Csirkepaprikás

2012 február 02. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Mint hagyományos, a közös tudatban mélyen gyökerez? ételeknél általában, a csirkepaprikásnál sem úgy járunk el, ha domborítani akarunk, hogy változtatunk a f?szerezésen, vagy az elkészítés módján: bízhatunk benne, hogy az el?ttünk járó generációk már kiérlelték, amit ki lehetett.

Egy módon lehet az optimálist közelít? eredményt elérni: ha a legjobb hozzáférhet? alapanyagokat használjuk, és pontosan úgy készítjük, ahogy az dédanyáink szakácskönyvébe alig olvasható, 19. századi bet?kkel le van jegyezve.

Csak kockás kabátban járok,
S csak bársonynadrágot hordok.
Vasárnap sosem mosakszom,
Akár az earlök és lordok.
Naponta hétszer teázom
– Már kis halak úszkálnak bent itt –,
Négy kutyát húzok pórázon,
S gyakran azt mondom: izent-it.
És hogyha beszélek, mondjuk tán, kotyogok.
Mindig csak nyögök, s az orr alatt motyogok.
Ha örülök, azt mondom: goody,
Ha haragszom, azt mondom: damrait!
S ha mások okosan beszélnek,
Akkor én nem mondok semmit.
Ezzel én nem hencegek,
S nem mondom, hogy nagy dolog,
Mégis kérem, nézzen rám:
Hát pont, ugye, mint az angolok?!...
Könnyed, peckes tartással
A Mayfairben csatangolok,
Mily szerencsés véletlen:
Hát pont, ugye, mint az angolok!
A kedves hobbim csak Ascot,
Beszédem húzom és nyúzom,
S a'sszem ez igazi Oxford.

Samukát úgy hívom: Szemi,
Marcsának azt mondom: Mébel,
Pannira azt mondom: Penny,
S Ábelkát úgy hívom: Ébel.
És hogyha ezt a szót hallom, hogy "magyarok",
Ett?l már menten a gyomrom is kavarog.
Papámnak azt mondom: old boy,
S néha még hátba is vágom,
S abszolút nem értem olykor,
Mért vág az öregúr szájon.
Eserny?m összecsavartan
Karomra akasztva hordom,
Szivart nem szívok, csak pipát,
S a nácit azt "nézi"-nek mondom.
Vasárnap délután ások
– Kis kertem igazán jó kert –,
Nem iszom spriccert, csak cocktailt,
S nem játszom ferblit, csak pókert.
Reggelt?l délután fél hétig dolgozom,
S aztán holtfáradtan két órát golfozom
...De porridge... és yorkshire-i puding...
Itt zavarba jövök kicsinykét:
Míg élek, örökkön imádom
A nokedlis paprikás csirkét!

A fenti verset a George Mikes néven világhír?vé vált magyar-angol író, Mikes György írta, néhány évvel emigrálása után, 1940 körül. Kicsit sántítanak a verslábak, kicsit döcögnek a rímek, de Mikes nem volt m?kedvel?: nem áldozta fel az eszmei mondanivalót a forma kedvéért. :) Érz?dik benne az emigráns lét keser?sége: ha pár évszázaddal korábban születik, még talán úgy írta volna, hogy Süvít a szél Heathrow felett, édes csirkém, Isten veled …

Sokan vélik, hogy a csirkepaprikás a „legmagyarabb" ételek egyike. Elterjedtségét, közkedveltségét, változatai sokaságát tekintve ez alighanem igaz is. Érdekes, de csak félmondatba zárva, hogy paprikás csirke nev?, vagy ilyes módon elkészített étel Németh Zsuzsána könyvében, és az azt megel?z?ekben (összefoglalás itt) még nem szerepel, 150 évesnél tehát – nemzeti ételként – aligha régebbi. (Ehhez vö: cassoulet, nápolyi ragu, Eisbein, szoljanka, haggis stb.)

Én is nagyon szeretem. Mint hagyományos, a közös tudatban mélyen gyökerez? ételeknél általában, a csirkepaprikásnál sem úgy járunk el, ha domborítani akarunk, hogy változtatunk a f?szerezésen, vagy az elkészítés módján: bízhatunk benne, hogy az el?ttünk járó generációk már kiérlelték, amit ki lehetett. Egy módon lehet az optimálist közelít? eredményt elérni: ha a legjobb hozzáférhet? alapanyagokat használjuk, és pontosan úgy készítjük, ahogy az dédanyáink szakácskönyvébe alig olvasható, 19. századi bet?kkel le van jegyezve. Hajszálpontosan ezt teszem én is, fogom a szakadttá használt könyvecskét, és annak alapján dolgozva készítem el a **nokedlis paprikás csirkét uborkasalátával**.

A hozzávalók közül a liszttel és – ilyenkor novemberben – az uborkával nem tudunk mit kezdeni. A malomipar olyan, amilyen; a melegház szintén. (Ezért célszer?bb májusban f?zni ilyet, de mit tegyek, ha most kívántam meg.) A csirkén és a paprikán múlik majdnem minden, meg az uborkasaláta technikáján. Tudom, hogy urbánus körülmények közt nehéz kertben tartott szárnyashoz hozzájutni. Aki komolyan veszi a kulináriát, az mégis legalább tegyen kísérletet rá. Az agglomerációban azért lehet szerezni kerti (háztáji, de utálom ezt a bornírt kádárizmust) szárnyast. Jellemz?je, hogy kicsit zsírosabb, egész más szín? (homokszínebb-sárgásabb a gyárinál) és ÖSSZEHASONLÍTHATATLANUL jobb íz? a boltinál. Ugyanez áll a paprikára. S?t, a bolti csirkér?l legalább tudjuk, mib?l van: csirkéb?l. A f?szerpaprikáról ugyanez már nem mondható el, abban lehet bármi, festékt?l elemi ólomig. Ha útközben az országban bárhol látunk ház homlokzatára száradni kiakasztott paprikát, ne legyünk restek, kérdezzük meg, van-e eladó f?szerpaprika, vagy tudnak-e ilyenr?l a háziak! Én mintegy tíz éve egy dévaványai ismer?sömt?l szerzem be, csodálatos-ízes „csemege", azaz nem csíp?s f?szerpaprikámat.

A fentiekkel a szokásos módon elkészítjük a **csirkepaprikást**: a madarakat bontjuk, a szárny, bels?ség, nyak mehet a levesbe, a combokat térdízületnél kettévágjuk, a mellrészt pedig csonttal együtt leválasztjuk, és keresztben félbe szeljük (ez azért jó, mert így jobban, és f?leg egyenletesebben átpuhul, mintha egészben hagynánk. (Semmilyen csontot ne vegyünk ki, csak majd a tányéron. Nagyon jól jön a kollagén-tartalom a s?rítéshez!) Mint a képen is látható, reményeim szerint, szteroidok híján a kerti csirke körülbelül harmadával kisebb, mint a „gyári". Ezt az adagolásnál célszer? figyelembe venni. A darabokat jó sok dinsztelt hagymán el?sütjük, azaz nagy lángon pirítjuk, amíg körös-körül szép fehérré nem válik. Ennek lényege, hogy a hús felületén összesült szövet nem engedi a párolás során elveszni a belsejében lév? nedvességet, puhább, szaftosabb lesz a falat. Mikor kész az el?sütés, bekeverjük a porpaprikát, felöntjük vízzel, sózzuk kissé, és fed? alatt, kis lángon puhára pároljuk. Van, aki szereti kicsit „odakapatni", azaz kozmásítani is, én nem szoktam. A végén levesszük a fed?t, és olyan állagúra s?rítjük, amilyet szeret a család. Tejföl bele, kész.

A nokedlir?l csak annyit szeretnék mondani, ami nagyon a begyemben van sok-sok éve: a civilizációnak, az iparosodásnak van árnyoldala is. Ez a nyomorult posztmodern nokedliszaggató „gép" feltétlenül idetartozik. Felejtsük el! A nokedlit deszkáról, késsel, egyenként KELL szaggatni. Nem csak kinézetre lesz más, de – bármire megesküszöm – ízre is!

Végül az uborkasaláta: ez is olyan vízválasztó, mint a körözött, a pacal vagy a tatár: ahány ház, annyi szokás. Ezt nagyanyámtól tanultam volt, egyetlen ponton változtattam az eredeti recepten, majd kiemelem. Ezen egy elemt?l eltekintve az összeállítás a 20-as évek magyar középosztályára jellemz?, mivel nagyanyám 1926-ban elkezdett receptgy?jteményében már így szerepel. Friss fürtös uborka híján, amire a recept szól, 3 kígyóuborkát meghámozunk (például a görögök a cacikinél csak tessék-lássék hámoznak, mondván, hogy az ízanyag egy része a héjban van; de a nagyüzemi permetek miatt én mégis hámozást javaslok), éles késsel nagyon vékonyra vágunk. A szeleteket alaposan lesózzuk, jól bekeverjük, és legalább egy órára félretesszük levet ereszteni és puhulni. Amíg a zöldség a sópácban érlel?dik, elkészítjük a vinegrettet. Egészen apróra vágunk egy normál fej vöröshagymát, két átlagos gerezd fokhagymát. Kisebb edénybe tesszük, majd öntünk hozzá egy ev?kanál balzsamecetet és egy ev?kanál fehérborecetet. [Itt a különbség: a balzsamecetet csak én használom, nagyanyámnál két ev?kanál fehérborecet szerepel.]

Megy bele még fél deci étolaj (nálam olíva), másfél teáskanál cukor. Mikor mindez megvan, belekeverünk másfél deci zsíros házi tejfölt ("trendi" dolog créme fraiche-sel készíteni tejföl helyett, de, mint mondtam, ragaszkodjunk a hagyományhoz), és várunk egész addig, míg le nem telt az uborka egy órája a sóban. Most el?vesszük az uborkát, és nagyon alaposan, kismarkonként kinyomkodjuk bel?le a lehet? legtöbb levet. Kétszer is, ha szükséges. A képeken látható három uborkából ki kell jönnie majdnem két deci lének! A kinyomkodott uborkát üveg- vagy porcelántálba tesszük, hozzákeverjük a tejfölös dresszinget, és a kinyomkodott lével addig hígítjuk, amíg megfelel?nek nem mutatkozik az állaga. Tapasztalatom szerint olyan egy decit szokott felvenni. Közben kóstolni kell, és ízlés szerint mehet bele még bármi: ecet, olaj, cukor. A sóval célszer? vigyázni, mert a kinyomkodott leve nagyon sós! Ha mindez kész, akkor a tetejére szórunk késhegyr?l egy egészen kevés f?szerpaprikát (ezt sokan elhagyják, megint csak a hagyomány miatt teszem), lefóliázzuk és mehet a h?t?be legalább egy órára. Minél hidegebb, annál finomabb.

nyokki - mno.hu

Ajánló