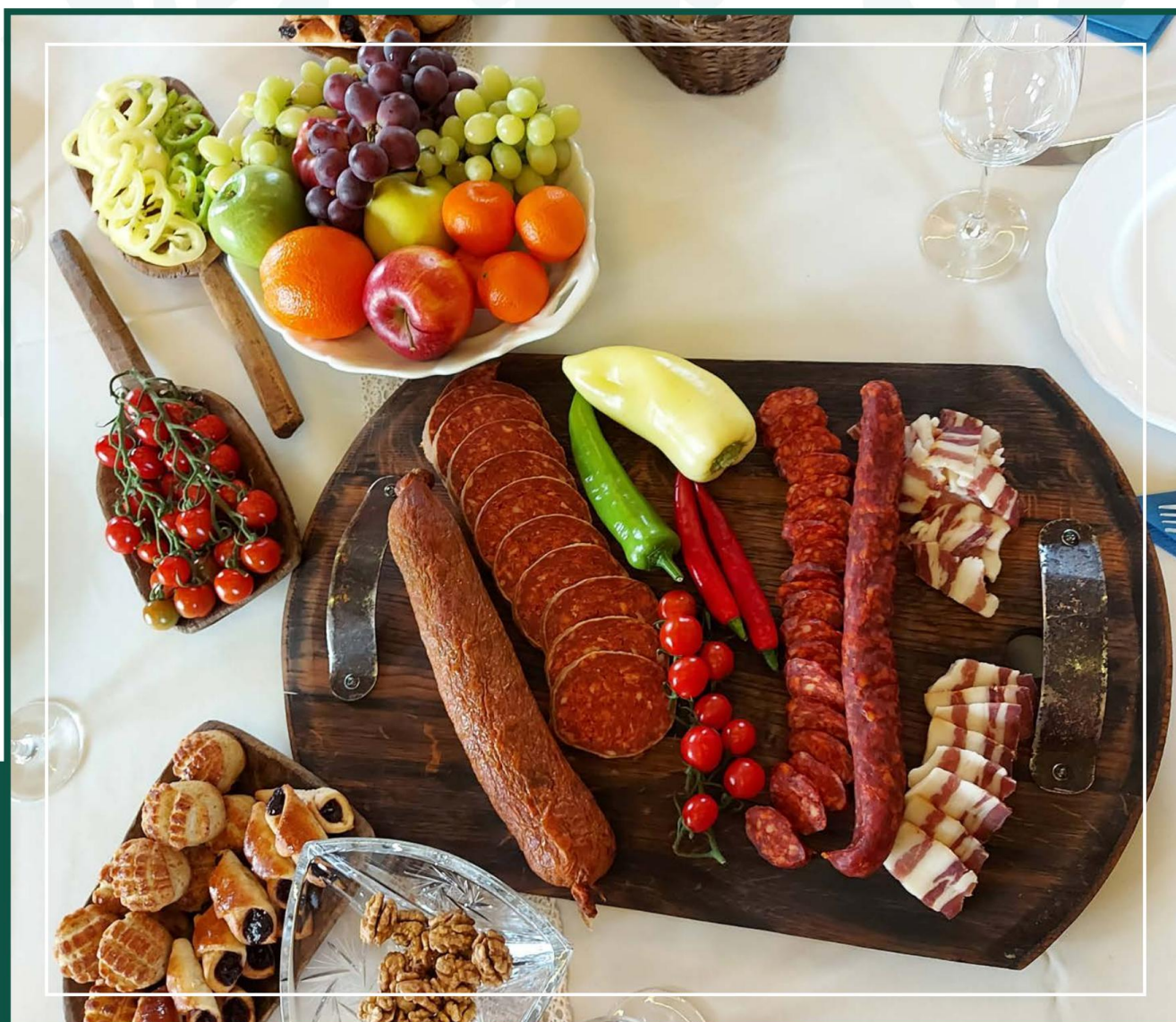




*CsabaPark, minden ami csabai!*



✉ [csabapark@bcsvarosfejlesztes.hu](mailto:csabapark@bcsvarosfejlesztes.hu) | ☎ 06-20/454-5713



# *„Ha Békéscsaba a kolbász városa, akkor a CsabaPark a szíve”*



**Békéscsaba legnagyobb látogatottságú, jelentős tradícióval rendelkező nagyrendezvénye a Csabai Kolbászfesztivál, amely 2021-ben már a Csabaparkban került megrendezésre.**

A Csabapark beruházás Békéscsaba Megyei Jogú Város Önkormányzatának az egyik legkomplexebb beruházása. A Csabapark területén az elmúlt években számos infrastrukturális beruházás valósult meg, amelyek egyik célkitűzése az, hogy a városban a hagyományokkal bíró és a későbbiekben megrendezendő gasztronómiai fesztiválok – azok közül is kiemelkedően a Csabai Kolbászfesztivál – részére méltó, mindenki számára a kulturált szórakozás lehetőségeit biztosító helyszín kerüljön

kialakításra, másrészt a több mint 43 hektáros terület alkalmassá váljon rekreációs jellegű időtöltésre pl.: futás, séta, szabadtéri edzés, egyéb sporttevékenységek, illetve a park területén megépült játszóterek kellemes kikapcsolódást jelentsenek a gyerekes családok számára is, harmadik célkitűzés pedig gasztronómiai jellegű, elsősorban a kolbászkészítés hagyományainak a bemutatásához kapcsolódik.

A Csabai Kolbász az elsők között kapta meg a Hungarikum Bizottságtól a hungarikum címet. Békéscsaba Megyei Jogú Város Önkormányzata erőteljesen dolgozik a hungarikumok, a Csabai Kolbász népszerűsítésén. Ennek egyik zászlóshajója az idén 25. jubileumát ünneplő Csabai Kolbászfesztivál, ami október 20–23. között Békéscsabán, a kolbász fővárosában kerül megrendezésre, hiszen “A csabai Csabán az igazi!”

A békéscsabaiakban genetikailag benne van a kolbászkészítés hagyománya. Egy-egy disznótor igazi népi ünnepély volt, amikor a családok összejöttek. A készítést övező szokások évszázadok alatt is megmaradtak, minden családban apáról fiúra szálltak. A hasonló gyártási folyamatok mellett a fűszerek aránya ad egyedi jelleget az igazi csabainak.

Fontos a hagyományok megőrzése. A családok többsége régen tartott disznót Békéscsabán, napjainkban viszont már kevesebben foglalkoznak ezzel. Húst viszont vesznek, és abból készítene kolbászt. Ezt követően minden területnek megvannak a maga szakemberei, akik füstölik vagy tovább érlelik a kolbászt.

A csabai kolbásznak nincs pontos receptje, hiszen ez nem egy brand, amelyet egy üzem épített fel, hanem békéscsabai családi háztartásokban, sok évtizede készülő hagyományos étel. S mint tudjuk: ahány ház, annyi szokás.

Összességében elmondhatom, hogy a CsabaPark az elmúlt időszak fejlesztéseivel egy meghatározó létesítménye lett Békéscsabának, ahol az aktív turisztikai elemek mellett Békéscsaba hagyományos ételeit, közöttük az igazi csabai kolbászt is megkóstolhatják a kilátogató vendégek.

**Hanó Miklós**

alpolgármester

Békéscsaba Megyei Jogú Város Önkormányzata



## A Csabai Kolbász receptje

### 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, őrölt, házi paprika, 10 dkg csípős, őrölt, házi paprika (Az édes és csípős paprika aránya egyedileg változhat a csípős kolbászt eredményező 15 dkg édes paprika/10 dkg csípős paprika aránytól, a 22 dkg édes paprika/3 dkg csípős paprika csemege kolbász arányig.)
- 18 dkg asztali só
- 7 dkg apróra vágott fokhagyma
- 3 dkg fűszerkömény (egész)

### Elkészítése:

A lehűtött, vegyes sertéshúst és szalonnát 6–8 mm-esre daráljuk és a fent leírt fűszerekkel összegegyúrjuk. A fűszerekkel bekevert húsmasszát sertés vékony-, sertés vastag-, marha selyem bélbe, vagy vízáteresztő műbélbe töltjük. A betöltött kolbászt füstölő botra szedjük és hidegfüstöléssel (maximum 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 nagyjából 3 hónapig.

# „Csabapark, minden, ami csabai!”



A Csabapark üzemeltetésével kapcsolatos feladatokat a Békéscsabai Városfejlesztési Nonprofit Kft. látja el 2022. január 1-től. Az évek során egy több ütemből álló komplex fejlesztés valósult meg, amelynek eredménye az, amit ma Csabapark néven ismerünk.

Békéscsaba sajátos, hagyományőrző háziipari terméke a csabai kolbász, mely a helyi élet szerves része, amelyhez népi munkafolyamatok és szokások százai kapcsolódnak. Békéscsaba húskultúrája a város legfontosabb gasztronómiai öröksége. A csabai kolbász világhírű hungarikum.

A Békéscsabai Városfejlesztési Nkft. kiemelt feladatának tartja, hogy a megyeszékhely ezen kézműves termékének páratlan gasztronómiai értékét őrizze, ápolja és népszerűsítse. A Csabaparkban kialakított Kolbászüdvar ezt a célt szolgálja, és hozzájárul, hogy a látogató átéljen egy hagyományos disznóvágási és kolbászkészítési folyamatot, megtapasztalja egy falusi disznótor hangulatát, ízvilágát, valamint az ehhez kapcsolódó tradíciókat.

Míg a felnőttek a Kolbászüdvarban és a számukra megszervezett rendezvényeken ismerkedhetnek meg a gasztronómiával, addig a gyermekek az „Óriások konyhája” tematikus parkban kipróbálhatják az óriások húsdarálóját, kolbásztöltőjét, és számos egyéb konyhai eszközt, amelyeken keresztül betekintést nyerhetnek a disznótoros ételek elkészítési folyamatába.

A fejlesztés nem áll meg, folyamatosan keressük annak a lehetőségét, hogy minél kellemesebb környezetet és szélesebb szolgáltatási kört nyújthassunk Békéscsaba lakosságának, illetve minden látogatónak.

Jöjjenek hozzánk egy jót enni, kikapcsolódni, sportolni vagy látogassák meg a kolbászműhelyünk termékeit árusító boltjainkat. Minden igényt kielégítő létesítményeinkben, de akár szabadterén is vállaljuk rendezvények, esküvők, lakodalmak, családi vagy baráti összejövetelek lebonyolítását. Szolgáltatásainkról, és a csabai kolbász népszerűsítéséről tájékozódhat jelen kiadványunkban.

**Dr. Zelenyánszki Miklós**

cégvezető

Békéscsabai Városfejlesztési NKft.



# CsabaPark Étterem



**A Park éttermében helyi alapanyagokból készült friss, kedvező árú ételek várják a kilátogató vendégeket. Az étterem minden nap 11.00–16.00-ig tart nyitva.**

Szakácsaink minőségi alapanyagokból, a legmodernebb technológiák alkalmazásával állítják össze heti menüt, illetve a rendezvények egyedi menüsorát, ezzel megteremtve a gasztronómiai élmény harmóniáját. A modern és tradicionális ételek egyaránt megjelennek a kínálatunkban, ahogyan az egyedi étrendet követő, ételérzékeny és vegetáriánus vendégek igényeire is nagy hangsúlyt fektetünk.

Az étterem befogadóképessége 100 fő, alapterülete közel 180 m<sup>2</sup>.

Éttermünk hétfőtől péntekig heti menüs étkeztetést bonyolít le, hétvégén ala carte vagy tematikus témához köthető menülappal kedveskedik a vendégeknek.

Az étterem kiválóan alkalmas magánrendezvények, lakodalmak, születésnapok, ballagások, legénybúcsúk, baráti összejövetelek, céges workshopok, csapatépítések, sajtótájékoztatók, állófogadások, büfévacsorák, könyvbemutatók, kisebb konferenciák befogadására.

Többféle tálalási forma (tányéros, tálalás, büféasztalos) közül választhatnak a megrendelők a menü szervírozásánál. A terem elrendezése 6–8 fős hosszú asztalos terítéssel történik, kérés esetén elegáns dekorációval. Az étterem lehetőséget nyújt arra, hogy mind a modern, mind a hagyományos esküvők igazán hangulatosak legyenek.

Képzett rendezvényszervező nyújt segítséget a rendezvények körüli teendők intézésében.



