

Jól kifőzték a klubosok a fesztiváli könyvbe

Hogyan került a brinzás haluska és a mézes-mákos guba a Csabai Kolbászház asztalára? A Csabai Kolbászklub háziasszonyainak köszönhetően, hogy fotók készüljenek a finomságokról az idei 20., október 28-31-ei Csabai Kolbászfesztiválra megjelenő albumba. A kolbászhoz hasonlóan jellegzetes csabai ételekről van szó, az elkészítés titkát, fortélyait pedig őrzik a klub hölgytagjai. Ahogy mondták: még nagymamájuktól, édesanyjuktól tanulták. Brinzás haluskát egyébként a disznótorok reggelén is ettek hajdanán, miként a hájas tészta, a tepertős pogácsa, a tepertős szilvalekváros papucs sem hiányozhatott. Hogy mi a titka például a finom tepertős pogácsának? A jól kidolgozott, háromszor hajtogatott tészta, az ügyes kéz, a jó tepertő.

No, azért mozgócskaleves – amit sokan kiszelylevesként ismernek – szintén került az asztalra. Annyira jól nézett ki, hogy alig várták a résztvevők a fotók elkészültét, hogy megkóstolhassák az ételt. Nem volt ez másként a disznótoros savanyú káposztalevessel sem. Persze, nemcsak az ételek mutattak jól, hanem a régi csabai viseletbe öltözött kolbászklubos hölgyek is. A nők mellett a férfiak is tüsténkedtek, főtt a disznótoros vegyespörkölt, persze, egy két vegyes- vagy szilvapálinka is lecsúszott, a disznótorokban sem volt ez másként.

Voltak közös ételköltemények is, és a gasztronómiai délutánon a klubtagok egymástól is tanultak. Például, hogy ki, miként készíti a szármát, vagyis a töltött káposztát, mi kerül a jaminai töltött hús töltelékébe, mitől annyira ízletes a dinsztelt sonka. A kolbász sem hiányozhatott, többek között a túrós csuszából. Káposztát is pároltak, a sült oldalashoz.

A jubileumi könyvben ezen ételeknek a fényképei mellett természetesen a receptek is megtalálhatók lesznek majd, már nem is kell olyan sokat várni rá.