

Már félretette az idei győztes kolbászt

A békéscsabai Péli István 2014-ben nyerte meg a Csabai Kolbászfesztiválon a nemzetközi szárazkolbászversenyt, ezért viselheti a kolbászkirály címet. Idén újra nevez a megmérettetésre, ahogy mondta, már félretette a fesztiváli kolbászt, és jól sikerült a főpróba is. A legízletesebb házi kolbászoknak választotta ugyanis a zsűri nemrégiben a X. Orosházi Hagyományok-Ízek Versenyen termékeit, rangos díjakat kapott. Két vastag- és egy vékonykolbászt – más-más ízesítésűeket – is bearanyozták a kolbászkirálynak, aki a három aranyérem átvétele után elmondta, szeretet, szenvedély kell a jó kolbász készítéséhez, minősége megőrzéséhez. Naponta leellenőrzi a kolbászokat a kamrában, megnézi, van-e valami teendő velük, a termékek pedig meghálálják a törődést.

– Természetesen a Csabai Kolbászfesztivál idei nyertes kolbászt már elkülönítettem társaitól – mondta nevetve Péli István. – Ha a zsűri mégis másként dönt, akkor őszinte szívvel gratulálok a győztesnek, hiszen Csabán, a megyében nagyon sokan készítenek ízletes kolbászt.

Péli István kiváló kolbászai titkáról elmondta azt is, a sertés különválogatott húsrészeiből állítják elő, lényeges a házi pirospaprika, valamint a füstölés, a külső szárítás is, hogy napokon keresztül szél járja át kint a portékát, és természetes körülmények között száradjon a termék. És hogy mikor ízletes egy kolbász? Amikor a vendég azt kérdezi, hogy vehet-e még egy szeletet, és pillanatok alatt elfogy az étel a tányérról.

– Már nagyon várjuk az idén október végi fesztivált a családdal, a barátaimmal együtt – magyarázta a kolbászkirály. – Ez egy ünnep is számunka az élmények sokasága, a szórakozás mellett, a távolabbról érkezőknek pedig bemutatathatjuk Békéscsaba értékeit, hagyományait.