# *Kolbászdudvar és Kolbászmúzeum*



**Az épület befogadóképessége 40 fő. A terem kiválóan alkalmas magánrendezvények, lakodalmak, születésnapok, ballagások, legénybúcsúk, baráti összejövetelek, céges workshopok, csapatépítések, sajtótájékoztatók, állófogadások, büfévacsorák, könyvbemutatók, kisebb konferenciák befogadására.**

Igény esetén technikai eszközök (projektor, vetítövászón, hangfal, mikrofon) is rendelkezésre állnak. Széleskörű catering-szolgáltatást tudunk biztosítani a legkülönbözőbb igények kiszolgálására. Étel- és italkínálatunkat sokoldalúan igazítjuk a megrendelőink egyedi igényeihez, legyen szó svédasztalos, angol vagy francia típusú felszolgálásról.

Az épületek által bezárt udvar kialakítása lehetőséget biztosít szabadtéri rendezvények megrendezésére, interaktív programon való részvételre.

A Kolbászdudvar célja, hogy a látogató átéljen egy hagyományos disznóvágási és kolbázkészítési folyamatot, megtapasztalja egy falusi disznótor hangulatát, ízvilágát, valamint az ehhez kapcsolódó tradíciókat.

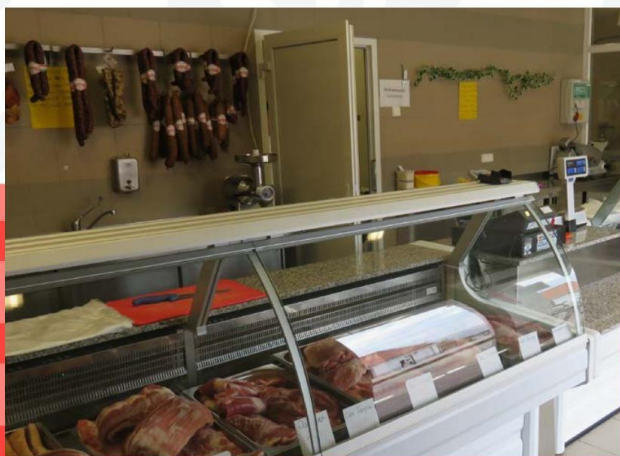
A Kolbászdudvarban a turisták megkóstolhatják a helyben előállított termékek (pl. kolbász, hurka, cigányka, tepertő, sülteket), valamint hagyományos, a békéscsabai régióhoz köthető különlegességeket is. Ennek közvetlen célja a gasztronómiai örökség bemutatása, megőrzése.

# Húsüzem és Húsboltok

Csabapark húsüzeme sokkal inkább képzelhető el egy kolbász manufaktúraként, mint nagyüzemként, hiszen gondosan figyelünk a minőségre, prémium alapanyagokból, magas hozzáadott értékkel készülő termékeket állítunk elő.

A Csabapark három húsboltot is üzemeltet, amelynek árukészletét saját húsüzemünkben állítjuk elő. Termékeink között füstölt és friss hentesáru is szerepel. Kiemelt hangsúlyt fektetünk arra, hogy vásárlóink elégedetten távozzanak üzleteinkből.

Törekszünk szezonális jelleggel új termékek bevezetésére, így például nyári időszakban különböző ízesítésű nyári grillkolbászok és pácolt húskészítmények, téli időszakban pedig a disznótoros ételek teljes termékpalettája elérhető boltjainkban.



## Húsboltjaink Békéscsabán

### CSABAPARK HÚSBOLT

📍 Gyulai út 61/2.

#### Nyitva tartás:

Hétfő: 10.00-14.00

Kedd: 10.00-14.00

Szerda: 10.00-14.00

Csütörtök: 10.00-14.00

Péntek: 10.00-14.00

Szombat: ZÁRVA

Vasárnap: ZÁRVA

### CSABAPARK PIAC HÚSBOLT ÉS BÜFÉ

📍 Piac Vásárcsarnok

#### Nyitva tartás:

Hétfő: 7.00-13.00

Kedd: 7.00-16.00

Szerda: 6.00-16.00

Csütörtök: 7.00-16.00

Péntek: 7.00-16.00

Szombat: 6.00-13.00

Vasárnap: ZÁRVA

### CSABAPARK LENCSÉSI HÚSBOLT

📍 Lencsési út 24.

#### Nyitva tartás:

Hétfő: 7.30-15.30

Kedd: 7.30-15.30

Szerda: 7.30-15.30

Csütörtök: 7.30-15.30

Péntek: 7.30-15.30

Szombat: ZÁRVA

Vasárnap: ZÁRVA

# Rendezvénycsarnok



**A fesztiváletterületen kialakításra került egy 2.700 m<sup>2</sup>-es, 4 m belmagasságú központi csarnoképület, amely kedvezőtlen időjárási körülmények között is helyszínt szolgáltat rendezvények megszervezéséhez. A rendezvénycsarnok 600–800 ember fogadására alkalmas, a terem berendezésétől függően.**

A rendezvénycsarnok a fesztiválhelyszín elengedhetetlen eleme. Jellemzője az egyedi fatartós szerkezet, amely már önmagában a Csabapark egyik látványeleme. A rendezvénycsarnok két funkciót szolgál:

- A rendezvényeknek egy olyan központi helyet biztosít, amely akár kedvezőtlen időjárási körülmények között is képes fogadni a látogatót.
- Olyan többfunkciós épület, amelyben könnyűzenei rendezvények, illetve egyedi kialakításának köszönhetően vásárok és kiállítások is megrendezhetők, nagyobb átalakítások nélkül.

A csarnok épülete teljeskörűen felszerelt olyan eszközökkel, amelyek a látogatók kényelmét és kiszolgálását biztosítják.

A rendezvények alkalmával lehetőség van büfé biztosítására, a büfé termékkínálatának meghatározásánál figyelembe vesszük a bérlő igényeit. A programokhoz különböző catering szolgáltatást tudunk biztosítani megfelelő létszámú személyzettel.





# Trófea szolgáltatóház



A volt Trófea szálló helyi védett épületének energetikai felújításával a Csabaparkhoz kapcsolódó szolgáltatóépület jött létre. Információs pont, irodák, kisebb konferenciákhoz konferencia- és rendezvényterem, vendéglátóhely és melegítő/tálaló konyha kialakítása valósult meg.

Az épületben 8 db iroda található, amelyből 6 db bérelhető. Az irodák 15–20 m<sup>2</sup> alapterületűek, közülük 3 db saját vizesblokkal is rendelkezik (zuhanyzó, WC).

# Pálinkamúzeum

A Csabapark egyik legimpozánsabb, központi eleme a Pálinkamúzeum, az épület 330 m<sup>2</sup>-es és a legmodernebb technikai felszereltséggel, infrastruktúrával rendelkezik. Monumentalitása által szinte minden belső elrendezés megvalósítható benne, legyen szó akár előadásokról, állófogadásokról, tréningekről vagy díszvacsorákról, egyaránt alkalmas céges és magán rendezvények megtartására.

A terem elrendezése igény szerint 8–10 fős körasztalos vagy 6–8 fős hosszú asztalos terítéssel történik, kérés esetén elegáns dekorációval. A múzeum lehetőséget nyújt arra, hogy mind a modern, mind a hagyományos esküvők igazán hangulatosak legyenek.



# *Körte sori fogadóépület*



**A Csabaparkba a Körte sor felől belépve olyan épületbe érhet a látogató, ahol az erre kialakított bemutatókon keresztül megismerheti a szőlőtermesztés és a borkészítés hagyományait. A fogadóépület biztosítja a látogatói kényelmet, és egyben ellátja a fesztiválpark információs feladatait (tájékoztató felületek és kiadványok). Biztosítja minden évszakban a park látogatásához és használatához szükséges támogató kényelmi szolgáltatásokat (csomagmegőrző, büfé), és kulturális rendezvényeknek, kiállításoknak, koncerteknek, kis létszámú lakodalmaknak, gyerekfoglalkozásoknak is képes helyszínül szolgálni.**

A bormúzeum teljeskörűen felszerelt olyan eszközökkel, amelyek a látogatók kényelmét és kiszolgálását biztosítják. Igény esetén technikai eszközök (projektor, vetítővászon, hangfal, mikrofon) is rendelkezésre állnak.

Bormúzeum tóra néző terasza lehetőséget kínál arra, hogy romantikus környezetben lehessen megszervezni a meglepetés lánykérést vagy egy romantikus gyertyafényes vacsorát, sőt akár egy születésnapi, családi rendezvényt, egy kisebb esküvői vacsorát vagy grillpartyt. A bormúzeum és annak csodás környezete lehetőséget nyújt arra, hogy mind a modern, mind a hagyományos esküvők igazán hangulatosak legyenek. A fogadó épület előtt elterülő tó romantikus helyszíne lehet akár esküvői fotóznak is.



# Kolbusz



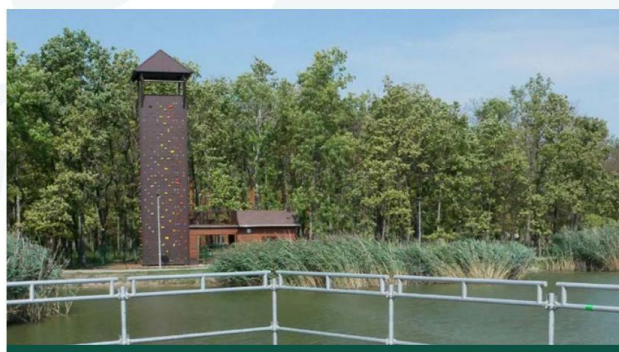
A kolbász stílusjegyeit hordozó elektromos dottó kisvonat, amellyel a Csabapark és a Parkerdő területén lehet végig kísérni a park korábban kialakított és a kialakítandó attrakcióit és pihenőhelyeit, továbbá lehetőség van rendezvényekre való kitelepülésre is.

Csoportok egyedi ajánlat alapján kérhetik a kolbusz szolgáltatását. Ebben az esetben előzetes egyeztetés szükséges az időpont és az útvonal meghatározására. A tavaszi-nyári időszakban szombatvasárnaponként a Körte sori épületünk előtt indul a dottó járat.

## Aktív turisztikai elemek



Szökőkút a tavon



Mászótorony, és mászókötél pálya

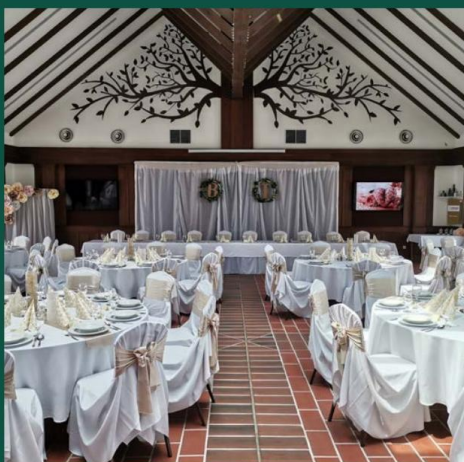
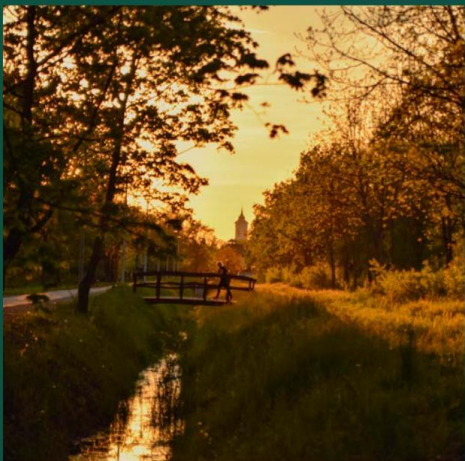


Hófánk csúszda, drótkötél-pálya és kilátó



Tószínpad





ÁGRÁRMINISZTERIUM



BÉKÉCSABAI  
VÁROSFELJESZTÉSI NONPROFIT KFT.

A kiadvány a nemzeti értékek és hungarikumok gyűjtésének, népszerűsítésének, megismertetésének, megőrzésének és gondozásának támogatására meghirdetett HUNG-2022 kódjelű pályázati felhívás keretében benyújtott HUNG-2022/10015 pályázati azonosító számon nyilvántartott a „Csabai kolbász népszerűsítése a Csabaparkban” című projekt keretében készült.