



igen is *van remény* a megélhetésre, a sajtkészítés hagyományának további fenntartására, megőrzésére, ápolására. Sajtfesztiválunkon éppen ezekre az *értékekre és termékekre fektetjük a legnagyobb hangsúlyt*, hiszen számos szakmai, technológiai program keretén belül adódik lehetőség a tapasztalt sajtkészítő mestereknek, hogy tudásukat, gyakorlatukat megosszák egymással, valamint azokkal, akik még csak most merülnek bele a sajtkészítés rejtelmeibe, illetve mindazokat is „nyitott kapukkal” várják, akik csak érdeklődnek a hagyományos magyar sajtkészítési kultúra iránt. A kül- és a belföldi kiállítók *árusítással és kóstoltatással népszerűsítik termékeiket*, és segítik azok ismertebbé tételét. Míg a termelők *szakmai előadásokon*, megbeszéléseken vehetnek részt, addig a látogatók megismerkedhetnek olyan különleges sajt fajtákkal, melyekkel a boltok polcain nem lehet találkozni. Házi tehén- és kecskesajtok, zöldfűszeres, hagymás, diós, paprikás, füstölt és még sok más fajta sajt kerül ki az elszánt és lelkes szakemberek kezei közül a legkülönbözőbb formákban és színekben. A háromnapos rendezvény alkalmával ugyanakkor *számos színpadi program* keretében nyílik bemutatkozási lehetősége a helyi tehetségeknek is.

#### 6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A fesztivál eddig 16 alkalommal került megrendezésre, melyen számos hazai sajtészítő mester képviselteti ezt a hagyományörző szakmát. A rendezvény sikerességét jelzi, hogy az ország határain túlról is nagy érdeklődéssel keresik fel programunkat a „sajtképviselők”.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája: [www.gyomaendre.hu](http://www.gyomaendre.hu)

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: [www.gyomaendre.hu](http://www.gyomaendre.hu)

### III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképei
2. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat