



26. pomurska salamiada, Radenci 2022

Na 26. pomurski salamiadi je sodelovalo 25 izdelovalcev domačih salam z 32 vzorci salam. Tekmovanja se je udeležil en nov salamar.

Prvaki 26. pomurske salamiade so:

Uvrstitev	Tekmovalec	Naslov	Salama	Skupna ocena
1	Branko Trstenjak	Dobrovnik	3	54,2
2	Franc Podlesek	Pečarovci, Mačkovci	11	52,9
3	Emil Žnidarič	Vrtna ul., Ljutomer	13	52,5

Prvaki se bodo udeležili finala slovenskih slamaiad.

Izdelke je ocenjevala komisija v sestavi: Ljubo Fekonja dr. med. vet., mag., Zdenka Tompa učit. kuharstva, gastronom kulinarik, Egon Sukič, Milko Lebarič univ. dipl. inž. živ. teh, Robi Fekonja, 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 26 pomurskih salamiadah je bilo ocenjeno skupaj 1708 vzorcev salam, tekmovanja pa se je v vseh teh letih udeležilo 455 salamarjev. Od vseh sodelujočih na pomurskih salamiadah je bilo 94 salamarjev uvrščenih na slovensko finalne salamiade, letošnji prvak Branko Trstenjak zdaj drugič, Franc Podlesek pa tretjič.

Vseh 26 salamiad se je udeležil Edi Štanta iz Podgrada, 23 krat se je udeležil tudi letošnji tekmovalc Franc Podlesek iz Pečarovec. 5 salamarjev se je tekmovanja udeležilo več kot 20 krat, 17 salamarjev se je tekmovanja udeležilo med 10 in 20 krat.

Radenci, 12. marec 2022