

HUNGARIKUM A DEBRECENI PÁROS KOLBÁSZ

A **debreceni páros kolbászt** olyan népi eredetű étel, amely saját kultúrával rendelkezik a mangalica tenyésztéstől a feldolgozáson és a kereskedésen át a vendéglátásig. Szinte a cívisváros, Debrecen egész története benne van.



A debreceni nagyvásároknak évszázadokon át generációk ismerkedhettek meg ezzel a népi eredetű praktikus egytálételrel, melyet eredetileg marhahúsból készítettek, később azonban három másik változata is kialakult, melyek most szintén bekerültek a **hungarikum védjegy oltalma alá**. A debreceni kolbász híret, receptjét már évszázadokkal ezelőtt magukkal vitték a német kereskedők a Hansa városokba (debrecziner), az örmények Anatóliába. Messze földön híressé lett a cívis hentesek-mészárosok szaktudása, és vele Debrecen neve, melyet az 1920-as években még inkább szárnyra kapott a világ. Bődéék – régi hentes dinasztia – vitték el a párost a párizsi világkiállításra, mely hallatlan sikert aratott. A kivándorló magyaroknak is lehetett benne szerepe, hogy a debreceni páros közkedvelt receptje más kontinensekre is elkerült. Detroit, Sydney étlapjain, a német üzletek polcain vagy a tokiói piacon ma éppúgy megtalálható, mint a magas gasztrokultúrájú olasz és francia konyhában.

Am időközben a kolbász összetétele megváltozott, nem is annyira fűszerezése – mely a mai napig tartalmaz némi kreatív lehetőséget szakavatott készítőinek is – de a felhasznált húsfélék aránya. A sertésenyésztés térhódításával megszűnt a marhahús egyeduralma a kolbászban, sőt a XX. század elejére arányaiban is háttérbe szorult. A páros összetétele azonban már jóval korábban vita tárgyává vált a marhát vágó szabadalmas mészáros céh és a sertéskopasztó- és vágó társaság között. A zsidó vásárolóknak a „Zsidó Traktirház”-ban árusított kóser párosban pedig a juhhús jelent meg.



A debreceni kolbász tehát nem csak az itt élők ízlése, de a helyiek és vásározók élete, kultúrája, mindennapjai szerint alakult, fejlődött évszázadokon át, míg 1892-ben népi étékből, vásári pecsenyéből húsipari termék lett. Különböző változatai alakultak ki, összetétele alapján ezekből négyféle vált elfogadottá, és most hungarikummá. A címet a Hungarikum Bizottság ítéli oda azon javak, szokások, termékek, tárgyak számára, amelyek különlegességükkel, minőségükkel és egyediségükkel elválaszthatatlanul a Magyar Nemzet értékeinek részét képezik.

- Tradicionális változat: 100 százalék marhahúsból készült Debreceni páros kolbász.

- Kóser változat: Kóser eljárással vágott marha, vagy marha- és bárány húsból készült Debreceni páros kolbász.



- Standard változat: Kb. 30 százalék marha és 70 százalék hússertés vagy mangalica húsból készült Debreceni páros kolbász.

- Prémium változat 100 százalék hússertés vagy mangalica húsból készült Debreceni páros kolbász.

Kóstolja meg a Hajdúhús 2000 Kft által gyártott Debreceni páros kolbászt, igazi íz élményben lesz része.