

CSABAI RENDEZVÉNYPAJTA



Disznóvágás

Látvány és élmény!

• Kolbázkészítés

• Csapatépítő programok

Csabai Rendezvénypajta

Hamarosan megnyitja kapuit a Csabai Rendezvényszervező Kft. által üzemeltetett Rendezvénypajta. Olyan épületegyüttest álmodtunk, amely egyszerre lehet gasztronómiai és kulturális, hagyományőrző, közösségteremtő központ, ahol lehetőség lesz a csabai kolbász és a csabai termékek népszerűsítésére, valamint gasztronómiai, vagy egyéb családi rendezvényeknek is biztosíthat helyszínt. Az új infrastruktúra igénybevételével a rendezvényterület helyszíne, megjelenése, minősége, méretei és kapacitásai, továbbá szolgáltatásainak színvonala alapján Békéscsaba gasztronómiai jelképe, egyik meghatározó színvonalú közösségi tere lehet, amely kialakításában, méretében és közönségbarát kiszolgálás tekintetében az ország fesztiválterületeinek méltó versenytársa, sőt a régió egyik legmagasabb színvonalú terméke is egyben.

Események

Terveket kezdtünk szőni, népi folklórt, táncházat képeltünk bele, koncerteket, kiállításokat, fesztiválokat, a helyieket és a messziről érkezőket egyaránt magához hívó közösségi teret.

A Pajta a város nyüzsgésétől távol kínál ideális helyszínt meghitt családi ünnepeknek, lakodalmaknak, fesztiváloknak, baráti találkozóknak és céges rendezvényeknek. Befogadóképességéhez mérten egyszerre maximum ... fős társaságok befogadására nyitott.

Programlehetőségek

CSAPATÉPÍTŐ PROGRAMOK • CÉGES RENDEZVÉNYEK • KONCERTEK •
FILMVEETÍTÉSEK • BORVACSORÁK • TÁNCHÁZAK • CSALÁDI ÜNNEPEK
• BARÁTI TALÁLKOZÓK • OSZTÁLYTALÁLKOZÓK • KIÁLLÍTÁSOK
• KÉZMŰVES FOGLALKOZÁSOK • TÁBOROK • LAKODALMAK
• FESZTIVÁLOK (HÚSVÉTI CSABAI KOLBÁSZ- ÉS
SONKAFESZTIVÁL, CSABAGYÖNGYE BORFESZTIVÁL,
LIBÁS FESZTIVÁL (NOVEMBERBEN), ADVENTI
MÉZESKALÁCS PARTI)

Disznóvágás bemutató

(interaktív foglalkozás)

A disznótör hamisítatlan magyar folklór. A disznóvágásnak több évszázadra visszanyúló tradíciója van, András-naptól farsang idejéig tartott. A nagy lakomák mellett számtalan néprajzi hagyomány is kapcsolódik hozzá. Fontosnak érezzük ennek a tradíciónak az életben tartását, átörökítését az utókor számára. Szakképzett személyzettel életre szóló élményt nyújtunk a vendégeink részére.



Egész napos programunkban felidézzük a régi idők disznóvágását, vendégeink megkóstolhatják a frissen elkészült „disznóságokat”, távozáskor kívánság szerint kis kóstolót is vihetnek magukkal. A böllér és segédei leszúrák a disznót a vendégek előtt, majd a disznóvágás hagyományos műveletei kezdődnek. Pörzsölés, kaparás, tisztítás, darabolás, ízesítés, töltés. A vállalkozó kedvű vendégek kötényt kapnak, így részt vehetnek a munkálatokban.

Kiváló csapatépítő program családoknak, munkahelyi, baráti társaságoknak, iskolásoknak a szezonon kívüli időszakban is.

Kolbászkészítés bemutató

(interaktív foglalkozás)

A csabai kolbász maga a hagyomány. Békéscsabán több mint száz éves múltja van e sajátos háziipari terméknek. Kezdetben disznótorok alkalmával csak maguk a csabaiak magasztalták, dicsérték a vendéglátó ház kolbászát. Kis idő múlva a csabai kolbász ismertté vált a megyében, később széles e hazában. Ma pedig már közeli és távoli országokban keresik, vásárolják, dicsérik, szeretik ezt a nagyszerű csemegét.

A csabai kolbász felidézi a rég és a közelmúlt hangulatát. Nem számít a kor, és nem számít a technika, ugyanis egy biztos: a jó kolbász kemény munkából, verejték árán születik. A jó csabai kolbász készítése rengeteg erőfeszítés után művészeté válik, melybe masszívan bele kell tennünk a magunk részét. Benne van az energiánkon és időnkön kívül a szorgalmunk, a figyelmünk, az alázatosságunk és nem utolsósorban a hagyományaink tisztelete.

A csabai kolbász összetartó erő. Két nép, a magyar és a szlovák közösség összetartozását, együttműködését, békében való együttélését szimbolizálja. Ez a nagyszerű csemege a két nemzetség különböző kultúrájából, azonban azok egymásra hatásából született. A csabai kolbász igazi delikátesz, kulináris

ínyencség. A magyar ember pedig különleges vonzalmat táplál a konyhai finomságok iránt.

A kolbászkészítés nem feltétlenül kell, hogy disznóvágáshoz kötődjön. Szervezett programként – továbbadva a kolbásképzítés hagyományát – iskolai, munkahelyi csoportoknak, baráti társaságoknak, családoknak kóstolóval egybekötött fél, ill. egész napos bemutatót, foglalkozást tartunk, amelybe aktívan bevonjuk a vendégeket is. A készített termékeket magukkal vihetik, hogy otthonukban is élvezhessék az igazi csabai kolbász csípős paprikás ízvilágát.



Lakoma és vigadalom

Azoknak, akik nem szeretnék részt venni a készítésben, csak kulináris élményekkel kívánnak gazdagodni, különleges lakomát tartunk, melyen a csabai kolbász mellett a térség további gasztronómiai különlegességeivel is megismerkedhetnek. Békéscsaba környékén például a cigánka jól ismert finomság. Az arra járó idegen az újdonság varázsával ízlelheti meg ezt a kolbászhúst és májat tartalmazó „csomagocskát”. Eredete ennek az ételnek is a disznóvágáshoz kapcsolódik. Régen, amikor a cigányasszonyok a disznótorok idején portáról portára jártak jósolni, jó szerencsét kívánni, akkor a tót háziasszonyok – mivel a belsőségeket nem fogyasztották – a májat sertéshússal keverték össze, hártába töltötték, majd kisütve adták a jövődömondásért cserébe. Ha erre ma már nem is vállalkozunk, megkóstolni mindenképp érdemes.

A több órás lakoma igény szerint kiegészíthető egyéb kulturális és folklór elemekkel (cigányzene, néptánc bemutató), borkóstolókkal és pálinkakóstolással, stb. egész estés programot kínálva.



Lekvárfőzés

– Ahogy nagymamáink is készítették
(interaktív foglalkozás)

A nyári időszakban, mikor érik a szilva és érnek a különböző finom gyümölcsök, a kolbászkészítést pedig napolni kell a hidegebb idősakra, lekvár főzési lehetőségekkel várjuk vendégeinket.







CSABAI RENDEZVÉNYPAFTA

INFORMÁCIÓ:

www.csabaikolbaszfesztival.hu
info@csabaikolbaszfesztival.hu

Hégely Sándor
Hégelyné Győrfi Ilona
+36 20 988-8717

Disznóvágás

Látvány és élmény!

Kolbászkészítés

Csapatépítő programok