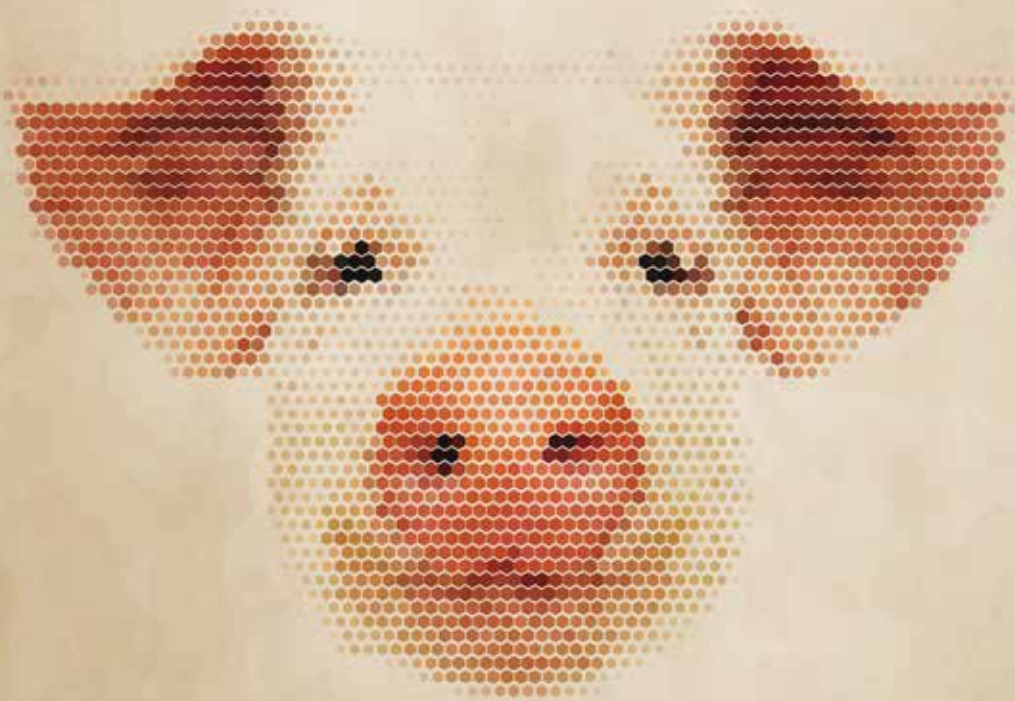




FUNZINE

Csabaihum

A CSABAI KOLBÁSZFESZTIVÁL PROGRAM ÉS ÉLMÉNYMAGAZINJA



 *sabai*
Kolbászfesztivál®



A csabai Csabán az igazi!

KIFŐTTEK A PÁLINKÁK, A KÉTSZÁZ KILÓT KÖZELÍTIK A VÁGNIVALÓ SERTÉSEK, LASSAN ITT A DISZNÓVÁGÁSI SZEZON. A NYITÁNY IDÉN SEM LEHET MÁS, MINT AZ IMMÁRON 19. CSABAI KOLBÁSZFESZTIVÁL BÉKÉSCSABÁN. SZERETETTEL KÖSZÖNTÖM A CSABAI KOLBÁSZFESZTIVÁL CSABA KUM FESZTIVÁLÚJSAJÁNAK OLVASÓJAKÉNT, RENDEZVÉNYÜNK VENDÉGEKÉNT!

Jgyekszünk idén is a legtöbbet nyújtani, minőségben és programokban is hogy az itt lakók büszkék lehessenek a kolbászfesztiválra. Csabán mindenki kitűnő kolbászt készít, ha eljönnek Csabára október 22-25. között, akkor ezt Önnek is bebizonyítjuk.

Békéscsaba négynapos ünnepének főszereplője a kolbász, láthatnak itt disznóvágás bemutatót, perzselést, kolbász és hurkatöltést, de még disznó körömből pálinkaivást is. Célunk a fiatal generáció bevonása, értéktérítés, hagyományaink továbbörökítése. Ehhez kapcsolódnak az ajándékok is, a fiatalokat igyekszünk minél nagyobb számban megszólítani, jöjjenek, ismerjék meg, tanulják meg, hogyan zajlik egy disznótör, miként készül a kolbász, a töltött káposzta és sok egyéb finomság.

A fesztivál első napján már több mint 200 gyermek csapat készít kolbászt. Nekik készülünk a háromnapos *Sausage Party*val ahol Magyarország legtrendibb zenekarai lépnek fel.

A fesztivál hagyományőrző alapjait, népi hangulatát féltve őrizzük, igyekszünk hűek maradni a kezdetekhez. Nemzetközies lettünk: több mint tízezren érkeznek más országokból, emellett Arad nemzetközi vendégvárosunk. Büszkék vagyunk rá, hogy Békéscsaba európai hírű lett. Az idén egy hazai gyöngyszem mutatja meg értékeit. Tihany lesz a fesztivál díszvendége, a Balatonfüred-Csopakai borvidék legfinomabb boraival.

Azt tartja a mondás, egy csabainál otthon pálinkának és kolbásznak mindig lennie kell, ha váratlan vendég toppan be, akkor is legyen mivel megkínálni. Itt egyikből sem lesz hiány. Mindenkit szeretettel várunk a Csabai Kolbászfesztiválra! Töltsük együtt idén is a kolbász ünnepét!



Hégyel Sándor
fesztiválvezető

CSABAI KOLBÁSZFESTIVÁL

INFORMÁCIÓ:

www.csabaikolbaszfesztival.hu
info@csabaikolbaszfesztival.hu

Hégyel Sándor
Hégyelné Györfi Ilona
+36 20 988-8717

Disznóvágás • Kolbászkészítés • Csapatépítő programok

Katunány és élmény!



Tisztelt Házigazdák, Versenyzők és Fesztiválvendégek!

Rengeteg élmény fűz a Csabai Kolbászfesztiválhoz, hiszen csapatban magam is indultam már a kolbázkészítő versenyen. Aki ellátogat a Csabai Kolbászfesztiválra, biztos, hogy egyszer vizszatér. Hívogatnak bennünket az ízek, az illatok, a fesztivál hangulata, a szívünkben őrzött baráti szavak.

A csabai kolbász hagyományos, kézműves termék. A magas szinten feldolgozott, kiváló minőségű, ízletes hazai élelmiszerek között is igazi különlegesség. Készítése élő néphagyomány: egy közösség tradícióit, népszokásait őrzi évszázadok óta. A Hungarikum Bizottság elnökeként örömmel fogadtam a testület 2013. szeptember 24-i döntését, amely alapján a *Csabai kolbász* vagy *Csabai vastagkolbász* hungarikum lett.

Jó szívvel mondtam igent a megtisztelő feladatra, hogy a 19. *Csabai Kolbászfesztivál* fővédnöke legyek. Magyarország és Közép-Kelet Európa egyik legnépszerűbb hagyományörző rendezvénye, a *Csabai Kolbászfesztivál* 2014-ben bekerült a Békés Megyei Értéktárba, így már a Magyar Értéktár kapujában áll. Az idei fesztivált bearanyozza a *Sertésstratégia* sikere. A Kormány intézkedéseinek köszönhetően a sertésállomány – évtizedeken át tartó csökkenés után – 2013. decembere óta ismét növekedik Magyarországon. A sertések száma idén júniusban elérte a 3 millió 124 ezret. Dedinszky Gyula helytörténész, néprajzkutató szavaival kívánom, hogy a Csabai Kolbászfesztivál nemzedékek hosszú során át népszerűsítse a magyar konyhaművészet remekét. „Először – disznótorok alkalmával – csak maguk a csabaiak magasztalták, dicsérték a vendéglátó ház kolbászt, aztán a csabai kolbász ismert lett a megyében, egy-két évtized múlva széles e hazában, ma pedig már a külföld számos országában keresik, vásárolják, dicsérik, szeretik a csabai kolbászt”.

Dr. Fazekas Sándor
földművelésügyi miniszter



Kedves Vendégeink!

Akárhó is jártam eddig életemben, számomra mindig a csabai telek maradnak a legemlékezetesebbek. Békéscsabán a tél nemcsak egy évszak, hanem a kolbászszezon kezdete. A téli élményeket idézve, eszembe jutnak a hideg napok hagyományos disznóvágásai. Dédszüleimtől származó emlék, hogy a századforduló táján még csak a helyiek dicsérték a vendéglátó ház kolbászt. A két világháború között a jól ismert csabaikum virágkorát élte és olyan népszerű volt, hogy városi védjeggyel védték a hamisítók ellen. A következő évtizedektől hazánkban és külföldön is keresték, vásárolták, dicsérték és szerették.

A csabai kolbász világhírű hungarikum. A termék elismertségét az 1997 óta megrendezésre kerülő Csabai Kolbászfesztivál évről évre tovább erősíti. Ezúton is köszönöm a békéscsabaiaknak és a környékelieknek, hogy a Csabai Kolbászfesztivál négy napján ismét száz-ezer embert láthatunk vendégül, akikkel megismertethetjük a viharos emberek vendégszeretét.

Városunk és környéke sokat köszönhet a csabai kolbásznak és a Csabai Kolbászfesztiválnak, amely a kiadott szálláshelyeknek, a csordultig telt vendéglátóhelyeknek és a kapcsolódó színes kulturális programoknak köszönhetően jelentős gazdaságélénkítő hatással is bír. Külön öröm számomra, hogy a szervezők gondolnak a fiatalokra és megszerettetik velük a kolbázkészítést. Ez a törekvés Békéscsaba számára is kiemelten fontos, ezért az önkormányzat képviselőjében boldogan járulunk hozzá évről-évre a diák kolbászyűrás továbbfejlesztéséhez.

Magam és a város nevében kellemes időtöltést és emlékezetes pillanatokot kívánok mindenkinek!

Vendégeinknek javaslom, hogy a fesztivált követően, töltsdjenek fel az Árpád Fürdőben, nézzék meg városunk templomait a Szlovák Tájházat és a világ legnagyobb Munkácsy gyűjteményét.

Szarvas Péter
Békéscsaba polgármestere



Tisztelt Hölgyeim és Uraim! Kedves visszatérő és új Vendégek!

A kolbászkészítés hazánkban évezredek múlt-
ra tekint vissza. Hozzá tartozik kultúránk-
hoz, része hagyományainknak. A népi böl-
csességben a kolbász szó összeforrt a javakkal, hiszen
aki jól él, annál kolbászból van a kerítés is, és aki nem,
ott bizony több a nap, mint a kolbász.

A vidéki emberek számára a disznóölés része volt az
életnek, szinte nem volt olyan háztartás, ahol lega-
lább évente egyet ne tartottak volna. Jőmagam egy
kistelepülésről származom, így gyermekkoromban
én is részese voltam a családi disznóvágásoknak, ahol
összegyűlt a rokonság, és a kolbásztöltés vagy a hur-
ka, a disznósajt elkészítése közben sok bölcsességet
tanulhattunk az idősebb generációktól. Mára már a
kolbász szóhoz, éljünk bárhol is az országban, hozzá
forrott a csabai jelző, a „csabai kolbász” mindenhol ismerős
fogalom. Ehhez nagyban hozzájárult az éven-
ként megrendezett Csabai Kolbászfesztivál, amely év-
ről-évre egyre nagyobb közönséget vonz, és az ország
minden területére, sőt, az országhatárokon túlra is jó
hírét viszi Békéscsabának és egész megyénknek.

A Csabai Kolbászfesztivál tehát olyan értéke Békés
megyének, amelyet mindenképpen meg kell őriz-
nünk, és amelyre mi, Békés megyeiek mindannyian
büszkék vagyunk. Aki ellátogat ide, az nem csupán
a kolbászgyúrás fortélyaival ismerkedhet meg, és a
legfinomabb kolbászokat kóstolhatja, hanem egy va-
lódi kulturális seregszemlén találhatja magát. A fesztiválon
Békés megye is igyekszik megmutatni magát, hiszen a rendezvény
arra is alkalmat nyújt, hogy ország-világ előtt bizonyítékát
adhassuk annak, hogy mennyi értékkel rendelkezünk.

Várunk tehát szeretettel mindenkit idén is Békés
megyébe. A fesztiválra ellátogatóknak kívánom, érez-
zék magukat jól, és térjenek vissza hozzánk jövőre
is, hogy újra megélhessék, megtapasztalhassák azt a
szívélyességet és vendégszeretetet, amellyel a Békés
megyei emberek várják és fogadják Önöket.

Üdvözlettel,

Gajda Róbert

*Békés Megyei Kormányhivatal
kormány megbízottja*



Kedves Békéscsabára látogató Vendégek!

Békécsaba a kolbász fővárosa. Nagy örömmel
szolgál, hogy immár 19-ik alkalommal, a
Csabai Kolbászfesztivállal, Magyarország
legjelentősebb, és legismertebb gasztrokulturális
rendezvényével, ünnepejük, és örökítjük hungariku-
munk hagyományait.

A békéscsabaiaknak nem „csak” egy étel az igazi
csabai kolbász, ebben a gasztronómiai csodában
benne van a történelem, részt vesz életünkben,
azaz jelenünkben, és a jövőnk is elképzelhetetlen
nélküle.

Jőmagam a tanyavilágban nőttem fel, a családom-
tól örökölttem a föld, az állatok, a gazdálkodás
szeretetét, és persze a kolbász készítés fortélyait.
Jól emlékszem, hogy gyermekkoromban minden
hétvégén késő ősztől kora tavaszig disznótorok-
ba jártunk. A disznótor, a nagycsalád összefogása
volt, minden munkát közösen végeztünk. A Csa-
bai kolbász receptje hatalmas kincs, generációk
óta apáról-fiúra öröklődik. Ahogyan mi eleinktől
örökségül kaptuk a csabai kolbász elkészítésének
fortélyait, mesterfogásait, úgy kötelességünk is,
hogy őseink e jeles hagyományát továbbörökítsük
utódaiknak, a következő nemzedéknek.

2013 szeptembere óta hungarikum a csabai kol-
bász. Azonban nem elég a cím, a minősítés, a ha-
gyomány örökítéséhez. 2014 őszén nyitotta meg
kapuit a Csaba Park. A gasztroturisztikai központ
része egy rendezvénycsarnok, egy múzeum, egy ét-
terem és a kolbázműhely, melyek az igazi prémium
minőségű Csabai kolbász előállítását és népszerű-
sítését szolgálják.

Ez utóbbiban nagyon fontos szerepe van a Csabai
Kolbászfesztiválnak, középpontban a kolbászgyúró
versennyel. 19 éve minden fesztiválon jőmagam is
részt veszek családommal, barátaimmal.

Üdvözlöm a közelmúltban indított ifjúsági verse-
nyeket, hiszen az ottani résztvevők a jövőnk, és ne-
kik kell tovább vinni a hagyományainkat.

Remélem, találkozom az idei rendezvényen Önnel,
Önökkel, Veletek!

Hanó Miklós

Békécsaba alpolgármestere



Tisztelt Fesztivállátogatók! Kedves Vendégeink!

A csabai kolbász hungarikum, az országhatáron kívül is híres, hirdeti hazánk csodálatos agráriumát, annak egyik csodás terméke. Egy igazi mezőgazdasági referenciamunka, az állattenyésztés, a növénytermesztés és az itteni szakemberek munkájának gyümölcse, amit kiválóan reprezentál a Csabai Kolbászfesztivál.

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara teljes mellszélességgel a kolbászalapanyag, vagyis a sertéstartás bővítése mellett áll. Kamaránk már megalakulását követően felismerte, hogy Békésben a sertéstartás és sertésszám növekedését egy, a megyére külön kidolgozott sertésstratégiával lehet felgyorsítani. Ehhez elengedhetetlen a programban részt vevő termelők megyei szintű szövetkezése és a kormányzat segítsége.

Természetesen a tavaly már nagykorúvá vált Csabai Kolbászfesztivál egy nagy agrárseregszemle is, amit a legmesszebbmenőkig támogatunk. Össze kell fogni, hogy a megyében az agrárium erősödjön, az adottságainkat kihasználjuk. Nem szabad elfelejteni: mezőgazdaság nélkül nincs vidék, vidék nélkül nincs Magyarország.

A fesztiválon is bebizonyosodik minden esztendőben, hogy Békéscsaba, Békés megye a természet kincsestára, és a békési emberekre jellemző elfogulatlan vendégszeretettel fogadják a rendezvényen is az ide látogatókat. Az ország egyik legnagyobb gabonatermő vidékeként méltán kapta a megye az ország éléskamrája címet, és ugyebár az éléskamrában a kolbásznak is fontos helye van.

Az évről évre megrendezett fesztivál hatása az is, hogy mára már közel 100 család foglalkozik a környéken kistermelőként kolbász és más húsipari termékek előállításával. Ez a seregszemle is fontos a piacra jutás elősegítésében, amit a Nemzeti Agrárgazdasági

Kamara támogat, többek között ezért is jelenik meg a rendezvényen.

Biztos vagyok abban, hogy a kolbászfesztivál az ország és a nemzetközi érdeklődés középpontjába állítja idén is Békéscsabát, a megyét. Sokan benyitnak a kolbászokkal és egyéb ízletes, minőségi kézműves termékkel teli viharsarki, fesztiváli éléskamrába. Kóstolják meg a finomságokat, vigyenek haza belőlük, és vigyék jó hírért a csabai kolbásznak, a megye agráriumának! Ehhez kívánok jó étvágyat, kellemes szórakozást!

Dr. Kulcsár László
Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Békés megyei elnöke



Tisztelt Vendégek! Kedves Látogatók!

Nagy tisztelettel és szeretettel köszöntöm Önöket ismét Békéscsabán, a jó ízek, a finom ételek, vagyis a kolbász fővárosában. A csabai kolbász ma már sokkal több annál, mint egy étel, a Csabai Kolbászfesztiválnak köszönhetően ez a finom csemege szimbólummá vált.

A térség és benne tíz település országgyűlési képviselőjeként rendkívül fontosnak tartom, hogy a hagyományainkat megőrizzük és megismertessük vendégeinkkel. Asztalunknál a pompás ínycsalatot mostantól ezen települések vezetőivel készítjük el, minden évben más polgármester irányításával, ezzel is bebizonyítva, hogy a csabai kolbász kapocs, amely összehoz és összetart. Elsőként Gerendás község irányítja majd a műveletet, emellett bemutatják a település büszkeségeit.



„Konyhánk, ételeink, akárcsak a zenénk, a nyelvünk elűtnek a nyugati népekétől, azonban ezzel kapcsolatban megállapíthatjuk azt is, hogy nem a magyarság hátrányára. Mindezt ismerni nemcsak érdekes, hanem hasznos is.” (Gundel Károly, a magyar konyha első művésze)
Érezzék magukat olyan jól a Kolbászfesztiválon, amilyen szeretettel ez a város fogadja Önöket.

Vantara Gyula
Békéscsaba és Békés megye
1. számú választókerületének országgyűlési képviselője



Interjú a házigazdájával

A KOLBÁSZÜNNEP HÁZIGAZDÁJA, A CLASS FM NÉPSZERŰ REGGELI MŰSORÁNAK BÉKÉS MEGYEI SZÁRMAZÁSÚ MŰSORVEZETŐJE, RÁKÓCZI FERI, VISSZATÉRŐ VENDÉGE A FESZTIVÁLNAK. A KARRIERJÉT BÉKÉSCSABÁN KEZDŐ, A HELYIEK ÁLTAL „PÁCSÓ”-KÉNT BECÉZETT RÁDIÓS, ÉTTEREMTULAJDONOS SZÁMÁRA KEVÉS OLYAN ALKALOM VAN A NAPTÁRBAN, AMIHEZ ENNYIRE RAGASZKODIK.

Mi volt életed első disznótoros kolbászmélnye?

Otthon minden évben áldozatul esett néhány csodás jószág a téli hónapokban, hogy feltöltsük az éléskamrát. Gyakorlatilag nincs első, mert mire tudatomra eszméltem, már benne is voltam az eseményekben. Imádtam, imádom az előző napi készülődést, a csípős hajnalokat, az ugratásokat, illatokat, ízeket.

Örözd a hagyományokat?

Természetesen! Minden évben több alkalommal is, az egyik állandó pont a Csabai Kolbászfesztivál,

kihagyhatatlan hangulattal, de van baráti, és családi kolbász-buli is!

Hogyan népszerűsítetted a csabai kolbászt?

Az igazi ételekben hiszek. Azokban, amelyek előállításhoz, készítéséhez van valami köze a két kezünknek. Apósom mondását szoktam idézni: „az asztal tartja össze a családot.” Nemcsak az étkezés, hanem a közös élmény, az együttlét, a beszélgetés is számít, melyek tényleg családdá tesznek bennünket.

Van egy saját éttermed is a fővárosban.

Mi a Korhely titka?

A Korhely megálmodásakor azt akartam, hogy legyen egy olyan hely is a belvárosban, ahol a hagyományos ízeket is megtalálja a vendég. A kolbász, disznósajt, szalonna legtöbbször természetesen csabai. Klasszikus ízekkel dolgozunk, nálunk nincs „újragondolt” változat. Mindennek helye van a gasztronómiában, kell a degusztációs menü, a fűziós konyha, és anyánk konyhája is. Mi az utóbbi vagyunk, és ez nem is fog változni.

Mióta vagy házigazdája a Csabai Kolbászfesztiválnak? Mi lesz idén a szereped?

A negyedik, vagy az ötödik alkalommal, már nem is emlékszem. A műsorvezetés mellett ott leszek kicsit mindenütt. Ha kell, beszélgetek, ha kell, akkor beugrok a zsűribe. Egy dolgot nem szabad csinálni a négy napos kolbászünnepe alatt: aludni!



Bemutathozik Tihany, a fesztivál hazai vendégvárosa

AZ IDEI KOLBÁSZFESZTIVÁL DÍSZVENDÉGEIKÉNT KÖSZÖNJÜK A MEGHÍVÁST. BÁR BÉKÉSCSABA ÉS TIHANY MESSZE TALÁLHATÓK EGYMÁSTÓL, A KÉT TELEPÜLÉST ROKONLELKEK LAKJÁK. MÍG ELŐBBI A HAZAI KOLBÁSZGYÁRTÁS „FELLEGVÁRA”, AZ UTÓBBI IS KOMOLY HAGYOMÁNYOKKAL BÜSZKÉLKEDHET A HÁZIKOLBÁSZ KÉSZÍTÉSE ÉS FOGYASZTÁSA TERÉN.

Tény, hogy Tihanyt inkább a *visszhang*, a *kecskeköröm* és a *levendula* hazájaként ismerik, és bár mindent elkövetünk, hogy a versenyben megálljuk a helyünket, azt is fontosnak tartjuk, hogy jobban megismerjük egymást.

Tihany gazdag történelme közismert: első nyelvelmélünk a Tihanyi Apátság alapítólevele bizonyítja, hogy már 960 évvel ezelőtt is jól szervezett közösség élt itt. A tihanyi visszhang és a kecskeköröm legendája a nemzeti emlékezet részévé vált. A Tihanyi Levendulafesztivál ma már az ország egyik legnagyobb és legnépszerűbb kulturális fesztiválja.

A tihanyi emberek megélhetését évtizedek óta, elsősorban a turizmus biztosítja, melynek új irányát felismerve és a vendégek igényeit szem előtt tartva, Tihany a minőségi turizmus mellett kötelezte el magát. A környezet megújítását szolgálta a Legenda-projekt, amelynek keretében felújítottuk a turisztikai infrastruktúrát. Új főteret alakítottunk ki, megújultak a történelmi kis utcák és a Pisky-sétány is. Érdemes felfedezni az Apátsági Látogatóközpontot, valamint a nemzeti park Levendulaházát. A látványos megújítás nem maradt

„visszhangtalan”: a Tihanyi Legenda pályázat tavaly elnyerte az Európai Falufejlesztési díjat, a Vidékfejlesztési díjat, majd közterület kategóriában első lett a Magyar Ingatlanfejlesztési Nívódíj pályázaton, és megkapta az Urbanisztikai Társaság különdíját is.

Köszönjük, hogy csapatunk most lehetőséget kapott a bemutatkozásra, és a gasztronómiai területén való megmérettetésre. Szeretnénk bizonyítani, hogy még egy ilyen rangos mezőnyben is megálljuk a helyünket. A fesztiválon jó szórakozást, jó kóstolást kívánok mindenkinek!

Tósoki Imre
polgármester



Arad nyitva áll előtted

ARAD AZ A HATÁR MENTI NAGYVÁROS, AMELY AZ ORSZÁGBA LÁTOGATÓT ELSŐKÉNT ÜDVÖZLI. FÖLDRAJZILAG ÉS TÖRTÉNELMILEG EGYARÁNT MEGHATÁROZÓ SZEREPE VAN. AZ EMLÉKEZÉS VÁROSA. A TALÁLKOZÁSOK VÁROSA. IMPOZÁNS ÉPÜLETEIVEL, MAROS-PARTI SÉTÁNYAIVAL ARAD A MÚLT ÉS A JELEN VARÁZSLATOS KERESZTEZŐDÉSÉNEK VÁROSA, KULTÚRÁK EGYÜTT-ÉLÉSÉNEK HELYSZÍNE, AHOL A SOKSZÍNŰ HARMÓNIA HATÁROZZA MEG A MINDENNAPOKAT.



Az épületek annak is mesélnek, aki nem ismeri történetüket, aki felkészületlenül érkezik az aradi tizenhárom városába. Régi korok emlékeiből épül fel: a XIX-XX. század fordulóján virágzott, élen járt a városias fejlődésben, sáros utcái kövezetet kaptak, iskolák, kórházak épültek adományokból, meggyújtották az első gázlámpát, autóbilt gyártottak, megtette első útját a helyi érdekű kisvasút. A ménesi kadarka ma is Arad büszkesége. 1833-ban nyitotta meg kapuit Európa egyik első konzervatóriuma, 1817 óta áll a régi színház kőépülete, és 1812-ben itt alapították Európa egyik legrégebbi tanítóképzőjét. Az aradi rajziskolában kezdett festeni Paál László, aki itt ismerkedett meg későbbi barátjával, az Aradon inaskodó Munkácsyval.

„Arad nyitva áll Önök előtt. Figyelünk azokra, akikkel együtt élünk és azokra, akik ellátogatnak hozzánk. Hiszünk közös értékeinkben, amelyeket Arad megőrzött számunkra és azokban is, amelye-

ket együtt hoztunk létre. Megtiszteltetés számunkra, hogy díszvendégként vehetünk részt a Csabai Kolbászfesztiválon, hiszen mint tudjuk, Békéscsaba éppen egy jó futásnyira van csak Aradtól. Reméljük, hogy egyre gyakrabban üdvözölhetjük a békéscsabaiakat itthon és hazavárjuk Önöket Aradra is!”

Gheorghe Falca
Arad polgármestere



Sausage Party sztárokkal

A FIATALOK RÉSZÉRŐL FELFOKOZOTT VÁRAKOZÁS ELŐZI MEG A SAUSAGE PARTY PROGRAMSOROZATOT, AMI IDÉN CSÜTÖRTÖKÖN, PÉNTEKEN ÉS SZOMBATON IS A LEGMENŐBB MAI ZENEKAROKAT HOZZA EL A FESZTIVÁLRA.



san egy év után látogat el Békéscsabára, hogy olyan slágerekkel táncoltassa meg a nagydíjnyertes, mint az Utolsó tánc, a Hétköznapi hősök, vagy a Részletek. Ezen a koncerten kerül bemutatásra a készülő „FEL#2 - E” album összes további darabja is, először a Vendéglátós című szeptemberi kiadvánnyal. Az ősszel – szintén az új lemez beharangozásának égisze alatt – a zenekar európai turnéra indul, majd egy hosszabb pihenőt tart, így elmondható, hogy minden szempontból különleges és fontos a békéscsabai koncert, mind a zenekar, mind a közönség számára. A hangulat tehát előre garantált, azon pedig ne lepődjön meg senki, hogyha a gasztronómiára nyitott zenekari tagokkal a koncert másnapján együtt találja magát egy kolbásztöltésen, egy pohár finom itallal.

Az idei évben az egyetlen Békés megyei koncertjét a Csabai Kolbászfesztivál keretein belül adja a Punnany Massif. Pécs „Pro Communitate”-díjas zenekara szinte napra pontosan egy év után látogat el Békéscsabára, hogy olyan slágerekkel táncoltassa meg a nagydíjnyertes, mint az Utolsó tánc, a Hétköznapi hősök, vagy a Részletek. Ezen a koncerten kerül bemutatásra a készülő „FEL#2 - E” album összes további darabja is, először a Vendéglátós című szeptemberi kiadvánnyal. Az ősszel – szintén az új lemez beharangozásának égisze alatt – a zenekar európai turnéra indul, majd egy hosszabb pihenőt tart, így elmondható, hogy minden szempontból különleges és fontos a békéscsabai koncert, mind a zenekar, mind a közönség számára. A hangulat tehát előre garantált, azon pedig ne lepődjön meg senki, hogyha a gasztronómiára nyitott zenekari tagokkal a koncert másnapján együtt találja magát egy kolbásztöltésen, egy pohár finom itallal.



A Balatonfüred-Csopaki Borvidék

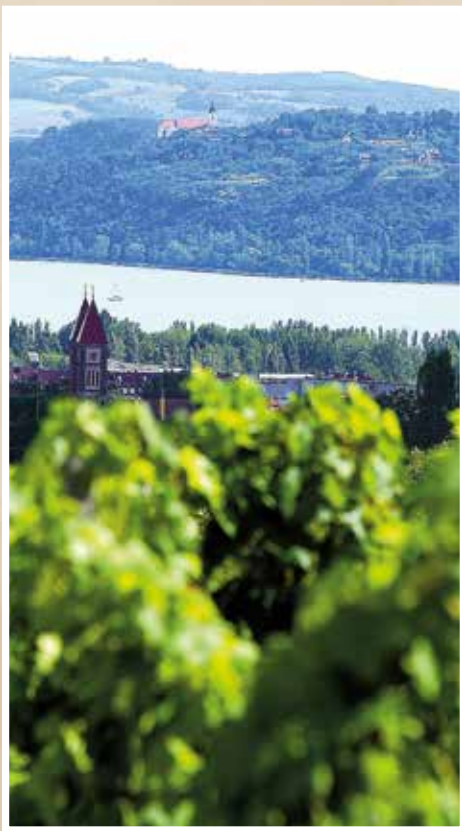


Az idei Csabai Kolbászfesztivál díszvendége a Balatonfüred-Csopaki borvidék, mely a Balaton észak-keleti részén, a tóval párhuzamosan húzódó hegyvonulat lankáin, a hegyek által körülvett völgyek, medencék oldalain terül el. A balatonfüredi térség jelentősége a Tihanyi Apátság hatására kezdett nőni. A papoknak köszönhetően a borászat színvonala évtizedekkel megelőzte más tájakét. A török idők visszavetették, a XVIII. században azonban ismét fellendülés következett. A XIX. század közepére pedig Balatonfüred már a Balaton legfontosabb városa lett, ahol az ország előkelőségei bálók, ünnepek alkalmával találkoztak, s mulattak a kiváló fehérborok társaságában. Ma is Balatonfüred a borvidék központja, és 1987 óta a „Szőlő és Bor Nemzetközi Városa” cím birtokosa.

A Balatonfüred-Csopaki Borvidék változatos talaján sokféle szőlőt termesztnek. Elsősorban fehér borszőlő fajtákat telepítettek, de némely pincészetek, főként a Tihany környéki ültetvényeiken, igazán izletes vörösbort adó fajtákat is termelnek. A borvidéken alapvetően két borstílust szokás megkülönböztetni. A Balatonfüreden és környékén készített borok testesebbek, tüzeesebbek, magasabb extrakt tartalommal és alkohollal, míg a csopaki borok tartózkodóbbak, kecsesebbek, finom illattal, zamatokkal.

A borvidék legnagyobb mennyiségben termelt szőlőfajtája az olaszrizling. Sokféle stílusban találkozhatunk vele, a mindennapok nem túl karakteres alapborától, egészen a mandulás aromákkal bíró, szép dűlőválogatásokig.

A régió másik közkedvelt bora a szürkebarát, ami szépségét, fiatalos lendületét száraz borként élvezhetjük igazán, de édes borként is rendkívüli tételek készülhetnek belőle.



Az igazi csabai küldetés

Interjú Ambrus Zoltánnal

HA VALAKI, A CSABAI KOLBÁSZKLUB ELNÖKE, A CSABAI KOLBÁSZFESZTIVÁL ALAPÍTÓJA BIZTOSAN TUDJA, HOGY A CSABAI CSABÁN AZ IGAZI. AMBRUS ZOLTÁNT KÉRDEZTÜK A FESZTIVÁL MEGALAPÍTÁSÁRÓL, A KLUB ÉLETÉRŐL ÉS SZEMÉLYES ÉLMÉNYEIRŐL.

Mi adta a Csabai Kolbászfesztivál megalapításának ötletét?

20 évvel ezelőtt még nagyon kevés gasztronómiai esemény volt hazánkban, így könnyű volt újat mondani. Ahhoz, hogy egy fesztivál meggyökeresedjen és népszerű legyen, két dolog kell: az adott településhez kötődjön és az emberekben kellemes rezonanciát váltson ki. A kolbász a miénk, csabaiaké, és kevés olyan ember van, aki ha megkínálják, elutasítja. A fesztiválon egyszer volt egy vegetáriánus zsűritag is, aki azt mondta, „hát igen, de a csabai kolbászt szeretem...”

Hogyan kapcsolódik a Csabai Kolbászklub a fesztiválhoz?

A kolbászfesztivál és a kolbászklub születése és tevékenysége szorosan összefonódik. A klub 1998-ban, közvetlenül az első fesztivál után alakult. Eredendő célkitűzés volt, hogy közösségé kovácsolja azokat, akik a kolbász mellett tették le a voksukat, az ezzel kapcsolatos ismeretek megőrzését, átadását tekintik feladatuknak.

Hogy néz ki egy kolbászklubos élete?

A klub végül is a város, mint szélesebb közösség leképeződése: sokfélék vagyunk származás, hivatás, szokások dolgában is, ezért még a csabaiságunkat és a kolbász szeretetét is különbözőképpen éljük meg. Van aki „minden nap” disznót vág, kolbászt csinál, mert ez a hivatása, van, aki minden nap kolbászt eszik, mert ez a szenvedélye, és vagyunk egy páran, akik fesztivált, meg klubot szervezünk, mert erre köteleztünk el.

Hogyan próbálják bevonni a fiatalságot és átadni nekik a kolbázkészítés hagyományát?

Az elmúlt 2-3 év legsikeresebb akciója az iskolai csoportoknak szervezett „kolbázkészítő tanfolyam”. Öröm nézni a fiatalokat, hogyan csinálják, hogy milyen sok ismeretet hoznak otthonról, és azt is, hogy milyen jóízűen fogyasztják a „saját” kolbászukat.



Október 22. csütörtök

Mokry Sámuel Sátor

- 10.00-12.00 Ifjúsági kolbászkészítő verseny 250 csapat ingyenes részvételével
Színpadon kolbászgúró bemutató
- 10.00-15.00 Mediterrán zenekar
- 15.00-16.00 Ifjúsági gyűrás eredményhirdetése
- 16.00-16.30 Rapsozii Zarándului román népzene
Arad
- 16.45-17.45 Balassi Táncgyűttes
- 18.00 **A Fesztivál ünnepélyes megnyitója**
A Nemzetközi Szárazkolbász verseny eredményhirdetése
- 19.00-21.00 Balkán Fanatik
- 21.00-23.00 Tankcsapda
- 24.00-02.00 Retro Disco Dj. Hlasznyik / Dj. Dandee

Csarnok

- 10.00-17.00 Bábika játszóház nagymamáink titkai - közös száraztészta készítés - kézműves bemutatók, népi játszóház
Öveges Labor bemutatója: Látványos fizikai, kémiai kísérletek, kalandozás a mikrovilágban - Belvárosi Általános Iskola és Gimnázium, Békéscsaba
- 13.00 János vitéz hiteles története képekben elbeszélve - Boka Gábor
- 18.00-02.00 SAUSAGE PARTY 1. keretein belül:
- 19.00 Ivan and The Parazol
- 21.00 Brains



Csabagyöngye Borsátor

- 11.00-15.00 Nemzetközi Szárazkolbász verseny
- 15.00-02.00 Silver zenekar
- 20.00-21.00 Hevesi Happy Band
- 22.00-02.00 Silver

Disznótoros helyszín

- 12.00 Disznóvágás bemutató
- 14.00 Disznóvágás bemutató

Szabadtéri színpad

- 10.00-18.00 Amatőr zenekarok és művészeti csoportok, zenés gyermek- és bábműsorok

A fesztivál területén található:

Kolbászgúró versenyek
Ingyenes Ifjúsági gyűróverseny, a nagypapák és unokák versenye
Civil szervezetek, nyugdíjas klubok, nagycsaládosok és hátránnyal élők támogatott gyűróversenye
Nemzetközi Szárazkolbász Verseny
V. Bográcsos Töltött Káposzta-főző Verseny
V. Krajcsó Pál Emlékverseny
Kolbászok vására
Vendégváros: Arad, Tihany
Díszvendég: Balatonfüred - Csopak - Tihany Borvidék
Élelmiszeripari és Mezőgazdasági Kiállítás
Csabagyöngye Borsátor
Népzene, néptánc, népi játékok
Club Gourmet
Kádár Ferkó Fotószínháza
Zenés gyermekműsorok
Színházi és bábszínházi előadások
Népi játszóház és népi tanoda és kézműves műhely
Népművészeti, Kézműves vásár
Csodák Palotája



Október 23. péntek

Mokry Sámuel Sátor Budapest Bank színpad



- 10.00-17.00 Nemzetközi Idősek Világnapja
- 11.00-13.00 Kolbászkészítő verseny nyugdíjas egyesületek és hátrányos helyzetű civil szervezetek részvételével
- 09.00-19.00 **Antovszki Band zenekar**
- 15.00 Mario & The Teatchers - Arad
- 16.00-17.00 A nyugdíjas kolbászkészítő verseny eredményhirdetése
- 20.00-22.00 **Boban Markovic, vendég: Palya Bea**
- 22.30-24.00 **Punnany Massif**
- 24.00-02.00 Dj. Naksi

Csarnok

- 10.00-16.00 Bábika játszóház Malacfigurák textiltől, csutka és toboz állatok, óriásjátékok, népi játszóház
- 16.00- Jancsi és Juliska
Tánc mese- Kamarabalett

- 18.00-02.00 SAUSAGE PARTY 2. keretein belül:
- 19.00 Over 3
- 20.00-21.30 WellHello
Maxisun zenekar
Mokry sátorban Dj. Naksi



Csabagyöngye Borsátor Hír6 Színpad



- 09.00-17.00 Mediterrán zenekar
- 17.00-17.30 Csabai Kolbászklub tombolasorsolása
- 18.00-02.00 Hír6.hu születésnap programja:
Az est házigazdája: Tóth Roland (Bodolai)
- 18.00 A Békéscsabai Jókai Színház Társulatának és Színi-tanházának mősora
- 19.30 **Vastag Tamás**
- 21.00 Fekete Zoltán és zenekara: Nótaest
- 22.00 Deme Trió zenekar

Disznótoros helyszín

- 10.00 Disznóvágás
- 13.00 Disznóvágás

Szabadtéri színpad

- 10.00-18.00 Amatőr zenekarok és művészeti csoportok, zenés gyermek műsorok és báb előadások





További résztvevőink:
 • MVM Paksi Atomerőmű interaktív tájékoztatókamionja
 • A Magyar Honvédség toborzósátra
 • A Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság tájékoztatókamionja

Október 24. szombat

Mokry Sámuel Sátor Aldi Színpad



Csabagyöngye Borsátor

- 09.00-02.00 Mediterrán
10.00-12.00 Kolbázkészítő verseny több, mint 600 csapat részvételével
17.00 Tihanyi Asszonykórus
18.00 Kolbázkészítő verseny eredményhirdetése
21.00-22.00 Korda György és Balázs Klári
22.00-02.00 Mediterrán

Disznótoros helyszín

- 10.00 Disznóvágás bemutató
13.00 Disznóvágás bemutató Echo Citerabanda kiemelt Nívódíjas Tihany

Szabadtéri színpad

- 10.00-18.00 Amatőr zenekarok és művészeti csoportok, zenés gyermek- és bábműsorok
11.00 Hódmezővásárhelyi Helyőrségi Katona Zenekar
12.00 X-STYLE - Arad

- 09.00-20.00 Silver zenekar
10.00-12.00 Kolbázkészítő verseny több, mint 600 csapat részvételével
17.00 Tihanyi Musical Stúdió
18.00-19.00 Kolbázkészítő verseny eredményhirdetése
20.00 Majka & Curtis
22.00-24.00 Magna Cum Laude
24.00-02.00 Retro Disco
Dj Hlasznyik / Dj Dandee

Csarnok

- 09.00-18.00 Bibuczai zenekar
10.00-12.00 Kolbázkészítő verseny több, mint 600 csapat részvételével
17.30 Tihanyi Ifjúsági Kamara Néptáncgyűttes
18.00 Kolbázkészítő verseny eredményhirdetése

19.00-02.00 SAUSAGE PARTY 3. keretein belül:

- 20.00 Varga Viktor és a Varga Banda
22.00 Ocho Macho
24.00 Mokry sátorban Retro Disco
DJ Hlasznyik / DJ Dandee



Október 25. vasárnap Családi Nap!

Csarnok

- 10.00- Bábika játszótér nagymamáink titkai – ősz termésekből állatfigurák készítése, csuhézés, kukoricamorzsoló, bábfigurák készítése, népi játszótér
10.00-18.00 Csodák Palotája 12 órától Öveges professzor fizikai kísérletei óránként

Mokry Sámuel Sátor

- 10.00-17.00 Silver zenekar
11.00-13.00 V. Krajcsó Pál kolbázkészítő emlékverseny
17.00-17.30 V. Krajcsó Pál emlékverseny eredményhirdetése
18.00- Csík zenekar, vendég: Presser Gábor

Csabagyöngye Borsátor

- 10.00-14.30 Bibuczai zenekar
14.00-14.30 Csabai Kolbászklub tombolasorsolása
16.00-17.30 Kis Grofó
18.00-19.00 Nótár Mary

Disznótoros helyszín

- 12.00-13.00 Disznóvágás bemutató

10.00-tól 20.00 óráig
50%-os kedvezménnyel kapható a hurka, kolbász és a cigánka a Fesztivál vendéglőiben.

Szabadtéri színpad, gyermekprogramok

- 10.00-13.00 Töltött Káposzta-főző verseny, a talpalávalót a Parno Graszt biztosítja
10.00-18.00 Mesék a „malaclopó” tarisznyából. Gulyás László Vándormuzsikus interaktív meséje
10.30 Kurtalábú vitézek kolbázkardot rántnak, /hórihorgas vitézkesés kolbász-karddal, gömböc-pajzzsal gyermekeknek, felnőtteknek a Langeléta Garabonciásokkal/
15.00 Kalap alá jó pálinka, konty alá az édes bor, Üres hasba parasztkobász, hangulatunk ettől forr! Langeléta étvágyerjesztő estebédre...
16.00- Töltött Káposzta-főző verseny eredményhirdetése
16.30 „Böllér talányok” huncut találósok nem csak kolbászkirályoknak Tréfás talányok kolbász és pálinka díjakért... Gulyás László Vándormuzsikus

Web: www.csabaiKolbaszfesztival.hu
E-mail: info@csabaiKolbaszfesztival.hu
A fesztivál belépő díja: 1500.- Ft/ nap/ fő
4 napos bérlet: 4000.- Ft/ fő

6 év alatti gyermekeknek a belépés ingyenes!
Fesztivál nyitva tartása: csütörtök: 09.00-02.00
péntek: 09.00-02.00
szombat: 08.00-02.00
vasárnap: 09.00-20.00

A Rendezvényszervező cég a változatságát fenttartja!

Exkluzív élmények a Club Gourmet-ban

AZ ÉVEK ÓTA TÖRETLEN NÉPSZERŰSÉGNEK ÖRVENDŐ CLUB GOURMET-T, A CSABAI KOLBÁSZFESZTIVÁL „VIP KLUBJÁT” A FESZTIVÁL KERETEIN BELÜL AZÉRT HOZTUK LÉTRE, HOGY ÖN ÉS CSALÁDJA, VENDÉGEI VAGY PARTNEREI FIGYELMES KISZOLGÁLÁS ÉS KÜLÖNLEGES KULINÁRIS SZÍNVONAL MELLETT ÉLVEZHESSE A FESZTIVÁL HANGULATÁT.

A Mokry nagysátorból nyíló exkluzív helyszínen a fesztivál színes programjai közt igényes környezetben találkozhat barátaival, kivetítón követheti a koncerteket egy üveg prémium pezsgő mellett. Minden nap ízletes svédasztalos vacsorával várjuk, melyet a fesztivál hagyományos alapanyagaiból álmodtunk meg a mai konyhaművészeti trendek mentén. Szórakozási lehetőségekkel is várjuk, legyen szó kellemes lounge zenéről, koncertekről, karaoke buliról vagy a gyermekek részére kialakított játékkonzolokról. Az élmény nem csak kulináris lesz...



2013-ban Püski Sándor festőművész varázslott exkluzív hangulatot a Club Gourmet helyszínén

Fesztiválhangulat
Igényes környezetben,
korlátlan fogyasztással.

Club
Gourmet
A Csabai Kolbászfesztivál VIP clubja

[facebook.hu/kolbaszfesztivalvip](https://www.facebook.com/kolbaszfesztivalvip)

ELINDULT A FOGLALÁS

VIP jegyek:

(20)6111222 www.clubgourmet.hu

Családi élmények a fesztiválon

A GYERMEKEKET ÉS SZÜLEIKET A FESZTIVÁL IDEJE ALATT MINDEN NAP CSALÁDI ÉLMÉNY-PROGRAMOK VÁRJÁK.

A kisebbek a Bábika játszóházban ismerhetik meg nagymamáink titkait, megtanulhatják a száraztészta készítés fortélyait, textilből készíthetnek malacfigurákat, csutka és toboz állatokat, vagy éppen kézműves bemutatókon vehetnek részt. A népszerű Öveges Labor látványos fizikai és kémiai kísérletekkel tarkított bemutatója a mikrovilágba kalauzol el bennünket. János vitéz hiteles történetét Boka Gábor meséli el képekben, és szintén a Sportcsarnokban tekinthető majd meg a Jancsi és Juliska kamarabalett.



Vasárnap, a jól megszokott Családi Napon a csarnokban nyitástól zárásig látogatható a Csodák Palotája, és ezen a napon is tart fizikaórákat Öveges Professor. A szabadtéren mesék hangzanak el a „malaclopó” tarisznyából Gulyás László vándormu-

szikus előadásában, majd kolbászcardot rántanak a Kurtalábú vitézek. Ezen a napon a fesztivál vendég-látóhelyei egész nap 50%-os kedvezménnyel árúsítják a sült kolbászt, hurkát és cigánykát. Jó étvágyat és jó szórakozást!



Disznótoros receptek, ahogy Ők szeretik...

AHÁNY HÁZ, ANNYI SZOKÁS, ANNYI RECEPT, ANNYI MONDÁS. EGY BIZTOS, AKI MÁR KÖSTOLTA, MIND A TÍZ UJJÁT MEGNYALJA RÁKÓCZI FERI KOLBÁSZOS LECSÓJÁTÓL, ÉS BEDE ROBI HAMISÍTATLAN CSABAI CIGÁNYKÁJÁTÓL. JÓ ÉTVÁGYAT!

Kolbászos lecsó, ahogy Rákóczi Feri szereti

- 1 fej vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 15 dkg szalonna
- 4 tv paprika
- 2 paradicsom, lehetőleg rendes, napon érett, lédús
- 20 centiméternyi gyöngyörű, ízes, csodálatos csabai kolbász
- só, bors, pirospaprika
- a díszítéshez petrezselyem

A szalonnát zsírára piritjuk, majd rádobjuk a karikázott vöröshagymát. Ha üvegesre dinsztelődött, hozzátesszük a kimagozott, karikára vágott paprikát, a szeletelt fokhagymát és a paradicsomot. Aki nem szereti a felkunkorodó paradicsom héját, az hámozhatja is, de szerintem nem kell. Mehet hozzá egy csapott kiskanálnyi pirospaprika, bors. Sózni egyelőre nem kell, mert a szalonna és a kolbász is sós, fűszeres. Néhány perc után tegyük hozzá a karikázott kolbászt, rotyogtassuk még három percig. Turbózzhatjuk tojással, de úgy az igazi, ha kicsit megszórjuk petrezselyemmel, és friss fehérkenyérrel esszük.

Rákóczi Feri és Főzős Ádi kolbászos lecsó készítését a Youtube Ebédszünet csatornáján is megtekinthetitek



A Cigánka receptje Bede Robi tálalásában



- 50 dkg disznómáj
- 20 dkg nyers szalonna (a disznó felbontásakor)
- 20 dkg sertés darált hús
- 1 tojás
- 4 szelet vízben áztatott kenyér
- fél vöröshagyma,
- 4 g fokhagyma,
- só,
- bors,
- fűszer paprika,
- őrölt kömény,
- disznó hashártya

Fél kg disznómáját 20 dkg szalonnával ledarálunk. Hozzáadunk még 20 dkg darált húst. Összekeverjük 1 tojással, 4 szelet áztatott kenyérral, fél fej apróra vágott vöröshagymával, 4 fej apróra vágott fokhagymával. Sózzuk, borsozzuk, ízesítjük fűszerpaprikával és köménnyel. A disznóhártát langyos vízbe áztatjuk, és kb. 20x20 centis darabokra vágjuk, beletöltjük a maszát és 180 fokban kb. egy óra alatt megsütjük.



Bede Robi, a TV Paprika sztárséjfe nem először gyúr a fesztiválon (fotó: Rozmanitz Gábor)

BUDAPEST BANK: SZÍVÜGYÜNK BÉKÉSCSABA

A Budapest Bank Bankművelési Központja 2006 óta van jelen Békéscsabán. Ma már nem csupán a bank életében és ügyfeleinek kiszolgálásában tölt be stratégiai szerepet, hanem a térség legnagyobb munkáltatójaként a helyi közösség, így annak sport-, oktatási- és kulturális életében is aktívan részt vesz.

Ennek jegyében a bank kilencedik éve támogatja a rendkívüli népszerűségnek örvendő Kolbászfesztivált, ahol tetten érhető mindaz a vendégszeretet, hagyománytisztelet és jókedv, amelyről Békéscsaba méltán híres.

Közvetlen légkör és jó hangulat jellemzi a Központot is, amely több mint 30 munkakörben összesen mintegy 700 főt foglalkoztat, többségében békéscsabaiakat és környékbelieket, akik a 21. század követelményeinek megfelelő környezetben végzik munkájukat.

Az itt dolgozó munkatársak a bankfiókokba beérkező ügyfélkérdéseket dolgozzák fel. Például ha egy ügyfél felhívja a Budapest Bankot, a telefonon mindig a békéscsabai Csaba Centerben lévő Operációs Központban csörög, mivel itt kapott helyet a bank telefonos ügyfélszolgálat, amely havonta több mint 300 ezer hívást fogad. Emellett itt zajlik a hitelekkel és számlanyitásokkal kapcsolatos adminisztráció, a telefonos értéke-



sítés, a panaszkezelés és a követeléskezelés is. A Központban folyamatosan várják az érettségizett vagy diplomás, pályakezdő és tapasztalattal rendelkező álláskeresőket jelentkezését; az aktuális ajánlatok rendszeresen frissülnek a bank karrieroldalán. A közelmúltban a legjobb gyakornoki helyeket felsorakoztató Colibri Internship Awards versenyen - mind a közönségszavazás, mind pedig a szakmai zsűri döntése alapján - a Budapest Bankot választották meg az ország legjobb gyakorlati helyének, ami értékes visszajelzés az újonnan csatlakozókat fogadó modern, fiatalos, pezsgő munkahelyi környezetre. A Budapest Bank stabil, hosszú távú megélhetést, valamint folyamatos továbbképzési- és karrierlehetőséget biztosít munkavállalóinak.

AKTUÁLIS BÉKÉSCSABAI ÁLLÁSAJÁNLATAINK

Pozíció	Karrierszint	Terület
Jelzőlog munkatárs	Tapasztalattal rendelkező	Operáció Békéscsaba
Hitel-betét könyvelési munkatárs	Pályakezdő/tapasztalattal rendelkező	Operáció Békéscsaba
Telefonos értékesítő	Pályakezdő	Operáció Békéscsaba
Hitelellenőr	Tapasztalattal rendelkező (Felsőfokú gazdasági vagy pénzügyi végzettségű)	Operáció Békéscsaba
Telefonos ügyintéző	Pályakezdő	Operáció Békéscsaba

További részletekért keresse fel a budapestbank.hu/karrier oldalt!



Minden korosztály versenybe szállhat

A HAGYOMÁNYOS „NAGY SZOMBATI” KOLBÁSZGYŰRÁST A NEVEZÉSEK SZÁMA ALAPJÁN MINDEN VÁRAKOZÁST FELÜLMŰLŐ ÉLÉNK ÉRDEKLŐDÉS KÍSÉRI. A NEMRÉG BEVEZETETT ONLINE FOGLALÁSI ÉS FIZETÉSI RENDSZER JELENTŐSEN MEGKÖNYVÍTI A VERSENYRE JELENTKEZŐK DOLGÁT.

Pénteken, az Idősek Nemzetközi Világnapja alkalmából rendezett kolbászkészítő versenyre nyugdíjas egyesületek és hátrányos helyzetű civil szervezetek nevezhetnek.

Szakmailag is nagy jelentőséggel bír a nemzetközi szárazkolbászok versenye, melyre személyesen is be lehet nevezni szárazkolbászokat a fesztivál előtti napokban. A benevezett kolbászokat rangos szakmai zsűri bírálja el.

Az igazi szakemberek és hentesmesterek ötödik alkalommal mérhetik össze tudásukat a Krajcsó Pál és a kolbászkészítés nagyjainak számító békéscsabai hentesmesterek tiszteletére rendezett kolbászgúró emlékversenyen, ami a tapasztalatok alapján egyre népszerűbb esemény a szakmában.

A vasárnapi töltött káposzta főző versenyen szintén a disznótoros vidéki ízeké a főszerep, a szabadtéri verseny remek hangulatához a Parno Graszt húzza a talpalávalót.



Itt repül a kismadár! Mosolyogni tessék!

„MANNI, ADJUNK A HÖLGYRE EGY ROKOLYÁT ÉS EGY NAGYKENDŐT..., IGEN, TERMÉSZETESEN KIKÜLDJÜK A KÉPET A MEGADOTT E-MAIL CÍMRE..., KÖSZÖNÖM A TÜRELMÜKET, RÖGTÖN ÖNÖK KÖVETKEZNEK..., HOGYNE, MÁRIS ÁTÁLLÍJTUK A HÁTTERET A DISZNÓVÁGÁSRA..., IGEN-IGEN, ITT LESZÜNK HOLNAP IS...”

Jilyen, s ehhez hasonló mondatok gyakran hangoznak el Kádár Ferkó vándorfotográfustól, aki 2008. óta minden évben közreműködik a fesztivál hangulatának megteremtésében. Az elmúlt években embereket fényképezte le a „Disznóvágás”, a „Csabai disznófuttatás”, a „Disznóval a vásárbán” és a „Disznótetés” c. háttérképekben, korabeli viseletekben, de túl ezen hozzájárult a rendezvény arculatának kialakításához, disznótartással és disznóvágással kapcsolatos régi képek kölcsönzésével.

Kádár Ferkó Fotószínháza számokban:

- 2007 óta
- 5 országban
- 119 településen
- 272 helyszínen
- 383 alkalommal
- 60.000 elkészült fotó

„Remélem idén is megtisztelhetem önöket a Csabai Kolbászfesztiválon egy kalapemeléssel, s visszarepíthetem az időben mindannyiukat egy kép erejéig a Fotószínház segítségével!”

Kádár Ferenc
vándorfotográfus



Diák kolbászgyúrás átörökítjük a hagyományokat

A CSABAI DISZNÓTOROK HITELES, TUDÓS LEÍRÁSÁT ADÓ DEDINSZKY GYULA EVANGÉLIKUS LELKÉSZ SZERINT ENNEK AZ ÜNNEPSZÁMBA MENŐ CSALÁDI ESEMÉNYNEK MINDIG AKTÍV ÉS ÖRÖMTELI RÉSZTVEVŐI VOLTAK A GYEREKEK. A HAJNALI KELÉS, A PERZSELÉS FÉNYEI, MAJD A DISZNÓ BONTÁSA, A KEDVENC ÉTKEK KÉSZÍTÉSE, ÉS PERSZE KÖZBEN A KÓSTOLÁS LEHETŐSÉGE IS OTT TARTOTTA ÖKET. A DIÁK KOLBÁSZGYÚRÁS MEGRENDEZÉSÉVEL CÉLUNK A KOLBÁSZKÉSZÍTÉS HAGYOMÁNYÁNAK NÉPSZERŰSÍTÉSE, GONDOZÁSA, ÉS TOVÁBBADÁSA.

Vezérelvünk a hagyományok ápolása, megőrzése és továbbadása a fiatal nemzedéknek. Fontosnak tartjuk, az ifjúság bevonását, a hagyományok átadását számukra, egyben közösségteremtő alkalmat biztosítva az idősebbek és a fiatalok együtt munkálkodására, helyszínt és lehetőséget nyújtunk a mai rohanó világban a közös időtöltésre. Az idei évben Békéscsaba Önkormányzatának támogatásával tudunk mintegy 250 csapat számára ingyenes lehetőséget biztosítani, hogy megtanulják és megszeressék a kolbászkészítés folyamatát, ezzel továbbörökítve a város és a térség évszázados szokásait és különlegességeit. Töltsük együtt a diák kolbászgyúró versenyen október 22-én csütörtökön 10:00 órától a Mokry Sámuel nagysátorban!



A csabai kolbász titkát könyvben bárki hazaviheti

A CSABAI KOLBÁSZ ÉS ANNAK FESZTIVÁLJA MA MÁR FOGALOM. MIKÉNT A VIHARSAROKBAN DEDINSZKY GYULA EVANGÉLIKUS LELKÉSZ, NÉPRAJZKUTATÓ NEVE IS, AKI A CSABAI KOLBÁSZ CÍMŰ MŰVÉBEN MEGHATÁROZTA AZ IGAZI CSABAI FOGALMÁT. AZ 1975-BEN ÍRT KÖNYV LEGÚJABB KIADÁSA KAPHATÓ LESZ A CSABAI KOLBÁSZFESZTIVÁLON.

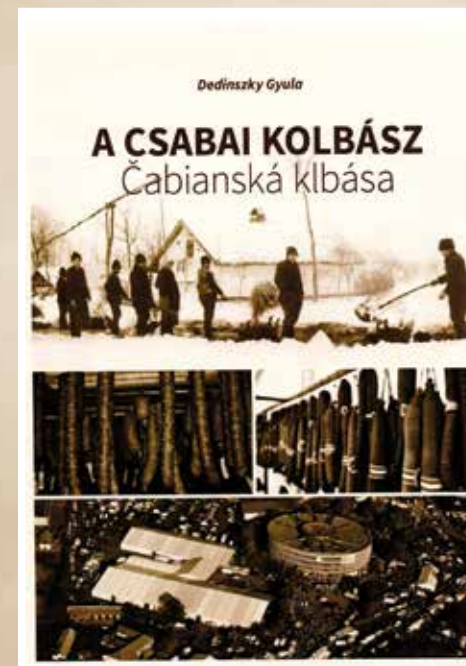
A csabai embernél régóta alapkövetelmény, hogy a kamrában kolbásznak és pálinkának lenni kell, így ha váratlan vendég toppan be, akkor is megkínálhatják. Hogy mi is az a minden mástól különböző csabai kolbász? Dedinszky Gyula sokat járt utána, de megérte, könyvet írt belőle. Megismert egy életszemléletet, gazdasági környezetet, ami elvezetett e házi csodához.

Néprajzi munkájából nem egyszerűen a csabai kolbász receptjét, gyártási folyamatát ismerhetjük meg, hanem a sertéstartás, a disznóvágás teljességét, és ami ugyanilyen fontos, azt a közösséget, amely ezt a hagyományt ma is magáénak tudja. Még az a titok is kiderül, hogy miért ilyen népszerű a Csabai Kolbászfesztivál!

Dedinszky már 1975-ben leírta, hogy Békéscsabát sajátos háziipari terméke, a kolbász tette ismertté. Először a disznótorokon csak maguk a csabaiak magasztalták, dicsérték – főként egy-két stampedli után – a vendéglátó ház kolbászat. Aztán a csabai kolbász stampedli nélkül is híres lett Békés megyében, egy-két évtized múlva széles e hazában. „Ma pedig már a külföld számos országában keresik, dicsérik, szeretik a csabai kolbászt.” – írta a szerző 1975-ben.

Hírneve ugyan már korábban volt a csabainak, de irodalma nem. Szájról szájra járt, hogy a sertés milyen részei, milyen fűszerek kellenek az igazán finom kolbászhoz, miként kell füstölni, tárolni. Dedinszky nagy érdeme, hogy mindezt lejegyezte könyvében.

A szerző születésének 110. évfordulójára megjelent 3. kiadást az érdeklődő a Csabai Kolbászfesztiválon október 22-25. között kedvezményesen megvásárolhatja, a tudást hazaviheti és próbálkozhat a csabai otthoni előállításával! Sok szerencsét!





Városnéző élménybusszal Békéscsaba utcáin

A FESZTIVÁL MIND A NÉGY NAPJÁN 10-18 ÓRÁIG

Az idei évben ismételten lesz városnéző kibusz a Csaba Metál Kft. jóvoltából. A fesztivál látogatóinak egy különleges utazási élménnyel készülünk. Aki felül a kibuszra, Békéscsaba legszebb pontjait tekintheti meg idegenvezető kísérettel: Csaba Park, Munkácsy Mihály Múzeum, Békéscsaba Evangélikus Hagyótemplom, Munkácsy Ernékáza, Sétáló utca, – hogy csak néhányat említsünk a méltán híres csabai nevezetességek közül. Ha az út után megehezettél, megszomjaztál vagy egyszerűen csak buliznál egy nagyot, térj vissza hozzánk a fesztivál izgalmasabbnál izgalmasabb állomásaira, ahol kicsik, nagyok egyaránt megtalálják majd a kedvükre való programokat.

VÁRUNK SZERETTEL EGY BÉKÉSCSABAI ÉLMÉNYUTAZÁSRA,
KERESD A VÁROSNÉZŐ KIBUSZT A CSABAI KOLBÁSZFESZTIVÁLON!



**Endrőd és Vidéke
Takarékszövetkezet**
* Alapítva 1957. május 16. *

Az agrárszektárfelújító pénzügyi partnere

- támogatások megelőlegezése
- beruházási hitelek
- kedvező kondíciójú hitelkonstrukciók
- Takarék Gazda számlacsomag

www.endrod.tkszu.hu

Hagyományörző csabai disznótoros élmények

MÉG A NAGYRÉT FELŐL A BÉKÉSI ZSILIPRE KANYARODÓ UTAT TÉLEN LOVASSZÁNOK FÉNYEZTÉK, MÉG MINDENKI TUDTA, HOGY MIKOR ÉS MI KELL A DISZNÓVÁGÁSHOZ, DE GYEREKKOROM, AZ ÖTVENES ÉVEK, NEM MONDHATÓ, HOGY A KLASSZIKUS DISZNÓVÁGÁSOK IDŐSZAKA LETT VOLNA. ÚJ FOGALMAK ÉS KESERŰSÉGEK IS TÁRSULTAK E FONTOS, AKKOR MÉG DÖNTŐEN ÖNELLÁTÁSRA BERENDEZKEDETT CSALÁDI LÉTHEZ...



san, szinte kapkodva dolgozott, ha egy disznó volt, kettőkor már az eszközeit szedte össze a nagy gyékényszatyorba, ült biciklire és ment „lefestek még egy szobát”! Liptákék pedig jókedvűen és az elfogyasztott pálinkák hatására néha vontatottan haladtak, néha este 10 órakor is kolbászt tölthettek...

Másnapra a kóstolók összeállítása maradt, amiket Édesanyám rakott össze. Két helyre szerettem vinni: Kraszkóékhöz, mert ülhettem a cipésműhely 3 lábú székén, és Botyánszkiekhöz, ahol olyan befőtt, vagy aszalt gyümölcs várt, ami egy 9-10 éves gyerek legszébb álma.

Általában sokáig kitartottak a vágás termékei. Leginkább Húsvétot vártuk, mert akkor már a vastagkolbászból is került az ünnepi asztalra.

Ambrus Zoltán

Csabai Kolbászklub elnöke

Csabai Kolbászfesztivál alapítója



RÖPLABDA RANGADÓ A KOLBÁSZFESZTIVÁL ELŐESTÉJÉN!



BÉKÉSCSABAI RÖPLABDA SPORTEGYESÜLET
2000
VOLLEYBALL
BRSE

VS.

VASAS
1911

2015. OKTÓBER 21.
SZERDA 18.00h

BÉKÉSCSABAI VÁROSI SPORTCSARNOK

WWW.BRSE.HU

Hungarikum csabai kolbász...fesztivál?



A Csabai Kolbászfesztivál napjainkra Magyarország és Közép-Kelet Európa egyik legismertebb, leglátogatottabb gasztrokulturális rendezvénye, büszkeségét tovább fokozza, hogy 2013-ban a csabai kolbász hungarikum lett. Ezt követően, 2014-ben a Békés Megyei Értéktár Bizottság megyei értéké nyilvánította a Csabai Kolbászfesztivált, és felterjesztette a Magyar Értéktárba azzal az ajánlással, hogy hungarikummá váljon. Békéscsaba város és környékének legfontosabb terméke a földrajzi területvédelem alatt álló csabai kol-

bász, a helyi élelmiszerkészítés csúcsterméke, és a Hungarikum Bizottság célszalagja előtt álló Csabai Kolbászfesztivál. A Fesztivál a disznóvágás és a csabai kolbászkészítés hagyományára épül, széles felületen érintkezik a város tradícióival, szokásrendjével, gazdasági múltjával és jelenével, civil közösségeivel. Különös értéke az interaktív részvétel, ami egyébe kapcsolja a sok száz kolbászt szerető csapatot és az akkor ott tartózkodó sok tízezer embert. A csabai Csabán az igazi, ezért is bízunk benne, hogy hamarosan a fesztivál is elnyeri a rangos hungarikum címet.

Médiacentrum „rólunk, nekünk”

A BÉKÉSCSABAI MÉDIACENTRUM TÖBB MÉDIA EGYSÉGET EGYMÁSRA ÉPÍTŐ, 100 SZÁZALÉKBAN ÖNKORMÁNYZATI TULAJDONÚ MÉDIUM.

A Médiacentrum része a több évtizede működő Csabai Mérleg, kéthetente megjelenő városi újság, az újonnan létrehozott, közszolgálati tartalommal bíró Tv.7 és a behir.hu hírportál. A három médiát integráló egységes szervezet kiemelten foglalkozik a békéscsabai, békés megyei eseményekkel, exkluzív, friss hírekkel, információikkal látja el a nézőket, olvasókat. A „rólunk, nekünk” nemcsak egy szlogen, hanem a szerkesztőség, és a cég

hitvallása. A műsorstruktúra összeállításánál nagy hangsúlyt fektetnek a békéscsabaiak igényeinek kielégítésére. A Csabai Mérlegben több olyan rovat készül majd, ahol olvasóink az általuk feltett kérdésekre kapnak választ. A Tv.7 októberben kezdi meg a sugárzást, és ugyancsak ekkor indul a behir.hu hírportál is, a Médiacentrum pedig várhatóan év végéig éri el végleges formáját.

ALDI. Jobban. Okosabban.



IDÉN IS TÖLTÜNK EGYÜTT!

2015.
október
22-25.

Hazai ízek az **ALDI**-val
a Csabai
Kolbászfesztiválon.



Csabai
Kolbászfesztivál

A kolbászfesztiválról senki sem maradhat le!

HASZNOS TUDNJVALÓK

Helyszín: Békéscsaba, Gyulai út 44.

Városi Sportcsarnok és környéke,

GPS 46o 40'56,82/ 21o 6' 47,88

Információs telefon:

+36/30-545-8652

+36/30-942-7655

Nyitva tartás:

Csarnok, Mokry és Csabagyöngye sátrak:

október 22-23-án 09.00-02.00 óráig,

24-én 08.00-02.00 óráig,

25-én 09.00-20.00 óráig

Belépők: Napi belépőjegy 1500 Ft/fő.

A 4 napos bérlet 4000 Ft/fő.

A belépés 6 éven aluliaknak ingyenes.

Gyermekmegőrző áll a látogatók rendelkezésére október 22-23-án és 25-én a Sportcsarnok küzdőterén a Bábika játszóháznál, október 24-én pedig a Sportcsarnok „B” bejáratánál 10.00-18.00 óráig.

Október 25. vasárnap

Családi Nap! 10.00-tól 20.00 óráig

50%-os kedvezménnyel kapható a hurka, kolbász és a cigánka a fesztivál vendéglőiben.

A fesztivál Békéscsabán a DAKK Zrt. 8A és 8V számú járataival érhető el. Az ideiglenes menetrend, a honlapunkon és a buszmegállókban is megtekinthető. **Autóbusz-állomás információ:**

+36/66-549-500

Munkácsy Mihály Múzeum

Békéscsaba, Széchenyi u. 9.

www.munkacsy.hu

„Élet és küzdelem Pannóniában” c. időszaki kiállítás:

2015. október 15. – 2015. december 31. között

A fesztiválkarszalaggal érkezők a múzeumba egy belépő vásárlása esetén kettőt kapnak.

2015. október 23-án ingyenesen látogatható

a múzeum összes kiállítása.

Munkácsy Emlékház (Békéscsaba, Gyulai út 5.)

A fesztivál ideje alatt a Kisteremben Palkó Tibor, Munkácsy-díjas festőművész kamarakiállítása látható.

Nyitva: október 22-25-ig 10:00-18:00 óráig

Városnézés a Csaba Metál Zrt. autóbuszával

a Fesztivál előtti megállóból minden nap

11.00 és 15.00 órai indulással.

DOTTÓ kisvonat indul folyamatosan a fesztivál területéről városnézésre.

Téli időszámítás kezdete: 2015. október 25. vasárnap hajnalban 3:00 órától 2:00 órára kell visszaállítani az órát, azaz 1 órával többet bulizunk!

A műsorváltoztatás jogát fenntartjuk.

További részletes információ:
csabaiKolbaszfesztival.hu

Gyulai az egyetlen, amit centiben mérnek!

Keresse a Kolbászfesztiválon a Gyulai standot a kiállítói sátorban a főbejáratnál, ahol tényleg cm-re áruljuk a kolbászt!



AUTÓS NAGYKOALÍCIÓ



BUDAPEST BANK

paksi atomerőmű

paksi II.

CSM



NKA Nemzeti Kutatási Alap



BÉKÉSCSABAI HÍRLAP

hír6.hu

CSM





2015. október 22-25.

Békéscsaba, Városi Sportcsarnok

5600 BÉKÉSCSABA, GYULAI ÚT 65/1 | +36 30 942 7655

INFO@CSABAIKOLBASZFESZTIVAL.HU

f KOLBASZFESZTIVAL @ CSABAIKOLBASZFESZTIVAL

