Még babot?! – Gasztronómia a Spencer-Hill filmekben

2014 július 08. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Bár sok különböz? rendez? rendezte ?ket együtt és külön-külön is – ezek közül mindenképp említést érdemel a két nagy ász, E.B. Clucher és Sergio Corbucci, valamint személyes kedvencem Giuseppe Colizzi – mégis az els? igazi közös filmjükt?l kezdve (Isten megbocsát, én nem!), kiemelt szerepet játszik filmjeikben az étkezés.

Sok helyütt nem t?nik fontosnak a mit, csak a hogy, én mégis arra szeretnék most vállalkozni, hogy egy áttekintést nyújtsak a filmekben elfogyasztott ételekr?l egy kicsit gasztro és helyrajzi szempontok alapján.

Kezdjük akkor talán az egyszer?bbekt?l a bonyolultabbak felé. Alapvet?en szétoszthatjuk aszerint az ételeket, hogy azt urbánus vagy civilizálatlan környéken fogyasztják a szerepl?k. Gondolok itt például a babra, amely a filmekben lehet sült bab, rakott bab, azuki bab (amit a **Szuperzsaru**ban tévesen „szuki bab”-nak fordítanak), chili con carne, paprikás bab, lóbab, hagymás bab vagy éppen csak f?tt bab a frissen felbontott konzerves dobozból kanalazva.

A babételek már az els? filmekben felt?ntek, mint a pusztában vándorló cowboyok egyetlen fehérjeforrása, aztán annyira a szerepl?khöz n?ttek, hogy aztán kés?bb rendszeresen készítették maguknak otthon, hajón, camping gázon egyaránt. Nos a bab úgy él a legtöbb rajongó fejében, mint a páros leggyakrabban fogyasztott elesége, pedig ott van még fej-fej mellett az általában szárnyasból, ritkábban sertésb?l vagy marhából készült sülthús, mint a b?ség jelképe, és mily meglep? a gyümölcsök kiapadhatatlan garmadája. A sülteknek általában a gusztustalankodás fokozása volt a feladatuk a kaja-csatákban vagy tivornyákon.

Ezekr?l kés?bb külön is említést teszek majd. A gyümölcsök közül az els? az alma (Terence Hill leggyakoribb elesége) és a banán (Bud Spencer kedvence).
Ezen kívül nagyon sok gyümölcs felt?nik még, mint a nagy lakomák esszenciális tartozéka, úgymint ananász, narancs, papaya, sz?l?, körte, sárgadinnye, szilva, citrom és ide kívánkozik még a sárgarépa, amit rendszeresen mindenki nyersen fogyaszt.
Jó néhány városi filmben megmutatkozik viszont a duó USA-fétise (mellyel már csak Lana Del Rey versenyezhet), gondoljunk csak a texasi olajmilliomosokra, az elfogyasztott hamburgerekre, hot-dogokra, whiskey-re, steak-re, popcornra, a baseball és amerikai futball meccsekre, stb. Ezen kívül úton útfélen megjelenik egy Coca vagy egy Pepsi kóla hirdetés vagy automata.

A levesek nem túl népszer?ek, összesen talán húslevest esznek, illetve hagymaleves készül, amibe „Koszi”-t belefürdetik, az **Aranyes? Yuccában** c. alkotásban. A köretek közül népszer?bbek a rizsváltozatok, néha burgonyapüré.
Úton-útfélen a szendvicsek is el?fordulnak.
Az egyik leginkább túlzó étkezéssel kapcsolatos gegnek azt érzem, amikor Terence Hill barátunk a fán fekve, hátranyúlva a madárfészekb?l a pucolt, f?tt tojást veszi ki majd fogyasztja el. :O (Kincs ami nincs)
A legnépszer?bb édesség a fagylalt és a torta, ital szinten pedig a bor (f?leg western filmekben), a sör, a kávé és a whiskey viszik a prímet.

Szerepl?ink nem tagadják meg olasz származásukat sem, hisz fel-felvillan egy-egy paradicsomos spaghetti.
Az élelmiszerek elnevezéseivel is megy a játék, miképpen a lovat Csokoládénak, a sportolót Jamon Serrano-nak (Serrano sonka) hívják, a rosszfiút Paradicsomnak (aki az eredetiben egyébként Paradise, na bumm) és Bastiano Coimbra pedig leesik a lóról, mint egy száraz füge.
Külön fejezetet érdemelnek a különlegességek és a francia konyha remekei. Egy ízben például Bud (Bulldozer) Paella alla Basca-t készít, ami olyan pocsékul sikerül, hogy kiönti a tengerbe. Ez egy baszk módra készített spanyol rizsétel, a tenger gyümölcseivel párolva.
A **Zsoldoskatonában** ízletes csigalevest szürcsölnek és ha ez nem lenne elég, az ostromló francia sereg a következ? menü bekiáltásával próbálja a végletekig kiéheztetni az ellenséget:

- ?zgerinc gombával, boros mártásban

- Cserépben sült fácán, áfonyával
- Vaddisznó pástétom, hagymasalátával, gombasalátával
- Cipóban sült csülök

Mi tagadás elfogadnám én is, jó szívvel. Vagy melyik édesszájú utasítaná vissza az ínycsiklandó Crépe Suzette-t (vajban és alkohollal flambírozott palacsinta), amelyet választható Cointreau-val, Curacao-val vagy Grand Marnier-vel flambíroznának az urak el?tt (**Az ördög jobb és bal keze 2**), ha azok bárdolatlanságukban nem öntenék le azt egy kancsó vízzel. Voilá!
Említést érdemel még a B?nvadászok „Pingvin”-je által egyre illumináltabban szervírozott narancsos kacsa,

zöldborsós borjúsült és majonézes languszta.
Itt el is érkeztünk az étel-ital párbajokhoz, ami három filmben fordul el?.
A **B?nvadászok**ban egy lukulluszi lakomát követhetünk nyomon, ahol is a tét az, hogy ki bírja tovább az italt, illetve ki d?l ki el?bb.
A **Különben dühbe jövünk** sör-virsli versenye azt hivatott eldönteni, kié legyen az épen maradt Buggy autó.

Egy igazi vadnyugati párbaj az **Aranyes? Yuccában kaja-csatája** a „Doki"(Bud Spencer) és a Sheriff között, amelyet természetesen h?sünk fölényesen nyer meg, míg ellenfele antiperisztaltikus mozgást érezvén hagyja el sietve a helységet.
Párbajnak nevezhetjük +1-ként a narancs facsaró-ivó versenyt, amit Terence Hill figurája veszít el és nyer meg egyszerre.

Beszámolóm végére hagytam az igazi misztériumot: Mi lehet az a Puffin lekvár?
Ellentmondásosak ugyanis e híres termék tulajdonságai. A neve például lundát jelent, de jelenthet felpuffadást, üregesedést (paradicsomnál). A logója is leginkább a paradicsomra emlékeztet. De akkor ez édes egyáltalán vagy csak fantázianév a lekvár? Ha valakinek van ötlete, hogyan készítené a Puffin lekvárt, írja meg!

Akkor most jöjjenek a receptek a gasztro fanatikusoknak:

Chili Con Carne (ahogy én készítem)

Hozzávalók:
25 dkg vesebab megf?zve (vagy 3-4 konzerv vesebab)
5 db tv paprika
2 konzerv kockázott paradicsom
3 fej vöröshagyma
fél fej fokhagyma
60 dkg darált marhahús max 20% zsírtartalommal
római kömény
?rölt kömény
babérlevél
?rölt koriander
?rölt chilipaprika
?rölt édes-nemes pirospaprika
oregánó
só
ízlés szerint sertészsír vagy olívaolaj
reszelt sajt

Elkészítés:
A zsiradékon üvegesre pároljuk a finomra vágott vöröshagymát, rádobjuk a fokhagyma felét összezúzva, fél perc után pedig a darált marhahúst, melyet ezután er?s lángon pirítunk a teljes „kifehéredésig"(de inkább szürke). Ekkor sózzuk és f?szerezzük. A f?szerezésr?l annyit, hogy a leginkább a chili paprikával és az oregánóval fogjuk vissza magunkat.
Ezután kerül bele a paprika tetsz?leges (de inkább kisebb) darabokban. Amikor elég puhának érezzük, tegyük bele a paradicsom konzerveket és az el?z?leg megf?zött babot. Addig rotyogtassuk együtt a mixet, amíg az étel el nem készül, a végén pedig egy f?szerezés felülvizsgálatot javaslok, kóstolással. Tálaláskor szórjuk meg ízlés szerinti min?ség? és mennyiség? reszelt sajttal. Köretként leginkább rizs vagy friss foszlós fehér kenyér passzol mellé.

A félreértések eloszlatása érdekében leírom a **Milánói ragu** receptjét, mert a magyar emberek többsége még ma is összekeveri, illetve nagyjából sem tudja mi fán terem a Milánói, illetve a Bolognai módozat…

Milánói ragu elkészítése:

Vajban és/vagy olívaolajon megpirítjuk a finomra vágott vöröshagymát, majd rádobjuk a vékony csíkokra, esetleg julienne-re vágott gombát és sonkát vagy füstölt marhanyelvet. Megfelel?en pirítjuk/pároljuk, majd hozzáadjuk a paradicsompürét (pomodoro passata), nem s?rítményt. F?szerezzük törött borssal, esetleg kevés friss zöldf?szerrel (oregánó, bazsalikom), lényeg az egyszer?ség. Ízesítjük sóval. Parmezán sajt megy hozzá.
Darált marhahúst (és leveszöldséget) a BOLOGNAI raguhoz használunk, NEM a Milánóihoz…

Egy különleges hamburger recept, amit talán sikerül egyszer a kedves olvasóknak is megkóstolni:

Boston Burger

Hozzávalók:
2 él? homár vagy languszta
60 dkg darált marhahús
10 dkg vöröshagyma
1 tojás
1 kávéskanál sárga mustármag
1-1 kávéskanál rózsabors és fekete bors
2 babérlevél
1 szegf?szeg
½ kávéskanál szegf?bors
1 szerecsendió virág
½ kávéskanál kardamom
3 kávéskanál édes-nemes pirospaprika
petrezselyemzöld
só
olaj a sütéshez

Elkészítés:
Magas falú fazékban lobogó forró vízben 2 percig f?zzük az egyik homárt/langusztát, majd kivesszük és ha a víz megint forr, akkor a másikkal is ugyanígy teszünk. Ezután csavaró mozdulattal leválasztjuk az ollóikat. Egy nehéz késsel kissé összetörjük ?ket. A farkakat is lecsavarjuk és a fed?lemezekkel együtt 2 cm széles szeletekre vágjuk.
A darált húst a hagyma felével, melyet el?z?leg finomra vágunk, összekeverjük.
A f?szereket együtt egy kávédarálóban porrá ?röljük, majd ebb?l 5 ev?kanálnyit a masszához adunk. Hozzáadjuk a tojást, ízlés szerinti sót és jól összedolgozzuk.

15 dkg-os pogácsákat formálunk bel?lük, amelyeket szépen ellapítunk.
Egy serpeny?ben felforrósított olajon kisütjük a pogácsákat mintegy 5 perc alatt (eközben egyszer fordítjuk ?ket) a homárdarabokkal együtt. Az utolsó 2 percben a maradék hagymát hozzáadjuk karikára vágva. Amikor az étel elkészült friss tépkedett petrezselyemzölddel díszítjük.

Nehogy kimaradjon a receptek közül a fontos sült hús-gyümölcs párosítás!

Vadkacsa birsalmával sütve

Hozzávalók:

2 db vadkacsa
40 dkg birsalma
5 dkg zsír
15 dkg füstölt szalonna
2 dkg liszt
egy kisebb ev?kanál paradicsompüré

Elkészítés:

A fiatal, tollazatában érlelt vadkacsát szárazon megtisztítjuk, megperzseljük, belsejét szárazra töröljük. Ha a b?re halszagú lenne, az alatta lév? zsírréteggel együtt lefejtjük, húsát szalonnacsíkokkal megt?zdeljük. Kívül-belül alaposan megsózzuk, hasüregét hámozott, cikkekre vágott birsalmadarabokkal töltjük meg. Ezután a hasüreget húst?vel összet?zzük. Combvégei alatt 2-3 cm hosszúságban behasítjuk a b?rt, amelyben a combvégeket rögzítjük. Tepsibe tesszük, forró zsírral leöntve a süt?be helyezzük és alufólia alatt sütjük egy-másfél órát, majd a fóliát levéve, levének gyakori locsolgatásával pirosra sütjük.
Szaftjából a liszt és paradicsompüré segítségével pecsenyelevet készítünk, amelyet külön edényben kínálhatunk. Pirított burgonyával, párolt vörös káposztával és sült birsalmával körberakva tálaljuk!
JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNOK a receptekhez, remélem megnyerték a tetszésüket.
Akinek esetleg nem, annak még mindig ott van a szél, az áramlatok és az ösztön…

http://hetediksor.hu - by Conejo Negro

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló