

Már fesztiváli hangulatban gyúrtak a diákok

Eszéki, segesvári, nagyváradai és zentai diákok – a Rákóczi Szövetség tagjai – is készülnek az idei Csabai Kolbászfesztiválra, vendéglátóikkal, a békéscsabai evangélikus gimnázium tanulóval együtt. A minap a békéscsabai Uhrin Zoltán Klubházban közösen készítettek frisskolbászt. A tavalyi kolbászkirálynak, vagyis a 2015-ös fesztivál nemzetközi szárazkolbászversenye győztesének, Szaszák Gergőnek a húga, Anita a lányokat is bevonta a munkálatokba, például a fokhagymapucolásba. A lányok Zelenyánszkiné Csicsely Judit és Gál Jánosné segítségével szilvalekváros papucsot is sütöttek.

Mielőtt a diákok a gyakorlati munkához hozzáláttak, dr. Ambrus Zoltánnak, a Csabai Kolbászklub Egyesület elnökének előadását hallgathatták meg. Kiderült, ősi csabai étel a kolbász, de mégsem a legősibb, mert amikor a szlovákok Csabára jöttek, kezdetben juhokat és marhákat tartottak, legeltettek, kevés volt a sertés. Amikor feltörték a legelőket, lecsapolták a mocsarakat, megnyílt az út a takarmány-előállításra, és felszaporodott a sertésállomány. Innen csak egy lépcső volt a kolbászkészítés.

– Bár a várost újrateremtő szlovákok készítették először a Csabait, mint házi kolbászt, ők alakították ki a mára magyar specialitásnak, hungarikumnak (is) számító kiváló élelmiszert – hangsúlyozta Kovács Nóra és Sándor-Kerestély Ferenc, az evangélikus gimnázium tanára. – A Rákóczi Szövetségnél feltettük a kérdést: mire van szüksége a 14–18 éves korosztálynak, hogy magyarságtudata erősödjön? A válasz: a szabad idejük tartalmas programokkal való eltöltésére, melyek a közösségépítést is segítik. Nos, egy disznótor vagy kolbásztöltés, a kolbászfesztivál teljesen alkalmas erre.

A diákoknak a kolbászkészítésben Szaszák Ádám és Krivik András kolbászklubtag segédkezett. A kolbász hagyományok átadása náluk természetes, ezt példázza, hogy Szaszák Ádám fia, Gergő a jelenlegi csabai kolbászkirály, Krivik András pedig a már említett tanárnő, Kovács Nóra édesapja.

Andócsi János eszéki és Pataki Tibor zentai pedagógus hangsúlyozták, új ismereteket szereztek a diákok a kolbászkészítés révén, új képességeket sajátítottak el. Ha a tanulók fontosnak érzik, amit csinálnak, fejlődhet az egyéniségük. A kolbászkészítésnél „észrevétlenül” örökíthettek át nemzeti hagyományokat, és ez a digitális világ számára is nyitott, mivel színes, látványos, fotózható, posztolható, lájkolható, blogolható. Az pedig örömteli, hogy a kolbásznak már régóta olyan fesztiválja van, mely messze földön híres.