

Fesztiváli hangolás Kossuth-kolbással

A Csorvási Gazdák Zrt.-nél útjára bocsátottak egy 250 kilós sertést, hogy Kossuth-kolbász is szülessen belőle a Csaba Kolbászházban. Kelemen Mihály, a csorvási társaság ügyvezető igazgatója elmondta, nehezen váltak meg a hízótól, de úgy döntöttek, ha a kolbászt, Békés megye népszerűsítését szolgálja, ám legyen.

A Csabai Kolbászklub Egyesület nevében dr. Ambrus Zoltán elnök fogadta a hízót, és Juhász Ádám főböllér vezérletével dolgozták fel a jószágot a Kossuth Rádió élő közvetítése mellett. Füredi Zsolt szerkesztő, Domokos István riporter és Bicsák Erika műsorvezető élethűen számoltak be arról, amit láttak és kóstoltak.

Prohászka Béla, a Magyar Nemzeti Értékek és Hungarikumok Szövetségének alelnöke elmondta, a hagyományokat nemcsak őrizni, hanem átadni is kell. Ehhez illően a békéscsabai Kazinczy Ferenc Általános Iskolából Bagóné Harascsák Ildikó tanárnő vezetésével négy általános iskolás diák segédkezett a disznótorban és a kolbászkészítésben.

Az ötödik osztályos Virág Máté a csabai kolbász négy alapfűszerét – só, kömény, fokhagyma, fűszerpaprika – egyből sorolta, sőt hozzátette, jó, hogy ilyen súlyos sertés húsából készül a kolbász, mert érett a hús.

Hégely Sándor, a Csabai Rendezvényszervező Kft. ügyvezetője, a Csabai Kolbászfesztivál igazgatója kiemelte, a Kossuth Rádió élő közvetítése, a Kossuth-kolbász elkészítése az egyik első epizódja volt az idei Csabai Kolbászfesztiválnak, melyet október 28-31. között tartanak.