

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

*A kolbászok készítésének tudománya a régi ember életében apáról fiúra szállt, a kolbászfélésegek titkos családi recept szerint készültek. A Kovács-féle házikolbász előállításánál is családi receptet alkalmazunk, változtatás nélkül már évtizedek óta.*

*Ez a tudomány ma alapvetően meghatározza életünket. 2007-ben, amikor a törvény lehetővé tette, hogy kistermelők is értékesíthetik a saját maguk által készített kolbászokat, az elsők között váltottuk ki az ipart. A legeslegeső megrendelésünk 2000 körül lehetett, melyet Farádról, Győr-Moson-Sopron megyéből kaptunk. A megrendelő, rokonokon keresztül talált meg bennünket, később sokáig küldtük még neki a csomagokat.*

*Akkoriban még csak szűk körben, családi, rokoni kapcsolatokon keresztül érkezett kívánságokra készítettük a kolbászt, de egyre nőtt a megrendelések száma. A hírünk a lehető legegyszerűbb módon terjedt, a vevők egymásnak adták meg a címünket, így hívtak fel minket, általunk már ismert emberekre hivatkozva.*

*Azóta a Kovács család a saját magunk által gyártott kolbászok értékesítéséből él.*

*Kistermelőként feleségemmel, Ágival készítjük legtöbbször a kolbászt, de ha otthon vannak a fiaink, István és Árpád, akkor ők is segítenek. A kisebbik gyermekünk Árpi, Szegedre járt élelmiszer-ipari szakközépiskolába, most hentes szakmát tanul. Ő lesz majd a hagyományok folytatója.*

*A disznó tartása, és a kolbász előállítása, a kistermelői tevékenységet végző gazdákra vonatkozó jogszabályok, a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010 (IV. 30.) FVM rendeletnek megfelelően történik.*

*A kolbász kizárólag 200 kg feletti, nagysúlyú házi disznónak a húsból készül, a nemes húsok -karaj, comb, tarja- felhasználásával. A kihűlt húst -mert csak hidegen lehet szépen darálni- hatos rostán daráljuk. A kolbászhúsnak való háromnegyed része hús, negyed része pedig szalonna. Ízesítéshez csak négy alapfűszert: sót, fokhagymát, köménymagot, és őrölt házi paprikát használunk. Tíz kiló húshoz 20 deka sót, 4–4 deka fokhagymát és köményt, és összesen 30 deka paprikát teszünk. Az édes és erős paprika aránya attól függ, hogy mennyire csípős kolbászt szeretnénk.*

*A gondosan összekevert, betöltésre kész alapanyagot többféle bélbe töltjük.*

## Kolbászféléseink:

### Friss kolbász

*A kolbázhús vékonybélbe töltve, további füstölési, tartósítási folyamat nélkül. Fogyasztásra sütve alkalmas.*

### Vékony kolbász

*Kolbázhús vékony sertésbélbe töltve, füstöléssel tartósítva és ízléstől függően 1-4 hétig érlelve.*

### Vastag kolbász

*Ugyanannak a húsnak kizárólag sertéskuláréba töltött változata. A kuláré zsírosabb, vastagabb bél, másként érik össze benne a hús, nem szárad ki olyan mértékben, mint a vékony kolbász esetében, így zamatosabb marad a kolbász. A tartósítási eljárás ugyanaz, de a füstölési és érlelési idő valamivel hosszabb, mint a vékony kolbász esetében.*

### Dora

*Kolbázhús, kizárólag sertés vakbélbe töltve. A töltelék recepttúrája megegyezik a többi kolbászféléisével, különlegességét extra mérete, és a minimálisan hat hónapig tartó, speciálisan hosszú érlelési ideje adja.*

*Az elkészített termékeket saját füstölőben, hideg füstöléses technikával, bükkfa fűrészporral füstöljük. Erre a műveletre nagyon odafigyelünk, ugyanolyan fontos a kolbász minősége szempontjából, mint a megfelelő tárolás. Nálunk ez egy sárbarakott, téglalaborlatú, 160–180 éves vályogépület kamrájában történik, ahol nyáron a klíma is megy, hogy 16 foknál ne legyen melegebb, ne csöppenjen meg a kolbász. A téli hidegebb hónapok, csak még kedvezőbbé teszik a tárolási klímát. Az előállításban nincs titok, csak nagyfokú odafigyelés.*

