

Szeretet, szenvedély kell a jó kolbász készítéséhez

A békéscsabai Péli István 2014-ben nyerte meg a Csabai Kolbászfesztiválon a nemzetközi szárazkolbászversenyt, ezért viselheti a kolbászkirály címet.

– Szeretet, szenvedély kell a jó kolbász készítéséhez, minősége megőrzéséhez – mondta. – Naponta leellenőrzöm a kolbászokat a kamrában, megnézem, van-e valami teendő velük, a termékek pedig meghálálják a törődést. Természetesen a Csabai Kolbászfesztivál idei nyertes kolbászáat már elkülönítettem társaitól. Ha a zsűri mégis másként dönt, akkor őszinte szívvel gratulálok a győztesnek, hiszen Csabán, a megyében, az országban és a határon túl is nagyon sokan készítenek ízletes kolbászt.

Péli István kiváló kolbászaik 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 – ecstelte a kolbászkirály. – Ez egy ünnep is számunka az élmények sokasága, a szórakozás mellett, a távolabbról érkezőknek pedig bemutatthatjuk Békéscsaba értékeit, hagyományait.