös történelmére vezetik vissza, értékhordozó hagyományként tekintenek rá amely egy mezőgazdasági világban gyökerezik és amely mindig hangsúlyozta hogy milyen fontos elmagyarázni és figyelmet fordítani a jó nyersanyagok megtalálására az étkezés ünnepi formájára, az elegáns modorra, a beszélgetésre.



[www.dreamstime.com](http://www.dreamstime.com)

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

# A horvát mézeskalács

•A horvát mézeskalács mára az egyik legfelismerhetőbb nemzeti szimbóluma lett a horvátoknak, amely különböző ünnepi alkalmakkor és rendezvények keretén belül mutatkozik meg az ajándékozási gyakorlatban.



03326-BIG\_Min\_of\_Culture\_2008\_IHC  
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00356>

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



# A horvát mézeskalács

- A hagyományos formák mellett koronák, cukorka, méz, italok, gyertyák és votív tárgyak is készülnek a kézműves műhelyében.



03326-BIG\_Min\_of\_Culture\_2008\_IHC  
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00356>

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



# A horvát mézeskalács

A hagyomány szerint a Keleti-Alpokból érkezett Horvátországba ahol igazi szakmává vált.

- Ma már mintegy harminc mézeskalács kézműves tevékenykedik Horvátországban. Ez a szakma leginkább a családi modellt követte az örökítés tekintetében, sok méhész örökölte a saját őseitől ezt a szakmát.



03327-BIG\_Min\_of\_Culture\_2008\_IHC  
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00356>

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



# A horvát mézeskalács

- A történelmi múltban a gyártók által használt fa formák, sablonok voltak használatban, de a 19. század végétől fém sablonok váltották fel ezeket. A motívumok a formák továbbra is szinte azonosak, évszázadok óta változatlanok.



03329-BIG\_Min\_of\_Culture\_2008\_IHC  
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00356>

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



# A horvát mézeskalács

- Változott azonban a megjelenés dekorativitása, amit a különböző korstílusok - a reneszánsz, a barokk, a rokokó és klasszicizmus egyaránt-befolyásoltak.



03328-BIG\_Min\_of\_Culture\_2008\_IHC  
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00356>

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



# A horvát mézeskalács

–A mézeskalács motívumok különbözőek, de közülük is legelterjedtebb a mézeskalács szív, ami általánosan a szerelem jelképe. Egy kis tükröt helyeznek el - általában közepén-, alatta szöveggel, ami általában vers vagy egy üzenet.



03328-BIG\_Min\_of\_Culture\_2008\_IHC

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00356>



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

# A horvát mézeskalács

- Más motívum lehet még a csecsemő, ló, lovas, papucs, valamint kisebb méretű karácsonyi dísznek használt mézeskalácsok (szív, patkókat, cseresznye, házak, órák, gomba, csillag).



03334-BIG\_Min\_of\_Culture\_2008\_IHC  
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00356>

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



# A horvát mézeskalács

A szellemi kulturális elem hagyományozódása egyik generációról a másikra már évszázados múlttal bír, ezen kívül a kulturális elem is fontos szerepet játszott a helyi identitás meghatározásában. Két szinten lehet elemezni ezt a két dimenziót. Az első szint az, melyben a központi elemét a tudás képezi; a mesteremberek egyik generációról a másikra családtagjaiknak adják tovább tudásukat, így minden nemzedék, egy sajátos jelet hagy a kultúrában, ezáltal növelik a közösségi és egyéni tudást. Ezen a módon, a kollektív identitás családi jellegű és a család határozza meg, a közösség vonatkozásában az elemet. Minden mézeskalács készítő egy bizonyos földrajzi területen működik, és betartja azt az alapvető szabályt, hogy nem zavarja meg egy másikat a területén. Ez az atlan szabály évszázadok át egyik generációról a másikra öröklődött tovább.



[http://w](http://www.)

IAVIOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

# A horvát mézeskalács

A másik szint a személyazonosság kérdése a lokális alapuló mézeskalács gyártásban. Marija Bistrice esete egyértelműen bizonyítja azt, ahogyan a kézművesek csoportja alakította nem csak az identitást, hanem a város vizuális megjelenését is. A központi zárt teret a mézbor és a mézeskalács-készítők boltjai által szegélyezik minden oldalról, ez az elrendezés egyre fontosabb városrendezési tényezővé vált. A helyszín rendezési tervének készítésekor a helyi döntéshozók is belátták, hogy a mézeskalácsosságnak kiemelkedő gazdasági jelentősége van. Marija Bistrice a legnagyobb zarándoklat helye Horvátországban, így érthető, hogy a legtöbb mézeskalács készítő itt található.



# A horvát mézeskalács



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



# A horvát mézeskalács

A mézeskalács készítés hagyománya lényegét tekintve a mai napig egyedülálló módon, változatlan formában tükrözi a helyi mesteremberek alkotói kreativitását és készségét. A konkrét és egyedi díszítő minták teszik a horvát mézeskalácsot felismerhetővé az egész világon. Minden mesternek megvan a maga készítési és díszítési módja, így nincs két egyforma mézeskalács termékek, de a horvát mézeskalács-készítőknek van néhány közös vonása abban, ahogy ezeket az ehető színeket és a tésztát magát kezelik. Ezt a hasonlóságot lehet kiemelni mint különbséget más nemzetek mézeskalácsosságaival szemben. Ezek okán is látható a mézeskalácsok magas társadalmi presztízse.



# A horvát mézeskalács



egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

# A horvát mézeskalács

Gyakran használják virágok helyett megmutatni a horvát nemzeti érzelmeket és becsületet. Ezért nem meglepő, hogy a mézeskalács nem csak a vásárokon és a különböző társadalmi eseményeken, hanem a múzeumokban, ajándéküzletekben, idegenforgalmi irodák és természetesen mesteremberek magán üzleteiben egyaránt megtalálhatóak.



# A horvát mézeskalács



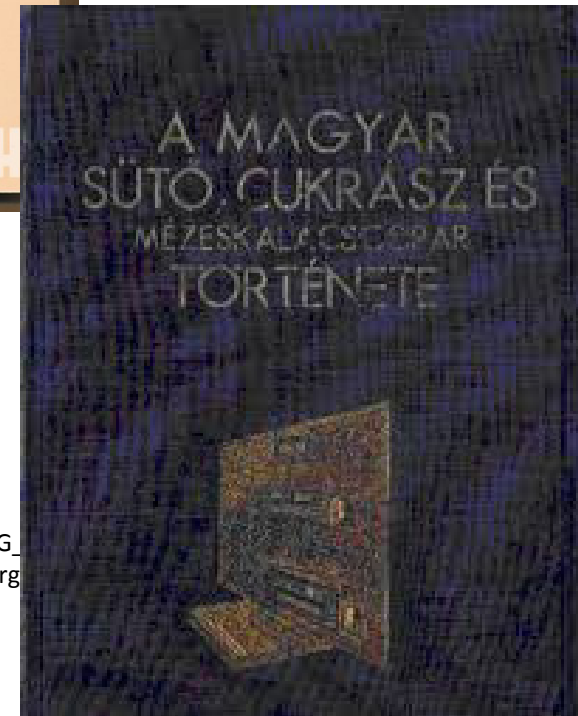
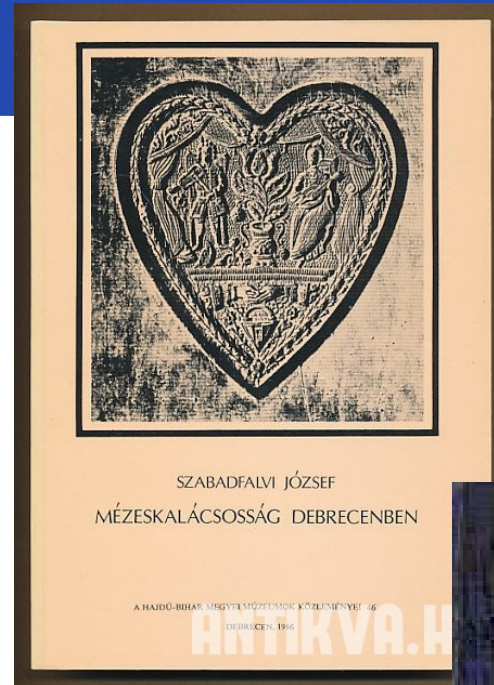
03334-BIG\_Min\_of\_Culture\_2008\_IHC  
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00356>

