

Naponta versenyek, lehet bizonyítani!

A Csabai Kolbászfesztivál alappillére a versenyprogram, nem lesz ez másként idén sem.

A nyitónapon, október 28-án zsűrizik a nemzetközi szárazkolbász- és a tavalyi Krajcsó Pál Emlékverseny mintadarabjait, 18 órakor tartják az eredményhirdetést.

A szárazkolbászversenyre természetes vagy műbélbe töltött száraz kolbással nevezhetnek húsüzemek, magánszemélyek, kolbászt árusításra vagy saját fogyasztásra készítők egyaránt. A kolbászokat október 24-25-én, 10-18 óra között lehet leadni személyesen a fesztivál helyszínén vagy megküldeni postai úton a következő címre: 5600 Békéscsaba, Gyulai út 65/1. (fesztiváliroda).

A minősítést a kolbászkészítésre vonatkozó szabványok és a hagyományos házi szokások figyelembe vételével szakmai, média és közönségzsűri végzi a Csabai Kolbászfesztiválon a Rábai Miklós sátorban.

Ugyancsak október 28-án, 10 órakor kezdődik a Mokry Sámuel sátorban

az ingyenes ifjúsági kolbászkészítő program (nagyapák-unokák kolbászkészítő versenye). Az első korcsoportban az óvodás korú gyerekek és az általános iskolák 1–4. évfolyamának tanulói, a másodikban az általános iskolák 5–8. évfolyam tanulói, a középiskolások, az egyetemi és főiskolai hallgatók mérik össze tudásukat.

A maximum 5 fős csapatok feladata, hogy a helyszínen átvett 5 kg kolbász húsból sütni való kolbászt készítsenek. A rendezők biztosítják az asztalt, a kolbászhúst, 5 fő számára a belépőjegyet és a töltéshez szükséges belet. Az eredményhirdetést 15 órakor tartják a gyúrás helyszínén.

A 750 csapatos kolbászkészítő verseny október 29-én, szombaton 10 órától zajlik majd a sportcsarnokban és mindhárom sátorban. Az induló 5 fős csapatok feladata, hogy a helyszínen átvett 10 kg kolbász húsból sütni való kolbászt készítsenek. A rendezők biztosítják az asztalt, a kolbászhúst, 5 fő számára a belépőjegyet, valamint a töltéshez szükséges belet, amelyeket a nevezési díj tartalmaz.

A versenyben részt vevő csapatoknak egy darab 30 cm-es kolbászt kell leadni a zsűrizéshez. A bírálók értékelik a kolbászkészítés folyamatát, a nyerskolbász esztétikai megjelenését, a megsütött kolbász ízét, állagát, az asztali dekorációt. A zsűri a készítés folyamatának és a nyerskolbász állagának minősítése és rangsorolása alapján az első 100 csapat kolbászát azonos konyhai körülmények között sütteti meg. Eredményhirdetés 18 órakor a gyúrás helyszínén.

Október 30-án, vasárnap 11 órától a Rábai Miklós sátor ad otthont a

civil szervezetek, nyugdíjasklubok, nagycsaládosok és hátránnyal élők támogatott gyúróversenyének. Az induló 5 fős csapatok feladata, hogy a helyszínen átvett 5 kg kolbász húsból sütni való kolbászt készítsenek. A rendezők biztosítják az asztalt, a kolbászhúst, 5 fő részére a belépőjegyet, valamint a töltéshez szükséges belet,

melyet a nevezési díj tartalmaz. Itt is 30 centis kolbászt kell leadni a zsűrinek, de itt sem kötelező versenyezni.

Október 31-én, hétfőn 10 órakor kezdődik a szabadtéri színpad előtti téren a VI. Bográcsos Töltöttkáposztafőző-verseny. Az induló 3 fős csapatok feladata, hogy a helyszínen átvett 4 kg darált húsból és a hozzá való savanyú káposztából (2 fej és 3 kg apró káposzta) bográcsos töltött káposztát készítsenek. A rendezők biztosítják az asztalt, a húst, 3 fő számára a belépőjegyet, valamint az apró és fejes káposztát. A csapatok hozzák a bográcsot az állvánnyal, gázcsovsát palackkal, a fűszereket, a munkálatokhoz és a tálaláshoz szükséges eszközöket. Fontos tudnivaló, hogy csak nyomáscsökkentővel ellátott, kereskedelmi forgalomban használatos gázipalack engedélyezett a fesztivál területén. A versenyben részt vevő csapatoknak egy adag töltött káposztát (2 töltelek) kell a zsűri részére bocsátania. Az eredményhirdetést 16 órakor tartják a szabadtéri színpadon.

Szintén október 31-én, hétfőn 11 órakor rendezik meg a Mokry Sámuel sátorban a VI. Vastag- és Vékonykolbász-gyúró Krajcso Pál Emlékversenyt a csabai hentesmesterek tiszteletére.

Krajcsó Pál (1923-2007) hentesmester, a Csabai Kolbászfesztivál 2000. évi életműdíjasa, a Csabai Kolbászklub örökös tiszteletbeli elnöke, sokat tett a kisüzemi kolbászkészítés hagyományának, az igazi csabai házi kolbász ízvilágának megőrzéséért, és azért, hogy a fesztivál a csabai kolbász, és ezen keresztül Békéscsaba város hírnevét is öregbítse. Az ő tiszteletére - és mindazok emlékére, akik Békéscsabán a 19. század végétől sertésstenyésztként, hentesmesterként, vállalkozóként erősítették ezt a hagyományt - hirdették meg a versenyt.

Az induló csapatok feladata, hogy 10 kg kolbász húsból kétféle – vékony és vastag -, csabai ízesítésű kolbászt készítsenek. A rendezők biztosítják az asztalt, a húst, 5 fő részére a belépőjegyeket, valamint a töltéshez szükséges beleket. A versenyben részt vevő csapatoknak egy darab 30 cm-es sütőkolbászt, valamint egy szál, minimum 40 cm hosszú vastagkolbászt kell leadni a zsűrizéshez. Utóbbiakat felfüstölik, érlelik, és egy év múlva értékelik. A sütőkolbászok eredményhirdetését október 31-én 17 órakor tartják a gyúrási helyszínen.