

# CSABAI KOLBÁSZZHÁZ



Disznóvágás

*Kalauz és élmény!*

• Kolbászkészítés

• Csapatépítő programok

2015 januárjától megnyitotta kapuit a Csabai Rendezvényszervező Kft. által üzemeltetett fesztiválház.

Fő célunk a földrajzi területvédelem alatt álló, csabai kolbász mint hungarikum népszerűsítése, bemutatása a régióban egyedülálló attrakcióként, egy több mint 500 m<sup>2</sup>-es épületben és udvarán.

Kolbászkészítéssel, disznóölésekkel, hagyományörző kolbászkészítő oktatással, valamint állandó kiállítással szeretnénk egész évben fenntartani az érdeklődést a kolbász és a kolbászfesztivál iránt. Vendégeink aktívan részt vehetnek a programokban.

Komplex, egyedi programcsomagokat kínálunk leendő látogatóink számára szórakoztatási lehetőségekkel, családbarát programok biztosításával.











## DISZNÓVÁGÁS- BEMUTATÓ

*(a résztvevők közreműködésével)*

A csabai disznótornak, mint a hamisítatlan magyarországi szokásnak évszázados hagyománya van, András naptól a farsang végéig tartott. Az evés-ivás mellett számtalan, a közösségre, családra jellemző szokás is kapcsolódik hozzá. Fontosnak érezzük ennek a tradíciónak az életben tartását, átörökítését az utókor számára. Szakképzett személyzettel életre szóló élményt nyújtunk a vendégeink részére.

Egész napos programunkban felidézzük a régi idők disznóvágását, vendégeink megkóstolhatják a frissen elkészült „disznóságokat”, távozáskor kívánság szerint kis kóstolót is vihetnek magukkal.

A böllér és segédei a vendégek előtt szúrják le a disznót, majd a disznóvágás hagyományos műveletei kezdődnek. Pörzsölés, kaparás, tisztítás, darabolás, ízesítés, töltés.

A vállalkozó kedvű vendégek kötenyt kapnak, így részt vehetnek a munkálatokban.

Kiváló csapatépítő program családoknak, munkahelyi, baráti társaságoknak, iskolásoknak a szezonon kívüli időszakban is.







## KOLBÁSZKÉSZÍTÉS – Kapcsolódjon be!

A csabai kolbász maga a hagyomány. Békéscsabán több mint százéves múltja van e sajátos háziipari terméknek. Kezdetben disznótorok alkalmával csak maguk a csabaiak magasztalták, dicsérték a vendéglátó ház kolbászát. Kis idő múlva a csabai kolbász ismertté vált a megyében, később széles e hazában, ma pedig már közeli és távoli országokban keresik, vásárolják, dicsérik, szeretik ezt a nagyszerű finomságot.

A csabai kolbász felidézi a régi és a közelmúlt hangulatát. Nem számít a kor, és nem számít a technika, ugyanis egy biztos: a jó kolbász gondos, igényes munka eredménye, a csabaihoz pedig ismereni kell a hagyományokat, hogy eredményes legyen, művészetté váljon. Benne van az energiánkon és időnkön kívül a szorgalmunk, a figyelmünk, az alázatosságunk és nem utolsósorban a hagyományaink tisztelete.

A csabai kolbász összetartó erő. Két nép, a magyar és a szlovák közösség összetartozását, együttműködését, békében való együtt élését szimbolizálja. Ez a nagyszerű csemege a két nemzet különböző kultúrájából, azok egymásra hatásából született. A csabai kolbász igazi delikátesz, kulináris ínycsengő. A magyar ember pedig különleges vonzalmat táplál a konyhai finomságok iránt.

A kolbászkészítés nem feltétlenül kell, hogy disznóvágáshoz kötődjön. Szervezett programként – továbbadva a kolbászkészítés hagyományát – iskolai, munkahelyi csoportoknak, baráti társaságoknak, családoknak kóstolóval egybekötött fél-, illetve egész napos bemutatót, foglalkozást tartunk, melybe aktívan bevonjuk a vendégeket is. Az elkészült termékeket magukkal vihetik, hogy otthonukban is élvezhessék az igazi csabai kolbász csípős paprikás ízvilágát.

### PROGRAM- LEHETŐSÉGEK

- CSAPATÉPÍTŐ PROGRAMOK
- DISZNÓVÁGÁS-BEMUTATÓ
- KOLBÁSZKÉSZÍTÉS
- BORKÓSTOLÁS
- KÉZMŰVES FOGLALKOZÁSOK  
GYERMEKEKNEK

EGYEDI IGÉNYEK  
MEGVALÓSÍTÁSÁT IS  
VÁLLALJUK.

## LAKOMA ÉS VIGADALOM

Azoknak, akik nem akarnak részt venni a készítésben, csak kulináris élményekkel kívánnak gazdagodni, különleges lakomát tartunk, melyen a csabai kolbász mellett a térség más, jellegzetes gasztronómiai különlegességeivel is megismerkedhetnek.

Békéscsaba környékén például a cigánka jól ismert finomság. Az erre járó idegen az újdonság varázsával ízlelheti meg ezt a kolbászhuszt és máját tartalmazó „csomagocskát”. Ennek az ételnek az eredete is a disznóvágáshoz kötődik. Régen, amikor a cigányasszonyok járták a házakat, hogy jósoljanak, vagy jó szerencsét kívánjanak némi étel reményében, a csabai családoktól megkapták a máját, mert azt ők nem fogyasztották el. Később, a kolbászhússal kevert darált májat, hártýába töltve és megsütve a cigánkáról nevezték el. Érdemes megkóstolni! A több órás lakoma igény szerint kiegészíthető egyéb kulturális és folklór elemekkel (cigányzene, néptánc bemutató), borkóstolókkal és pálinkakóstolással, stb. egész estés programot kínálva.

## LEKVÁRFŐZÉS – AHOGY NAGYMAMÁINK IS KÉSZÍTETTÉK (Vegyén részt benne!)

A nyári időszakban mikor érik a szilva és érnek a különböző finom gyümölcsök, a kolbászkészítést pedig napolni kell a hidegebb idősakra, lekvárfőzési lehetőségekkel várjuk vendégeinket.











## ÁLLANDÓ KIÁLLÍTÁS

*„Ahol elvesznek a tradíciók,  
ott kilyukad az idő, elpereg a múlt.”*

*(Ansel Éva)*

A csabai kolbász és a kolbászfesztivál történetét kívánjuk hagyományos eszközök bemutatásával és fotókiállítással élményszerűen bemutatni. Közben a látogatók kolbászt is kóstolhatnak!



# CSABAI KOLBÁSZFESTIVAL

## INFORMÁCIÓ:

[www.csabaikolbaszfesztival.hu](http://www.csabaikolbaszfesztival.hu)  
[info@csabaikolbaszfesztival.hu](mailto:info@csabaikolbaszfesztival.hu)

Hégely Sándor  
Hégelyné Győrfi Ilona  
+36 20 988-8717

Disznóvágás

*Latvány és élmény!*

• Kolbászkészítés

• Csapatépítő programok