*A rendelések sok helyről érkeznek. Kiemelt terület Budapest és környéke, de Debrecenről Zalaegerszegig, Pécsről Egerig, mindenfelé szállítunk kolbászt. Természetesen sok olyan vásárlónk is van, akik személyesen jönnek el, hogy bennünket is megismerjenek.*

## 6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

*A kolbász Európa-szerte ismert étel, szerves része a magyar konyhának is. Ilyen jellegű húskészítmények már az ókori Rómában is léteztek, de ismerték a középkori Németalföldön is. A magyar szótár 1865-től használja.*

*A magyar kolbász összetételét a magyar ételkultúra és hagyomány alakította ki, lényegesen különbözik a német, olasz és egyéb népek kolbászféleségeitől.*

*A Kovács-féle házikolbász hagyományos módon készül, családi receptúra alapján, magyar alapanyagokból, a megfelelő fűszerek hozzáadásával, saját munkával és gondos odafigyeléssel. Adalékanyagot, színezéket, tartósítószeret nem tartalmaz.*

*Kolbászféleségeinkkel többször részt vettünk a Csabai Kolbászfesztiválon. Amikor indultunk, minden esetben nyertünk valamit, helyezéseket, különdíjat. A fesztivál életében egyedülállóként négyszer ítelték nekünk a fődíjat: 2002-ben, 2004-ben, 2009-ben és 2010-ben is. Termékeink megismertetésében, népszerűsítésében fontos szerepet játszott ez a rendezvény.*

*A Csabai Kolbászfesztivál,  
szárazkolbász versenyén elért eredmények:*

*2002 Fődíj*

*2002 Különdíj*

*2002 Különdíj*

*2004 Fődíj*

*2004 Különdíj*

*2005 Különdíj*

*2006 Különdíj*

*2007 I. Helyezés*

*2009 Fődíj*

*2010 Fődíj*

*2010 Különdíj*

*2011 IV. Helyezés*

*2012 Média Zsűri I. Helyezés*

*Aktív tagjai vagyunk a Csabai Kolbászklub Egyesületnek is, ahol nem csak békéscsabaiak, hanem mezőberényiek és egyéb települések kolbászkészítői kölcsönösen segítik egymást, örülnek egymás sikerének.*

*Állandó szállítói vagyunk a csornai Cserpes Sajtműhely által megnyitott reggelizőhelyeknek, tejivóknak, évről évre folyamatosan rendelnek kolbászt tőlünk.*

*Természetesen, az élet szinte minden területéről vannak híres vásárlóink is. A művészvilágból Sasvári Sándor, Rékasi Károly, a média világából Bencsik András, a politikusok, tudósok közül Glatz Ferenc rendszeres vevőink, deettek már a kolbászunkból a Lázár-fivérek is. Vujity Tvrtko pedig a sport kapcsolataink révén került ide hozzánk, és kóstolta meg termékeinket.*

*A Kovács-féle házikolbász a békés megyei kolbászok egyik meghatározó, közkedvelt íze.*

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

[http://hir6.hu/cikk/88770/anya\\_mit\\_keresett\\_nalunk\\_vujity\\_tvrtko](http://hir6.hu/cikk/88770/anya_mit_keresett_nalunk_vujity_tvrtko)

[http://buvosszakacs.blog.hu/2010/06/09/kolbasz\\_ii](http://buvosszakacs.blog.hu/2010/06/09/kolbasz_ii)

<http://www.beol.hu/helyi-ertek/a-het-embere/kolbasszal-ke-es-fekszik-a-het-embere-266717>

[http://archive-hu.com/hu/k/kolbaszklub.hu/2013-04-05\\_1814352\\_3/Csabai\\_Kolb%C3%A1szklub\\_Egyes%C3%BClet/](http://archive-hu.com/hu/k/kolbaszklub.hu/2013-04-05_1814352_3/Csabai_Kolb%C3%A1szklub_Egyes%C3%BClet/)

<http://www.kolbaszklub.hu/tortenet/>

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: