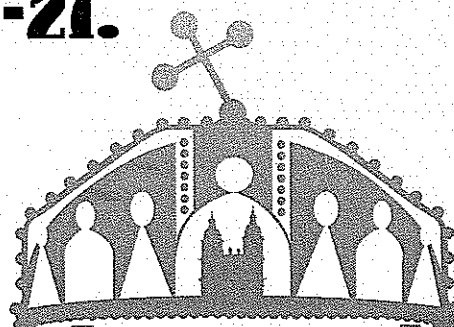




2015. augusztus 20-21.



VII. Szent István Napok



Augusztus 20. - „Velünk élő nemzetiségek”

- 09:00 Kitüntető díjak átadása a Városháza dísztermében
- 10:00 Ünnepi szentmise a Szent István király templomban
- 11:00 Koszorúzás Szent István szobránál a Szentháromság téren
- 13:00 -18:00 Csónakázás a Vajason a Kalocsai Gerillakertész Mozgalom szervezésében
- 15:30 Kalocsai Liszt Ferenc AMI Ifjúsági Fúvószenekarának koncertje
- 16:00 Ruzsice és a Dobri Prijatelji Énekkar
- 16:30 Drágszéli Asszonykórus
- 17:00 Mezei Virágok Népdalkör
- 17:30 Rozmaring Népdalkör - Bátya
- 18:00 Kalocsai Fiúk Hagyományőrző Együttes
- 19:00 Kenyérsejtelés (A kenyeret megszenteli Geszler Péter érseki szertartó, érseki tanácsos, közreműködik a Kalocsa Kamarakórus.)
- 20:00 Fáklyás felvonulás a Vajason - Részletek az „István, a király” című rockoperából a Kalocsai Gerillakertész Mozgalom előadásában a vízi színpadon
- 21:00 FLAME FLOWERS Lángok keringője című tűzsonglőr előadás a vízi színpadon
- 21:30 Pulya Csaba koncertje a sétálóutcában
- 24:00 Tűzijáték a sétálóutcában

Augusztus 21. - „Középkori Nap” Szent István udvarában (Sétálóutca, Negyvennyolcasok tere)

- 09:00 Ki lesz a környék bajnoka? Mely település fiai és leányai a legjelesebbek a vitézi mesterség terén? Kezdődik a középkori haditorna a községek és Kalocsa részvételével. Résztvevők: Drágszél, Dunaszentbenedek, Fajsz, Foktó, Géderlak, Homokmégy, Kalocsa, Ordas, Öregcsertő, Szakmár, Uszód, Újtelek
- 09:00 Hintára fel! Nyit a vidámpark!
- 09:00 Megkezdődik a vásári forgatag! Ehetsz-ihatsz, ami beléd fér! Még a kalodát is kipróbálhatod.
- 09:00 -12:00 Csónakázás a Vajason a Kalocsai Gerillakertész Mozgalom szervezésében
- 11:00 Középkori hadibemutató
- 14:00 Koszorúkészítés, kézműves foglalkozás
- 15:00 Ki hívja ki az erőembert? Bemutató és kihívás a színpadnál
- 15:30 BANDIERA zászlóforgatók bemutatója
- 17:00 Nemes István királyunk és Bajor Gizella királynénk Kalocsára érkezik. Megkezdődik a királyi hódolat.
- 18:30 Királyi vacsora a Városháza dísztermében (Jegyek 3.500 Ft/fő áron a Kalocsa Gold Tours Utazási Irodában kaphatók)
- 19:00 Utcabál az EASTER zenekarral
- 21:00 Kaposvári Roxinház előadása a Városi Színházban: „Keresztút”- részletek az István, a király és a Jézus Krisztus szupersztár c. rockoperából. Jegyek 2.000Ft/fő áron megvásárolhatók a Kalocsa Gold Tours Utazási Irodában, valamint a helyszínen!
- 23:00 Takarodó! István urunk parancsára befejezzük a napot, s nyugovóra térünk.



A szervezők a műsorváltozás jogát fenntartják!
Szervező: Kalocsa Kultúrális Központ és Könyvtár
6300 Kalocsa, Szent István király út 2-4.
Bővebb információ: kalokultura@kalocsa.hu, 06-78/600-777

Invitáció

Szent István Napok rendezvényére, mely Kalocsa nemes városában, annak is a városi előjárók dísztermében tartandó Szent. István király vigadalmára.

A szakácsok, cukrászok, pincérek, főzési tudományok előjárósága a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség szakmai védnökségével magyar hungarikumokból készült ételekkel a „királyi fogadóvá alakított” városunk dísztermében vendégül kívánja látni Nagyságotat és nemes személyedhez tartozó kísérsődet.

Szeretnénk, ha nagyra becsült személyed az Őr 2015. esztendejének, augusztus havának 21. napján este 18:30 órától részese lennél közös étkezésünk a királyi lakománkon.

Ezen nap felejthetetlen lesz a gasztronómiai birodalom résztvevői életében, s ezen középkori lakoma évésedről – ivásodról bőséggel gondoskodik, meg lesz muzsikád, zajos mulatságod, míg a kalocsai kakasok nem kukorékolnak.

Főzetik valamennyi étel az régi erdélyi, budai és bizánci módon Németh József vezetésével. Király Urunk főasztalának étkefiordó saroglyáján Nőth Lenke királyi kamarás készítésével szolgálja fel.

Az tisztes ételek rendjének felsorolását a teljesség igénye nélkül avval a szándékkal vetjük ez írományra, hogy étvágyat adjunk, és biztos itt legyél velünk,

Rangos vendégeinktől kéretik, hogy részvételüket kellő időben jelezzék, s vacsorajegyüket megvásárolják!

Menü

Gteleink eleje:

- Böllérünk fogó pálinkája „ méhek gyümölcseinek cseresznyés nedűje”
- Nád törre szúrt fűszeres inyenc falatok

Királyi saroglyára vetve szabadon szedéssel:

- Nyárson forgatott „makfőn pendült” malacfi húsnak legjava
- Gizella kedve szerint készült tikfi szárnya ropogósra sütvé karamellizált csipős mézzel kengetve
- Fűszeres páchan érlelt roppanós pörcc vele sült bőrével
- Gyula erdélyi vajdának kedvére gombával bolondított tehénfi húsnak az cipóban tálalva
- Bencés apátság féltve őrzött receptje alapján finom füsttel illatosított pisztráng
- Fialat kacsa állat balzsam olajjal „simogatva” rózsa borsban hempergetve

Étekiordó alkalmasságokon

- Pezsgős lilakáposzta roppanós almával – illatos fűszerekkel
- Szép Heléna körtéje arany füsttel fényezve
- Hántolt gersli kacsának fűszeres zsírjával annak májával
- Kemencében héjában sült lila hagyma zöldfűszeres ricottával töltve
- Fahordóban savanyított csillagtők érmék

Étekiégi nyomtató finomságok, édes csábítás

- Tyúknak éltető tojásahaja azt mézzel főzött dióval bolondítva, ostya közé szorítva - Roppanós rózsa fánk illatos „kajszi velővel” csurgatva

Királyi lakománk frissítő nedűje:

- Ősi recept alapján készült „márc”
- Több éve kiforrott bor

Dr. Magóné Tóth Gyöngyi
ceremónia mester

Németh József
vacsoránk királyi szakácsa