

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

A kolbász disznóbélbe vagy múbélbe töltött, apróra darált húsból és szalonnából készült, különféle fűszerekkel ízesített húskészítmény. Tartósítása hagyományos élelmiszer-technológiai eljárással, füstöléssel történik.

Békés megye a kolbász hazája!

Mezőberény tipikus Békés megyei település három nemzetiségével, a tótok, svábok és magyarok örökségeivel, szokásaival, ízvilágukkal. Itt születtünk. Itt éltek őseink, apáink, nagyapáink. Tőlük tanultunk mindent, ők adták át a tapasztalataikat, szokásaikat. Tőlük tanultuk meg a tiszteletet a föld, az állatok, az ételek és az ősi hagyományok iránt. A családi hagyományos disznótorok, a módszerek, a kolbászkészítési szokások, az ősi receptek apáról fiúra öröklődtek, mi is így sajátítottuk el ezt annak idején.

Eleinte kizárólag saját fogyasztásra, később néhány jóbarát részére is készítettünk ilyen családi finomságot, majd a barátok csak jöttek, jöttek és jöttek...

2010 körül érkezett el az az idő, amikor komolyabban kezdtünk el foglalkozni a kolbászkészítéssel. Felfejlesztettük a sertésállományt, mi magunk természetünk egyre több – a kolbász ízesítéséhez szükséges- fűszert, kialakítottuk a gyártás, a tartósítás és a tárolás körülményeit, és persze egyre többet kezdtünk dolgozni.

Jelenleg a családi vállalkozásban kistermelőként állítjuk elő termékeinket. Kizárólag saját nevelésű sertéseket dolgozunk fel, és megtermeljük a felhasznált fokhagyma, fűszerpaprika jelentős részét is. A kolbászokat kizárólag természetes bélbe töltjük, az ízesítés során a hagyományos fűszereket használjuk: édes és erős paprikát, fűszerköményt, fokhagymát és sót. Termékeink mesterséges adalékanyagot és tartósítószerrel nem tartalmaznak!

A tartósító eljárás, a füstölés saját füstölőben, bükkfa fűrészpor felhasználásával történik.

Kolbászféleségeink

Vastag kolbász

Az apróra darált sertéshúsból és szalonnából, és a hagyományos fűszerek megfelelő arányából összegyúrt kolbászhús kizárólag sertés kuláréba kerül. Füstölés után minimum négy hónapig érleljük. A kulárés vastagkolbász érlelése, tárolása során figyelni kell a hőmérsékletet, a páratartalmat és a szellőzés gyakoriságát. A kolbászt többször át kell pakolni, szükség esetén át kell törölni, forgatni.

Vékony kolbász

Kolbászhús vékony és vastag sertés bélbe töltve. A tartósítási eljárás ugyanaz, mint az egyéb kolbászféléknél, de a füstölési és érlelési idő valamivel rövidebb, mint a vastag kolbász és a dora esetén.

Dora

Sertés vakbélbe töltött kolbászhús az alapanyaga ennek a terméknek is. A töltelék receptúrája megegyezik a többi kolbászféleségével, különlegességét a minimálisan hat hónapig tartó, speciálisan hosszú érlelési idő adja.

Mezőberényi szalámi (Nagy Testvér)

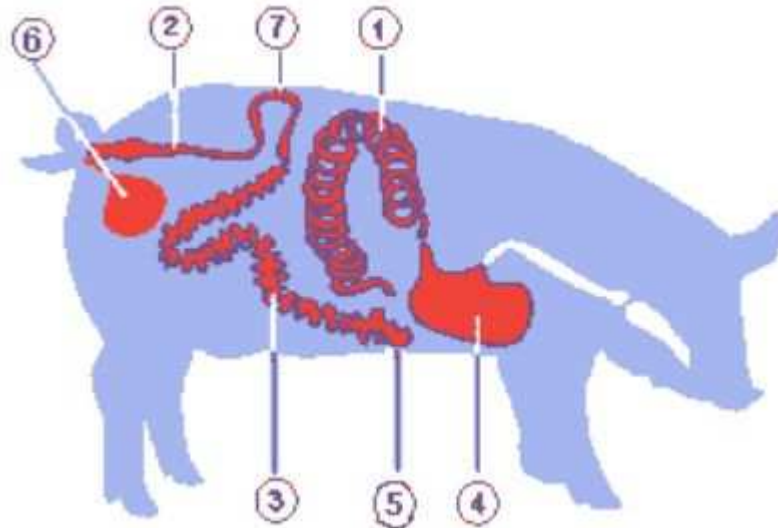
Szintén kolbászhús az alapanyaga ennek a kolbászféleségnek, csak ez marhavakbélbe van töltve. Jelentős vastagságú, súlya 3 és 6 kilogramm közötti, ezért

szintén extra érlelési időt igényel. Prémium kategóriás termék, különleges ízét a extra méreteinek és a hosszú érlelési idejének köszönheti.

Friss kolbász

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

A különböző sertésbelek, melyekbe a kolbászhús töltésre kerül



Vékonybél(1) Kuláré(2) Vastagbél(3) Gyomor(4) Vakbél(5) Hólyag(6) Nachend(7)

Forrás: http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:HyxTvZBSu_8J:www.boller.hu/boller-ker/termek+&cd=1&hl=hu&ct=clnk&gl=hu

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. Az Adamik-féle kolbász hagyományos módon készül, igazi házi készítésű termék magyar alapanyagokból, saját természetű fűszerek hozzáadásával, nagy munkával és még nagyobb odafigyeléssel. Adalékanyagot, színezéket, tartósítószer nem tartalmaz.

Termékeinkkel szeretnénk népszerűsíteni azokat a termékeket, melyek hozzájárulnak egészségünk megőrzéséhez és egy magasabb életminőséghez!