



Max konyhája - Vágott zsír

2010 február 15. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A dunántúli Alpes-alji övezet két különböző szalonnatartósítási rendszer találkozási területe. Az egyik a magyar területen szokásos szalonna- (később 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 levegőn szárították, végül az egészet bárdal egészen apró darabokra vágták és favéndelyben tárolták. Az eljárásról az 1790-es évektől (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. Elfordult füstölt szalonna felaprítása is. A zsírolvasztás bevezetése előtt a vágott zsírt/vágott szalonnát itt a fűzéshez szánt szalonnából csinálták, az étkezési szalonnát pedig darabokban hagyták. Felhasználáskor kiolvasztottak egy adag vágott szalonnát. A töpörtyűs vágott zsírt a 20. században kásaételekre, főtt tésztára használták.

- 1900 körül még sóztak ilyen darabban DNY-Dunántúlon is. (Itt ezt füstölés után szétoztották szalonnaként fogyasztandó és fűzéshez szánt részre. Étkezési szalonnának a hasaalját hagyták, a többi vágott zsírnak aprították.)

- Füstölt szalonna, hasonló alkalmazása szokásos Erdélyben és előfordul Ny-Dunántúlon. DNY-Dunántúlon a fűzéshez szánt füstölt szalonna évi teljes mennyiségét inkább egyszerre előkészítették. E célból a szalonnát zsírvágó vályúban, kereszt elű bárdal felaprították, ezt a vágott zsírt fabödönben tárolták. Az eljárás Graz körzetéig nyomom 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 kenyérrre kenve, pirítva gánicák, sztrapacsák és tészták ízesítésére. Egy kis pirított rozskenyérrre kenve tartalmas, finom reggeli lehet a téli napokon.

Készítése:

Szép bős császárhúst veszünk, alaposan megtisztítjuk, mossuk. Forró vízbe tesszük főni, teszünk hozzá egy

pucolt hagymát is. Hagyjuk újra forni, közben lehabozzuk, majd takarékra vesszük az energiát, és gyöngyözve főzzük. Adhatunk hozzá sót, fokhagymát és zöldfűszereket. Én tettem hozzá egy kis kakukkfűvet és rozsmaringot, de csak a végén. Nem kell teljesen puhára főzni, inkább csak félkeményre. Vegyük ki a főzést, csepegtessük le alaposan, majd hűtsük 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/>

Szerző: a Flag Polgári Műhely tagja

[Tweet](#)



Raffay Ernő ajánlásával
Kortörténeti dokumentumgyűjtemény,
készült jelképesen **1919** sorszámozott példányban

Hangoskönyv CD melléklettel



Ajánló