

Disznótor hajdanán



Erdélytől a Lajtáig, Felvidéktől a Bánságig, amíg gazdaember műveli a földjét, állatot is fog nevelni, és disznót is fog vágni. Így volt ez ükapáink idejében, és így lesz ez a határok nélküli Európában is, Magyarországon. Ezért javaslom, hallgassuk meg egy korabeli böllér, több mint száz esztendő, jó tanácsait disznótorra készülődőknek.

A sikeres disznóvágás feltételét, mindenkor a gondos előkészületek jelentették és jelentik ma is. Arra törekedjünk - írja továbbá az ismeretlen böllér - hogy fiatal és jó hizott disznót kapjunk, mert csak az ad bőséges zsírt. (A múlt század derekáig a disznózsírt nem csak étkezés céljára, hanem a népi gyógyászatban is használták.) Ha nyugodtan és pontosan akarjuk a disznóöléssel járó nagy munkát elvégezni, már egy nappal előbb tegyük meg az előkészületeket.



- Azt a helyiséget, ahol dolgozni fogunk, szépen kitakarítjuk.
- Az edényeket, amelyre szükségünk van, előkészítjük, gondoskodunk jó éles késekről, és tiszta deszkákról a húsok részére.
- Az üstöt melyben a hurkához való húsokat kifőzzük, már előre kisúroljuk, a zsíros bödönöket kiforrázzuk és szódás vízzel vagy hamulúggal kisúroljuk.
- Vigyázzunk, hogy a bödön szélén semmi zsiradék ne maradjon, mert az könnyen megronthatja az új zsírt.
- Egy jó csomó fokhagymát előre megtisztítunk, összezúzzuk és üvegbe, vagy porcelánedénybe rakva, vízzel leöntjük.
- Vöröshagymát finomra vágjuk és zsíron szép, rózsaszínűre pirítjuk.
- Zsemlyés hurkához fehér kenyér kockákat kevés zsíron megpirítjuk.
- Fűszereket; sót, borsot, paprikát, salétrom sót, majoránát, babérlevelet, stb. készítjük kézhez.
- A kész sózott belet, legalább egy éjszakára, áztassuk be langyos enyhén sós, ecetes, langyos vízbe.



Mielőtt kiadjuk az utasítást a hentesnek, vagy a böllérnek, határozzuk el, miként akarjuk a húst felhasználni. A disznót kétféle képen lehet letisztítani; forrázva, vagy perzselve. A perzselt disznónak a szalonnája és a sonkája ízletesebb, mint a forrázotté. Továbbá a disznót kétféle módon darabolhatjuk széjjel; lehet kétfelé hasítani, akkor a gerincén vágjuk végig. Előnye, hogy igen szép karajokat kapunk, amelyeket füstre tehetünk, és sokkal hamarabb nyerünk belőle füstölt húst, mint a sonkából.

Lehet orjára vágni, amikor is a gerinc két oldalán vágják, a fehérpecsenyét leszedik és a gerincsonnt, egyben marad. Ebből lehet a híres orjalevest készíteni. Ha úgy határozunk, hogy a két első lapockát a szalámihoz vagy a kolbászhoz használjuk fel, akkor gondoskodjunk előre a hozzávaló bélről.

Pácoláshoz tanácsolja



A húsokat a böllér lesózza, a többi feladat a ház asszonyára marad. A sonkák mindkét végét salétrom sóval bedörzsöljük és az arra a célra előkészített, fadézsába lerakjuk, legaljára kerülnek a sonkák, erre a húsok és legfelülre a szalonnák. Mindennap meg kell forgatni, hogy egyszer a bőrös felük, másszor a húsos oldaluk kerüljön alulra. Naponta meglocsolgatjuk az összegyűlt sós lével és majd a nyolcadik napon, a húsokat bepácoljuk.

A páclé készítése

A sonkának bőrös felét, a karajnak és tarjának csontos oldalát, bedörzsöljük zúzott fokhagymával, valamint 2 dkg fenyőmag, 2 dkg koriander, 1 dkg majoránna őrölt keverékével. A szalonnáknak a bőrös oldalát csak egy kis fokhagymával dörzsöljük meg, ez nem érzik rajta, de mégis nagyon finommá teszi. Még 2-3 napig továbbra is ugyanúgy gondozzuk az egészet, mint eddig és akkor a szalonnákat és az oldalasokat füstre tesszük, mert azokat a só már ennyi idő alatt jól átjárta.

Most annyi vizet öntünk a dézsába, hogy kellemes ízű sós levet kapjunk. Néhány napig ebben a lében hagyjuk még állni a többi húsokat, majd ezeket is füstre tehetjük. Ezután már csak a sonkák maradnak a dézsában. Ezeket továbbra is naponta forgatjuk és öntözzük a lével. Ha összesen négy hét letelt kiakasztjuk pár órára, hűvös helyre a sonkákat, hogy lecsepegjen a víz róluk, majd azt is felakasztjuk a füstre.

