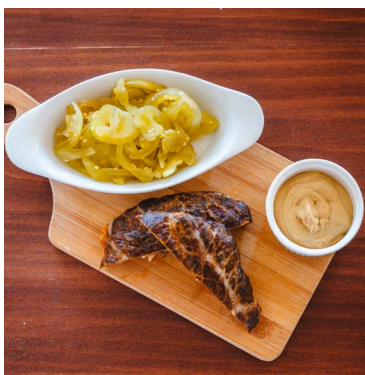
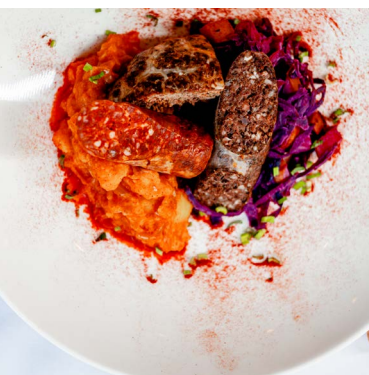




Csabai receptfüzet





Együttműködő partnerek:



A kiadvány a Hungarikum Bizottság és az Agrárminisztérium támogatásával készült.



Kiadta: Békéscsabai Turisztikai Egyesület
Összeállította: Tourinform Békéscsaba
Grafikai terv: Berényi-Nagy Vanda
Fotók: Varga Ottó
Nyomdai munka: Kolorprint Kft.

2021.

Saját történetünket meséljük el ételeinken keresztül...

A legegyszerűbb dolgokból a legszebb valami igazán emlékezeteset alkotni. Erről szól a Békéscsaba környéki őszinte vidéki konyha. Kiemelkedő minőségű alapanyagokról, biztos technológiáról, helyi értékeinkről és tradícióinkról.

Hiszem, hogy azért lehet térségünk konyhája ilyen egyedülálló, mert tetten érhető konyhánkban az a gondosság, amit a Csabai kolbász készítése is megkövetel. Csakúgy, mint ahogy egy kolbászrecept is a részletekben rejlik, nincs ez másképp a főzésnél sem. Hiszen, ha a közreadott kolbászrecepteket másolná mindenki, csak tökéletes kolbászokat kóstolhatnánk, de ennél sokkal bonyolultabb a kolbászkészítés és a főzés is.

Minden családban öröklődnek ezek a praktikák, mindenhol megvannak a saját titkok, trükkök, hogy a legjobbat hozzák ki az adott ételből. Ettől lesznek egyediek az ételeink és ettől kiemelkedő a Csabai kolbász is.

Tradíciónk része, hogy legjobb formájában mutassuk meg az adott ételt, alapanyagot.

Ahogy az élet is a változásról szól, nincs ez másként a főzéssel és a tradíciókkal sem. Egy recept szinte mindig változik, mindig alakítunk rajta egy lehetőséget, azon dolgozunk, hogy egyre jobb legyen. Ebben a színes, impulzusokkal teli világban hatalmas érték az állandó - ami csak éppen annyit változik, hogy egyre jobb legyen.

A hagyomány változik, tartsuk meg az értéket és tegyük jobbá ételeinket!

Van egy mondásom, ami már nagyon sokszor igaznak bizonyult, ezért a konyhám falán is kint lóg: „Az egyszerű mindig bonyolult, az egyszerű a legnehezebb”. Pontosan ez a gondolat adhatja meg és emelheti egy magasabb szintre ezeket az egyszerűnek gondolt ételeket.

Ezen a kiadványon keresztül szeretnénk átadni receptjeinket, gondolatainkat. Megmutatni, hogy mégsem olyan bonyolult valami igazán kiemelkedőt alkotni és főzni - ha igazán elmélyedünk a részletekben és szívvel-lélekkel tesszük azt.

Barna Ádám





Szilvalekváros kifli

hájas kifli - rongyos kifli

Kb. 6 személyre

Élesztővel, liszttel és tejjel kovászt készítünk. Melegre tesszük, és kelni hagyjuk.

A lisztet, a cukrot, a tejet, a sót és a megkelt kovászt összekeverve a tésztát hólyagosra verjük. 1,5-2 órára melegre tesszük kelni. Ha a tészta megkelt, zsírral vékonyan megkenjük, majd összehajtogatjuk, újra kinyújtjuk, s ismét megkenjük. A műveletet háromszor megismételjük.

Az utolsó nyújtás után háromszögletű darabokra vágjuk, és szilvalekvárral megtöltjük, kifli alakúra formázzuk. Sütőben sütjük 190°C-on kb. 20 percig.

Hozzávalók:

- 1 KG LISZT
- 2,5 DKG ÉLESZTŐ
- 0,25 L TEJ
- 40 DKG LISZT
- 5 DKG CUKOR
- 0,005 KG SÓ
- 0,05 KG ZSÍR
- PORCUKOR
- SZILVALEKVÁR



Pálinka ajánlat

ÁRPÁD NOVUM ESZENCIA SZILVA PÁLINKA 45,5%

Színében kávé barna, textúrája rendkívül sűrű, inkább már szirupos, de még nem mézes. Illatában édes, az érett aszalt szilva és nagyon töményen a szilvalekvár illata köszön vissza. Kóstolva sűrű, lassan olvadó érzést kelt bennünk a hihetetlen mennyiségű gyümölcscukor, majd utána ízében nagyon erősen jön a szilva viágba és fűszerbe csomagolva. Robbanó és végtelen az ízhatása, utóérzete már kissé könnyedebb de el nem múló.

Ajánlott fogyasztási mennyiség: 1 cl | Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18°C



Desillata aranyérem

Kolbászos kifli

Kb. 6 személyre

Meleg tejben feloldjuk a cukrot, és az élesztőt megfuttatjuk benne. A lisztet a tojással és a felolvasztott vajjal, a fel-futtatott élesztővel, 2 mk sóval és 1-1,5 dl vízzel összegyúrjuk, amíg az edény falától el nem válik. Egy órát kelesztjük, kb. a duplájára fog nőni. Lisztezett deszkán 0,5 cm vékonyra kinyújtjuk. kb. 10 x 10 cm-es kis kockákra vágjuk éles késsel. A kis kockák egyik sarkára felszeletelt kolbász-karika felét, majd rá fél kiskanál tejfölt, és egy csipet reszelt sajtot halmozunk. Be-hajtogatjuk, hogy kis kiflicskéket kapjunk. A kiflik tetejét egy tojással megkenjük, őrölt köménnyel megszórjuk. Kivajazott, kilisztezett tepsiben 15 percig kelesztjük, majd aranybarnára sütjük 160°C sütőben.

Hozzávalók:

- 40 DKG FINOMLISZT
- 10 DKG MARGARIN
- 2.5 DKG ÉLESZTŐ
- 1.5 DL VÍZ
- 2 KÁVÉSKANÁL SÓ
- 1 DB TOJÁS
- 0.5 DL TEJ
- 0.5 TK. CUKOR
- 10 DKG CSABAI KOLBÁSZ (SZÁRAZ)
- 1 DL TEJFÖL
- 10 DKG RESZELT SAJT
- ÍZLÉS SZERINT őrölt FÜSZERKÖMÉNY



Pálinka ajánlat

ÁRPÁD DUPLA ÁGYAS SZILVA PÁLINKA 40%

Kellemes fűszeres, vanília illattal és nagyon intenzív virágillatokkal indító, friss és aszalt gyümölcsön ágyazott pálinka. Ízében az aszalt szilva krémessége dominál nagyon határozott gyümölcsösséggel. Rendkívül komplex, hosszú utóízű termék, melynek szárazpróbája fahéjas jegyeket hagy maga után a pohárban.

Ajánlott fogyasztási mennyiség: 2 cl | Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18°C





Tepertőkrém

Kb. 6 személyre

A főtt tojást szeletelővel felcsíkozuk.
A lilahagymát apró kockára vágjuk.
A darált tepertőhöz keverjük a tojást, lilahagymát és a többi alapanyagot.
Hűtőbe tesszük pihenni pár órát tálalásig.

Hozzávalók:

- 50 DKG DARÁLT, BŐR NÉLKÜLI TEPERTŐ
- 4 DB FŐTT TOJÁS
- 4 DB KÖZEPES LILAHAGYMA
- 0.005 KG PIROSPAPRIKA
- 0.08 KG MUSTÁR
- SÓ, BORS ÍZLÉS SZERINT



Pálinka ajánlat

ÁRPÁD PRÉMIUM KÖKÉNY PÁLINKA 40%

A kellemes kökény virágillattal fűszerezett pálinka, ízében testes, kellemesen hozza vissza a fanyar vadgyümölcs érzetét, kissé olajos, viaszos tónussal.

A gyümölcsösségen rendkívül jól érezhető, hogy a gyümölcsöt megcsípte már a dér. Elegáns, fiatalos termék, kóstolása rendkívül kellemes élményt nyújt. Vadételek kiváló kísérője.

Ajánlott fogyasztási mennyiség: 2 cl | Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18°C



2018 Quintessence Aranyérem és CHAMPION díj



Brindzás pogácsa

Kb. 6 személyre

A gyúródeszkán átszitáljuk a finomlisztet, elkeverjük benne a sót, hozzáadjuk a vaját, a brinzát, a jó sűrű, zsíros tejfölben – esetleg tejben, de az is minél zsírosabb legyen – elkevert élesztőt és a tojást. (Ügyeljünk arra, hogy a tejföl legalább fél órával hamarabb kivegyünk a hűtőből, semmiképp se legyen hideg.) Összegyúrjuk, és a tésztát jól kidolgozzuk.

A tésztából cipót formálunk, és másfél óra hosszat pihentetjük meleg helyen. Lisztezett gyúródeszkán kb. 1 cm vastagságúra kinyújtjuk, majd pogácsaszagatóval kiszaggatjuk, késsel bevagdadjuk, utánaformázzuk a pogácsákat és kivajazott tepsire rakjuk. Kis ideig még pihentetjük. Tetejüket tojássárgájával megkenjük, 180°C fokra előmelegített sütőben 5 percig sütjük, majd a hőfokot levesszük 160°C fokra, és kb. 20 perc alatt aranyszínűre sütjük.

Hozzávalók:

- LISZT 0.35 KG
- SÓ 0.01 KG
- VAJ 0.1 KG
- BRINDZA 0.25 KG
- TEJFÖL 0.02 KG
- ÉLESZTŐ 0.01 KG
- TOJÁS 1 DB



Pálinka ajánlat

ÁRPÁD PRÉMIUM MAGYAR KAJSZIBARACK PÁLINKA 40%

Fűszeres illatában késlelkedés nélkül jelenik meg az intenzív kajszi lekvárossága. Ízleléskor citrusos, széles karakterrel ajándékozza meg.

Ajánlott fogyasztási mennyiség: 2 cl | Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18°C



2018 Quintessence Aranyérem



Barna Ádám receptje szerint:

Burgonyaleves tojással és kolbásszal

Kb. 6 személyre

Ennél a végtelen egyszerű ételnél kiemelten fontos az alapanyagok íze. A szinte édeskés sárgaburgonya a füstölt Csabai kolbász a roppanós, savas ízű gyöngyhagyma és a tojás a "lustán" folyó sárgájával. Ha nem a megszokott módon, hanem a recept szerint készítjük az ételt, minden alapanyag íze külön jól kivehető mégis a végén egységgé áll össze és hozza a megszokott otthoni ízeket, de mégis egy izgalmasabb verzióban.

A burgonyát tejben és vízben a vöröshagymával, babérlevéllel megfőzzük, majd szitán áttörjük, így kaphatunk egy természetesebb rusztikus állagot, ecettel esetleg almaecettel ízesítjük. Turmixolás esetén a leves állaga nyúlós lehet. A savanyított gyöngyhagymához a tisztított felezett hagymákat a felforrósított savanyítólébe tesszük, lefedjük és hagyjuk benne kihűlni.

A tojásból posírozott tojást készítünk. Ekkor a tojás sárgájának az állaga szinte krémes állagú lesz.

Tálaláskor a tányérba szedjük a levest, beletesszük a tojást, a marinált gyöngyhagymát és a megpirított kolbászkarikákat kevés kolbászszsírral.

Hozzávalók:

- 1 KG BURGONYA
- 1 L ZSÍROS TEJ
- 0.2 DL 20% TEJFÖL
- 0,3 KG FÜSTÖLT CSABAI VÉKONYKOLBÁSZ
- 0,1 KG VÖRÖSHAGYMA
- 4 DB BABÉRLEVÉL
- 6 DB TOJÁS
- 0,2 KG SAVANYÍTOTT GYÖNGYHAGYMA
- 1,5 L VÍZ
- ALMAECET



Pálinka ajánlat

ÁRPÁD ALMA PÁLINKA 40%

Piros almára jellemzően könnyen fogyasztható, édes, háttérben kissé fanyar íz világ köszön vissza. Utóízében a fajtára jellemző fűszeresség, viaszosság bujkál, melyhez a pálinka alkoholtartalma szépen illeszkedik.

Ajánlott fogyasztási mennyiség: 1 cl | Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18°C



Kiszelyleves

Kb. 6 személyre

Egy jóízű orjalevest készítünk. Ebből kivesszük a zöldségeket, ezeket összevágva tálalásnál majd visszatesszük. Fokhagymás fűszerpaprikás rántást készítünk, ezzel sűrítjük a leszűrt levest. Citrom levével és ecettel savanyítjuk. Leabáljuk a tisztított vesét és velőt. Tálalásnál beletesszük a lefilézett orja húst, velőt és a metéltre vágott vesét. Lilahagymával és vékonyra "sznyitkára" vágott kenyérrel, bőséges tejföllel tálaljuk!

Hozzávalók:

- 2 KG ORJA CSONT
- 0,5 KG SERTÉS VESE
- 0,5 KG SERTÉS VELŐ
- 0,15 KG SÁRGARÉPA
- 0,15 KG PETREZSELYEMGYÖKÉR
- 4 GEREZD FOKHAGYMA
- 0,1 KG VÖRÖSHAGYMA
- 4 DB BABÉRLEVÉL
- 0,15 KG LISZT
- 5 DKG ZSÍR
- 5 DKG FÜSZERPAPRIKA
- 1 DB CITROM
- 0,2 L TEJFÖL (MIN 20%)
- 0,1 KG SÓ
- 0,1 KG LILAHAGYMA
- KENYÉR (SZNYÍTKA)



Pálinka ajánlat

ÁRPÁD PIROS VILMOSKÖRTE PÁLINKA 40%

Illata üde, friss, parfümös, amely egy illatos virágkertre emlékeztet, némi grapefruit és citrusosággal fűszerezve. Ízében diszkréten édeskés, gyümölcsös és jellemzően fűszeres, amely hosszan tartó élményt nyújt.

Ajánlott fogyasztási mennyiség: 1 cl | Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18°C



2016 Magyarország Legjobb Pálinkája és 2021 Agrár minisztérium Pálinkája

Böller leves

Kb. 6 személyre

Az orjából készült alaplevet leszűrjük. A kolbászhúsból 2–3 dkg-os gombócokat formázunk. A tisztított levesben először kifőzzük a húsgombócokat. Ha feljöttek a leves tetejére hagyjuk még pár percet főni. Majd szedjük ki és tegyük félre tálalásig. A húslevesünkbe, amiben kifőztük a gombócokat, beletesszük a babérlevelet és a szeletekre vágott répát, gyökeret és a karfiolt. Mielőtt felforrna, meghintjük őrölt fűszerpaprikával. Ha már majdnem megfőttek a zöldségek, besűrítjük a mustárral és tejföllel elkevert rántásunkkal. Ezzel készre főzzük. Majd citromlével és almaecettel pikánsra savanyítjuk.

Hozzávalók:

- 0,4 KG BEKEVERT NYERS KOLBÁSZHÚS 0,4 KG
- 0,1 KG SÁRGARÉPA
- 0,1 KG PETREZSELYEMGYÖKÉR
- 0,1 KG KARFIOLRÓZSA
- 0,05 KG ZSÍR
- 0,1 KG LISZT
- 0,05 KG MUSTÁR
- 2 DB BABÉRLEVÉL
- 0,05 KG FÜSZERPAPRIKA
- 1,5 L ORJALEVES (SZÜRVE)
- 0,2 L TEJFÖL (20%)
- 1 DB CITROM LEVE
- ALMAECET



Pálinka ajánlat

ÁRPÁD MUSKOTÁLYOS SZŐLŐ PÁLINKA 40%

Ez a pálinka parfümös illatú, egyértelműen felismerhető a muskotályos szőlős jegyekkel. Ízében gyümölcsös, fűszeres karakterrel, amely nagyon telt és hosszú lecsengésű. Kissé édeskes, a héjkarakter csak enyhén érezhető.

Ajánlott fogyasztási mennyiség: 1 cl | Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18°C





Brindzás haluska

brindzovie haluske

Kb. 6 személyre

Egy tálban simára összegyúrjuk a lisztet, tojást és a sót, majd az elkészült tésztából három cipót készítünk. Ezeket egyenként nyújtófával 2 mm vastagra kinyújtjuk. Az így kapott tésztaalapot 6–8 mm szélesre felvágjuk. Forró lobogó vízben kifőzzük, leszűrjük és egy tálban a hozzáadott 5 dkg zsírral, jól összekeverjük. A tésztával összeforgatjuk a brindzát, (melynek Békéscsabán egy speciális száraz változatát használják!) és a tejfölt, majd egy tepsibe tesszük. A tetejére akár szalonna darabkákat is szórhatunk, így sütvé pirosra.

Hozzávalók:

- 1 KG LISZT
- 8 EGÉSZ TOJÁS
- 5 DKG SÓ
- 5 DKG ZSÍR
- 60 DKG BRINDZA
- 0,5 L TEJFÖL (MIN 20%)



Pálinka ajánlat

ÁRPÁD PRÉMIUM BÁRSONY BIRS PÁLINKA 40%

Erőteljes parfümös illat, amelyben a szegfűszeg és a citrusos illatok váltják egymást. A birsalma kompót muskotályos, fűszeres illatát idézi fel bennünk e pálinka. Szájban kimondottan telt és a gyümölcsre jellemző fanyarság fedezhető fel. Markáns, lendületes, fiatalos pálinka.

Ajánlott fogyasztási mennyiség: 2 cl | Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18°C



Destillata Aranyérem



Brindzás kolbászos sztrapacska

Kb. 6 személyre

A tisztított burgonyát nagylyukú reszelőn lereszeljük. Hozzákeverjük a lisztet, sót, borsot és a tojásokat. Annyi vizet tegyünk hozzá, hogy egy jó állagú szaggatható galuska tésztát kapjunk. Ezután zubogó sós vízbe szaggatjuk, majd újraforrástól számított 3–5 percig főzzük, leszűrjük.

Serpenyőben kiolvasztjuk a szalonnát, melyben körbepirítjuk a leszűrt sztrapacskát. Mielőtt jól lepirulna, beletesszük a felkarikázott kolbászt és az apróra vágott lilahagymát. Ezzel is összesütjük. Hozzákeverjük a brindzát és a tejfölt, tepsibe vagy serpenyőbe tesszük, végül kevés tejföllel megkenjük és a sütőben összesütjük.

Hozzávalók:

- 1 KG LISZT
- 8 DB EGÉSZ TOJÁS
- 0,5 KG BURGONYA
- 5 DKG SÓ
- 1 DKG ÖRÖLT FEKETE BORS
- 5 DKG FÜSTÖLT SZALONNA
- 0,4 KG FÜSTÖLT SZÁRAZ CSABAI KOLBÁSZ
- 5 DKG LILAHAGYMA
- 0,4 KG BRINDZA
- 0,4 L TEJFÖL (MIN 20%)



Pálinka ajánlat

ÁRPÁD GENERÁCIÓ CUVÉE PÁLINKA 40%

Ez egy nagyon változatos pálinka cuvée, olyan, mint egy kaméleon. Illatában kezdésnek az Irsai Szőlő fedezhető fel, fűszeres, erősen szőlős jegyekkel, utána veszi át a hatalmat a birsalma és a Lepotica virágos jegyei. Ízében édeskes az Irsaitól, később markánsan fűszeres a Birstől, és a Lepotica Szilvától a végén egy leheletnyi eleganciát kölcsönöz. Összességében fűszeres, telt, enyhe csípősséggel, megfelelő garat élménnyel és egy kevés alkohollal. Ízek és illatok igazi kavalkádja.

Ajánlott fogyasztási mennyiség: 2 cl | Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18°C



2x Magyarország Legjobb Vegyes Pálinkája



Csabai töltött sertéskaraj

Kb. 6 személyre

Az egész csontozott karajt egy hosszú vékony pengéjű késsel középen felszúrjuk. A Csabai kolbászt kissé „megfagyasztjuk” és így betoljuk a nyílásba. Kiterítünk egy erős folpackot. Megszórjuk sóval, borssal, őrölt köménnyel és zúzott fokhagymával. Alaposan beleforgatjuk a töltött karajt, hogy mindenhol ráragadjon a fűszerkeverék. Majd nagyon szorosan becsomagoljuk. A becsomagolt húst helyezzük a sütőbe. Egy másik tepsibe vizet teszünk, melyet a sütő aljába helyezünk. Így a sütőben gőzben tudjuk elkészíteni a húsunkat. A gőzben való sütésnek köszönhetően nagyon szaftos marad a töltött karaj. A sütőt 90°C-ra állítjuk. Az étel kb. kettő és fél óra alatt elkészül. Csípünk bele a szélébe, és ha már ki tudunk csípni egy darabot belőle biztosan készen van. A húst kihűtjük. Az ideális, ha egy teljes éjszakát áll a hűtőben. Lebontjuk a folpackot, majd konyhai papírtörlővel felitatjuk a felesleges húsnedveket. Éles késsel vékonyra szeleteljük. Hidegen és melegen is tálalhatjuk.

Hozzávalók:

- 2,5 KG KARAJ (CSONT NÉLKÜL)
- FÜSTÖLT VÉkony KOLBÁSZ
(A KARAJ HOSSZÚSÁGÁNAK MEGFELELŐ DARAB)
- 0,02 KG SÓ
- 0,01 KG őrölt FEKETE BORS
- 0,005 KG őrölt KÖMÉNymAG
- 3 GEREZD FOKHAGYMA



Pálinka ajánlat

ÁRPÁD CSABAI HÁZI KAJSZIBARACK PÁLINKA 50%

Illatában a kajsziira emlékeztető jegyekkel indít, friss baracklekvárral és egy lélegzetnyi citrusosággal. Ízében is emlékeztet a frissen főzött baracklekvárra, melyet enyhén a citrom és grapiut íze követ a háttérben.

Ajánlott fogyasztási mennyiség: 2 cl | Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18°C



Hagymás vér

Kb. 6 személyre

Ma már kiskereskedelemben is lehet vásárolni feldolgozott sertés vért. A felvágottakhoz hasonló steril csomagolásban van, szavatossági idővel ellátva. Miután kibontottuk a csomagolásból, a vért egyszerűen vágjuk fel nagyobbacska kockára. A vöröshagymát aprítsuk fel, majd dinszteljük meg zsiradékban.

Ha már kellőképpen puha, akkor tegyük rá a kockázott vért és pirítsuk át. Sózzuk, borsozzuk. Halmozzuk egy tányérra. Jól illik hozzá a csemege illetve a kovászos uborka is.

Hozzávalók:

- 2 KG SÓZOTT, ABÁLT VÉR (KISKERESKEDELEMBEN IS KAPHATÓ)
- 1 KG VÖRÖS HAGYMA
- 0,1 KG ZSÍR
- 0,005 KG SÓ
- 0,005 KG ŐRÖLT FEKETE BORS
- 0,005 KG ŐRÖLT FÜSZERPAPRIKA
- 0,3 KG CSEMEGE UBORKA



Pálinka ajánlat

ÁRPÁD PRÉMIUM BESZTERCEI SZILVA PÁLINKA 50%

Nagyon intenzív, kellemes szilva virágillattal indító, könnyed pálinka, melyet bátran ajánlunk a gyengébbik nem részére is. Ízében a hagyományos szilvapálinkáktól eltérő, különleges édeskes íz világ fedezhető fel, némi gyömbérrel és virágos, mézes jegyekkel. Rendkívül komplex, hosszú utóízű termék, melynek szárazpróbája fahéjas jegyeket hagy maga után a pohárban.

Ajánlott fogyasztási mennyiség: 2 cl | Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18°C



Barna Ádám receptje szerint:

Langyos nyári töltött káposzta

Kb. 6 személyre

A töltött káposzta talán az egyik legváltozatosabban elkészíthető ételünk mindenki esküszik a saját családi receptjére. Mivel nagyon sok tradicionális ételünk nehéz, esetenként zsíros, célunk lehet, hogy ezeket az ételeket egy könnyedebb verzióban is elkészítsük. A mi családukban jó időben gyakran főzünk bográcsban, de mivel a nyári kánikulában nem feltétlenül eszünk szívesen savanyú káposztából készült ételt, így alakult ki ez a verzió és mondhatjuk, hogy talán így alakulhatnak ki hagyományok.

A töltelékhez a hozzávalókat összedolgozzuk, majd a leforrázott levelekbe töltjük. Apróra vágott édeskáposztával, paprikával, paradicsommal feltesszük főni. Amikor megfőtt, tejfölös habarással sűrítjük. Tálaláskor tejfölt és frissen vágott kaporot adhatunk hozzá, ecettel savanyíthatjuk.

Hozzávalók:

- 1,5 KG SERTÉSLAPOCKA DARÁLVA
- 0,1 KG VÖRÖSHAGYMA
- 0,05 KG FOKHAGYMA
- 0,15 KG KENYÉRKOCKA
- 0,15 KG SÜLT KÁPIA PAPRIKA
- FEJES KÁPOSZTA, TÖLTENI

FŐZÉSHEZ:

- 0,75 KG FEJES KÁPOSZTA
- 0,08 KG VÖRÖSHAGYMA
- 0,10 KG PARADICSOM
- 0,10 KG KÁPIA PAPRIKA
- 0,15 KG TEJFÖL
- 0,02 KG LISZT
- 5 DB BABÉRLEVÉL
- ECET



Pálinka ajánlat

ÁRPÁD PRÉMIUM IRSAI OLIVÉR SZŐLŐ PÁLINKA 40%

Nagyon parfümös illatú termék, illatából egyértelműen felismerhető az Irsai Oliver szőlő illata. Ízében gyümölcsös, fűszeres karakterrel, amely nagyon telt és hosszú lecsengésű. Kissé édeskes, a héjkarakter csak enyhén érezhető.

Ajánlott fogyasztási mennyiség: 2 cl | Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18°C



2016 Magyarország Legjobb Illatos Szőlőpálinkája



Disznótoros

Kb. 6 személyre

Jobb henteseknél tudunk megfelelően összekészített nyers disznótoros válogatást venni. Ezekkel csupán annyi dolgunk van, hogy vékonyan kizsírozott tepsibe tesszük, megszurkáljuk. Majd forró sütőben elkészítjük. 160°C 40 perc.

A piros krumplihoz a krumplit megmossuk, megpucoljuk és kockára vágjuk. Felöntjük fél liter hideg vízzel és ízlés szerint sózzuk. Főzés közben beleteszünk 2 darab babérlevelet. Közben a hagymát finomra vágjuk és 1-2 kanál zsíron üvegesre pároljuk. Lefedjük és addig főzzük, míg puha nem lesz. Zsírból legjobb hozzá a fasírt vagy a rántott hús sütőzsírja. A hagymát bőven megsózzuk pirospaprikával, ráöntjük a krumplit és kevergetve pár perc alatt darabos-pépesre összesütjük. Sózzuk és borssal is megszórhatjuk.

A boros párolt káposztához a káposztát megfuttatjuk a zsíron (vagy olajon), fűszerezzük és ezekkel is összepároljuk kicsit. Majd jöhet a körte és a bor, melyekkel lassú tűzön puhára pároljuk. Ha szükséges, kicsi vizet önthetünk alá. Tálalás előtt kis balzsameccetel ízesítjük.

Hozzávalók:

- 0,7 KG SÜTŐKOLBÁSZ
- 0,7 KG MÁJAS HURKA
- 0,7 KG CIGÁNYKA

PIROS KRUMPLI:

- 1 KG BURGONYA
- 1 DB VÖRÖSHAGYMA
- 1 EK FÜSZERPAPRIKA
- 1 EK SERTÉSZSÍR
- SÓ, BORS ÍZLÉS SZERINT

KÖRTÉS-BOROS PÁROLT KÁPOSZTA:

- ½ FEJ VÖRÖS KÁPOSZTA
- 3-4 DB KISEBB KÖRTE, KOCKÁRA VÁGVA
- 1 POHÁR ROSÉ BOR
- 1 KANÁL KACSAZSÍR
- 1 EK BALZSAMECET
- SÓ ÉS BORS, ÍZLÉS SZERINT



