

Max konyhája - Vágott zsír

2010 február 15. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

A dunántúli Alpes-alji övezet két különböz? szalonnatartósítási rendszer találkozási területe. Az egyik a magyar területen szokásos szalonna- (kés?bb szalonna- és zsír-) tartósítás, a másik a délkeleti Alpok vidékének apró darabokra vágott szalonnát eltartó övezete.

Ott az állat teljes szalonnáját ilyen formában tárolták. Hozzá az egész szalonnát egyetlen darabban sózták, füstölés nélkül leveg?n szárították, végül az egészet bárddal egészen apró darabokra vágták és favéndelyben tárolták. Az eljárásról az 1790-es évekt?l (Knézy J. 1984: 144) a legújabb korig tudunk a Délnyugat-Dunántúlról (vágott szalonna/vágott zsír). Itt szalonna maghagyása mellett alkalmazták. Készítésének eszközei zsírvágó vályú és bárd. El?fordult füstölt szalonna felaprítása is. A zsírolvasztás bevezetése el?tt a vágott zsírt/vágott szalonnát itt a f?zéshez szánt szalonnából csinálták, az étkezési szalonnát pedig darabokban hagyták. Felhasználáskor kiolvasztottak egy adag vágott szalonnát. A töpörty?s vágott zsírt a 20. században kásaételekre, f?tt tésztára használták.
- 1900 körül még sóztak ilyen darabban DNy-Dunántúlon is. (Itt ezt füstölés után szétosztották szalonnaként fogyasztandó és f?zéshez szánt részre. Étkezési szalonnának a hasaalját hagyták, a többit vágott zsírnak aprították.)

- Füstölt szalonna, hasonló alkalmazása szokásos Erdélyben és el?fordul Ny-Dunántúlon. DNy-Dunántúlon a f?zéshez szánt füstölt szalonna évi teljes mennyiségét inkább egyszerre el?készítették. E célból a szalonnát zsírvágó vályúban, kereszt él? bárddal felaprították, ezt a vágott zsírt fabödönben tárolták. Az eljárás Graz körzetéig nyomon kísérhet?.

Van egy olyan verziója is, ahol a húsos császárszalonnát abálják meg. Ez a hústartalom miatt nem olyan tartós, mint a vágott zsír. Így ezt hamarabb el kell használni, mert a hús megavasodhat. Ezért is kell alaposan kifagyasztani.



Felhasználható kenyérre kenve, pirítva gánicák, sztrapacskák és tészták ízesítésére. Egy kis pirított rozskenyérre kenve tartalmas, finom reggeli lehet a téli napokon.

Készítése:

Szép b?rös császárhúst veszünk, alaposan megtisztítjuk, mossuk. Forró vízbe tesszük f?ni, teszünk hozzá egy pucolt hagymát is. Hagyjuk újra forrni, közben lehabozzuk, majd takarékra vesszük az energiát, és gyöngyözve f?zzük. Adhatunk hozzá sót, fokhagymát és zöldf?szereket. Én tettem hozzá egy kis kakukkfüvet és rozmaringot, de csak a végén. Nem kell teljesen puhára f?zni, inkább csak félkeményre. Vegyük ki a f?z? léb?l, csepegtessük le alaposan, majd h?tsük ki alaposan (én egy egész éjszakát hagytam, hogy kifagyjon).
Másnap ledaráljuk, és egy edénybe nyomkodjuk jó szorosan.

Ha sima szalonnából készítjük, az sokáig eláll, ha húsosból, azt tegyük a jó hideg helyre, és 3-4 napnál tovább ne tároljuk.

Nagyon finom egy kis héjában sült burgonyával, vagy tésztával összeforgatva is.

Jó étvágyat hozzá!

Max

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja



Ajánló