

PROGRAMUL DE DESFĂȘURARE A MANIFESTĂRILOR ÎNSCRISE ÎN CADRUL EVENIMENTULUI CU TITLUL „CINA PORCULUI„

07 Decembrie 2012:

17.00 – Pregătirea pentru pomana porcului – toate echipele selectează bucățile de carne și slănină pentru marea tocană

18.00 – Gastro Show: prezentarea grill-ului uruguaian în variantă românească, varianta prăjirii coastelor de porc – sesiune de degustări pentru public

18.30 – Lansarea muzeului arhaic în aer liber – prezentarea mai multor obiecte de muzeu: car pentru boi, car pentru cai, sania principelui Transilvaniei, bardă de măcelar, bardă de căldărar, primul plug metalic din Transilvania cu 2 roți, trăsură de plimbare cu 2 roți, sacul de cânepă, roata de moară folosită în județul Arad, afumătoarea tradițională, războiul de țesut folosit în județul Arad, presa pentru struguri, butoiul pentru vin – prezintă mai mulți profesori de istorie

19.00 – Prezentarea costumelor populare din județul Arad

19.30 – Momentul Meșteșugarilor – prezentarea diverselor tehnici de folosire ale uneltelor din ograda țaranului român, prezintă scriitorul Cosmin Zidureanu

20.30 – Sesiune de degustări pentru public

20.45 – Incursiune în lumea vinurilor cu Somelier Sergiu Nedelea – prezentare de vinuri din podgoriile Aradului

21.00 – Degustare pentru public: jumări cu sare și murături

21.30 – Prezentarea ceaunelor cu mâncărurile gătite de Maeștrii Artei Culinare

21.45 – Jarul Vrăjitoarelor – cartofii vor fi copti în jarul vrăjitoarelor

22.00 – Sesiune de degustări pentru public oferită de Maeștrii Bucătari

22.15 – Concert de muzică populară Marius Ciprian Pop și Tinu Vereșezan

08 Decembrie 2012:

11.00 – Gătirea mezelurilor în fața publicului (cârnați, caltaboș, tobă...etc), Gastro Show cu specific din zona Ineului

11.30 – Simfonia condimentelor: prezentarea amestecurilor de condimente pentru carnea tocată, prezintă Maestrul Tibi Kiss

12.00 – Culinary Show: gătirea Jambonului de porc prin fierbere, descrierea rețetelor, prezintă Maestrul Cornea Ioan din Făgăraș

12.30 – Fierberea slăninii cu boia dulce și usturoi, prezintă Uica Mihai și Marcel Iorga

13.00 – Ansambluri folclorice din județul Arad

14.00 – Gătirea preparatului Pomana Porcului

14.30 – Parada Somelierilor: prezentarea vinurilor fierte, sesiune de degustare pentru public, prezintă somelier Bogdan Dumitrescu

15.30 - Comparație între rețetele de cârnați, degustare pentru public: cârnați prăjiți în untură cu gogonele murate și pâine de casă

16.30 – Pregătirea tradițională a oțetului, prezintă Georgeta Mihai

17.00 - Gastro Show: prezentarea grill-ului uruguaian în variantă românească (partea a doua), varianta prăjirii ciolanelor de porc, prezintă Radu Zărnescu – sesiune de degustări pentru public

18.00 – Sesiune de degustări pentru public: Pomana Porcului

18.30 – Lansarea cazanului de palincă – producerea pălincii în direct, prezintă Florin Ghișe din Bihor

19.00 – Concert Fuego