



## Jubilejna 30. pomurska salamiada, Radenci 2026

Na jubilejni 30. pomurski salamiadi je sodelovalo 35 izdelovalcev domačih salam z 47 vzorci salam. Tekmovanja se je udeležilo 7 novih salamarjev.

Prvaki jubilejne 30. pomurske salamiade so:

Uvrstitev	Tekmovalec	Naslov	Številka	Salama	Skupna ocena
1	Viktor Zemljič	Boračeva, Radenci	12	50	52,7
2	Maksimiljan Kvas	Podgrad na Pohorju, Oplotnica	34	17	52,3
3	Martin Tivadar	Prekmurske čete, Črenšovci	29	8	51,7
4	Milan Kolar	Ravenska cesta, Beltinci	27	13	51,4
5	Edi Štanta	Podgrad, Gornja Radgona	6	32	51,4

Prvaki se bodo udeležili finala slovenskih slamaiad – kraj za enkrat še ni določen.

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., Robi Fekonja živ. teh., Zlatko Kreis komercialist in Jasmina Himmelrajh 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 30 pomurskih salamiadah je bilo ocenjeno skupaj 1894 vzorcev salam, tekmovanja pa se je v vseh teh letih udeležilo 485 salamarjev.

Vseh 30 salamiad se je udeležil Edi Štanta iz Podgrada, ki se je letos uvrstil med prvake. V 30 letni zgodovini salamiade ja bil prvak že 4 krat. Zmagovalec Viktor Zemljič se je uvrstil v finale že 12 krat, Kolar Milan 10 krat, Tivadar Martin in Kvas Maksmiljan pa 2 krat.

Radenci, 21. marec 2026