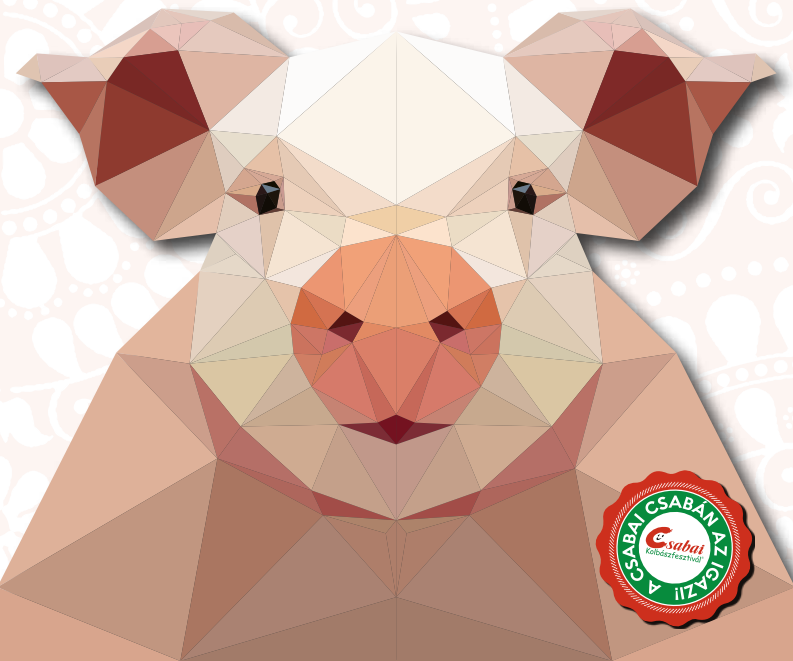


A Csabai Kolbászfesztivál hivatalos
program- és élménymagazinja

Furzine

KÜLÖNSZÁM

CSABA IKUM





A KÉZMŰVES HAMBURGER SOKKAL TÖBBET JELENT MINT EGY HÚSPOGÁCSA-ZSEMLE KOMBINÁCIÓ...

A jó hamburger lelke a jó marhahús. A HÚS. Az omlós, szaftos marhahús. Már alig várod a pillanatot, hogy beleharapj, érezd az ízt és szétolvadjon a szádban. Pontosan tudod, hogy melyik az az íz, amit keresel, ahol a marhahús, az öntetek, a cheddar, a roppanós bacon és a könnyű, levegős, de ízletes, kicsit megpirított buci minden íze játszadozik a szádban. Közben harmonikus és a harapás után csak annyit tudsz mondani: „EZ ISTENI”, és már harapod is a következő falatot... Békéscsabán, a csabai Rendezvénypajtában, a Pajta Street Food-ban ilyen hamburgert készítünk. MIÉRT? Mert szeretjük a hamburgert!

Gyere, és próbáld ki Te is!

**KERESS BENNÜNKET A CSABAI RENDEZVÉNY-
PAJTÁBAN ÉS A KOLBÁSZFESTIVÁL TERÜLETÉN!**

További információ:

www.facebook.com/pajtastreetfood • +36-70/648-4444



Hégely Sándor fesztiváligazgató köszöntője



A CSABAI CSABÁN AZ IGAZI!

A tavalyi, 20. jubileum után, idén próbálunk még többet nyújtani, minőségben és programokban, a fesztivál területét is növeltük az ideérkező egyre több gasztraturista és fesztiválozó kényelme érdekében. Ebben az évben két nagyszínpadot alakítottunk ki a koncertek és kulturális programok sokasága miatt.

Békéscsaba négynapos ünnepének főszereplője a kolbász, mely készítésének hagyományait a fesztivál minden napján megismerhetik. A Békéscsabára érkezők láthatnak itt disznóvágást, perzselést, kolbász- és hurkaltöltést, de még disznókörömből való pálinkaivást is. Jöjjenek, ismerjék és tanulják meg, hogyan zajlik egy igazi csabai disznótör, miként készül a kolbász, a cigánka, a töltött káposzta és sok egyéb finomság.

A fesztivál hagyományörző alapjait, népi hangulatát féltve őrizzük, igyekszünk hűek maradni a kezdetekhez. Nemzetközies lettünk: több mint tízezer érkeznek más országokból. Ausztrália, a kenguruk országa a nemzetközi, Erdőváros a fesztivál hazai díszvendége. A borkedvelők találkoznak az Etyek-Budai borvidék legfinomabb boraival is.

Természetesen a fesztiválhoz hozzátartoznak az esti koncertek is, a huszonegyedik rendezvény színvonalát a hazai zenei élet kiválóságai is emelik. Békéscsabára érkezik majd ugyanis a Quimby, a Halott Pénz, a Tankcsapda, a WellHello, a Punnany Massif, a Magna Cum Laude, a Budapest Bár, de itt lesz Kasza Tibi, a Margaret Island, és a Honey Beast is. A rendezvényre több meglepetéssel is készülünk.

Csabán mindenki kitűnő kolbászt készít, ha eljönnek a kolbászfesztiválra október 19. és 22. között, akkor ezt Önöknek is bebizonyítjuk.

Jó étvágyat és kellemes szórakozást kíván:

Hégely Sándor fesztiváligazgató





A KOLBÁSZ FŐVÁROSA

WWW.BEKESCSABA.HU



Szarvas Péter, Békéscsaba polgármesterének köszöntője



KEDVES VENDÉGEINK!

Üdvözlöm Önöket Békéscsabán, a kolbász fővárosában! Sok-sok élmény és érzés kapcsolódik számomra a csabai telekhez, de a legkedvesebbek mégis a disznótörök és a kolbázkészítések emlékei. Nagyszüleinktől mi is ellessük a kolbázkészítés fortélyait, a család ma is minden évben készít saját kolbászt. A kolbász illata még ma is gyermekkorom kedves élményeit idézi. Én a kicsit csípős, jó érett kolbászt szeretem, és sokszor még futballmeccsnézés közben is leszelek egy-két karikát.

A Csabai kolbász országSZerte szeretett hungarikum. Ma is jól ismert márkanév az egész Kárpát-medencében, Ázsiában, Ausztráliában és a tengerentúlon, Észak- és Dél-Amerikában egyaránt. A házi kolbázkészítés évszázadokra visszanyúló gyakorlat, amely Békéscsabán napjainkig fennmaradt. Olyan érték ez, amire mindannyian büszkék vagyunk.

Itt, Békéscsabán, a kolbász fővárosában a tél még ma is a kolbássszezont jelenti. A csabai kolbássszezon kezdetét pedig az ország legnagyobb gasztrofesztiválja, a Csabai Kolbászfesztivál jelzi.

A fesztivál ideje alatt töltődjenek fel az Árpád Fürdőben, tegyenek hosszú sétákat az Élővíz-csatorna menti szoborsétányon és sétálóutcánkon! Érdemes visszatérni hozzánk az év többi részében is, hiszen itt, Békéscsabán található a világ legnagyobb Munkácsy-gyűjteménye és Közép-Európa legnagyobb

evangélikus temploma. Jó szórakozást, felejthetetlen fesztiválozást és kellemes időtöltést kívánok Önöknek, érezzék jól magukat nálunk!



Szarvas Péter
Békéscsaba polgármestere



KEDVES BÉKÉSCSABÁRA



LÁTOGATÓ VENDÉGEK!

Békéscsaba a kolbász fővárosa. Nagy örömmel szolgál, hogy immár huszonegyedik alkalommal, a Csabai Kolbászfesztivállal, Magyarország legjelentősebb, és legnagyobb gasztrokulturális rendezvényével ünnepeljük, és örökítjük hungarikumunk hagyományait.

A békéscsabaiaknak nem „csak” egy étel a Csabai kolbász, ebben a gasztronómiai csodában benne van a történelem.

Jómagam a tanyavilágban nőttem fel. A disznótör a nagycsalád összefogása volt, minden munkát közösen végeztünk. A Csabai kolbász receptje hatalmas kincs, generációk

óta apáról fiúra öröklődik. Ahogyan mi eleinktől örökségül kaptuk a csabai kolbász elkészítésének fortélyait, mesterfogásait, úgy kötelességünk is, hogy őseink e jeles hagyományát továbbörökítsük utódaiknak, a következő nemzedéknek.

2013 szeptembere óta hungarikum a Csabai kolbász. Azonban nem elég a cím, a minősítés a hagyomány örökítéséhez. 2014 őszén nyitotta meg kapuit a CsabaPark. A gasztroturisztikai központ része egy rendezvénycsarnok, egy múzeum, egy étterem és a kolbászműhely, melyek az igazi prémium minőségű Csabai kolbász előállítását és népszerűsítését szolgálják. Ez utóbbiban nagyon fontos szerepe van a Csabai Kolbászfesztiválnak, középpontban a kolbászgúró versennyel. 21 éve minden fesztiválon jómagam is részt veszek családommal, barátaimmal.

Üdvözlöm az ifjúsági versenyeket, hiszen az ottani résztvevők a jövőnk, és nekik kell tovább vinniük a hagyományainkat.

Remélem, találkozom az idei rendezvényen Önnel, Önökkel, Veletek!

*Hanó Miklós
Békéscsaba alpolgármestere*



gasztronómiai
fesztivál



A KOLBÁSZFESZTIVÁL

A MAGYAR ÉRTÉKTÁRBAN

A Hungarikum Bizottság 2017. március 21-i döntése értelmében a Csabai Kolbászfesztivál javaslatunk alapján felvételt nyert a Magyar Értéktárba, így ezentúl a kiemelkedő nemzeti érték címet képviseli – közölte örömmel a döntés után Zalai Mihály, a Békés Megyei Közgyűlés és a Békés Megyei Értéktár Bizottság elnöke.

Az indoklásban szerepel, hogy az 1997 óta évi rendszerességgel megrendezett Csabai Kolbászfesztivál a Csabai kolbász hagyományára épül, széles felületen érintkezik a város tradícióival, szokásrendjével, gazdasági múltjával és jelenével, civil közösségeivel.

A fesztiválnak köszönhetően egy olyan rendezvény jött létre Békéscsabán, amely bemutatja a térség gasztronómiai hagyományait, és lehetőséget teremt más vidékek számára is a bemutatkozásra. Az elmúlt években a rendezvény szervezői egyre több mindent adtak hozzá a kolbásztematikához: az őrlőpaprika-készítést, a helyi kismesterségek bemutatását, a disznóvágási hagyományokat, a hurka- és cigánkakészítést, a borkóstolást és a helyi pálinkakészítést, a térség turisztikai adottságait, kulturális értékeit, mindezt népiünnepély-hangulattal fűszerezve. Különös értéke az a résztvevői aktivitás, ami egyggyé kovácsolja a sok száz kolbászt szerető csapatot és az akkor ott tartózkodó sok-sok ezer embert.

Érződik, hogy a fesztivál a térség élelmiszer-ipari és gasztronómiai kisvállalkozói számára is fontos gazdasági lehetőséget jelent.