Pálinka ajánlat

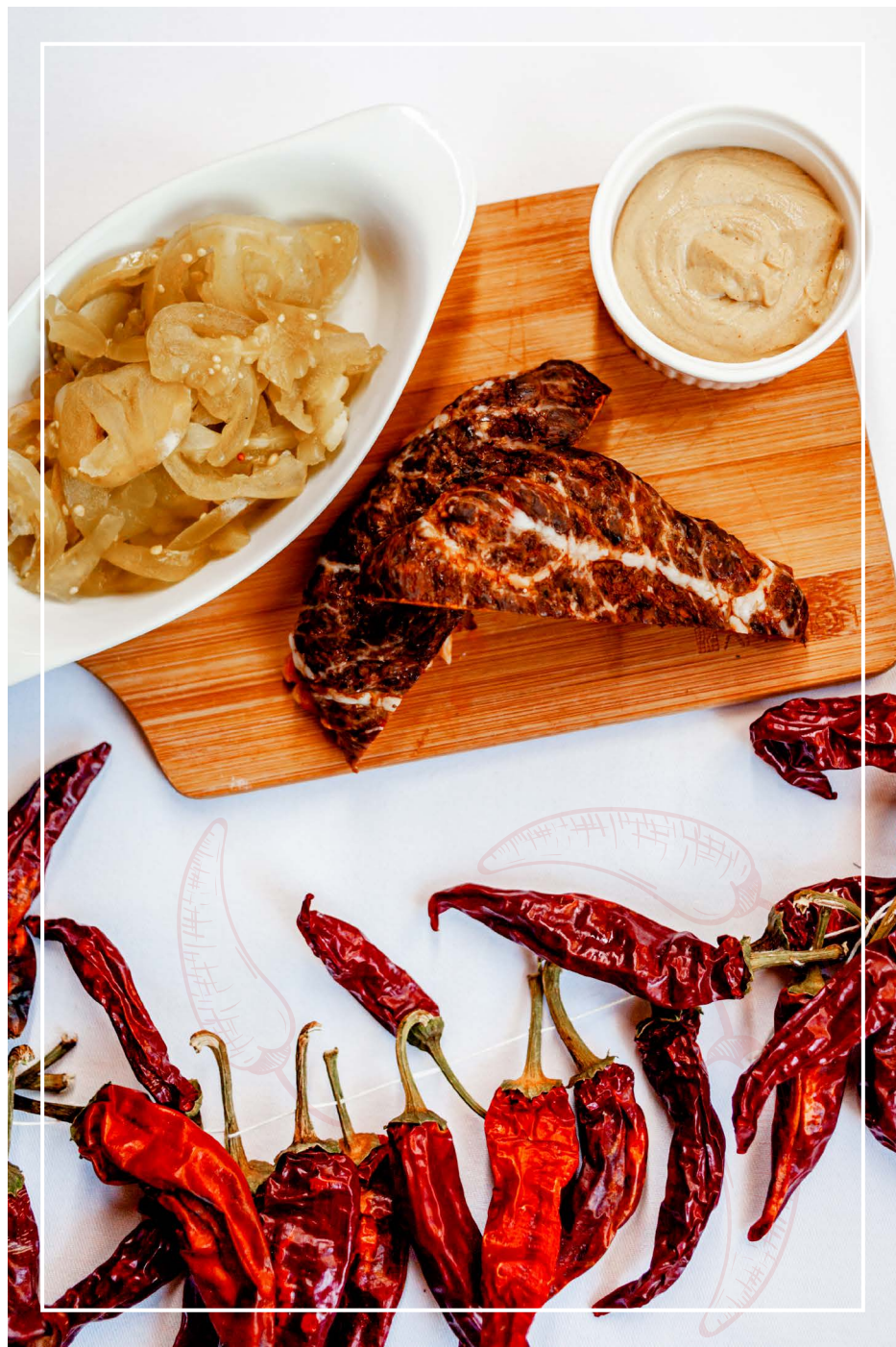
ÁRPÁD CSABAI HÁZI SZILVA PÁLINKA 50%

Testes, mély tónusú szilva illat után, finom lekvárosság érezhető. Szájban, hosszan tartó élményt nyújtó, telt, kiváló, széles karakterű, izgalmas férfias termék.

Ajánlott fogyasztási mennyiség: 2 cl | Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18°C



Destillata Aranyérem



Cigányka

cigánka

Kb. 6 személyre

Az alapanyagokat összekeverjük. A sertés hálót kiterítjük és kb másfél tenyérnyi méretűre vágjuk. Minden egyes hálóba teszünk a keverékből egy – egy ökölnyi méretűt. Hajtsuk a széleket úgy, hogy fedjék egymást. Tegyük egy kizsírozott tepsibe úgy, hogy a hajtások legyenek alul. Süssük 140°C sütőben 40 percig.

Hozzávalók:

- 0,6 KG BEKEVERT KOLBÁSZHÚS
- 0,6 KG BEKEVERT HURKA
- 0,6 KG DARÁLT SERTÉS MÁJ
- 2 DB TOJÁS
- 0,5 KG SERTÉSHÁLÓ



Pálinka ajánlat

ÁRPÁD CHAMPION SAJMEGGY PÁLINKA 40%

A pohárból a frissen vágott széna illata köszön vissza, amely a gyümölcs fajtajellege. Később gyógynövényes, herbáriás illatok törnek elő. E pálinka folyamatosan változik mindig új és új illatok és ízek jellemzik. Ízében egyszerre keserű és édes marcipán, utóízében a fekete csokoládé dominál. Semmihez nem fogható örülten izgalmas, gyümölcsös, telt pálinka.

Ajánlott fogyasztási mennyiség: 2 cl | Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18°C



2018 Quintessence Aranyérem és CHAMPION díj



Bobájka

mákos guba

Kb. 6 személyre

A gubarúdhoz tejben futtassuk fel az élesztőt. Majd utána gyúrjuk össze az alapanyagokat. Puha cipókat készítünk. Letakarva 2-2.5 órán keresztül pihentetjük, kelesztjük. Majd ujjnyi vastagságúra sodorjuk és sütőlemezzen 160°C légkeveréssel 15-20 perc készre sütjük.

Ideális esetben hagyjuk pár napig szikadni. Majd ujjnyi vastagra karikázzuk fel. Forrázzuk le óvatosan szűrőn keresztül akár többször is cukros vaníliás tejjel. Ügyeljünk arra, hogy ne áztassuk teljesen péppé.

A vaníliaöntethez keverjük ki a tojások sárgáját a cukorral és a vaníliás cukorral. Ha már elkeveredett és kissé habos, adjunk hozzá kevés lisztet és tejet. (Mindig kevés lisztrel kezdjük, hogy ne legyen csomós.) Gőz fölött állandó kevergetés mellett sűrítsük be.

A megázott guba karikákat óvatosan forgassuk össze a porcukorral és a darált mákkal. Majd halmozzuk egy mélyebb tányérra. Csorgassuk meg mézzel. Majd kanalazzunk rá a vanília öntetből. Porcukrozzuk meg. Apró lyukú reszelőn frissen a legvégén pár húzásnyit reszeljünk a citrom és a narancs héjából rá.

Hozzávalók:

HÁZI GUBARÚD:

- 0,4 KG FINOMLISZT
- 0,04 KG VAJ
- 0,05 L TEJFÖL (20%)
- 2 DKG ÉLESZTŐ
- CSIPET SÓ
- 0,5 DL TEJ
- 0,5 DL LANGYOS VÍZ

FORRÁZÁS:

- 1 L TEJ
- 0,2 KG CUKOR
- VANÍLIA KIVONAT

TÁLALÁS:

- 0,3 KG DARÁLT MÁK
- 0,15 KG PORCUKOR
- MÉZ
- CITROM, NARANCs

VANÍLIA ÖNTET:

- 0,03 KG LISZT
- 0,06 KG CUKOR
- 3 DB TOJÁS SÁRGÁJA
- 1 L TEJ
- 2 CSOMAG VANÍLIÁS CUKOR



Pálinka ajánlat

ÁRPÁD PRÉMIUM FEKETEBERKENYE PÁLINKA 40%

Illatban marcipános, jellegzetesen földes, kissé édeskes. Szájban kellemes, kóstolása különleges élményt nyújt. Szép egyensúlyt mutat az alkohollal, végtelen hosszúságával remek kísérője lehet a mákos ételeknek.

Ajánlott fogyasztási mennyiség: 1 cl | Ajánlott fogyasztási hőmérséklet: 18°C



Csabai kolbász

A gasztronómiai különlegességek kedvelői, az ingyencsek Békéscsabán biztosan megtalálják a számításukat. Az egyik legjellegzetesebb helyi étel a város nevét viselő méltán híres Csapai kolbász.

