

## **A kamara és a Knyihár familia is készül a fesztiválra!**

Dr. Kulcsár László, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) Békés megyei elnöke a minap a családfőnek gratulálva elismerte a békéscsabai Knyihár család munkáját. A Knyihár műhely saját készítésű kolbászaival díjak sokaságát érdemelte ki a közelmúltban is.

A találkozón elhangzott, a kamara és a Knyihár familia is készül az idei, október 28–31. közötti Csabai Kolbászfesztiválra. A kamara látványkonyhai főzései, kóstoltatásai a Mintamenza-programmal közösen rengeteg érdeklődőt vonzottak tavaly standjuknál, a kiállítási sátorban. Nem lehet kérdéses, hogy idén is finomságokkal, újdonságokkal rukkolnak elő, és az ételekből nem hiányozhat a csabai kolbász, standjukról a Békés megyei agrárium szereplői sem.

A Knyihár család vastagkolbászai is fesztiváli startra készek, vagyis már érlelődnek a kamrában a rendezvényre.

– Úgy gondolom, ha egy kézből jut el termelőtől a fogyasztóig a termék, az megbízhatóságot nyújt – emelte ki dr. Kulcsár László. – Nagyobb feldolgozottsági szintnél a termék hozadéka is a helyben élőket gazdagítja. Kamaránk arra ösztönzi tagjait, hogy a lehető legmagasabb hozzáadott értékkel juttassák piacra portékájukat ebből a csodálatos adottságokkal bíró térségből. A kolbász pedig külön büszkeségünk, örülök annak, hogy a családokban kistermelőként is átadják a tudást a családtagoknak, utódoknak a mesterek, és mindezt segíti a Csabai Kolbászfesztivál.

Knyihár Mihály elmondta, családjuk évek óta kolbászkészítéssel foglalkozik, mindenki kiveszi a részét a munkából. Ő maga hentes, de sokkal korábban tanulta meg az alapokat és a fűszerezést. Mint minden csabai, ő is sok disznóvágáson segédkezett már egészen kicsi gyerekként, idővel minden trükköt ellesett, ami a jó kolbászhoz kell.

A család máig az ősöktől tanult recepttel dolgozik, vagyis a titok az alapanyagokban, a fűszerezésben, a füstölésben és az érlelésben rejlik. „Mi ízfokozók helyett fűszereket, tartósításra sót és füstöt, érlelésre pedig türelmet használunk.” – hangsúlyozta Knyihár Mihály. Nem telhet el úgy nap, hogy ne falatozzon az általa készített finomságokból. Ahogy tréfásan megemlítette, minden szálat magának készíti, csak egyedül nem tudja megenni.

A családi manufaktúra 2012-ben családi gazdaságot alapított.

Knyihár Ágnes, Mihály leánya pályázott a HÍR (Hagyományok, Ízek, Régiók) védjegy elnyerésére, ezt meg is kapták. Knyihár Mihály elmondta, gyermekeik kezdetben még csak ették, nem készítették a kolbászt. Jó ideje azonban már kiveszik a részüket a feladatokból édesanyjukkal együtt, a kolbászfesztivál Krajcsó Pál Emlékversenyén is családilag indultak.