A Csabai Kolbászfesztivál napjainkra Magyarország és Közép-Kelet-Európa egyik legismertebb, leglátogatottabb turisztikai vonzerővel bíró gasztrokulturális rendezvényévé nőtte ki magát. 2009-ben a Magyar Fesztiválszövetség, a Magyar Művelődési Intézet és Képzőművészeti Lektorátus szervezésében végzett fesztivál-minősítés keretében a Csabai Kolbászfesztivál a magyarországi fesztiválok közül egyedülként kapta meg a kiváló minősítésű gasztronómiai fesztivál címet, melyet 2012-ben és 2015-ben újra kiérdemelt.

AZ ODAFIGYELÉS A TITOK

A békéscsabai ifjabb Juhász Ádám nyerte meg tavaly a Csabai Kolbászfesztivál nemzetközi szárazkolbász-versenyét. Huszonhárom évesen ő lett az eddigi legfiatalabb kolbászkirály. Mangalicagömböcét értékelte nagyra a zsűri.



– Az odafigyelés a legnagyobb titok, sok múlik a füstölésen és a tároláson. A mangalica mellett saját nevelésű, legalább egyéves, nagy súlyú hízból készítem a kolbászt, semmilyen húsrészt nem spórolok ki belőle. Hét-nyolc milliméteres rostán darálom le a húst, így mozaikos lesz a vágási felülete. Őrölt házi piros paprikát, sót, fokhagymát és köménymagot használok az ízesítéshez. A fűszerekkel jól összedolgozott kolbászhúst kuláréba töltöm. Otthon füstölöm tiszta bükkfa fűrészporral. Fontos a tárolás, a legmegfelelőbb a jól szellőző vályogkamra.

Ifjabb Juhász Ádám elmondta, élete egyik legboldogabb pillanata volt, amikor meghallotta győztesként a nevét. Olyanok közé kerülhetett, akiket nagyon tisztel és akikre felnéz. Természetesen igyekszik megvédeni idén a címét, verseny munkáját már jó ideje külön rakta a többitől.

A tavalyi győztes a következő hozzávalókat használja:

- 10 kg sertéshús vegyesen, 70-75 százalék hús és 25-30 szalonna arányban, ez függ a sertés fajtájától;
- összesen 25 dkg édes és csípős, őrölt, házi paprika, az arány attól függ, hogy mennyire csípős kolbászt szeretnénk;
- 20 dkg asztali só;
- 5 dkg apróra vágott vagy zúzott fokhagyma;
- 5 dkg fűszerkömény (legész).

A CSABAI TÖLTÖTT KÁPOSZTA

A csabaiasan „szármának” hívott töltött káposzta elkészítéséhez is olyan arányú sovány és zsírosabb hús szükséges, mint a kolbászhoz. Az alábbi receptet Zelenyánszkiné Csicsely Judit, a Csabai Kolbászkлуб tagja – akit többször díjaztak a töltöttkáposzta-főző versenyen – osztotta meg velünk. Csapatok az idei versenyen is elindul.

A Judit-féle töltött káposzta hozzávalói:

- 2 kg vegyes sertéshús (lapocka, dagadó, tarja)
- 30 dkg rizs
- 2 tojás
- 1 teáskanál őrölt bors
- 1 teáskanál őrölt kömény
- 1 evőkanál csemege pirospaprika
- egy kevés erős fűszerpaprika (ízlés szerint)
- 3,5 dkg só
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 5 gerezd fokhagyma
- 2 fej savanyúkáposzta-levél
- 1 kg savanyú aprókáposzta

Elkészítés:

A káposztaleveleket szétszedjük, a torzsát levágjuk. A húst ledaráljuk, hozzáadjuk a rizst, a tojást, a reszelt vörös- és fokhagymát, majd a sót és a többi fűszert. Összegyúrjuk, aztán a káposztalevelekbe töltjük, végeit behajlítjuk.

Az edény aljára aprókáposztát teszünk – ha nagyon savanyú, átmossuk – majd soronként töltelékét, aprókáposztát rétegezzük. Utóbbi a tetejére is kerül. Felöntjük vízzel, hogy ellepje, lassú tűzön puhára főzzük. Ha a káposzta és a rizs megpuhult, rántást készítünk lisztből, zsírból, vöröshagymából és pirospaprikából. Ráöntjük a káposztára. Ízlés szerint egy kevés paradicsomlevet is lehet hozzáadni. Jól összeforraljuk, tálaláskor locsoljuk meg tejföllel!



A rántáshoz:

- 10 dkg sertésszár
- 2 evőkanál liszt
- 1 vöröshagyma,
- némi fűszerpaprika

A tálaláshoz tejföl (ízlés szerint)



AUSZTRÁLIA BEMUTATKOZIK

Ausztrália számára megtiszteltetés, hogy a 21. Csabai Kolbászfesztivál vendége lehet és ízelítőt hozhat Ausztráliából Magyarországra.



Ausztrália részvétele a fesztiválon az emberek közötti jó kapcsolatok és a barátság ünneplése is egyben Magyarországgal, ami szélesebb értelemben is erősíti a két ország viszonyát, beleértve a kereskedelmi, beruházói, sport, kulturális és politikai kapcsolatokat.

A fesztivál vezetésével együttműködve az Ausztrál Nagykövetség büszkén mutatja be a Koomurri Aboriginal csoportot, akik a fesztivál megnyitóján lépnek fel.

– Ausztrália őslakosságának magával ragadó gazdag kultúráját tárjuk a csabai közönség elé. Emellett, a fesztiválon való megjelenésünket az Ausztrál és Békési Polgárok Egyesületével együttműködésben valósítjuk meg.

Standunk sokféleképpen kívánja bemutatni mindazt, ami Ausztráliát olyan nagyszerűvé teszi. Egy sokszínű, toleráns, nyitott ország vagyunk, egyedülálló természettel, emberekkel és helyekkel. Dinamikus városokkal és erős gazdasággal büszkélkedhetünk, amelyek összeköttetést biztosítanak Ázsiával és azon túl is.



Australian Embassy
Hungary

AUSTRALIA INTRODUCED

Australia is honoured to be the guest of the 21st Csabai Sausage Festival, bringing the tastes of Australia to Hungary.

Australia's participation at the Festival celebrates the close people-to-people links and the friendship that we share with Hungary, underpinning the broader bilateral relationship that extends to trade, investment, sports, cultural and political ties.

In association with the Festival, the Australian Embassy is proud to present the Koomurri Aboriginal troop which will perform at the opening ceremony of the Festival, showcasing the rich, dynamic culture of Australia's indigenous people. A collaboration with the Association of Australian and Békés Citizens will also take place.

Our stand will show all the things that make Australia great. We are a diverse, tolerant and open country with unique environment, people and places. We are proud of our dynamic cities and robust economy with connections to Asia and beyond.





JÓ KOLBÁSZHOZ FINOM BOROK



Minőségi kolbászokhoz minőségi borok illenek. Ezt vallják a Csabai Kolbászfesztivál szervezői és az Etyek–Budai borvidék borászai is, ők a kiemelt vendégek a boroknál az idei, október 19-22. között zajló rendezvényen, a békéscsabai sportcsarnoknál.

– Jól felszerelten érkezünk, jobbnál jobb borokkal, Etyektől Kajászóig. „Tökösek „ leszünk Csabán, ugyanis a Tökön is pincészetet működtető Patris Pincészet is érkezik Monostori Balázs vezetésével – mondta Orosz Gyula, az Etyeki Hegyközség hegybírója. A bíró borai nélkül sem maradnak a fesztiválozók, ugyanis etyeki pincészte féltve őrzött kincseit hozza el Csabára, Kajászóról pedig a Vabrik Pincészet érkezik. Ahogy Orosz Gyula fogalmazott: lehet majd önteni, aztán dönteni, melyik a jobbnál is még jobb.

Gidai János az Etyekvin Pince Kft. tulajdonosa, aki arra esküszik, hogy a kolbászhoz – legyen az sült vagy füstölt – száraz fehérbor illik, lehetőleg az Etyek–Budai borvidékről. A borvidék jellegzetes szőlőfajtáiból – mint a chardonnay, a rajnai rizling, a pinot noir, a sauvignon blanc és a zöld veltelini (persze sok más mellett) – készült magas minőségű, üde fehér- és rozéborokkal érkezünk Békéscsabára.



BULI 40 EZER NÉGYZETMÉTEREN

Az idei, október 19-22. között zajló Csabai Kolbászfesztiválon újdonság, hogy a városi sportcsarnok mellett két, egyaránt 4 000 m²-es sátor, a Mokry Sámuel és a Munkácsy Mihály szolgálja a látogatókat két nagyszínpaddal.



Hégyelné Györfi Ilona programigazgató elmondta, a programokat, koncerteket összehangolták, amikor az egyik sátorban véget ér egy program, a másikkban éppen akkor kezdődik a következő. A rendezvény területe összesen 40 000 m²-t tesz ki. Az élelmiszeripari és mezőgazdasági kiállításnak egy 3 000 m²-es sátor ad otthont. Emellett lesznek kolbászos sátrak, kiállítói, vásári standok, sportcsarnoki programok. Mindig felmerül, hogy a fő attrakción, a szombati gyűráson hány csapatnak jut hely. Hégyelné Györfi Ilona kiemelte, a két nagysátor, az átjárósátor és a sportcsarnok küzdőtere összesen 750 csapat elhelyezésére alkalmas, vagyis ez lesz a világ legnagyobb gyűróversenye. És ha már számok: hét disznóvágás-be mutatót tartanak, a nemzetközi szárazkolbász-versenyre az eddigi tapasztalatok alapján száznál több versenymunkával neveznek.



DALLOS FERENC, A GOURMET

Dallos Ferencnek a vendéglátás az élete. Több gasztronómiai vállalkozás kötődik hozzá Budapestten, de az ő neve fémjelzi a szegedi Katedrális Éttermet is. A Csabai Kolbászfesztiválon évek óta ő a zsűri elnöke.

– Mit szeret leginkább ebben a tisztségben?

– Eleinte a szárazkolbászokat zsűriztem, aztán beszipantott a fesztivál semmihez sem hasonlító hangulata. Ez minden éven idehoz.

– Ön is prémium minőségű kolbászt készít. Mi a titkos receptje?

– Az én titkom az, hogy az igazi Csabai kolbász receptje alapján készítem a kolbászt. Kiemelten odafigyelek, hogy a hozzávalók mindig minőségi alapanyagok legyenek.

– Gasztronómiai érdekltségei elsősorban a prémium kategóriás ügyfélszegmenst célozzák meg.

Hogyan változnak a fogyasztói igények, és hogyan szolgálja ki ezt a kolbászfesztivál?

– Szeretem a fine dining világát, amelyre azt szokták mondani, hogy az étkezés művészete. Ott szinte műalkotások kerülnek a vendég elé, azonban tudomásul kell venni, hogy a többség másra tart igényt. Ennek ellenére úgy gondolom, hogy a magyaros ételeket, a sült kolbászt, de akár egy lángost is el lehet úgy készíteni első osztályú alapanyagokból, és lehet úgy tálalni, hogy az fantasztikus gasztronómiai élményt nyújtson.

– Ön segít barátjának Hégely Sándornak a Gourmet Bisztró működtetésében. Milyen hagyományörző különlegességekkel készülnek?

– Az legyen meglepetés, de annyit elárulhatok, hogy az előkészített, minden összetevőjében minőségi ételek ott, helyben, frissen nyerik el végső formájukat. Ráadásul egy csabai cukrászsütem kétféle különlegességet is készít a vendégeinknek, kifejezette erre az alkalomra – érdemes lesz belekóstolni a kínálatba.



ÉRD - A MI VÁROSUNK

A több mint 65 ezres lakosú Érd a legek városa. Magyarország legnagyobb megyéjének legnagyobb lélekszámú, legfiatalabb és legújabb megyei jogú városa.

Érd az ország legeredményesebb pályázó városa: ennek köszönhetően az utóbbi években robbanásszerűen indultak meg a fejlesztések. Új iskolákkal, óvodákkal és bölcsődék-

ÉRD

kel, sport- és szórakoztató létesítményekkel bővül a város. Női kézilabdásaink 2010 óta öt bajnoki bronzérmet és egy Magyar Kupa-ezüstérmet szereztek. Büszkék vagyunk a magyarországi vizes világbajnokság úszóvologatottjában, érdi színeken vb-ezüstérmet szerzett Milák Kristófra is. Minden év szeptemberében egy héten át tartanak az Érdi Napok, ahol a könnyűzenei nyitőfesztiváltól a jazzkoncerteken és szüreti mulatságon át, a tudományos konferenciáig terjed a programkínálat. Ugyancsak Érden található az országban egyedülálló Magyar Földrajzi Múzeum is. A folyamatosan változó, fejlődő és gyarapodó város méltán lehet büszke az elért eredményeire és sikereire, ezzel bizonyítva nap mint nap, hogy Érden élni ÉRDemes.



Október 19., csütörtök

MOKRY SÁMUEL-SÁTOR

- 10.00–12.00 **Nemzetközi Szárazkolbász Verseny,**
és a 2016. évben a Krajcsó Pál-emlékversenyen készült szárazkolbászok
zsűrizése – **közel 200 szál szárazkolbász**
- 13.00–17.00 Antovszki Band
17.00–17.40 Csillagszeműek
17.40–18.00 Fellép: ifj. Mahovics Tamás, a békési Belencéres Néptáncgyűttes szólistája
18.00–19.00 **A Fesztivál ünnepélyes megnyitója**
A Nemzetközi Szárazkolbász Verseny
és a Krajcsó-emlékverseny szárazkolbász-eredményhirdetése
- 19.00–19.30 **Koomurri Performance Troupe (Ausztrália Aboriginal)**
19.30–19.50 **Fővárosi Nagycirkusz meglepetésműsora**
21.30–23.00 **TANKCSAPDA élő nagykoncert**
23.30–02.30 **Dj Metzker Viktória, Dj Jackwell**

CSARNOK

- 10.00–18.00 Közlekedési élményprogramok (Tóbiás és Balambér)
Bábika Játsszóház – kézműves foglalkozás és népi játszótér

MUNKÁCSY-SÁTOR

- 10.00–12.00 **Ifjúsági Kolbászkészítő Verseny 250 csapat ingyenes részvételével**
A színpadon kolbászgűrő-bemutató
- 09.00–19.00 Silver zenekar
15.00–16.00 Ifjúsági gűrűs eredményhirdetése
16.00–17.30 Silver zenekar
18.00–19.00 Over3
20.00–21.30 **KASZA TIBI**
22.00–00.00 **PARNO GRASZT ÉS SZIROTA JENNIFER**
00.00–02.00 Buli a Parno Grasztal és Szirota Jennifferrel

DISZNÓTOROS HELYSZÍN

- 12.00 Disznóvágás-bemutató, Kolbászkлуб
14.00 Disznóvágás-bemutató, Kolbászkлуб

SZABADTÉRI SZÍNPAD

- 10.00 órától Amatőr zenekarok fellépése

Október 20., péntek

MOKRY SÁMUEL-SÁTOR

- 09.00–16.00 Mediterrán zenekar
11.00–13.00 Nyugdíjasok, civil szervezetek, nagycsaládosok és hátránnyal élők
támogatott gyűróversenye
16.00–17.00 A gyűróverseny eredményhirdetése
17.30–19.00 **VARGA VIKTOR**
20.30–22.00 **MAGNA CUM LAUDE**
22.00–23.30 **Dj Dandee, Dj Hlasznyik**
23.30–02.30 **Dj Szecsei, Dj Andro**



CSARNOK

- 10.00–18.00 Bábika Játsszóház – kézműves foglalkozás és népi játszótér

MUNKÁCSY-SÁTOR

- 13.00–18.00 Bibuci zenekar
19.00–20.30 **SOULWAVE**
22.00–23.30 **HALOTT PÉNZ**
00.00–01.30 **3+2 ZENEKAR**

DISZNÓTOROS HELYSZÍN

- 10.00 Disznóvágás-bemutató, Csabai Kolbászkлуб
13.00 Disznóvágás-bemutató, „Csabai családi disznóvágás”

SZABADTÉRI SZÍNPAD

- 10.00–18.00 Amatőr zenekarok fellépése





BÉKÉSCSABA

BAJZA UTCA
BENZINKÜT
PARKOLÓ

PARKOLÓ

GYALOGOS-
BEJÁRAT

GYULAI ÚT

ÁRUSOK ÁRUSOK ÁRUSOK



PARKOLÓ
TAXIÁLLOMÁS

FŐBEJÁRAT

ELŐVÉTELES
JEGYPÉNZTÁR

ÉLELMISZERIPARI ÉS
MEZŐGAZDASÁGI
KIÁLLÍTÁS

GOURMET BISTRO

KERTHELYISÉG

MOKRY SAMUEL SÁTOR

MUNKÁCSY MIHÁLY SÁTOR

POHÁR-
VISSZA-
VÁLTO

ÁTJÁRÓ

SPORTCSARNOK

„A” oldal
Magyar Posta
POS terminál

SZABADTÉRI
SZÍNPAD

TÖLTÖTTKÁPOSZTA-
FŐZŐ VERSENY
ÁRUSOK

„B” oldal

TEHERPORTA

NEPI
JÁTÉSZÓHÁZ
PAKS II.
KAMION

DISZNÓTOROS
HELYSZÍN

CSABAI
KOLBÁSZ KLUB
SÁTOR

VÍVÓCSARNOK

RENDSÉGSÉG

HONVÉDSÉG

VIDÁMPARK
EXTREM JÁTEKOKKAL



MENTŐ



WC



VIZESBLOKK



Október 21., szombat



MOKRY SÁMUEL-SÁTOR

- 08.00–18.00 Silver zenekar
10.00–12.00 **Nemzetközi Kolbászkészítő Verseny 750 csapat részvételével**
17.30–18.00 **Koomurri Performance Troupe (Ausztrália Aboriginal)**
18.00–19.00 A Nemzetközi Kolbászkészítő Verseny eredményhirdetése
21.00–22.30 **QUIMBY**
23.00–03.00 **PESTY PARTY SHOWBAND**

CSARNOK

- 08.00–22.00 Antovszki Band
10.00–12.00 **Nemzetközi Kolbászkészítő Verseny 750 csapat részvételével**
18.00–19.00 A Nemzetközi Kolbászkészítő Verseny eredményhirdetése
19.30–22.00 Antovszki Band

MUNKÁCSY-SÁTOR

- 08.00–17.00 Mediterrán zenekar
10.00–12.00 **Nemzetközi Kolbászkészítő Verseny 750 csapat részvételével**
18.00–19.00 A Nemzetközi Kolbászkészítő Verseny eredményhirdetése
19.00–20.30 **MARGARET ISLAND**
22.30–24.00 **PUNNANY MASSIF**
24.00–03.00 **Dj Dora, Dj Bricklake**

DISZNÓTOROS HELYSZÍN

- 10.00 Disznóvágás, Csabai Kolbászklub
13.00 Disznóvágás, Erd vendégváros

SZABADTÉRI SZÍNPAD

- 10.00–13.00 Amatőr zenekarok fellépése
11.00 Hódmezővásárhelyei Helyőrségi Katonazenekar

Október 22., vasárnap

Családi nap – 50% kedvezmény

MOKRY SÁMUEL-SÁTOR

- 09.00–18.00 Bibuczai zenekar
Krajcsó Pál-émlékverseny, nagypapák–unokák versenye
14.00–15.00 **JOLLY&SUZY**
16.00–16.30 Krajcsó Pál-gyűróverseny eredményhirdetése
18.00–19.30 **HONEYBEAST**
20.00–22.00 **BUDAPEST BÂR ÉS VENDÉGEI**
Rutkai Bori, Németh Juci, Kiss Tibor, Mező Misi, Szűcs Krisztián

CSARNOK

- 10.00–18.00 Bábika Játsszóház – kézműves foglalkozás, népi játszótér és babajátzó
Közlekedési élményprogramok (Tóbiás és Balambér)
11.00 Levente Péter – Varázsóra zenés gyermekműsora
14.00 Napsugár Bábszínház
15.00 Tücsök Peti és Hangya Levi

MUNKÁCSY-SÁTOR

- 08.00–16.00 Silver zenekar
16.30–17.30 **BISZTRO BALESET BAND**
18.00–20.00 **WELLHELLO**

DISZNÓTOROS HELYSZÍN

- 11.00–13.00 Disznóvágás bemutató,
„Csabai családi disznóvágás”

SZABADTÉRI SZÍNPAD

- 09.00–13.00 **Töltöttkáposzta-főző verseny**
09.00–16.00 **Az élőzenét a Parno Graszt,
Szirota Jennifer
és Szilágyi Tóni biztosítja**
10.00–17.00 Egy Csepp Figyelem Alapítvány
ingyenes egészségszűrés
16.00 Töltött Káposzta Főzőverseny eredményhirdetése



• A CSABAI KOLBÁSZFESZTIVÁL •

Gourmet BISTRO

VIP CLUBJA

A Gourmet Bistrot azért hoztuk létre, hogy Ön és családja, vendégei vagy partnerei figyelmes kiszolgálás és különleges kulináris színvonal mellett élvezhesse a fesztivál hangulatát.

Egy hely ahol a programok közt igényes környezetben találkozhat barátaival, ahol a koncerteket kivetítőn követheti egy üveg pezsgő mellett. Minden nap ízletes svédasztalos vacsorával várjuk, melyet a fesztivál hagyományos alapanyagaiból álmodnak meg a mai konyhaművészeti trendek mentén.

Szórakozási lehetőségekkel is várjuk, legyen szó kellemes lounge zenéről, vagy koncertekről.

Az élmény nem csak kulináris lesz...

A VIP JEGYEK TARTALMA

- ✓ Karszalag a VIP Clubba
- ✓ Belépés a rendezvény területére
- ✓ Pezsgő (korlátlan fogyasztás)
- ✓ Gourmet vacsora disznótoros finomságokból
 - ✓ Desszert
- ✓ Hangulatos környezet
- ✓ A nagyszínpad eseményei a VIP Club LED falán

www.csabaikolbaszfesztival.hu/gourmet

ÉLELMISZERIPARI, MEZŐGAZDASÁGI, ÁLTALÁNOS KIÁLLÍTÁS ÉS VÁSÁR



- Délkelet-Magyarország legjelentősebb kiállítása a Csabai Kolbászfesztivál keretében.
- Belső és külső kiállítói területek szakkiallítók, kézművesek és árusok számára.
- A kiállítók termékei a helyszínen megkóstolhatók és megvásárolhatók.
- Színvonalas kiállítók és termékek, nagy látogatottság, eredményes promóció.

**KÖRÖS
TRADE**

Szervező:
KÖRÖS-TRADE KFT.

5600 Békéscsaba,
Szabadság tér 16-18.
Tel./fax: 66/442-089
www.korostrade.hu
info@korostrade.hu

MENTAVILL

VILLAMOSSÁGI SZAKÜZLETEK



LÁMPÁK · KAPCSOLÓK · VILLANYSZERELÉSI ANYAGOK

BÉKÉSCSABA · BUDAPEST · CEGLÉD · DEBRECEN · EGER · GYÖNGYÖS
GYŐR · HAJDÚSZOBOSZLÓ · KAZINCBARCIKA · MISKOLC · NAGYKANIZSA
SZÉKESFEHÉRVÁR · SZOLNOK · SZOMBATHELY · TATABÁNYA · ZALAEGERSZEG

MB | MAGYAR
BRANDS
68 11 12 13 14 15 16

Superbrands
4x

ONLINE SHOP
www.mentavill.hu



Keresd AZ AKTÍV CSALÁDI
KÖZLEKEDÉSI
ÉLMÉNYPROGRAMOKAT
OKTÓBER 19-ÉN ÉS 22-ÉN a
Csabai Kolbászfesztiválon, a
SPORTCSARNOK küzdőterén!

Élmények, meglepetések,
ajándékok!

facebook.com/tobiasbalamber



Kolbászfesztivál Gyulai nélkül ???



**Hódolj Gyulai Mániádnak
és készíts fotót a
Gyulai standján!**

**Élelmiszeripari
Sátor
Kérek 10 cm
Gyulait.
11 cm...
maradhat?**

Élelmiszeripari
és mezőgazdasági
kiállítás

**Gyulai az egyetlen, amit
centiben mérnek!**



facebook.com/Gyulahus

www.gyulahus.hu

A Csabai Kolbászfesztivál hivatalos program- és élménymagazinja



AMIT GYÚRTAK, SÜTVE KÓSTOLJÁK

MEG A GYERMEKEK

A Csabai kolbász több mint százéves hagyományait immár két évtizede ápoló Csabai Kolbászklub Egyesület egyik küldetése a kolbázkészítő-utánpótlás megteremtése. A fiatalok bevonása a Csabai kolbász hagyományainak őrzésébe, továbbörökítésébe és a klub életébe. Ez szükséges ugyanis ahhoz, hogy a következő száz évben is legyen Csabai kolbász!

Most a városi önkormányzat támogatásával indítottak akciót, melynek célja, hogy valamennyi helyi iskolás legalább egy alkalommal elkészítse és megkóstolhassa saját Csabai kolbászát.

Általános és középiskolás diákok is nagy lelkesedéssel gyúrták, gyúrták rendszeresen a kolbászt a klub szakavatott tagjainak segítségével. A város számos iskolája élt már a lehetőséggel.

A legnagyobb élményt mindenki számára az jelentette, amikor sütvé megkóstolták terméküket.

Dr. Ambrus Zoltán elmondta, az ilyen közösségerősítő összetartásokra nagy szükség van. Jó látni, hogy a fiatalok milyen nyitottak az értelmes és eredményes munkára. A gyerekek tudják, a Csabai kolbász a város emblemikus terméke, egyedi, helyi élelmiszer, generációk büszkesége.

– Megváltozott körülmények között, de még él, sőt, újjáéled mindaz, amit kolbászos hagyománynak hívunk: a családok disznót vágnak és kolbászt készítenek – hangsúlyozta dr. Ambrus Zoltán. – Messzi távolból is sokan jönnek, hogy a fesztiválon megízleljék a csabai kolbászt, belekóstoljanak mindabba, ami egy város történelmét alakította, hangulatát, ízét, szeretetét adta, ami közösséget kovácsolt.



NEGYEDSZER IS EGYÜTT TÖLTJÜK!



Mindig.
Jobban.
Okosabban.

Nemes ízek, csípős élmények az **ALDI**-val
a 21. Csabai Kolbászfesztiválon. Látogasson
el Ön is az **ALDI** Lacikonyhájába és
próbálja ki finomságainkat!



2017.
október
19-22.



A Kolbászfesztiválról senki sem maradhat le!

aldi.hu



**LÉGY TE IS
A FALKA TAGJA!**



**Ha 6 és 14 év közötti fiatal vagy,
csatlakozz a csapatunkhoz,
a Csabai Farkasok Jégkorong Egyesülethez!**

„Tűz a szívünkben, jég az ereinkben”

Információ:

info@csabaifarkasok.hu • Tel.: +36 30 942-7655
www.csabaifarkasok.hu

Vízzel, lélekkel



ALFÖLDVÍZ

Regionális Víziközmű-szolgáltató Zrt.