A Csapai kolbász világhírű hungarikum, az Európai Unió által földrajzi árujelzővel védett élelmiszer. Hazai és külföldi népszerűségét segíti minden év októberében a Csapai Kolbászfesztivál, mely mára Magyarország és Közép-Kelet-Európa egyik legismertebb, jelentős turisztikai vonzerővel bíró gasztrokulturális rendezvényévé nőtte ki magát.

Napjainkban megfigyelhető a helyi termékek iránti hazai kereslet erősödése, a minőségi élelmiszerek fogyasztása iránti igény.

A tendenciával egyidőben a termelői piacok népszerűsége is folyamatosan nő. Békéscsabán a Vásárcsarnok és a mellette található östermelői piac és a minden pénteken délután, a Széchenyi ligeti Látogatóközpontban megtartott termelői piac az említésre méltó.

A Csapai kolbász hagyománya – Békéscsaba a kolbász fővárosa

Békéscsaba sajátos, hagyományörző háziipari terméke a Csapai kolbász. Az eredeti, igazi Csapai kolbász jellegzetesen népi termék, a csabai élet sajátos tartozéka, amelyhez népi munkafolyamatok és szokások kapcsolódnak. Ez a fajta családon belüli kolbászkészítés évszázadok óta fennmaradt, apáról fiúra szállt és még napjainkban is gyakori.

Az eredeti Csapai kolbász kifejezetten házi termék, ezért nem lehet mindenütt mindig egyforma. Ízesítését a fűszerezés egyedi jellege miatt sokféle tényező befolyásolja, ez magyarázza sokféleségét – az azonos fűszerek és elkészítési mód ellenére. Ahány ház, annyi kolbász.

Az eredeti Csapai vékony- és vastagkolbász az Európai Tanács földrajzi oltalma alatt áll, Békéscsaba 40 km-es körzetében nevelt sertés húsból és szalonnájából készülhet a város közigazgatási határain belül.

Készítése egy élő néphagyomány, mely generációkon keresztül szinte semmit sem változott. A Csapai kolbász hagyományos jellege és a kiváló minőségű alapanyagok miatt a prémium kategóriájú termék. Abban különbözik más kolbászoktól, hogy a só, a kömény és a fokhagyma mellett paprikával gazdagon fűszerezett. Legfőbb egyediségét ez a bőségesen, de jó ízléssel adagolt, kiváló minőségű, hazai termesztésű fűszerpaprika adja. Nem tartalmaz borsot!

Az igazi Csapai lehet vékony- és vastagkolbász, de a „csabai kolbász” fogalma alatt mégis rendszerint a vastag, nyári, száraz kolbászt értjük.

Más vidéken élők ezt szaláminak nevezik, de a Csapai kolbász nem az, hiszen a hús sokkal nagyobbra van aprítva, mint a szalámban.

Az igazít, a régi kolbászt mindig sertésbélbe töltötték, a végbél és a vastagbél (szaknyelven: kuláré) mintegy másfél méter hosszú darabjába. Ennek volt köszönhető az az értékes tulajdonsága, hogy nem vált keménnyé, szárazzá még éves korában sem.

Csabai kolbászkészítők

A csabai kolbász legújabb története 2010-ben kezdődött, amikor megnyílt a lehetőség a kis-termelésre. Ez felélesztette a kolbászkészítő hagyományokat, és egymás után jelentek meg a termékeikkel a kolbászkészítő mesterek.

Alberti György/Alberti Húsbolt

☎ 70/675-3101
📍 Békéscsaba, Lencsési út 35-37.

Bagdi László

☎ 30/228-2384
📍 Békéscsaba, Alkotmány utca 9.
✉ bagdilaszlo813@gmail.com

Benkó Hús Kft.

☎ 70/608-8551 (Békéscsaba),
66/256-108 (Újkígyós)
📍 Békéscsaba, Andrásy u. 51/11

Békési Húsbolt

☎ 30/568-4891
📍 Békéscsaba, Rózsakert piac
✉ shop@bekesikolbasz.hu

Bognár László (Bognár Művek)

☎ 20/388-0862
📍 Békéscsaba, Rózsakert piac
✉ bognarmuvek@gmail.com

CsabaPark Húsbolt

☎ 20/483-6644
📍 Békéscsaba, Gyulai út 61/2,
Békéscsaba piac-vásárcsarnok

Dr. Ignácz Kolbász Manufaktúra

☎ 20/398-7766, 20/411-8008
📍 Békéscsaba, piac
✉ info@drignacz hazikolbasz.hu

Jamina Hús Kft.

☎ 66/430-176
📍 Békéscsaba, Temető sor 1/3
✉ jaminahus1@invitel.hu

Juhász György

☎ 70/318-1816
📍 Békéscsaba, Győri utca 23.
✉ borbala.varga@freemail.hu

Knyihár Félé Házikolbász

☎ 20/9768-434
📍 Békéscsaba piac-vásárcsarnok,
Békéscsaba, Franklin u. 23.
✉ info@csabaiKolbasz.com

Kovács Kolbász Mezőberény

Telefon: 30/563-1228
📍 Békéscsaba piac
✉ kovacsarpi94@gmail.com

Mezőberényi Házikolbász

☎ 20/959-3406
📍 Békéscsaba piac
✉ pappedit@vipmail.hu7

Pajta Kolbász/Csabai Rendezvényszervező Kft.

☎ 20/988-8717
📍 Békéscsaba, Gyulai út 65/1.
✉ info@rendezvenypajta.hu

Pallér Sándor

☎ 20/998-2902
📍 Újkígyós Szent István utca 48/1.
✉ paller.sandor@gmail.com

Pauló Kolbázmester

☎ 30/246-9384
📍 Békéscsaba piac-vásárcsarnok
✉ erikafenyes@t-online.hu

Péli István

☎ 20/986-9565
📍 Békéscsaba, Szabolcs utca 49.
✉ goldrien@gmail.com

Sipos László

☎ 30/372-5677
📍 Békéscsaba, Árpád sor 158.
✉ sipi.kolbasz@gmail.com

Szaszák Félé Csabai Kolbász

☎ 30/604-3581
📍 Békéscsaba piac, Szabó Dezső utca 6-8.
✉ csabaitanyasikolbasz@gmail.com

Vantara Kolbász

☎ 30/853-3157
📍 Békéscsaba Piac
✉ vantarakolbasz@gmail.com



Csabai kolbász

Kb. 6 személyre

A lehűtött, vegyes sertéshúst és szalonnát 6-8 mm-esre daráljuk és a fűszerekkel összegyúrjuk. A fűszerekkel bekevert húsmasszát sertés vékony-, sertés vastag-, marha selyem bélbe, vagy vízáteresztő műbélbe töltjük.

A betöltött kolbászt füstölő botra szedjük és hidegfüstöléssel (max. 18°C) kalibertől függően, a vékonykolbászt 2-3, a vastagkolbászt 6-8 napig füstöljük keményfa felhasználásával.

Ezt követően hideg érleléssel szárítjuk, a vékony kolbászt átmérőtől függően 2 hétig, a vastag kolbászt szintén átmérőtől függően 5-6 hétig. Az elkészült Csabai kolbász tetszetős megjelenésű, egyenletesen aprított, kevert hús- és szalonna szemcsékből álló, jól szeletelhető húskészítmény. A vágásfelület márványos, tömör állományú.

Hozzávalók:

- 10 KG BÉKÉSCSABA 40 KM-ES KÖRZETÉBEN NEVELT SERTÉS HÚSA VEGYESEN (COMB, LAPOCKA, TARJA, DAGADÓ, APRÓHÚS, KB. 70-75% HÚS ÉS 25-30% SZALONNA ARÁNYBAN)
- 15 DKG ÉDES, ÖRÖLT, HÁZI PAPRIKA
- 10 DKG CSÍPÓS, ÖRÖLT, HÁZI PAPRIKA (AZ ÉDES ÉS CSÍPÓS PAPRIKA ARÁNYA EGYEDILEG VÁLTOZHAT A CSÍPÓS KOLBÁSZT EREDMÉNYEZŐ 15 DKG ÉDES PAPRIKA-10 DKG CSÍPÓS PAPRIKA ARÁNYTÓL, A 22 DKG ÉDES PAPRIKA-3 DKG CSÍPÓS PAPRIKA CSEMEGE KOLBÁSZ ARÁNYIG)
- 18 DKG ASZTALI SÓ
- 7 DKG APRÓRA VÁGOTT FOKHAGYMA
- 3 DKG FÜSZERKÖMÉNY (EGÉSZ)



Csabai kisiüsti pálinka

Csakúgy, mint Magyarországon mindenhol, Békéscsabán is nemcsak a jóféle étkeknek, hanem a fűszeres, magyaros fogásoknak a gyomorban megágyazó italnak, a pálinkának is hagyománya van.

A kisiüsti pálinka egy olyan hungarikum, amely a törvényi szabályozás szerint csak Magyarországon termelt gyümölcsből készülhet, ízesítő, és színező anyagok nélkül (illetve a törköly egy fajta szőlőből).

„Kisiüsti” elnevezést pedig csak az 1000 liter mennyiséget meg nem haladó, egybeni készítéssel nyerhet, ugyanis az egy kis üst mennyisége.

Békéscsabán az Árpád Pálinka foglalkozik immár harmadik generációban pálinkafőzéssel, és számos rangos országos és nemzetközi díjat tudhat magáénak. Az Árpád és Vadász

Pálinkák 2011. tavaszától korhű, mégis modern és kényelmes környezetben adnak otthont Békéscsabán a pálinkaturizmus kedvelői számára. A hagyományos előtornácós (podsztyenás) pálinkatanyán belül megtalálhatóak a kisiüsti és oszlopos technológia főző- és egyéb technikai berendezései és a vendégek számára berendezett kóstolótermek. A főzdeben a házigazda, ifj. Nagy Árpád főzőmester vezeti körbe a vendégeket, akik megismerkedhetnek a manufaktúra történetével.

De emellett a Csabagyöngye Kulturális Központban működő Csabai Pálinka Klub tevékenysége is kiemelendő, amelynek állandó és visszatérő tagjai rendszeresen összegyűlnek, és tudományos előadásokkal, szakszerű kóstolással mélyítik a pálinkákról és a házi pálinkákról való ismereteiket.

Csabagyöngye bor

Békéscsaba amúgy is igen gazdag gasztronómiája nem merül ki a csabai kolbász, a szlovák ételek, a jóféle pálinka kínálatában. A Csabagyöngye szőlő is innen indult világhódító útjára!

A búzatermelő „Viharsarok” sohasem tartozott a híres magyar történelmi borvidékek közé, ennek ellenére a Csabagyöngye szőlőfajta innen, Békéscsabáról indult hódító útjára. A hungarikumnak számító Csabagyöngye az északi félteke legkorábban érő szőlője és első újbora. Európa és leginkább Közép-Európa egyik legkedveltebb csemegeszőlője, de szinte valamennyi szőlőtermesztő országban termesztik. Eredetét tekintve, Stark Adolf békéscsabai vaskereskedő 1904-ben végzett magvetéséből származik. Stark hírnevét e szőlőnemesítő munkájával teremtette meg s neki köszönhetően indult világhódító útjára a Csabagyöngye szőlő.

Stark Adolf (1834–1910) Bártfán született, országjáró kereskedő 1859-ben Békéscsabán vas-és fűszerkereskedést nyitott. Négy év múlva elvette egy helyi földbirtokos lányát, és végleg letelepedett itt. (Egykori háza a Széchenyi u. 4. szám alatt, a jelenlegi Csabagyöngye Kulturális Központ épületének helyén állt.)

A Csabagyöngye nagy sikerét leginkább az mutatja, hogy főleg koraik miatt a legkülönbözőbb bel- és külföldi szőlőnemesítők további kiváló szőlőfajták nyeréséhez használták és használják fel. Korán érik, gyakran már július közepétől-végétől fogyasztható és erjeszhető. Fürtjeinek nagysága és termőképessége közepes, de sok másodtermést nevel; bogyói közepes

nagyságúak, gömbölyűek, vékony héjúak, enyhén muskotályos zamatúak.

A Csabagyöngye úgynevezett nulla érlelésű bor, ami a hagyományos technikáktól eltérő kezelést jelent. Ennek során a bort az erjesztést követő egy héten belül palackozzák, az alacsony hőmérsékleten végbemenő erjedés következtében keletkező szénsav egy része a borban marad, ez pedig késlelteti az érést. Így próbálják megőrizni a bor megszületését követő pillanatot, megőrizni az eredeti szőlőízeket, illatokat. A halványzöld színű, szőlővirág illatú, enyhén muskotályos ízű primőrbor gyümölcsös jellegét tovább erősíti az erjedésből visszamaradt szénsav.



