



SOROZAT –  
A SÉF AJÁNLATA

KÉP –  
KAUNITZ TAMÁS

SZÖVEG –  
BOGOS ZSUZSANNA, 21 étterem

# KOLBÁSZ ÚJRATÖLTVE

Az álarcosbál és a fánk mellett még egy fontos eleme van a farsangnak: a lakoma. Egy jó disznótorossal méltó módon búcsúztathatjuk a karácsony óta tartó lakomás napokat, és nyugodt szívvel várhatjuk a közelgő nagybőjtöt.

- ◆ Jól kitalált rendje ez az évkezdésnek: az elmélyülő, csendes böjti időszakot a harsány mulatozás és egy olyan lakoma előzi meg, amely egyúttal igazi közösségi élmény is. Disznóvágáskor összejön a család és a baráti kör, hogy együtt serénykedjen az ételkészítésben. Mindenkinek megvan a maga helye ebben, és mindennek megvan a bevált, begyakorolt módja. Rítus ez, amelyhez előírások, tilalmak is köthetők. A népi hiedelem szerint a disznó felvágásakor például kacagni kell, hogy vastag legyen a szalonna, a várandós asszonynak pedig kerülnie kellett pörzsölést, mert különben a gyereke szőrös lesz. De megvan a rendje annak is, hogyan készülnek ilyenkor a toros fogások, a jól bevált arányokon és a fűszerezésen csak ritkán szokás változtatni.

## ZSÍROS MEGLEPETÉSEK

Ha a hagyományos ízeket keressük, hihetetlen dologra bukkanunk. Fenyőmag, köménymag, gyömbér, majoránna, kardamom és csombor ízesítette egykor a magyar kolbászokat! Simai Kristóf felvidéki piarista szerzetes 1795-ös gyűjteményéből kiderül, a májasba tettek mézben pirított mogyoróhagymát, vöröshagymát, de még almát is, fűszerként pedig kakukkfű, bazsalikom és petrezselyem olvasható receptjében. Németh Zsuzsána 1858-as szakácskönyvében borsot, majorannát és citromhéjat találunk a hozzávalók között. A citromos kolbásszal egyébként Krúdy Gyula is jó viszonyt ápolt, több művében megemlékezik róla. A késmárki hentes, Beck Viktor az 1920-as években a májast gyömbérrel készítette.

## KOLBÁSZKÉSZÍTÉS OTTHON

Egy mai disznóvágáson persze már nagy megdöbbenést váltanánk ki, ha ezekkel a fűszerekkel állnánk elő, és a hentesünk is meglepődne, ha gyömbéres kolbászt kérnénk. Pedig a gyömbér nagyon illik a zsíros húshoz: citrusosan csípős íze könnyebbé, frissebbé teszi azt, ráadásul az emésztést is segíti. Ha évszázadokig jó volt a kolbászba, talán mi is kipróbálhatnánk egyszer! Lehet úgy is, hogy közben megtartjuk a jól ismert és kedvelt paprikás-csípős ízt. Az sem akadály, ha nem jutunk el disznóvágásra, ha kellően friss húshoz jutunk, otthon is kísérletezhetünk vele. A 21 étterem megmutatja, hogyan készítsük régi-új kolbászunkat:





## TOKAJIS SÜLT KOLBÁSZ

### Hozzávalók:

- fél kg sertéshús (2/3 lapocka, 1/3 hasa alja)
- 10 g paprikapor
- 1 g fokhagyma
- 2 g kömény
- 1 g gyömbér
- 1 g chili
- 1 g bors
- fél dl jeges víz
- fél dl tokaji édes bor

### Elkészítés:

1. Nagyon fontos, hogy a hús friss legyen! Legjobb, ha akkor daráljuk, amikor a frissen vágásnál még nem hült ki.
2. A bort méz sűrűségűre elforraljuk.
3. A jeges vízzel felöntjük, a fokhagymát apróra vágjuk és beletesszük.
4. Majd az összes alapanyagot egynemű masszává dolgozzuk.
5. Bélbe töltjük, és sütőben sütjük. (Belet rendelhetünk az interneten webshopokból, de ha szerencsénk van, a nagy áruházláncok boltjában is találhatóunk. A beleket érdemes néhány percre vízbe áztatni használat előtt.)
6. Mustárral, kenyérrel és ecetes paprikával tálaljuk. ♦