**NE FELEDJE, HOGY GYOMOR- ÉS
FEJFÁJÁSRA IS EGY POHÁR CSAPVÍZ
A LEGJOBB ORVOSSÁG!**

Jó szórakozást kíván
az ország egyik legnagyobb
víziközmű-szolgáltatója!

www.alfoldviz.hu



Rólunk, nekünk.

Behír.hu

HASZNOS TUDNIVALÓK

Helyszín: Békéscsaba, Gyulai út 44.
Városi Sportcsarnok és környéke
GPS 46° 40'56,82 / 21° 6'47,88

Információs telefon: +36 70 515 7208

Nyitva tartás (sportcsarnok, Mokry és Munkácsy sátrak):

október 19-én, csütörtökön	09.00–02.30 óráig
október 20-án, pénteken	09.00–04.00 óráig
október 21-én, szombaton	08.00–04.00 óráig
október 22-én, vasárnap	09.00–22.00 óráig

Napi belépőjegy:

október 19-én, csütörtökön	2000 Ft/fő
október 20-án, pénteken:	2000 Ft/fő
október 21-én, szombaton:	2500 Ft/fő
október 22-én, vasárnap:	2000 Ft/fő

4 napos bérlet: 6500 Ft/fő

Oktober 22., vasárnap – CSALÁDI NAPI!

50%-os kedvezménnyel kapható a hurka, a kolbász és a cigánka a fesztivál vendéglőiben 9.00 és 22.00 óra között.

A fesztivál programjaira a helyfoglalás a nézőterek befogadóképességéig, érkezési sorrendben történik.

A fesztivál versenyekre előzetesen, a www.csabaikolbaszfesztival.hu honlapon megtalálható feltételekkel lehet jelentkezni.

A tájékozódásban a fesztivál bejáraitánál és a teljes területén elhelyezett információs táblák, valamint az információs szolgálat nyújt segítséget.

A fesztivál területén, a térképen látható helyeken található a mentőszolgálat gépkocsija. Egészségügyi probléma esetén őket keressék! **Telefon: 104**

A fesztivál biztonságára éjjel-nappal a Gyepes és Társa Személy- és Vagyonevédelmi Bt. őrző-védő szolgálata felügyel. **Telefon: +36 70 365 9726**

A fesztivál a DAKK Zrt. 8A és 8V járataival érhető el.

Békéscsaba, autóbusz-pályaudvarról indul (OBI oldalában lévő helyi megálló)

8A = Sportszarnok megállóhoz

05:09, 07:24, 09:24, 11:24, 13:24, 15:24, 17:24, 19:24, 21:29

8V = Dedinszky utcai megállóhoz

06:24, 08:24, 10:24, 12:24, 14:24, 16:24, 18:24, 20:24

8A = Sportszarnok megállóból indul Békéscsaba, autóbusz-pályaudvarra:

05:31, 07:51, 09:51, 11:51, 13:51, 15:51, 17:51, 19:51, 22:08

8V = Dedinszky utcai megállóból indul Békéscsaba, autóbusz-pályaudvarra:

06:50, 08:50, 10:50 (csak szo.), 11:05 (csak vas.), 12:50, 14:50, 16:50, 18:50, 20:50

Autóbusz-állomás információ: +36 66 549 500

DOTTÓ kisvonat indul folyamatosan a fesztivál területéről városnézésre. Részletes tudnivalók a fesztivál információs faházában.

Taxi elérhetőségek:

+36 66 444 222; +36 30 219 9100;
+36 66 444 555; +36 20 944 4400; +36 66 444 444;
+36 66 444 888; +36 66 444 555

Transzfer buszjárat:

Gyula – Békéscsaba – Gyula
Békés – Békéscsaba – Békés

Bővebb információ a járatokról: a www.csabaikolbaszfesztival.hu oldalon vagy a Csabai Kolbászfesztivál Információs faházában.

A Magyar Posta POS-terminálján pénzfelvétel lehetőség a sportcsarnok „A” bejáratánál lehetséges.

ÉRDEMES MEGNÉZNI:

- **Munkácsy Emlékház** (5600 Békéscsaba, Gyulai út 5.)
- **Békéscsabai Evangélikus Nagytemplom** (5600 Békéscsaba, Kossuth tér)
- **Pádai Szent Antal Római Katolikus Belvárosi Plébániatemplom** (5600 Békéscsaba, Kossuth tér)
- **Jézus Szíve templom** (5600 Békéscsaba, Pozsonyi u. 25.)
- **Angyalos-kút** (5600 Békéscsaba, Petőfi liget)

A rendezők a műsorváltoztatás jogát fenntartják.



www.budapestcircusfestival.hu



60 ÉV UTÁN ISMÉT
JÉGPÁLYA
BÉKÉSCSABÁN!



NYITÁS:
2017. NOVEMBER!



SZOLGÁLTATÁSAINK:

Korcsolyaoktatás Korcsolyabérlés Jégchokioktatás

Korcsolyaélezés Jégpingvin Minőségi ételek

Forralt bor, forró tea és csoki

Melegedő (Hütte) Interaktív közösségi élettér

Elérhetőségeink:

5600 Békéscsaba, Gyulai út 65/1.
facebook.com/csabai.korcsolyapalya
www.rendezvenypajta.hu





2017. október 19-22.

Békéscsaba, Városi Sportcsarnok

5600 BÉKÉSCSABA, GYULAI ÚT 65/1 | +36 70 515 7208

INFO@CSABAIKOLBASZFESZTIVAL.HU

KOLBASZFESZTIVAL CSABAIKOLBASZFESZTIVAL

