

MPB Kézbesítő Foci Kupa és főzőverseny
2017.09.16.

Borongós napok után napfelkeltében gyönyörködve indult buszunk Pécsről Budapestre.

A kezdettől remek hangulatú csapatokat néhány támogató szurkoló, hangulatfelelős is elkísérte.

Baranya megyét Szigetvár és Siklós pécsiekkel kiegészített férfi focicsapata mellett a **PécSi BosziK (Pécs – Siklós – Bonyhád – Komló)** női csapat – egy nagyatádi idegenlégióossal – képviselte.

Emellett Pécs 2 postáról 3 fő részt vett a focikupával egybekötött főzőversenyen.

A kissé szomorkás, az eső miatt nem sok jóval kecsegtető reggel után ránk mosolygott a nap, majd a szerencse is...

A focikupán 4 női és 13 férficsapat indult.

A lányok kiváló légkörű körmérkőzéseket játszottak. A Pécsi Boszik a három 2x12 perces mérkőzésből Győr és Kazincbarcika ellen – zömmel Ruppert Márta és Horváth Tímea találataival – gólzáporral nyertek.

A 3. mérkőzésen a Nyíregyházi Amazonokkal már nem bírtak el, de ehhez hozzájárult két sérülés, és az is, hogy a nyíregyháziak több cserejátékossal érkeztek, így kevésbé fáradt el a csapatuk.

A Boszik szuperül helytálltak, az elért II. helyezésükhöz gratulálunk!

A férfi mérkőzéseken Szigetvár csapatát tisztos szereplése dicséri.

Siklós legyőzte Karcag, Gyula, majd Debrecen csapatát is, de a későbbi győztes Nyíregyháza előtt már fejet kellett hajtaniuk az elődöntőben. 4. helyezést értek el, amire már azért is büszkék lehetünk, mert négy 50 év feletti játékos is volt a csapatban.

A legeredményesebb játékosnak Pozsár Zsolt bizonyult.

Mindeközben a pályák mellett főzőverseny zajlott...

10 csapat mérte össze főzőtudományát Benke Laci bácsi olimpiai bajnok mesterszakács, mestercukrász tanácsait megfogadva.

A lányok 3 héttel a program előtt összedugták a fejünket, hogy mi legyen az az étel, ami bográcsban elkészíthető, de nem a szokásos pörkölt „több szólamban és variációban”.

A mustáros tokányra esett a választás, mivel eléggé színes hozzávalókból áll a fő alkotóelem - sertés hús – mellett. Így: gomba, savanyú uborka, paradicsom, zöldpaprika, sárgarépa, izgalmas fűszerekkel megbolondítva, mint az örölt kömény, majoránna, fokhagyma, bors, mustár...

A tűzrakást követően felmérték az odakészített alapanyagokat, ami hiányzott, azt a mellettük főző kaposvári csapattal cserélgetve beszerezték a füsttől könnybe lábadt szemmel, természetesen egy kis koccintással egybekötve, ismerkedve.

Az ételek elkészültek, majd a kóstolók után Pécs 2 csapata a „szigorú” zsűri döntése alapján 3. helyezést ért el a színes chili paprikákkal, sárgarépa napocskákkal, gombával díszített, trikolor főtt tésztával tálalt mustáros tokányukkal.

A nap végén jó hangulatban fogyasztották el a bronzérmet kiérdemelt finomságot a „mesterszakácsaink” a Pécsi Boszikkal és a siklói fiúkkal - „Amit megfőztél, edd is meg” jelszó szem előtt tartásával.

Hazafelé egy röpké séta után a GROUPAMA Aréna előtt készült fotókkal is megörökítettük a nap hangulatát, majd a fokozatosan buli-busszá alakult járműben jókedvűen, vidáman hazaérkeztünk.

A Kézbesítői Foci Kupa a Magyar Posta Biztosító által rendkívül jól megszervezett, élményekkel teli program volt. A hétköznapi fáradtságos munkamenetet hátunk mögött hagyva, elsősorban a postahelyeken jól teljesítő, sportot, focit, konyhaművészetet kedvelők részére biztosította a kikapcsolódást és további bizonyítási lehetőséget, hogy nem csak a munkában tudnak helytállni az emberek, hanem a sportban és a főzés terén is.

Varga Tünde