Az abálás

A fejet, a tüdőt, a májat és mindazokat a kövérjéket és húsdarabokat, melyeket a hurkában óhajtunk felhasználni, beletesszük egy nagy edénybe, vagy üstbe. Bő vízben só nélkül, olyan puhára főzzük, hogy a hús a csontról leváljon. A levét, az úgy nevezett abáló levet, használjuk majd fel a hurka töltéséhez és a zsemlekocák áztatásához.

Májjas hurka



A belső részeket, amelyeket a hurkához megfőztünk, úgy választjuk széjjel, hogy a legszebb darabok a májas hurkához kerüljenek. A májnak felét főzve, felét nyersen ledaráljuk, hozzáadjuk a válogatott húsokat, szintén megdarálva, puhára főtt, kockára vágott szalonnát és zsírban pirított vöröshagymát. Teszünk bele sót, borsot, majoránát ízlés szerint, azután az egészet jól összedolgozzuk és szép fehér, egyenes hurkabelekbe töltjük, jól elkötjük, majd kifőzzük. Hidegen, vagy megsütve fogyasztjuk. Ha enyhén megsütjük, akkor akár pár hétig is hűvös kamrában eltarthatjuk.

6 -7 kg májas hurkához szükséges töltőanyagok

- Kövérjés disznóhús és tüdő fele-fele arányban - 2 kg
- Disznómáj - 2 kg
- Só ízlés szerint
- Rizskása (ha nem szeretik helyette abált belsőség) - 80 dkg
- Vöröshagyma zsírban lepirítva - 4 fej
- Őrölt bors - 4 evőkanál
- Majoránna - 2 púpozott evőkanállal
- Fehér hurkabél - 6 m

A mennyiségek körülbelül értendők, a fűszerezés ízlés szerint változhat.

Rizses hurka (régebben gyakran készítették)

A fodorhajat kisütjük, töpörtyűjét abált húsdarabokkal együtt ledaráljuk, hozzáadunk pirított vöröshagymát puhára főtt rizskását, borsot, sót, és az abáló lével jól összedolgozzuk. Középvastagságú belekbe töltjük. Ugyan ezt más vidékeken rizs helyett kukoricával készítették. A kukoricát darabosra őröljük, a lisztes részét kiszitáljuk, hogy csak a legnagyobb darabok maradjanak. Leöblítjük, majd az abáló lében megfőzzük. Adjunk hozzá néhány babérlevelet és folytonos keverés közben, puhára főzzük. Ebbe a töltelékbe nagyon kevés kövérjét tegyünk - a kisütött fodorháj töpörtyűjét - mert a hozzáadott abáló lé már amúgy is elég zsíros. Aki szereti a kukoricás hurkába egy kevés vért is szűrhet. Végeit elkötjük, majd az abáló lében megmerítjük. Hidegen és sütvé egyaránt laktató étel.

Véres hurka

A zsemlét, vagy fehér lisztből készült kenyeret, nem túl nagy kockákra vágjuk, zsíron megpirítjuk, aztán szítában megáztatjuk az abáló lében. Hozzáadjuk a főtt tüdőt, főtt szalonnát, egyéb főtt belsőség darabokat és húsokat, mind ezeket megdarálva. Összedolgozzuk a pirított vöröshagymával, sóval, borssal, majoránnával és annyi abáló levet adunk hozzá, hogy abból könnyen tölthető masszát kapjunk, legvégül szűrjük hozzá a vért és a legvastagabb fodros bélbe, töltsük. Végeit elkötjük, ezután megabáljuk.

6 -7 kg véres hurkához szükséges töltőanyagok

- Disznóvér - 5-6 l
- Só ízlés szerint, de legalább 2 marékkal
- Vastag abált szalonna - 3 kg
- Zsemle- vagy fehérkenyér kocka - 20 db zsemlének megfelelő
- őrölt bors - 1 evőkanál
- őrölt majoránna - 1 evőkanál
- Fodros bél - 8-10 db

A mennyiségek csak körülbelül értendők, fűszerezés ízlés szerint történik.

Kolbász



A kolbászhoz szánt húst, tetszés szerinti finomságban ledaráljuk. Az előre összezúzott fokhagymát vízbe áztatjuk, és a lét ráöntjük a húsrá, paprikát, sót, borsot keverünk belé, és jól összedolgozzuk, hogy könnyen tölthető legyen. A szép tisztára mosott vékony belekbe töltjük, és egyenletes hosszúságúakra elosztjuk. Legcélszerűbb 50 cm-es darabokra, mert így a füstölésnél nem törnek el. A végeket elkötjük, negyed órára hideg vízbe rakjuk, azután kiakasztjuk egy rúdra, lehetőleg hűvös helyen. Másnap füstre tesszük, és szép rózsaszínűre füstöljük. Ha füstölés nélkül szeretjük sütőben, pirosra sütjük, porcelánedénybe tesszük, és annyi zsírral leöntjük, hogy elfődjön. Hűvös helyen hetekig eltartható.

10 kg kolbászhoz szükséges töltőanyagok

- Disznóhús sovány és zsíros vegyesen - 10 kg
- Só - kb. 25 dkg
- őrölt bors - kb. 5 dkg
- Piros paprika - kb. 15 dkg
- Fokhagyma leve - kb. 2-3 fej
- Kálisálétrom - 1 kiskanál
- Vékonybél - kb. 20 fm



A töltelékét igyekezzük levegőmentesen betölteni a bélbe!

Fűszerezés ízlés szerint módosítható.

Hurkafőzés

Mikor a hurkát és a fejsajtot kifőzzük, ügyeljünk, hogy a víz soha ne forrjon, csak csendesen főjön. A hurkát és a sajtot addig főzzük, míg ha a kötőtűt belészúrjuk, szép tiszta lé szivárog belőlük.

Disznósajt



A disznófejet levágás után azonnal bő vízbe áztatjuk, aztán puhára főzzük, hogy a hús a csonttól könnyen leváljon. Akkor kockára vágjuk a zsírnak való szalonna puhára főtt bőrrel együtt. Hozzáadunk az abáló és a fokhagyma léből, ízlés szerint. Sót, borsot, paprikát teszünk bele, és azután az egészet jól összekeverjük, és a tiszta jól kimosott gyomorba töltjük. Középen elhelyezzük benne a főtt nyelvet, bekötözzük, és kifőzzük. Kötőtűvel megszurkáljuk majd hűvös helyen két deszka között, kipréseljük. Préselés közben kihűtjük, és azonnal füstre akasztjuk. Füstölve a kamrában hetekig eltartható.

5 kg disznósajthoz való töltőanyag szükséglet

- Disznófej hús, bőrke, szív, nyelv - 5 kg
- Só - kb. 10 dkg
- Zúzott fokhagyma leve - kb. 2 fej
- Őrölt bors - kb. 3 dkg
- Pirospaprika - kb. 5-6 dkg
- Majoránna - kb. 3 dkg
- Disznógyomor - 2 db

A töltelékét lehet disznóhólyagba is tölteni. Fűszerezés ízlés szerint változhat.

Abált szalonna

A toka - és hasaalja szalonnát egy - két napra besózzuk, majd a levébe zúzott fokhagymát, babérlevelet, borókamagot keverünk ízlés szerint, és ebben a lében pácoljuk 3-4 napig. A félretett és leszűrt abáló lében megfőzzük, majd lecsepegtetjük, és tányérra rakva pirospaprikával, vagy őrölt

borssal bekenjük. Hűvös kamrában hetekig eltartható.

Töpörtyű

A zsírnak való szalonnát egyenletes kockákra vágjuk, és szép tiszta vassbográcsba tesszük, kevés vizet öntünk alá, és hagyjuk lassú tűzön jól átmelegedni. Mikor a zsír már jó leveses, akkor erősebb tüzet adunk alá, és apródonként fél liter nyers tejet öntünk hozzá. Azután hirtelen tűznél ropogós pirosra sütjük, és ha kész azonnal leemeljük a tűzről és leszűrjük.

Ha a töpörtyűt hosszabb ideig óhajtjuk eltartani, kihűlés után nyomkodjuk szorosan üvegekbe, tetejére kevés zsírt öntünk, azután lekötjük, és hűvös kamrába eltesszük. Gondosan eltett töpörtyű a következő torig biztonsággal eltartható. A töpörtyűt mindig csak evés előtt szabad megsózni! A zsírt soha ne öntsük azonnal a bödönbe! Először hagyjuk egy zománcos edénybe kihűlni, majd csak ezután átszűrve öntsük a végleges helyére.

Toros kocsonya



Fülét, farkát és a szalonnáról lehúzott bőröket, csülköt és egy darab tiszta húst, kevés sóval és borssal, egy kis fej vöröshagymával, egy kis fej fokhagymával, egy szál gyökérrel, egy szál sárgarépa hozzáadásával jó puhára főzzük, kellő mennyiségű vízzel. A kifőtt húsokat szépen tányérra rendezzük, és a levet rászűrjük. A leven hagyjuk a zsírt megdermedni, majd kanállal leszedjük, és helyébe pirospaprikát szórunk díszítésnek. A kocsonya leve főzés közben csak gyöngyözve forrhat, különben megzavarosodik!

Toros káposzta

Lerakunk nagy lábosba jó vastagon egy sor káposztát, teszünk rá néhány kövérkés húsdarabot, azután ráhelyezzük sorban a töltelékeket, a tetejére pedig ismét káposztát, és finomra vágott vöröshagymát, meg 3-4 db babérlevelet. Felöntjük annyi vízzel, hogy az 3-ig felérje, és így megfőzzük. Közben gyakran rázogattjuk ügyelve, hogy az alja le ne kapjon.

Töltelék készítése: A húst ledaráljuk, zsíron futatott rizzsel, vagy tarhonyával, kevés sóval, borssal, paprikával, majoránnával és finomra vágott vöröshagymával, meg két tojással jól összekeverjük, és a káposzta levelébe hajtogatjuk, két végét visszatűrjük. Ezeknél finomabbat a Lajtán túl sem igen esznek.

Köszönöm figyelmüket.

Horváth Tamás

horvath.t@lakberendezes.hu

Forrás: <http://www.lakberendezes.hu>