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



# A horvát mézeskalács

A nemzetközi listába vétellel az UNESCO kongresszus küldöttjei arra is felhívták a figyelmet, hogy egy szellemi kulturális elemnél, nem az számít, milyen a származása vagy jelenléte más helyeken. Ellenben a helyi identitás és az örökség együttesének kombinációja dönti el hogy különleges és értékes. Ez a listaelem abban segített a (európai) országok hasonló hagyományaival kapcsolatban, hogy a szellemi kulturális örökség értékes és törékeny elemeinek megóvása érdekében részt vegyenek a projektekben és kapcsolódó tevékenységek biztosításában.



03334-BIG\_  
<http://www.unesco.org>

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



# A horvát mézeskalács

A horvát Munka törvény (77/93, 49/03) úgy határozza meg a hagyományos mesterségek fogalmkörét, hogy különleges jogokat kapjanak a helyi mesteremberek, munkájuk fenntartása érdekében, azért hogy megőrizzék az örökséget, a különféle modern piaci igényekkel szemben. Külön jogszabály könyv készült a Gazdasági, Munkaügyi és Vállalkozási minisztériumban annak érdekében, hogy különleges státust kaphassanak a hagyományos mesterségek, így a mézeskalácsosság is, amely lehetővé teszi a mesterek számára az alacsonyabb költségeket és így a jobb pozíciót a piacon.



03334-BIG\_Min\_of\_Culture\_2008\_IHC  
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00356>

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



# A horvát mézeskalács

2008 áprilisában nemzeti program indult Horvátországban a kis-és közepes vállalkozások számára, amely folytatódott 2012-ig. A program megfelelt az EU által besorolt kis vállalkozói réteg fejlesztési céljának, hogy megalakulhasson egy speciális pénzügyi és adminisztratív rendszer, amelyek támogatják az ilyen típusú vállalkozásokat, különösen a hagyományos mesterségeket. A horvát Gazdasági, Munkaügyi és Vállalkozási Minisztérium vállalta, hogy végrehajtja a programot.



03334-BIG\_Min\_of\_Culture\_2008\_IHC  
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=0001>



18-RL=00356

**Európai Unió**

Európai Strukturális  
és Beruházási Alapok



TÁMOP-4.1.1-C-12/1/KONV-2012-0014

MAGYARORSZAG  
Kormányzat

**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE** új

egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

# A horvát mézeskalács

•A mézeskalács-készítők közül néhányan művészekkel közreműködve készítenek mézeskalácsokat. Az egyik ilyen együttműködés eredménye azok az angyalok voltak, amelyet egy kiállítás keretén belül a zágrábi Néprajzi Múzeum mutatott be. Voltak azonban más alkalmak is, amikor a mézeskalács-készítők nyújtották tudásukat ahhoz, hogy valami különleges tárgy megszülethessen, ami révén a kulturális élet aktív részesevé válhattak.



# A nagykunsági birkapörkölt

•A Nagykunság, különösen pedig Karcag népi táplálkozását bemutató monográfia szerzője városának hagyományos ételei sorában a birkapörköltöt a lakodalmak és jeles napok állandó szereplőjeként említi, halotti tor alkalmával egyszerűen” csak birkát vágtak, „aszerint, ahogy az elköltözött rendelte”.



39\_6\_karcag\_07

[http://www.szellemtorokseg.hu/index.php?menu=nyomtatvany\\_lead&jny\\_id=39&m=nemzeti](http://www.szellemtorokseg.hu/index.php?menu=nyomtatvany_lead&jny_id=39&m=nemzeti)

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



# A nagykunsági birkapörkölt

•A kalendáris ünnepkörben a húsvétot ünnepelték juhhús fogyasztással Fazekas Mihály 1994-ben megjelent művében bizonynal olyannyira magától értetődőnek vehette ezt a táplálkozásban nagyon fontos helyet elfoglaló étket.



39\_4\_karcag\_05

[http://www.szellemtorokseg.hu/index.php?menu=nyomtatvany\\_lead&jny\\_id=39&m=nemzeti](http://www.szellemtorokseg.hu/index.php?menu=nyomtatvany_lead&jny_id=39&m=nemzeti)



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

# A nagykunsági birkapörkölt

- Az archaikus elkészítési mód amely kiterjed mind a főzőedény mind a birkatest egyszerre való megfőzésére egyedülállóvá teszi a karcagi birkapörköltet más alföldi városában szokásostól.



39\_2\_karcag\_03

[http://www.szellemiarokseg.hu/index.php?menu=nyomtatvany\\_lead&jny\\_id=39&m=nemzeti](http://www.szellemiarokseg.hu/index.php?menu=nyomtatvany_lead&jny_id=39&m=nemzeti)



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

# A nagykunsági birkapörkölt

•A karcagi jelző így módot és nem lokalitást jelöl, melynek legfontosabb két jellegzetessége, hogy a megfelelően előkészített birkatest minden ehető részét a lábakkal farokkal és a belsőségekkel együtt a másik fő kitétel szerint kezdetben víz nélküli pörköléssel készítik el úgy, hogy legfeljebb őrölt és csöves paprikát, vöröshagymát és sót használnak fel.



39\_9\_39\_15\_Karcag\_30

[http://www.szellemtorokseg.hu/index.php?menu=nyomtatvany\\_lead&jny\\_id=39&m=nemzeti](http://www.szellemtorokseg.hu/index.php?menu=nyomtatvany_lead&jny_id=39&m=nemzeti)

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME





# A nagykunsági birkapörkölt

**Támogatók:**

Karcagi Református Egyházközség

**Terméktámogatók:**  
Bódi Ferenc vállalkozó  
Györfi Sándor szobrász,  
a Karcagi Nagykun Városvédő Egyesület elnöke  
Lapidibus Kft.

**Médiatámogatók:**  
**KARCAGI HIRMONDÓ**  
**SZUPERINFO**  
Karcag FM 88.0 Rádió

**Információ:**  
*A nevezésről és a kultúrális programokról.*  
Déryné Kulturális, Turisztikai, Sport Központ és Könyvtár  
tel.: +36-99/531-224, e-mail: deryne@wercynekarcag.hu

**Árusokról, népművészekről:**  
Juhász Ágnes tel.: +36-20/730-9797

**A főzőversenyről:**  
Kalostyák Gyula tel.: +36-23/323-5245,  
e-mail: kalostyagyula@gmail.com

**A Hungarikum birkapörköltre:**  
Karcagi Bircafőzők Egyesülete,  
Nagygyörgy Lénó tel.: +36-20/958-4979,  
e-mail: leno@bircafok-karcag.hu

Sajtó, média:  
sa@ph.karcag.hu

Turisztikai információk: [www.derynekarcag.hu](http://www.derynekarcag.hu)

**Kiállítások:**  
**Déryné Kulturális Központ**  
XIII. Alföldi Fazekas Triennálé kiállítás  
**Györfy István Nagykun Múzeum**  
A kunok öröksége állandó kiállítás  
Pásztorélet a pusztán című időszak kiállítás  
**Nagykun Látogatóközpont**  
A Jászkun kapitányok nyomában állandó kiállítás  
**Ifjúsági Ház**  
„Badacsonyi” fotókiállítás  
*Szeretettel várjuk Önt és családját Karcagra,  
a Nagykunság „fővárosába”,  
egy utánozhatatlan hangulatú fesztiválra!*  
*A rendezők a műsorváltoztatás jogát fenntartják!*  
[www.derynekarcag.hu](http://www.derynekarcag.hu) - [www.karcag.hu](http://www.karcag.hu)  
Felelős kiadó: Szepesi Tibor igazgató  
Fotó: Donkó Gábor Szerkesztette: Déryné KTSKK.  
Készítette 600 példányban a KIS-UJ-LAP Kft.

**XVII. Karcagi Bircafőző Fesztivál**

**HUNGARIKUM**

*„Juniusban Karcagen,  
bircafőzők az asztalán!”*

**Hír**

**2015**



TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME



DEBRECENI EGYETEM

# KÖSZÖNÖM A FIGYELMET!

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Szociális  
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE