

Remete Farkas László

Magyaros és tájjellegű vagdaltak, ál-kolbászok

Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (III. kötet)

Magyaros és tájjellegű vagdaltak, fasírtok, takartak, hamis és ál-kolbászok.
Elfeledett ízek, hagyományok felelevenítése, eljárások, házi módszerek.
Korabeli leírások, szakácskönyvek, saját gyűjtések felhasználásával.
Terményekkel bővített vagdalt- és kolbász-szerúségek.
Receptek, szokások és táji-nemzetiségi sajátosságok.
Bőjti előírások érdekes kolbász-változatai.
Régi ízek mai vegetáriánusoknak.
Sok sikert a kísérletezéshez!
Ötleteket ünnepekre!
Jó étvágyat!

Kézirat

Budapest, 2016.

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	7
VAGDALTAK ÉS ÉRDEKES KOLBÁSZFÉLELÉSEK.....	8
Hamis kolbász-változatok.....	8
Káposztás kolbászok (Krautwuerscht)	8
Tolnai káposztás kolbász.....	9
Györkönyi káposztás kolbász.....	9
Széki káposztás kolbász.....	9
Szász káposztás kolbász	9
Kóser káposztás kolbász.....	9
Krumplis kolbászok (Grombierwuerscht)	9
Tolnai krumplis kolbász	10
Somogyi cigány kolbász	10
Grábóci krumplis kolbász	10
Bácskai krumplis kolbász	10
Hódsági krumplis kolbász	10
Körtvélyesi krumplis kolbász.....	10
Széki krumplis kolbász	10
Kóser krumplis kolbász	10
Borsós kolbász (Erbswurst)	10
Csanádi borsós kolbász.....	11
Szári borsós kolbász.....	11
Kóser borsós kolbász	11
Gesztenyés kolbászok (Kastanienwurst)	11
Nagybányai gesztenyés kolbász.....	11
Kőszegi gesztenyés kolbász	11
Kóser gesztenyés kolbász	11
Magvas kolbászok	12
Erdei makkos kolbász.....	12
Mezei magvas kolbász.....	12
Kóser magvas kolbász.....	12
Gombás kolbászok	12
Beregi gombás kolbász	13
Erdélyi gombás kolbász	13
Őrségi gombás kolbász	13
Kóser gombás kolbász.....	13
Tormás kolbászok	13
Létai tormás kolbász	13
Kóser tormás kolbász.....	14
Aszalványos kolbászok.....	14
Szatmári szilvás kolbász.....	14
Marosi almás kolbász	14
Fegyverneki meggyes kolbász	14
Kóser aszalványos kolbász	15

Zöldpaprikás kolbászok.....	15
<i>Hadházi nyári kolbász.....</i>	15
<i>Szőregi csípős kolbász.....</i>	15
<i>Temesi mérges kolbász.....</i>	15
<i>Kóser zöldpaprikás kolbász.....</i>	15
Hagymás kolbászok.....	15
<i>Bukovinai hagymás kolbász</i>	16
<i>Újvidéki hagymás kolbász</i>	16
<i>Bródi hagymás kolbász</i>	16
<i>Kóser hagymás kolbász.....</i>	16
Vagdaltak	16
Kenyeres-morzsa vagdaltk	17
<i>Magyaros vagdalt</i>	17
<i>Alföldi vagdalt</i>	17
<i>Kalocsai vagdalt.....</i>	17
<i>Mosoni vagdalt</i>	17
<i>Tolnai vagdalt.....</i>	17
<i>Zempléni vagdalt</i>	17
<i>Szamosi vagdalt</i>	18
<i>Zobori vagdalt</i>	18
<i>Szepesi vagdalt</i>	18
<i>Váradi vagdalt.....</i>	18
<i>Erdélyi vagdalt</i>	18
Zöldséges-gumós vagdaltak.....	18
<i>Káposztás vagdalt.....</i>	18
<i>Savanyú káposztás vagdalt.....</i>	18
<i>Burgonyás vagdalt.....</i>	19
<i>Csicsókás vagdalt</i>	19
<i>Zelleres vagdalt</i>	19
<i>Barabolyos vagdalt.....</i>	19
<i>Répás vagdalt</i>	19
<i>Vadrépás vagdalt.....</i>	19
<i>Tormás vagdalt.....</i>	19
<i>Zöldpaprikás vagdalt</i>	19
Babos-magvas vagdaltak	20
<i>Zöldbabos vagdalt</i>	20
<i>Lencsés vagdalt</i>	20
<i>Babos (borsós) vagdalt</i>	20
<i>Magos vagdalt</i>	20
Vadterméses vagdaltak	20
<i>Sulyos vagdalt.....</i>	20
<i>Mogyorós vagdalt</i>	21
<i>Mandulás vagdalt</i>	21
<i>Gesztenyés vagdalt.....</i>	21
<i>Makkos vagdalt.....</i>	21
<i>Diós vagdalt</i>	21
<i>Fenyőmagos vagdalt</i>	21
<i>Gombás vagdalt.....</i>	22

Gabonás-kásás vagdaltak.....	22
<i>Kásás vagdalt</i>	22
<i>Darás vagdalt</i>	22
<i>Hajdinás vagdalt</i>	22
<i>Gerslis vagdalt</i>	22
<i>Burizsos vagdalt</i>	22
<i>Tarhonyás vagdalt</i>	22
<i>Maglisztes vagdalt</i>	23
<i>Mannás vagdalt</i>	23
<i>Boszorkányos vagdalt</i>	23
Különleges és töltött vagdaltak	23
<i>Nyírségi vagdalt</i>	23
<i>Óvári vagdalt</i>	23
<i>Bakonyi vagdalt</i>	23
<i>Stefánia vagdalt</i>	24
<i>Szalmári vagdalt</i>	24
<i>Szabolcsi vagdalt</i>	24
<i>Beregi vagdalt</i>	24
<i>Palóc vagdalt</i>	24
<i>Pozsonyi vagdalt</i>	24
<i>Nyitrai vagdalt</i>	25
<i>Órségi vagdalt</i>	25
<i>Göcseji vagdalt</i>	25
<i>Mecseki vagdalt</i>	25
<i>Harkányi vagdalt</i>	25
<i>Halasi vagdalt</i>	25
<i>Bonyhádi vagdalt</i>	25
<i>Bácskai vagdalt</i>	25
<i>Méhedi vagdalt</i>	26
<i>Krassói vagdalt</i>	26
<i>Kátai vagdalt</i>	26
<i>Töki vagdalt</i>	26
<i>Cigány vagdalt</i>	26
<i>Kóser vagdaltak</i>	26
Fasírtok	26
<i>Bécsi fasírt</i>	26
<i>Magyaros fasírt</i>	27
<i>Palóc fasírt</i>	27
<i>Jászkun fasírt</i>	27
<i>Hajdú fasírt</i>	27
<i>Tirpák fasírt</i>	27
<i>Sváb fasírt</i>	27
<i>Oláh fasírt</i>	27
<i>Rác fasírt</i>	27
<i>Sokác fasírt</i>	27
<i>Bunyevác fasírt</i>	27
<i>Vend fasírt</i>	28
<i>Stájer fasírt</i>	28
<i>Székely fasírt</i>	28
<i>Morva fasírt</i>	28

Tót fasírt.....	28
Ruszin fasírt.....	28
Hucul fasírt.....	28
Csángó fasírt	28
Ukrán fasírt	28
Móc fasírt	28
Talján fasírt.....	29
Cigány fasírt (húsos cigánka).....	29
Vagdalt fasírtok.....	29
Kevert húsú fasírtok	29
Kóser fasírtok.....	29
Böjti ál-kolbászok.....	30
Szigorú böjti ál-kolbászok	30
Kolompér-kolbász	31
Beles kolbász	31
Magos kolbász	31
Sváb krumpli-kolbász	31
Krumplis takart.....	31
Szotyó-kolbász	31
Répa-kolbász	31
Gomba-kolbász	32
Bikmakk-kolbász	32
Borsó-kolbász	32
Naprás-kolbász	32
Hajdina-kolbász.....	32
Tökmag-kolbász	33
Tök-kolbász.....	33
Gersli-kolbász.....	33
Dara-kolbász	33
Makuka-kolbász	33
Kása-kolbász	34
Málé-kolbász	34
Forgós-kolbász	34
Rizses-kolbász.....	34
Káposzta-kolbász	34
Mandula-kolbász	34
Olajos böjti ál-kolbászok	34
Krasznai kenyér-kolbász	35
Köményes kenyér-kolbász	35
Ladi krumpír-kolbász.....	35
Somogyi lecsós-kolbász.....	35
Vasi tatárka-kolbász	35
Barsi árpa-kolbász.....	35
Tornai dara-kolbász.....	36
Hajdúkása-kolbász.....	36
Rétközi zöldkolbász.....	36
Bihari torma-kolbász	36
Nyárádi murok-kolbász.....	36

<i>Csákányi tökös-magvas</i>	36
<i>Öreges kenyér-kolbász</i>	37
Halas böjti kolbászok	37
<i>Bajai hal-kolbászka</i>	37
<i>Mohácsi hal-kolbászka</i>	37
<i>Paksi halas-takart</i>	37
<i>Kalocsai halaprólék</i>	38
<i>Murai halas-béles</i>	38
<i>Komáromi halkolbász</i>	38
<i>Mosoni kolbászka</i>	38
<i>Csongrádi halkolbász</i>	38
<i>Balatoni halkolbász</i>	38
Enyhe böjti kolbász	38
<i>Mohácsi halas-vagdalt</i>	39
<i>Kevei halas-vagdalt</i>	39
<i>Mosoni halas-vagdalt</i>	39
<i>Paksi halas-vagdalt</i>	39
<i>Szekcsői halas vagdalt</i>	39
<i>Adonyi halas vagdalt</i>	39
<i>Ormánsági halas vagdalt</i>	39
<i>Nagyböjt-záró halas vagdalt</i>	40
<i>Kisböjt-záró halas vagdalt</i>	40
<i>Ecsedi halas vagdalt</i>	40
<i>Kunsági túrós vagdalt</i>	40
<i>Derceni gombás vagdalt</i>	40
<i>Beregi gombás vagdalt</i>	41
<i>Nyíri gombás vagdalt</i>	41
<i>Ormánsági petric-vagdalt</i>	41
<i>Gombás cigány-vagdalt</i>	41
Zárszó... a Harmadik kötethez.....	42

BEVEZETÉS

E könyvsorozat I. kötete¹ a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű *hagyományos* kolbászokat, a II. kötete²... a *különleges* kolbászokat igyekezett megismertetni. Valamint, e készítményeket sajátosságaik szerint rendszerezni, jellegzetes változataikat bemutatni... kifejező receptjeiket és készítési módszereiket közreadni, régi ízeket felidézni.

A félreértések és felesleges ismétlések elkerülése érdekében... célszerű a *hagyományos* és *különleges* kolbász fogalmát feleleveníteni. Ezzel is segítséget nyújtva azon olvasóknak is, akik az előző köteteket nem olvashatták... a vagdaltak és ál-kolbászok fogalmának megértéséhez.

Hagyományos kolbászok sajátosságai:

- kolbász-alap: aprózott, sértés színhús és szalonna;
- ízesítés: só, alap- és kiegészítő fűszerek;
- töltés: *állati belsőbe* (bél, gyomor, hólyag stb.).

Különleges kolbászok sajátosságai:

- kolbász-alap: aprózott, többféle színhús és szalonna vagy más *állati zsiradék*;
- ízesítés: só, alap- és kiegészítő fűszerek, valamint régi és egzotikus fűszerek;
- töltés: *állati belsőbe* (bél, gyomor, hólyag stb.) vagy pőrén (burok nélkül).

Jelen (III. kötet) a Kárpát-medencei vagdaltak és ál-kolbászok bemutatására törekszik. Vagyis, minden olyan kolbász-szerű készítmény megismertetésére, amelyik:

- nem tartalmaz... színhúson és szalonnán kívül más állati részt (belsőség, bőrke, vér stb.);
- tartalmazhat... hús nélküli kolbászos ízesítésű keverékeket;
- tartalmazhat... állattól eredő „termékeket” (tej, termékek, tojás stb.);
- tartalmazhat... növényi terményeket, termékeket (gomba, magvak, gabona, kenyér stb.);
- tartalmazhat... bármilyen fűszert... ehető tölteléket, betétet... különböző étkeket stb.

Nem tartoznak a kolbászok, vagdaltak körébe: a fejsajtok (disznósajtok), májasok, hurkák... a hasonló kevert (belsőséges, véres stb.) pástétomok... és maradékos gömböcök stb. Mindezek, a könyvsorozat IV. részéből³ megismerhetők, és aszerint... akár otthon is elkészíthetők.

¹ Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (I. kötet). Magyaros és tájjellegű hagyományos kolbászok

² Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (II. kötet). Magyaros és tájjellegű különleges kolbászok

³ Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (IV. kötet). Magyaros és tájjellegű hurkafélék.

VAGDALTAK ÉS ÉRDEKES KOLBÁSZFÉLESEGEK

Jelen kötet... a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű vagdaltakkal (ál-kolbász félékkel) kívánja olvasóit megismertetni. Mint amilyenek egybe- és pogácsa-fasírtok, roládok és tallérok, rakottak és takartak, töltikék és göngyöltek, bélesek és betétek... a böjti és ál-kolbászok. Valamint, a régi eredetű, de ma is korszerű hazai vegán és vegetáriánus kolbász-szerúségek.

A magyaros és tájjellegű hagyományos vagdaltak fűszerezése... hasonló a hagyományos kolbászok fűszerezéséhez. Ezért, a fűszerezések könnyebb megkülönböztetése érdekében célszerű az I. kötet összesítő táblázatának néhány mozzanatát feleleveníteni. Ugyanis, a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű kolbász-fűszerezések visszaköszönnek a vagdaltak és ál-kolbászok fűszerezésénél is... szinte ugyanazokat a táji sajátosságokat tükrözve.

I. számú táblázat

Kolbásztípus	Magyaros							Rusztikus				Antik				Ósi
Változat	Magyar	Felföldi	Alföldi	Baranyai	Tolnai	Somogyi	Bánáti	Bácskai	Csanádi	Szerémségi	Szlavón	Órvidéki	Széki	Szatmári	Havasi	
Jellegzetesség																
Alapfűszer jelölése:																
Alap-fűszerezés (g/kg)																
Paprika (őrölt, édes)	15	10	20	15	15	14	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Paprika (őrölt, csípős)	5	-	5	6	-	10	-	10	17	10	12	-	-	-	-	-
Bors (őrölt), f = fehér	3	3	-	4	5	-	-	3	-	5	-	4	4	-	-	-
Kömény (őrölt), e=egész	2	2	4e	-	-	-	7	3	4	-	-	2	-	5	-	-
Fokhagyma (aprított)	5	4	4	7	8	6	6	4	4	5	7	4	6	8	5	-

Hamis kolbász-változatok

E csoportba azok a kolbászfélék sorolhatók, amelyek nem tisztán színhúsból és szalonnával készülnek... mivel ezeket más „mennyeség-növelő” ehető alapanyagokkal is „szaporítják”. A fűszerezést ilyenkor a kolbász-keverék és a szaporító anyagok együttes tömege határozza meg.

A hamis kolbászok olyan vagdaltak, amelyek...

- kolbász-alapja: húst, szalonnát és ehető növényi mennyiség-növelőt tartalmaz;
- kolbász-keveréke: hagyományos vagy különleges módon fűszerezett;
- elkészítése: kolbász módjára töltve és kezelve.

Vagyis, a hamis kolbász: egy kolbász, amely hús- és szalonna tartalmának egy részét más ehető anyaggal helyettesítik... majd az így kapott keveréket... kolbász módjára töltik... szikkasztják, füstölik, érlelik. Esetleg lángolják, vagy sütik-főzik. Bár eltarthatóságuk korlátozottabb, kellemes ízű, olcsó és takarékos füstölt-száraz kolbász-féleségek.

Káposztás kolbászok (Krautwuersch)

Leginkább, a dunántúli sváb vidékeken előforduló hagyományos kolbászféle. Főleg tolnai vagy baranyai módon fűszerezik (só, paprika, bors, fokhagyma). A kolbászkeverék a kolbász-alap mellett... sózott nyers, savanyított vagy párolt káposztát tartalmaz. A káposzta mennyisége (tömege) legfeljebb a kolbász harmada. Töltés után szikkasztják, füstölik és érlelik...

mint a tolnai vagy baranyai kolbászt. Helyenként kiegészítő fűszerekkel is ízesítették (<2 g/kg), majoránnával vagy borókával... ahogy a szlavón sváb vidékeken szokásos. A füstölt-érlelt változatokat salétrom-cukor keverékével is tartósíthatták. Hasonló káposztás töltelék-félék ismertek Felső-Frankföldön (Krautwurst) és Belgiumban (Soucisse de Choux), de ezek fűszerezettsége és állaga is eltérő (só, bors, majoránna, vöröshagyma), és „magyar szemmel” inkább pástétomnak vagy húsos hurkának tűnhetnek. Ezért, a hazai sváb káposztás-paprikás kolbászok egyfajta „dunai-sváb hungarikumnak” tekinthetők. Íme, néhány változat...

E Tolnai káposztás kolbász: tolnai kolbász-változat, káposztával „gazdagítva”. A kolbász-alap: 6,5-7 kg apróra vagdalt (darált) húsnyesedék, 3-2,3 kg reszelt nyers káposzta, 0,5-0,7 kg zsír, 20-25 dkg só. Fűszerezés: 8-15 dkg édes paprika és 3-7 dkg fekete bors örlemények, 8-10 dkg pépesre zúzott fokhagyma. A káposztát kb. 5 dkg sóval összekeverték, majd egy órányi pihentetés után a levét kinyomták. Az így kifacsart káposzta-reszeléket zsírban megpárolták, vigyázva, hogy meg ne pörkölődjék. Miután kihűlt, a hússal elkeverték, majd mindezt együtt sózva és fűszerezve... alaposan összedolgozták. Vékonybélbe töltötték, és úgy kezelték, mint a rendes kolbászt. Frissen sütve, hidegen füstölve-érlelve vagy lángolva fogyasztották.

E Györkönyi káposztás kolbász: a tolnai káposztás kolbász... savanyított káposztával készített változata. Kolbász-alap: 6-7 kg apróra vagdalt (darált) húsnyesedék, 3-2,3 kg savanyított vagdalt káposzta, 1-0,7 kg szalonna apróra kockázva és 15-20 dkg só. Fűszerezés: 10-15 dkg édes paprika és 3-5 dkg fekete bors örleménye, valamint 8-10 dkg pépesre zúzott fokhagyma. A savanyított káposztát egyszer átmosták és levét kinyomkodták. Ez összekeverték a hús és szalonna vagdalékával, majd sózták-fűszerezték, és alaposan összedolgozták. Vékonybélbe töltötték, szikkasztották, füstölték és érlelték... mint a disznótoros kolbászt. Frissen sütve is fogyasztották. Töltött káposztában főzve, burgonyapürével... kedvelt vacsoraétel volt.

E Széki káposztás kolbász: csak fűszerezésben tért el a dunai sváb kolbászok friss-párolt vagy savanyított káposztás változataitól. Fűszerezés (10 kg-ra): 3-5 dkg fekete bors, 5-10 dkg reszelt és pépesre zúzott fokhagyma, 2-3 dkg borsfű (vagy majoránna). Vékonybélbe töltötték és úgy kezelték, mint a hagyományos disznókolbászt... leginkább, hidegen füstölték, érlelték.

E Szász káposztás kolbász: a széki káposztás kolbász régebbi, felvidéki (Szepesi) változata. Főleg ízesítésben különbözik, mivel hagyma nélkül készül. Fűszerezése (10 kg-ra): 4-8 dkg fekete bors, 2-3 dkg majoránna, esetleg 1-3 dkg koriander... és szokásosnál kissé sósabb (20-25 dkg). Ünnepi és vásári sütőkolbásznak készítették, de füstölve és lángolva is kedvelték. Pozsonyi változata fokhagymát és fűszerköményt is tartalmazhatott a disznókolbászoknál szokásos mértékben. Szerényebb változatát fekete bors helyett borókabogyóval készítették.

Kóser káposztás kolbász: a káposztás kolbászok libahússal (marhahússal) készített libahájas (sumán-os, vagyis ehető zsíros, nem faggyús) változata. Libanyakba vagy birkabélbe töltve.

Krumplis kolbászok (Grombierwuersch)

Az előbbi kolbászféle sajátos változata, amelyben a káposztát... főtt burgonya helyettesíti. Vagyis, a kolbász-keverék húsos-szalonnás kolbász-alapja... vízben főtt burgonyát tartalmaz. Kolbászban a burgonya mennyisége nem több mint 1/3-nyi rész. Töltés után ezt is szikkasztják, füstölik és érlelik, vagy sütik. Kiegészítő fűszerekkel is ízesíthetik... (<2 g/kg), majoránnával, kakukkfűvel, stb. Hasonló kolbászfélék ismertek a német Pfalz-földön (Pfälzer Saumagen) és Dániában (Potatis Korv). De ezek összetétele (hús, szalonna, máj) és fűszerezettsége (só, bors, hagyma, majoránna) miatt... pástétomhoz vagy hurkához hasonlíthatók. Ezért, a hazai dunai-sváb krumplis kolbászok is különleges „hungarikumnak” tekinthetők. Íme, néhány változat...

E Tolnai krumplis kolbász: tolnai káposztás kolbász... főtt burgonyával készült változata. Kolbász-alap: 6,5-7 kg apróra vagdalt (darált) húsnyesedék, 3-2,2 kg főtt burgonya, 0,5-0,8 kg zsír, 20-25 dkg só. Fűszerezés: 10-15 dkg édes paprika és 3-7 dkg fekete bors örleménye, valamint 8-10 dkg pépre zúzott fokhagyma. A főtt burgonyát olvasztott zsírral alaposan megtörték és a hússal összekeverték. Mindezt sózták-fűszerezték, alaposan átdolgozták és vékonybélbe töltötték. Úgy kezelték, mint a rendes kolbászt. Frissen sütve, hidegen füstölve-érlelve vagy lángolva fogyasztották. Néha töltött káposztában is főzték... töltelék helyett.

F Somogyi cigány kolbász: igazi helyi-nemzetiségi csemege, eredeti-sajátos összetételben. Hasonlóan módon készül, mint a Tolnai krumplis kolbász. A kolbász-alap összetétele is megegyezik... de fűszerek helyett 1-1,5 kg sűrű cigány-lecsóval fűszerezték. (Lecsó készítése: a somogyi cigány-fasírt leírásánál). A kolbász-alapot és a lecsót jól összedolgozták, majd a keveréket vékonybélbe töltötték. Sütve, vagy káposztában főzve fogyasztották.

E Grábóci krumplis kolbász: a tolnai krumplis kolbász szerbes változata, attól csak ízesítésben tér el. Fűszerezés: 16-22 dkg só, 8-12 dkg édes fűszerpaprika, 3-5 dkg fekete bors. Valamint, 6-10 dkg pépesre zúzott fokhagyma... és a zsírban üvegesre dinsztelt 20-25 dkg vöröshagyma. Mindezekkel a húst és tört burgonyát összedolgozták, vékonybélbe töltötték... és tolnai módon füstölték-érlelték. Sütve is szívesen fogyasztották. Dárdai (Dráva környéki) változatba a fekete borsot... ugyanannyi csípős fűszerpaprikával helyettesítették.

E Bácskai krumplis kolbász: a grábóci krumplis kolbász változata, kevesebb paprikával, de jóval ízesebben. Fűszerezés: 20-22 dkg só, 6-10 dkg csípős paprika, 2-3 dkg fűszerkömény, 1,5-3 dkg majoránna, 10-15 dkg fokhagyma, és 10-20 dkg zsírban dinsztelt vöröshagyma. Vastag disznóbélbe töltötték, kissé megfüstölték (gyakran lángolták) vagy jól átsütve tálalták. Káposztában főzve is fogyasztották. Pörén (bél nélkül) egyben sült vagdaltként is kedvelték.

E Hódsági krumplis kolbász: a bácskai krumplis kolbász... fokhagyma nélküli ízesítéssel: 18-22 dkg só, 5-8 dkg csípős fűszerpaprika, 2-3 dkg fűszerkömény 1-2 dkg majoránna és 25-30 dkg zsírban dinsztelt vöröshagyma. Vékonybeles kolbászként kezelték, füstölték.

E Körtvélyesi krumplis kolbász: a hódsági krumplis kolbász borsos... őrségi változata. Csak fűszerezettségben tér el, mivel csípős paprika helyett fekete borsot tartalmaz (régebben borókabogyót). Ismert ritka... vöröshagyma vagy fűszerkömény nélküli változatban is.

E Széki krumplis kolbász: annyiban tér el a széki káposztás kolbásztól... hogy káposzta helyett főtt burgonyával készítették. Fűszerezés (10 kg-ra): 3-5 dkg fekete bors, 5-10 dkg reszelt és pépesre zúzott fokhagyma, 2-3 dkg borsfű (néha tárkony). Vékonybélbe töltötték és lángolt kolbászként fogyasztották. A kolbásztöltelék pörén (bél nélkül) egybe fasírtként is süthették. Hasonló kolbász készült Muraközben is... fekete bors helyett csípős paprikával.

Kóser krumplis kolbász: a burgonyás kolbászok disznóhús helyett marhahússal és sumán-nal (néha libából) készített változata. Marha- vagy birkabélbe, esetleg pácolt libanyakba, töltve.

Borsós kolbász (Erbswurst)

A porosz katonák tábori ételmezésére kitalált hamis-kolbász, XIX. századi ipari találmány. Eredetileg csak faggyút (sumánt), szalonnát, sót, fűszereket és ízjavítókat tartalmazott. A XX. századra már némely magyar-sváb településen is megjelentek... hazai változatban, a porosz eredeténél sokkal ízesebb és tartalmasabb házi kivitelben. A krumplis kolbász mintájára, magyaros fűszerezéssel. Íme, néhány mára méltatlanul elfelejtődött, borsós kolbász-változat...

I Csanádi borsós kolbász: archaikus, mára szinte elfelejtett sváb kolbászféle. Leginkább ez hasonlít az eredeti porosz borsós kolbászra. Kolbász-alap: 4-5 kg húsos szalonna apró kockákra vágva, 2-1,5 kg kemény disznózsír, 4-3,5 kg sárgaborsó és 18-20 dkg só. Fűszerezése: 3-5 dkg fekete bors, 1-2 dkg majoránna, 0,5-1 dkg kakukkfű és 30-40 dkg vöröshagyma. A szalonnát zsíron óvatosan, halvány sárgára sütötték. Leöntött zsírjában az apróra vágott vöröshagymát is üvegesre, halványra megdinsztelték. A főtt sárgaborsót forrón leszűrték, és szabadon hagyták kihűlni, hogy a felesleges víz elpárologhasson. Ezután sózták-fűszerezték, és hozzákeverték a dinsztelt hagymát, a pirított szalonnát és a sültzsírt. Alaposan összedolgozták. Ha hígnak bizonyult, kevés kenyérmorzsával sűrítették. Lángolva vagy sütvé fogyasztották.

E Szári borsós kolbász: a tolnai krumplis kolbász módjára készült, hasonló fűszerezéssel. A kolbász-alap: 6,5-7 kg apróra vagdalt (darált) húsnyesedék, 3-2,5 kg főtt sárgaborsó, 0,5-1 kg zsír és 18-24 dkg só. Fűszerezés: 10-15 dkg édes és 5-7 dkg csípős fűszerpaprika, 3-5 dkg fekete bors örleménye, valamint 4-8 dkg pépesre zúzott fokhagyma. A puhára főtt sárgaborsót a húsvagdalékkal összekeverték, sózták és fűszerezték, majd összekeverték. Ezután zsírral megöntötték és újra alaposan átdolgozták. Vékonybélbe töltötték és úgy kezelték, mint a vékony disznókolbászt. Frissen sütvé vagy lángolva fogyasztották. Hidegen füstölt változatban is készült. Töltött káposztában is főzték... töltelék helyett. Leves-alapnak is használták.

Kóser borsós kolbász: a borsós kolbászok libahússal és hájjal (vagy marhahússal és sumánnal) készült változata. Disznóbél helyett... pácolt libanyakba vagy birkabélbe töltve.

Gesztenyés kolbászok (Kastanienwurst)

A XX. század első felében az őrségi és örvidéki svábok kolbászfélesége. Hasonlóan készült, mint a burgonyás kolbász... vagyis ennél a kolbász-alapot főtt-hámozott szelídgesztenyével vegyítették. Ennek mértéke itt sem haladta meg a 1/3-nyi rész. Töltés után úgy szikkasztották, füstölték és érlelték... mint más, ottani kolbászt. Néhol kiegészítő fűszerekkel ízesítették (<2 g/kg), majoránnával, borókéval. Hasonló kolbászfélék ma is népszerűen német Pfalz-földön (kastanien-leberwurst, rotwurst), de ezek hurkához hasonlóan készülnek (só, hús, szalonna, máj vagy vér, hagyma stb.)... puhák és a füstölt májashoz hasonlóak. A magyarországi paprikás-gesztenyés kolbász... egyfajta őrségi-örvidéki ritka „hungarikumnak” tekinthető.

I Nagybányai gesztenyés kolbász: a széki krumplis kolbász gesztenyés változata. Amelyben a főtt burgonyát... tisztított-főtt szelídgesztenyével helyettesítették. Fűszerezése is megegyezik (bors, fokhagyma, borsfű). Csak vékony kolbásznak készült, hidegen füstölve vagy melegen lángolva... a szokásos módon. Tótok és ruszinok borsfű helyett a majoránnát kedvelték. Akárcsak a szatmári svábok, akik néha a fokhagymát... vöröshagymára cserélték.

E Kőszegi gesztenyés kolbász: a tolnai krumplis kolbász... főtt gesztenyés változata. Ízesítése is hasonló: 8-15 dkg édes paprika, 3-5 dkg fekete bors, 8-12 dkg fokhagyma. Fűszerezése nemzetiségenként eltérhetett... a németek majoránnával (2-3 dkg) is ízesítették, a horvátok a fekete bors helyett szívesebben használták a csípős paprikát. Vékony kolbásznak készítették. Mecseki változatban horvátos fűszerezésű, vöröshagymás szerbes ízesítéssel. Letűnt változat.

Kóser gesztenyés kolbász: a gesztenyés kolbászok disznóhús helyett liba- vagy pulykahússal (ritkábban marhahússal) készített változata. Birkabélbe vagy pácolt liba(pulyka)nyakba töltve.

Magvas kolbászok

A nyers kolbász-alap (hús-szalonna vagdalék) „jól befogad” némely magvakat, és azokkal kolbászként kezelhető, megfelelően tartósítható keveréket alkot. Nem véletlen, hogy a XX. század elejéig igen népszerűek voltak az ilyen kolbászok... a „magvas pórias, és mandulás úrias” változatokban. Azokat a magvakat kedvelték, amelyek nyersen is fogyaszthatók... a kolbász ízét nem torzították... héjuk nem zavaró, könnyen eltávolítható... helyben-könnyen gyűjthető, úgymint: lenmag, tökmag, fenyőmag, sulyom, dió, mandula, mogyoró, bükkmakk.

A még puha, nem aszott-kiszáradt magvakat... burkolatuktól és szennyeződésektől alaposan megtisztították, hibásakat eltávolították. A héjasakat (sulyom, mogyoró, mandula, bükkmakk, fenyőmag) gyengén megpörkölték, hogy héjuk leváljék. Tisztítás után a nagyobb magvakat a hús-szalonna vagdaléknál kisebb darabokra vágták-törték (<5 mm-es darabokra). Ezután, alaposan megmosták, 2-3 percre lobogó vízbe tették, majd leszűrték. Kihűlés után a kolbász-alaphoz adták (<25%-ban), sózták-fűszerezték és összedolgozták. A régi időkben széki, szatmári vagy havasi módon fűszerezték. Fontos, hogy volt benne fokhagyma (5-8 g/kg) és tartósító fűszerből (3-5 g/kg) legalább kétféle (kakukkfű és majoránna, borsfű és tárkony). Készíthették édeskés-aromás változatban is... fokhagyma nélkül... aromás fűszerekkel (édes-kömény és rozmaring, ánizzsal és szurokfűvel). Vékonybélbe, arasnyi kiskolbász-fűzérre töltötték, és szikkaszthatták, füstölhették, érlelhették... mint a hagyományos kolbászt. Sajnos, mára ezek a kolbászok elfelejtődtek, csak egybesült vagdaltként ismertek. Íme, néhány példa...

† Erdei makkos kolbász: a nagybányai gesztenyés kolbászhoz hasonlóan készült... de főtt gesztenye helyett... pirított-párolt nagymag-termésekkel, úgymint: mogyoró, bükkmakk, fenyőmag, dió). Kolbász-alap: 6-6,5 kg apróra vagdalt (darált) kövér húsnyesedék és 1-1,5 kg szalonna kockázva, 3-2 kg pirított-párolt nagymag (apróra törve), 20-25 dkg só. Fűszerezés: 3-5 dkg fekete bors, 5-10 dkg reszelt és pépesre zúzott fokhagyma, 2-3 dkg borsfű (néha tárkony). Felvidéken néha borókabogyóval is ízesítve (1-2 dkg). Vékonybélbe töltötték, sütve, vagy lángolt kolbászként fogyasztották. Készítették nyers-füstölt változatban is. A kolbász-tölteléket pörén (bél nélkül) egybe fasírtként is süthették. Területi változatok: Felső-Tisza, Maros-vidéke környékén (dió, mogyoró), Palócföld és Székelyföld (bükkmakk, mogyoró), Kárpáti havasok (fenyőmag), Buda környéke (mogyoró, mandula). Mára szinte elfelejtődött kolbász-féle.

≡ Mezei magvas kolbász: az erdei makkos kolbászhoz hasonlóan készült... de síksági, művelt területek pirított-párolt magterméseivel, úgymint: mandula, tökmag, napraforgó, sulyom. Kolbász-alap hasonló, de a fűszerezése már változatosabb: 5-8 dkg édes pirospaprika, 3-5 dkg fekete bors vagy csípős pirospaprika, 1-3 dkg fűszerkömény (Dunántúlon gyakran elhagyva), 2-5 dkg reszelt és pépesre zúzott fokhagyma. Valamint, ánizs, bazsalikom, kakukkfű, rozmaring, tárkony... helyi ízléstől függően a szokott mértékben. Területi változatok: Őrvidék-Őrség (tökmag, bükkmakk), Balaton-felvidék (mogyoró, mandula), Ormánság, Tisza-mellék (sulyom). Napraforgó mindenütt jó alapanyagának bizonyult. Mára már ismeretlen kolbász-féle.

Kóser magvas kolbász: a magvas kolbászok disznóhús helyett házi liba vagy pulyka húzával (ritkán marhahússal) készített változata. Birkabélbe vagy pácolt nyakba töltve.

Gombás kolbászok

Jó gombatermő helyeken (erdőszélek, ligetek, nedves rétek és legelők) gyűjtött némely ehető gombákat kolbászokban is hasznosították. Ehhez az alaposan megmosott-tisztított gombákat feldarabolták, kisebbre, mint a húsrészt. Sózták, majd vízben főzték, leszűrték... vagy zsíron

dinsztelték, amíg levét elfőtte. Ezt elegyítették a vagdalt hússal... majd megfelelő mennyiségű szalonnavagdallékkal keverve... mindezt együtt sózták, fűszerezték, Elvileg bármely kolbász-változatnál a hús mennyisége 20-25%-ig helyettesíthető gombával, de nem többel, mert a kolbász morzsalékos lehet. Töltés után az ilyen kolbász füstölhető, szárítható, süthető. De tárolásra érzékenyebb, hajlamosabb a penészesedésre. Kiváló lángolt vagy sült kolbász. Íme...

E Beregi gombás kolbász: széki fűszerezésű gombás kolbász. Kolbász-alap: 5-5,5 kg hús, 2-2,5 kg szalonna és 3-2 kg gomba apróra vagdalva. Alap-ízesítés: 20-24 dkg só, 4-6 dkg fekete bors, 6-10 dkg pépes-zúzott fokhagyma. Kiegészítő fűszerezés helyi szokásonként eltérő, úgymint: 5-8 dkg édes paprika (magyaros) vagy 1-3 dkg majoránna (ruszinos) vagy 2-3 dkg koriander (svábos). Szalonna egy részét (0,3-0,5 kg) „zsírára sütötték” (üvegesre). Hozzáadták a kissé sózott gombát, és párolták, amíg levét elforrt. A húst és szalonnát meghintették a maradék sóval, fűszerezték és a dinsztelt gombával alaposan összedolgozták. Vékonybélbe töltötték, sütőkolbászként fogyasztották. Lángoltat is készítettek, de nyers-füstöltet nem.

E Erdélyi gombás kolbász: a beregi kolbászhoz hasonlóan készült. Hasonló alap-ízesítéssel, eltérő kiegészítő fűszerezéssel, úgymint: 6-10 dkg édes-csípős paprika keverék (magyaros) 2-4 dkg borsfű (székely), 2-3 dkg fűszerkömény (csángó), 10-15 dkg zöldpetrezselyem (szász), Vékonybélbe töltötték, sütő- vagy lángolt kolbásznak készítették, hamar elfogyasztották.

E Órségi gombás kolbász: a beregi gombás kolbászhoz hasonlóan készült, más fűszerezéssel. Alap-ízesítés: 20-24 dkg só, 5-8 dkg édes pirospaprika, 4-6 dkg fekete bors vagy csípős paprika, 6-10 dkg pépes-zúzott fokhagyma. Vékonybélbe töltve sütőkolbásznak, vagy pőrén egybe fasírtnak készült. Néhol, a gombát együtt dinsztelték 10-20 dkg vöröshagymával is.

Kóser gombás kolbász: a gombás kolbászok liba- vagy pulykahússal (kóser marhahússal, vadhússal) és baromfiszírral készített változata. Birka-, marhabélbe, pácolt libanyakba töltve.

Tormás kolbászok

A nyers kolbász-alap és a reszelt nyers torma... egymáshoz jól illeszkedik, keveredik. Sőt, a torma nemcsak ízében, de tartósító hatásában is helyettesítheti a fokhagymát. Legalkalmasabb erre a löszös-homokos és nyirkos talajon nőtt torma, amely nem fás, kellemesen ízes, de nem túlságosan csípős. A torma gyökértörzsét alaposan megmosták, megtisztították és apróra lereszelték... közvetlenül a kolbász betöltése előtt. Majd, hozzákeverték (<30%-ban)... az előzőleg már sózott-fűszerezett, alaposan átgyúrt kolbász-alaphoz... amit az összedolgozás után rögtön bélbe is töltöttek. A sietség indokolt, mert – levegővel érintkezve – a reszelt torma egy nap alatt is jelentősen veszíthet konzerváló képességéből. Fűszerezése: hagyma nélküli, alapfűszerek közül a köménymag vagy bors jól illett hozzá, sőt a csípős fűszerpaprika is.

A torma erőteljes ízét jól formálták az aromás fűszernövények (kakukkfű, rozmarin, szurokfű, tárkony, bazsalikom, édeskömény)... szokásos mértékben (1-3 g/kg), helyi szokáshoz-ízléshez igazodva. Az ilyen kolbász töltés után füstölhető, süthető, főzhető (káposztában). Hajdúságban húsvéti friss-sült kolbásznak is készítették. Mára elfeledett kolbász-féle. Íme, egy példa...

E Létai tormás kolbász: hagyma nélküli, fűszeres kolbász. Csípősségét nem fűszer, hanem a torma biztosítja. Kolbász-alap: 5-5,5 kg hús apróra vagdalva (darálva), 2,5-3 kg szalonna apróra vagdalva (lehetett füstölt is), és 2,5-1,5 kg frissen reszelt torma. Fűszerezés: 10-15 dkg édes pirospaprika, 3-5 dkg fűszerkömény és 2-3 dkg majoránna. Ezt kiegészíthette: 1-2 dkg

kakukkfű, 0,5-1 dkg ánizs- vagy édesköménymag, esetleg 1-3 koriander-mag vagy kapormag. Valamikor kedvelt hamis házikolbász, mivel drága húsból kevesebbet igényelt és a szalonna is lehetett régebbi maradék... valamint, fűszerei a házi kertben is megteremtek.

Kóser tormás kolbász: a tormás kolbász házi baromfi húzával vagy halhússal (és zsírosaikkal) készített változata. Birkabélbe vagy pácolt baromfinyakba, esetleg varrt bőrébe töltve.

Aszalványos kolbászok

A húsos-szalonnás kolbász-alap... jól harmonizál és kedvező állagú keverékeket alkot... több jól aszalható gyümölccsel (szilva, alma, körte, meggy, cseresznye). Ehhez, az egészséges gyümölcsöket alaposan megmosták, magrészüket eltávolították... és 5 mm-nél nem nagyobb darabokra vágták... majd, aszalásig 2-3%-os sós vízbe tették (hogy ne barnuljon).

Az ilyen aszalás célszerű hőmérséklete 40-50 °C. Ezt, egy darabka méhviasszal ellenőrizték. Optimális hőmérséklet: ha a viasz már puha, de nem folyós. A gyümölcsdarabokat vékony, hántolt fűzfaveszből font rácsokon aszalták, kihűlő kemencében. A jó aszalvány: száraz tapintású, rugalmasan még összenyomható, de ilyenkor már levet nem ereszt. A tartósság érdekében néhol langyos (30-40 °C-os) füsttel is „megfuttatják”. Az aszalványokat ritka szövésű zacskókban, felfüggesztve tárolták... néhány szál friss kakukkfű, bazsalikom vagy rozmaring „kíséretében”... ezzel védve a kórokozóktól, elriasztva a kártevő rovarokat.

Az aszalványokat felhasználás előtt hideg vízben megmosták, majd leforrázták. Miután kihűlt, hozzákeverték a hideg... előzőleg már sózott-fűszerezett és alaposan átkevert kolbász-alaphoz (<20%-ban). Úgy fűszerezték-töltötték, mint a magvas kolbászféléket. Felső-Tisza és Szamos vidékén sütvé tárolták ünnepi alkalomra (Karácsonykor, lakodalomra). Néha füstölték. Íme...

I Szatmári szilvás kolbász: satmári jellegű kolbász, aszalt szilvával és aromás fűszerezéssel. Kolbász-alap: 5,5-6 kg hús apróra vágva (darálva), 2,5-3 kg szalonna apróra kockázva (lehet füstölt is), és 2-1 kg magozott aszalt szilva közepesre kockázva, valamint 16-20 dkg só. Fűszerezés: 2-3 dkg fűszerkömény, 2-5 dkg fokhagyma és 1-2 dkg kakukkfű. Ízesítésként 1-2 dkg ánizs vagy bazsalikom. Vékonybélbe töltötték, sütvé vagy lángolva fogyasztották.

I Marosi almás kolbász: alföldi jellegű kolbász, aszalt almával és aromás fűszerezéssel. Kolbász-alap: 5-6 kg hús apróra vágva (darálva), 3-2,5 kg szalonna apróra kockázva (lehet füstölt is), és 2-1,5 kg aszalt almaszeletek apróra kockázva, valamint 15-20 dkg só. Fűszerezés: 4-5 dkg édes és 2-5 dkg csípős paprika, 1-3 dkg köménymag és 2-3 dkg fokhagyma. Valamint, ízlés szerint kakukkfű, ánizs vagy édeskömény. Vékonybélbe töltötték, sütvére. Készült füstölt-érlelt változatban is, de sokáig nem tartogatták „ami Tamáskor jött, Dorottyáig elment”. Gyakran, pörén (bél nélkül formázva) egybe fasírtnak sütvették, „hogy a drága belet hiába ne pazarolják”. Készítették „lányosan is”, vagyis fokhagyma nélkül. Ma már csak emlék.

I Fegyverneki meggyes kolbász: hagyma nélküli, aszalt meggyes, illatos kolbász. Kolbász-alap: 5,5-6 kg hús és 2-1 kg magozott aszalt meggy apróra vágva (darálva), valamint 2,5-3 kg szalonna közepesre (5-8 mm-re) kockázva és (14-20 dkg só). Ízesítés: 2-5 dkg fekete bors vagy csípős paprika, 1-3 dkg fűszerkömény, 1-2 dkg kakukkfű vagy bazsalikom. Svábos változatban 1-2 dkg majoránna is. A fűszerköményt ánizs vagy édeskömény is helyettesíthette. Aszalt meggy helyett kemény lekvár is megfelelt (fele annyi). Elfeledett alkalmi sütvékolbász.

Kóser aszalványos kolbász: az aszalványos kolbászok... marha, kecske vagy pulyka húásával készült változata. Szalonna helyett sumán-nal vagy libazsírral, marha- vagy birkabélbe töltve.

Zöldpaprikás kolbászok

A nyers „széki” kolbászalap jól ízesíthető apróra vágott zöldpaprikával. Az ilyen kolbász piros fűszerpaprika nélkül készül. A kolbászalap gyakori fűszerezése: só, fokhagyma, borsfű (esetleg bors is, vagy kakukkfű)... alaposan tisztított-kimagozott csípős zöldpaprika... nem több, mint a kolbászalap 10 %-a. Ha a paprika kissé „édes”, akkor sem több, mint a kolbászalap 20%-a. Az apróra vagdalt és kolbászalapba kevert „csípős zöldpaprika” (törökbors)... eredetileg... a fekete borsot helyettesíthette. A jól összedolgozott kolbász-keveréket vékony disznóbélbe töltötték, tisztogatás után szikkasztották (néhol 1-2 napig páclében is áztatták)... és hidegen füstölték. A „zöldpaprikás” kolbászok Szörénység és Olténia vidékén népszerűek. Feltehetően török hatásra... gazdagítva a délvidéki, havasalföldi és bolgár ízeket.

Hazai zöldpaprikás kolbászról csak dél-alföldi és hajdúsági példákat sikerült találni. De „ezek is olybá tűnnek”, mintha fűszerpaprikát pótolnának... csípős zöldpaprikával... „bánáti módon”.

E Hadházi nyári kolbász: baranyai jellegű, magyar-szab fűszerezésű, délvidéki csípősítéssel. Kolbász-alap: 7 kg hús és 3 kg szalonna. Hús apróra darálva, szalonna 2-4 mm-es kockákra vágva, mindez 20 dkg sóval alaposan átkeverve. Fűszerezése: 3-5 dkg édes fűszerpaprika és 2-3 dkg fekete bors örlemény. Valamint, 0,5-1 dkg majoránna, 2-4 dkg pépre zúzott fokhagyma és 10-12 dkg friss csípős zöldpaprika húsa nagyon apróra vágva. Alapos összedolgozás után a keveréket vékony disznóbélbe töltötték, kisarasznyi (12-14 cm) kolbászkáknak, fűzésre. Ezután, néhány órán át szikkasztották, majd füstölték vagy lángolták. Főzve is fogyasztották.

E Szörégi csípős kolbász: alföldi jellegű, délvidéki csípősítéssel. Kolbász-alap: 7,5 kg hús és 2,5 kg szalonna közepesre (4-6 mm) vágva, 20-24 dkg sóval átkeverve. Fűszerezés: 15-20 dkg édes fűszerpaprika örlemény, 2-3 dkg fűszerkömény (egész), 3-5 dkg pépesre zúzott fokhagyma és 15-20 dkg friss csípős zöldpaprika húsa nagyon apróra vágva. Mindezeket összekeverték, alaposan összedolgozták, vastagbélbe töltötték, mint a kulent, füstölték-érlelték.

E Temesi mérges kolbász: olyan, mint a székely mics... de kolbászba töltve. Kolbász-alap: 7,5-8 kg hús és 2,5-2 kg szalonna, apróra vágva (darálva), 16-20 dkg sóval elkeverve. Fűszerezés: 2-3 dkg fekete bors, 2-3 dkg borsfű, 15-20 dkg pépesre zúzott fokhagyma... és 20-30 dkg friss csípős zöldpaprika húsa nagyon apróra vágva. A keveréket összedolgozták és vékony disznó- vagy juhbélbe töltötték. Szikkasztották, 2-3 napig hidegen füstölték (juhbeles változatát 1,5-2 napig). Két heti érlelés után „már beérett”. Ha sütésre készült, 1 napi füstölés elegendő volt. Ismert lángolt változatban is. Káposztában vagy babban főbe is fogyasztották. Magyaros változatát 5-8 dkg édes piros paprikával színezték-ízesítették. Néha kevés koriander, köménymag vagy ánizs is ízesíti. Manapság, a rácson süthető póré változata a kedveltebb.

Kóser zöldpaprikás kolbász: a zöldpaprikás kolbászok marha- vagy kecskehússal (délvidéken birkahússal is) készült változata. Szalonna helyett sumán-nal, marha- vagy birkabélbe töltve.

Hagymás kolbászok

Az antik-római kor hangulatát idézi a régi „hagymás kolbász”. Amikor még a fokhagymát... vörös-, póré- és havasi-, kígyó- vagy medvehagyma helyettesítette. Ennek mennyisége, a tartósítás érdekében: a fokhagymánál szokásos mennyiség többszöröse (10-20 dkg/kg).

Az ilyen kolbászokat a romlás megakadályozása érdekében erőteljesen (2-5 g/kg) fűszereztek. Ezek eredetileg „táj- és népi” hagyományokra utalnak, úgymint: majoránna, boróka (Tirol), kakukkfű, majoránna (Dalmácia), zsálya, szurokfű (Abbázia), rozmarin, petrezselyemmag (Bosznia), bazsalikom, kapormag (Macedónia), borsfű, tárkony (Bánság, Al-Duna), kakukkfű (Bácska). De már a XX. század végére elmosódtak az ízlés-határok, keveredtek a fűszerezések. A magyaros hagymás kolbász szinte teljesen elfelejtődött, csak a határvidékeken maradt fenn.

Bukovinai hagymás kolbász: székelyes kolbász szlávós ízesítéssel. Kolbász-alap: 4-5 kg szárazabb hús nagyobb (8-10 mm-es), 5-3 kg zsírosabb hús közepes (6-8 mm-es) és 1-2 kg szalonna apró (4-6 mm-es) darabokra vagdalva, és 24-26 dkg sóval elkeverve. Fűszerezése: 2-4 dkg fekete bors (vagy borsfű), 2-3 dkg fűszerkömény, és 10-20 dkg hagyma reszelék. A kolbász-alapot sózás után 2-3 órát pihentették, majd alaposan összedolgozták a fűszerekkel. Ezt a keveréket vékony disznóbélbe (birkabélbe) töltötték, 1 kisarasznyi nagyságú kolbászoknak, fűzésre. Majd, letörölgették, és néhány órás szikkasztás után... lángolták. Svábos változata majoránnával készült (1-3 dkg)... a magyaros változata bors helyett csípős fűszerpaprikával.

Újvidéki hagymás kolbász: a magyaros kolbász és a szerb pljeskavica keveréke. Kolbász-alap: 8-8,5 kg hús és 2-1,5 kg szalonna apróra darálva, majd 24-26 dkg sóval elkeverve. Fűszerezés: 6-10 dkg édes fűszerpaprika, 3-5 dkg csípős paprika (vagy fekete bors), 2-3 dkg fűszerkömény, 2-3 dkg reszelt fokhagyma és 40-60 dkg apróra vagdalt vöröshagyma. A kolbász-alapot fűszereztek, alaposan összedolgozták. Sütőkolbásznak vékonybélbe töltötték. Szerbes változata borssal, paprika nélkül készült, és bél nélküli kolbászkaként rácson sütötték.

Bródi hagymás kolbász: az újvidéki hagymás kolbászhoz hasonló, attól némileg eltérő fűszerezésű. Kolbász-alapja hasonló, de kevesebb sóval (20-24 dkg). Fűszerezés: 3-5 dkg csípős paprika, 2-3 dkg reszelt fokhagyma (elhagyhatták), 30-50 dkg reszelt vöröshagyma és 2-3 dkg kakukkfű. Néha, 10-15 dkg apróra vagdalt petrezselyem zöldjével vagy kevés (0,5-1 dkg) gyömbérrel is ízesítették. Összedolgozás után a keveréket vékonybélbe töltötték, 1 kisarasznyi nagyságú kolbászoknak, fűzésre. Kissé meg is füstölhették, vagy lángolták. Sütve vagy főzve fogyasztották. Horvátos változatát bél nélküli kolbászkaként inkább rácson sütötték.

Lajtai hagymás kolbász: örvidéki kolbász, bajoros ízléssel. A kolbász-alap: 8-7 kg apróra darált hús és 2-3 kg apróra kockázott (nem darált) szalonna, 16-20 dkg sóval elkeverve. Fűszerezés: 2-5 dkg bors, 2-3 dkg fokhagymapép, 1-3 dkg majoránna porítva, esetleg 1-3 dkg köménymag örölve... 8-15 dkg reszelt vöröshagyma és apróra vagdalt petrezselyem zöldje. Vékony disznó- vagy birkabélbe töltötték, 1 arasznyira és mindig párosra. Kissé megfüstölték vagy lángolták... majd főzve (ritkábban rácson sütve) fogyasztották.

Kóser hagymás kolbász: a hagymás kolbászok marha- vagy kecskehússal készítve (délvidéken néhol birkahússal is keverve). Birkabélbe töltve, vagy marhabélbe (ellapítva, füstölve).

Vagdaltak

Már az ókorban is ismert és népszerű ételek, kedvelt elkészítési módon⁴. Az egyik leggyakoribb mai húskételek (vagdalt, húspogácsa, tepsis fasírt, egybefasírt). Lényegét tekintve minden vagdalt... egyfajta kevert kolbász-alap (húsvagdalték + fűszerek + bővítmények)... egyben tartva természetes kötőanyagokkal (kenyérféle, nyers tojás stb.). Ily módon, az összetartó bél

⁴ Marcus Gavius Apicius: Szakácskönyv a római császárkorból. Enciklopédia Kiadó. Budapest, 1996

nélküli formázott keverék... sütéskor is egybe marad, „ízes zsíráját és levét is megtartja”. A változatok fűszerezésére (jellegzetességére) az I. táblázatban jelzett adatok az irányadók.

Kenyeres-morzsa vágdaltak

Kenyérfélével (kenyér, zsemle, morzsa stb.) és tojással kevert kolbász-alap, formázva és egyben kisütve. Kenyérfélét előzőleg vízbe vagy tejbe beáztatták. Az alaposan felvert nyers tojás a vágdalt alkotórészeinek „összetapasztására” szolgált. A kolbászkeverék olcsóbb kövér és zsíros húsokból is készülhetett, mert a kenyérfélék sok zsírt és levet tudnak felvenni, a tojás pedig a „zsírosat is köti”. Jó vágdaltnak azt tekintették, amelyben „amennyi a zsíros, annyi a kenyeres töltelék, hogy kolbász íze maradjon, zsírja-leve ne folyjon”. De ne legyen több 30%-nál. Általánosságban az ilyen vágdalt: 85-70% kolbász-alapot, 15-30% tejben (vízben, borban) nedvesre, de nem csöpögőre áztatott kenyeret (zsemlét) és tojást (1-2 db/kg) tartalmaz.

Mindezeket alaposan elkeverve (nem összetörve) nedves kézzel tetszés szerint megformálták. Az így előkészített vágdaltat kizsírozott-lisztezett tepsibe vagy formába rakva... zsírral kissé megkenve... közepes lángon... vagy kenyérsütés után forró kemencében... kisütötték. Vagy parázs felett rostélyon (esetleg vas- vagy kőlapon) megsütötték. Néhol előzőleg lisztben vagy morzsában megforgatták, hogy a kisülő levet „megfogják”. Íme, néhány régi vágdalt leírása:

E.E Magyaros vágdalt: 90-80% közepesre vágdalt kolbász-alapot, 10-20% borban (tejben) kissé puhára ázott enyhén pirított kenyeret (zsemlét), és tojást (1 db/kg) tartalmaz. Kolbászkeveréke felföldi vagy magyaros fűszerezése jellegű. Vagyis: só, paprika, bors, köménymag, fokhagyma. Vastag kolbásznak formálták, tepsiben, kemencében sütötték.

E.E Alföldi vágdalt: 85-70% kolbász-alapot, 15-30% vízben (tejben) kissé puhára ázott kenyeret (zsemlét) és tojást (1-2 db/kg) tartalmaz. Fűszerezettsége az alföldi és vajdasági kolbászhoz hasonló. Kiskunságban borókabogyóval, Délvidék felé vöröshagymával is gazdagították. Néhol a köménymagot elhagyták. Házaknál... kolbászkákat formálva, zsírral megkenve... tepsiben és kemencében sütötték. Kint a legelőn... vaslapon, rácson (parázson).

E.E Kalocsai vágdalt: 80-65% kolbász-alapot, 20-35% vízben (tejben) kissé puhára ázott kenyeret (zsemlét, morzsát) és tojást (2 db/kg) tartalmaz. Paprikás, borsos és hagymás fűszerezésű. Frissen örlött borssal (3-5 g/kg), apróra vágott, zsírban dinsztelt vöröshagymával (100-120 g/kg) és édes fűszerpaprikával (8-12 g/kg). A borsot... gyakran csípős paprikával helyettesítették. Kizsírozott, tűzálló cseréptálal közepén rúd alakúra formálva... sütötték.

E.E Mosoni vágdalt: 85-70% kolbász-alapot, 20-35% tejben (vízben) kissé puhára ázott zsemlét (kenyeret) és tojást (2-3 db/kg) tartalmaz. Borsos-hagymás fűszerezésű: bors (2-5 g/kg), apróra vágott vöröshagyma (<100g/kg) vagy zöldhagyma. Kakukkfűvel (<2g/kg), petrezselyem zöldjével (5 g/kg), csipetnyi paprikával is ízesítik. Átgyúrva, hengerre formázva és morzsában forgatva, zsírozott tepsiben... tetején füstölt szalonna csíkokkal... sütötték.

E.E Tolnai vágdalt: 80-65% kolbász-alapot, 20-35% vízben (tejben) kissé puhára ázott kenyeret (zsemlét) és tojást (2 db/kg) tartalmaz. A kolbászkeverék fűszerezése a tolnai vagy baranyai kolbászra emlékeztet. Néhol vöröshagymával (5-10 g/kg) is keverik. Az ottani helyi svábok (1-2 g/kg) majoránnával... az ide telepített székelyek tárkonnyal vagy borsfűvel is ízesítik (1-3 g/kg). Felvidékről áttelepítettek néha köményezik (1-3 g/kg). Cipó vagy kalács módra formálták, zsírral megkengetve... kemencében (sütőben) kisütötték.

E.E Zempléni vágdalt: 85-75% kolbász-alapot, 15-25% vízben kissé megáztatott kenyeret és tojást (2-3 db/kg) tartalmaz. Eredetileg széki fűszerezésű (só, bors, fokhagyma), de mára már „elpaprikásodott”. Jól gazdagított vöröshagymával (100-150 g/kg) és petrezselyem

zöldjével (60-100 g/kg). Néhol reszelt almával is ízesítik (<100 g/kg). Összedolgozás után cipóformájú „egybe-fasírtként”... kizsírított tepsiben... „nem tüzesen”, egyenletesre kisütik.

†† Szamosi vagdalt: 80-70% kolbász-alapot, 20-30% vízben (tejben) kissé puhára ázott zsemlét (kenyeret) és tojást (2 db/kg) tartalmaz. A kolbászkeverék fűszerezése a borsos-hagymás kolbászéra emlékeztet. Régen majoránnával, kapormaggal vagy borsfűvel ízesítették (1-3 g/kg), újabban reszelt citromhéjjal is. Miután alaposan összedolgozták, deszkán... nem túl vastag (Ø 8-12 cm) henger alakúra formálták. Tepsiben, nem túl forró kemencében (sütőben) kisütötték... közben időnként a kifolyó zsírral meglocsolták a tetejét.

†F Zobori vagdalt: 85-75% kolbász-alapot, 15-25% vízben (tejben) kissé puhára ázott zsemlét (kenyeret) és tojást (2 db/kg) tartalmaz. Sajátossága, hogy a kolbász-alapba nemcsak friss-nyers, hanem régebbi-füstölt szalonnát is kevertek. Borsos fűszerezésű (só, bors), néhol majoránnával (<2 g/kg), újabban kevés édes fűszerpaprikával (kb. 5 g/kg) kiegészítenek. Téglalakúra formázva, kizsírított tepsiben... kemencében (tűzhelyben) pirosra sütötték.

†E Szepesi vagdalt: 80-70% kolbász-alapot, 20-30 % tejben áztatott zsemlét (kenyeret) és tojást (2 db/kg) tartalmaz. Széki fűszerezésű (só, bors, fokhagyma), kevés (60-100 g/kg) vöröshagymával gazdagítva. Díszítésül a tetejét eredetileg zsemlemorzsával megszórták, újabban köménymaggal. Téglatest-alakúra formázva, kizsírított és lisztezett tepsiben sütötték.

†† Váradi vagdalt: 85-70% kolbász-alapot, 15-30% vízben kissé puhára ázott zsemlét és tojást (2 db/kg) tartalmaz. Borsos-hagymás fűszerezésű, elég borssal (4-5 g/kg) és kevés apróra vágott vöröshagymával (10-20 g/kg). Alaposan összedolgozva, hosszúkás hengeralakúra formálva... felülete zsírral megkenve és liszttel meghintve... tepsiben, forró sütőbe rakva. Sütés közben... a tetejét... a kifolyó levével időnként meglocsolták.

†† Erdélyi vagdalt: a szokásos alapanyag-arányokkal készül, de széki fűszerezéssel (só, bors, fokhagyma). Helyi szokástól függően többféle kiegészítő fűszerrel készülhet: tárkony (székely), szász (vöröshagyma), petrezselyem (ruszin), majoránna (szláv), borsfű (román). Mára ezek a merev népi hagyományok feloldódtak... egymás szokásai átvevődtek.

Zöltséges-gumós vagdaltak

Olyan vagdaltak, amely az eredeti összetételen (kolbász-alap, kenyérféle és tojás) túlmenően... jelentősebb mennyiségű zöltséget vagy ehető gumót is tartalmaznak. A növényi adalékokat megfőzve... néha csak nyersen... hozzá aprították. De csak korlátozott mennyiségben, hogy a kolbász ízét ne torzítsák, ugyanakkor a mennyiségét növeljék. Eredetileg a szegényebb népréteg „drága hús megtakarító, kolbász-szaporító” eljárása. Mivel a fűszerezés, formázás, díszítés a kolbásznál több lehetőséget nyújtott... előkelő, ünnepi étkekké válhattak. Sütve tálalták.

†E Káposztás vagdalt: 80-70% kolbász-alapot és 10-15% zsírban dinsztelt vagdalt (reszelt) káposztát, 10-15% áztatott kenyeret (zsemlét), és tojást (1-2 db/kg) tartalmaz. Többnyire tolnai vagy szerémségi fűszerezésűek, de palócföldön a felvidéki, székelyföldön a széki fűszerezés szokásos. A káposzta „vad ízét” gyakran kiegészítő fűszerekkel is tompítják (2-3 g/kg), főleg a majoránna, koriander... vagy a borsfű használata terjedt el.

†E Savanyú káposztás vagdalt: 80-75% kolbász-alapot és 20-25% egyszer átmosott és kifacsart savanyított káposztát, száraz kenyérmorzsát (50-70 g/kg) és tojást (2-3 db/kg) tartalmaz. Borsos-hagymás kolbászhoz hasonló fűszerezésű, amit majoránnával (2-3 g/kg) és zöldpetrezselyemmel (5-7 g/kg) fokoznak. A hagymát zsíron dinsztelve keverik a vagdaltba. Sáros-vidéki fűszerezés emléke... Hernád- és Sajó-völgyében régebben ismert. Alsó folyásnál a csípős ízt paprika adta (3-5 g/kg), forrásvidéknél a borókabogyó volt kedveltebb (1-3 g/kg).

E.I. Burgonyás vagdalt: 75-65% kolbász-alapot és 15-20% nyers reszelt vagy főtt tört burgonyát, 10-15% áztatott kenyeret (zsemlét), és tojást (2-3 db/kg) tartalmaz. Főleg magyaros vagy széki alap-fűszerezéssel készül, de más változatban is gyakori. Kiegészítő fűszerezése is változatos (<2 g/kg): majoránna, kakukkfű, szurokfű, rozmarin, tárkony stb. Alakja lehet: cipó, kolbászka, pogácsa, formás stb. Kisütés tepsiben (kemencében, sütőben).

E.E. Csicsókás vagdalt: olyasféle, mint a burgonyás vagdalt... de a burgonya helyett főtt, tisztított és áttört (vagy apróra kockázott) csicsókával⁵ készült. Baranyai, tolnai és somogyi fűszerezés jellemző. Néhol dinsztelt-pirított vöröshagymával ízesítve (50-150 g/kg). Illett hozzá (1-3 g/kg) kakukkfű, majoránna vagy rozmarin. Kemencében, tepsiben sütötték.

E.E. Zelleres vagdalt: úgy készült, mint a csicsókás vagdalt, csak tisztított és főtt... nem fás zellergumóból. Főleg Észak-Alföld nedvesebb-sósabb talajú vidékén volt ismert. Ezért, fűszerezésében főleg a felföldi vagy alföldi jelleg érvényesült. Szegényebb házaknál a borsot csípős paprikával pótolták. Néhol majoránnával vagy kapormaggal is ízesítve (2-3 g/kg).

I.I. Barabolyos vagdalt: a zelleres vagdalt... erdős-ligetes, hegyes-dombos vidéki (főleg felföldi, erdélyi) változata. A tisztított, főtt baraboly⁶ gumót összezúzva (vagy apróra vágva) keverték a kolbász-alaphoz (<30%-ban). Főleg széki fűszerezéssel (só, bors, fokhagyma) készítették, és borsfűvel, tárkonnyal vagy kakukkfűvel ízesítették. Néhol friss zöldkaporral is. A borsot csípős paprikával is pótolhatták. Mára szinte elfelejtődött.

E.I. Répás vagdalt: a mára már csak takarmányrépá⁷nak tartott növény karógyökere... a XVIII. századig fontos zöldségféle, egyfajta néptáplálék volt. Fennmaradt pontos receptek hiányában csak feltételezhető, hogy a répát... tisztítva, főzve és összevagdaltva (vagy törve) keverhették a kolbász-alaphoz (<25%-ban). Paprika nélküli fűszerezéssel készülhetett, a helyileg begyűjthető kiegészítőkkel ízesítve. Kipróbáláskor a répát... cékla is hűen helyettesíti. Édeskés ízéhez jól illeszkedett az aromás kakukkfű, borsfű, szurokfű, tárkony, rozmarin és bazsalikom. A vagdaltat kemencében, zsírral kikent-morzászott cserépfarmában sütötték.

I.I. Vadrépás vagdalt: a répás vagdalt újkori változata, amelyet takarmányrépa helyett murek⁸ készítették. Főleg Nyárád-mente⁹, Békés és Nyírség vidékein. Széki vagy szatmári fűszerezéssel, kakukkfűvel vagy majoránnával ízesítve (1-3 g/kg).

I.I. Tormás vagdalt: a XVII. században már ismert vagdalt-féle. A kolbász-alaphoz... fiatal (még nem fás), frissen reszelt torma¹⁰ keverték (<25%-ban). Széki módon (só, bors, fokhagyma) fűszerezték, majoránnával (1-3 g/kg) ízesítették. Néhol a borsot... jól megtört borókabogyóval (2-4 g/kg) vagy csípős fűszerpaprikával (3-7 g/kg) pótolták. E csemegének számító vagdalt főleg a Hajdúságban és Békésben volt népszerű. Moson felé kömény-maggal (2-5 g/kg) is ízesítették. Tepsiben, meleg kemencében, lassan-hosszan sütötték.

E.I. Zöldpaprikás vagdalt: a XIX. században elterjedt vagdalt-féle, főleg Szörénységben és Olténiában vált népszerűvé. A kolbász-alaphoz... apróra vágott zöldpaprikát keverték (<20%-ban). Eredetileg széki módon (só, bors, fokhagyma) fűszerezték, borsfűvel (1-3 g/kg) és néhol kakukkfűvel is ízesítették. Némely változatban a borsot is... apróra vágalt csípős zöldpaprikával (10-15 g/kg) pótolták. Tepsiben, nem túl forró kemencében, lassan sütötték.

⁵ Csicsóka (*Helianthus tuberosus*), más néven = csókapityók, földi alma, tótrépa szegény krumpli.

⁶ Baraboly (*Chaerophyllum bulbosum*), más néven = monya, bubujicska, erdei répa, vad turbolya, mihóka.

⁷ Takarmányrépa (*Beta vulgaris*) más néven = karórépa, marharépa, mángold, leveles répa, cukros répa.

⁸ Vadmurek (*Daucus carota*), más néven = vadrépa, sárgarépa, murek, karotta.

⁹ Magyar Néprajzi Lexikon. Murekország, Nyárád-mente. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

¹⁰ Torma (*Armoracia rusticana*), más néven = csípős torma, csípős gyökér, krén.

Babos-magvas vagdaltak

Olyan vagdaltak, amelyek az eredeti vagdalt-összetételen (kolbász-alap, kenyérféle és tojás) túlmenően... ehető magterméseket tartalmaznak. A zöldséges-gumós vagdalthoz hasonlóan készültek... amelyek egyszerű ételből... ízletes és népszerű étkekké váltak.

E-t Zöldbabos vagdalt: a káposztás vagdalthoz hasonlóan készült. Kolbász-keverékben a zöldbab mennyisége most sem haladta meg a 30%-ot. Bekeverés előtt a sárga hüvelyű zöldbabot sós vízben félig puhára főzték. Széki módon (só, bors, fokhagyma) ízesítették, kiegészítve majoránnával és borókabogyóval. Felvidék és Kárpátalja népszerű étke volt.

L-t Lencsés vagdalt: a zöldbabos vagdalthoz hasonlóan készült. A lencsét (<25%) előző nap beáztatták, majd héjától megszabadítva félig megfőzték (hogy szét ne essen). Ezután keverték kolbász-alaphoz... és kevés áztatott kenyérhez, tojáshoz. Majd azzal együtt fűszerezve, alaposan összekeverték. Fűszerezése a borsos-hagymás kolbászhéhoz hasonlítható. Bors (3-5 g/kg), vöröshagyma (100-150 g/kg) dinsztelve zsírban, és kakukkfű vagy majoránna (1-2 g/kg), néhol petrezselyemzöldje (3-6 g/kg). Sáros és Szepesség vidékén újévi „szerencse-vagdaltnak” sütötték. Székelyföldi változatát csomborral és tárkonnyal is ízesítették.

E-t Babos (borsós) vagdalt: a lencsés vagdalt mintájára készül. A száraz babot (borsót) előző nap beáztatták, majd tiszta vízben puhára főzték. Ezután, leszűrték, megtörték, és szitán (szűrőn) átnyomták, hogy a héjától megszabadítsák. Majd, hozzákeverték (<20%-ban) a kolbász-alaphoz, áztatott kenyérhez és a felvert tojáshoz. Helyi szokás szerint fűszereztek és alaposan összedolgozták, tepsiben (formában) kisütötték. Ízét szurokfűvel, kakukkfűvel, majoránnával, rozmaringgal, fokozták... csökkentve a bab (borsó) puffasztó hatását is.

E-t Magos vagdalt: héjától megtisztított tökmag¹¹ot törték, kevés vízzel elkeverték, jó alaposan összegyúrták. Majd, szétmorzsolták, kissé megpirították... és belőle a tökmag-olajat kisajtolták. A visszamaradt olajpogácsát összemorzsolták és hozzákeverték a kolbász-alaphoz (<35%-ban). Őrségben: széki módon fűszerezték (bors, fokhagyma), petrezselyem zöldjével (80-150 g/kg) és gyakran édes fűszerpaprikával (5-8 g/kg) is gazdagítva. Őrvidéken: a fokhagymát vöröshagymával (60-100 g/kg) is kiegészítették (vagy helyettesítették)... néha majoránnával (2-3 g/kg) is ízesítették. Alaposan összekeverték a beáztatott (10-15%-nyi) kenyérrel és tojással (1-2 db/kg). Kizsírozott, lisztezett formában vagy tepsiben kisütötték.

Vadterméses vagdaltak

Olyan vagdaltak, amelyek az eredeti vagdalt-összetételen (kolbász-alap, kenyérféle és tojás) túlmenően... ehető vadterméseket tartalmaznak. Némelyek közülük egykor... egyfajta ínség („túlélő”) étel lehetett... többségüket ma már ínycsiklandóként, különlegességként fogyasztják.

E-t Sulyos vagdalt: a vadvizek medréből, ártereikről begyűjtött sulyom¹² tuskés terméseit megmosták, forró vízben kb. 8-10 percig főzték. Majd késsel szétvágták és héjától megtisztították. A főtt-fehér belső tartalmát kissé összetörték és hozzáadták a kolbász-alaphoz (20-30%-ban). Mindezt együtt fűszerezve, alaposan összekeverték a beáztatott (10-15%-nyi) kenyérrel és tojással (1-2 db/kg). Főleg az alföldi és drávai holtágak környékén volt ismert. Fűszerezésük... széki, bácskai vagy ormánsági módon történt... de helyenként a fokhagymát „elhagyták”... a vagy csípős paprikával pótolták a borsot. Borsfű, kakukkfű vagy rozmaring is

¹¹ Tök (Cucurbita pepo), más néven = olajtök, spárgatök.

¹² Sulyom (Trapa natans), más néven = suly, vízi-gesztenye, vízi-dió, vad mandula, szárártövis.

ízesíthette. Árterek kiszáradása a sulyomgyűjtés tilalma miatt mára elfelejtődött. A sulyom jól helyettesíthető szelídgesztenyével is... kevés mandulával vagy dióval keverve.

E-I Mogyorós vagdalt: más néven erdei vagdalt. A fákon épphogy beért (nem száraz) mogyorót¹³ leszedték, burkolatától megtisztították. Majd kissé megpörkölték, hogy héja is lejjön. Ezután kissé összetörték, és a kolbász-alaphoz adták (<30 %-ban). Ehhez adták a beáztatott kenyeret, tojást és a fűszereket... és jól összedolgozták. Főleg havasi fűszerezéssel készítették, borókával (2-3 g/kg). Felföldön kakukkfűvel... Székelyföldön inkább tárkonnyal ízesítették. Alpokalján a rozmaringot kedvelték, és néha a fokhagymát el is hagyták.

I-I Mandulás vagdalt: a mogyorós vagdalt módjára készült. Az érett mandula¹⁴ burkát feltörték, magját lobogó vízbe szórták néhány percre, hogy a mandulamag héja könnyen lejjön. A fehér mandula-belet megtisztították, összetörték... és kolbászalaphoz keverték (<35%-ban). Hagyma nélküli, borsos vagy köményes kolbászként fűszerezték. Kiegészítőként majoránna, borókabogyó, kakukkfű... szurokfű vagy bazsalikom ízesítette, néhol édeskömény ízesítette (összesen 4-6 g/kg mennyiségben). Néha aszalt gyümölcscsel is gazdagították. Dél-Buda és Balaton-felvidék környékén... ünnepi csemegének sütötték, díszes cserépformában.

E-I Gesztenyés vagdalt: a mogyorós vagdalathoz hasonlóan készült. Tüskés burkától fosztott szelídgesztenyét¹⁵ kissé megpirították, megfőzték és héjától is megtisztították. A gesztenye belét szétmorzsozták és a kolbász-alaphoz adták (20-25 %-ban). Őrségben tolnai módon (só, bors, fokhagyma, édes paprika) fűszerezve és kakukkfűvel (1-2 g/kg) gazdagítva. Őrvidéken inkább széki módon (só, bors, fokhagyma) fűszereztek, és borókabogyóval ízesítették. A fűszerezett kolbász-alap és gesztenye keverékét alaposan összekeverték... a beáztatott (5-10%-nyi) kenyérrel és tojással (1-2 db/kg). Formában vagy tepsiben kisütötték.

I-I Makkos vagdalt: úgy készült, mint a mogyorós vagdalt. Azzal az eltéréssel, hogy a mogyorót... bükkmakkal helyettesítették. A bükk¹⁶ épphogy beért (még nem száraz) makkját megtisztították, és kissé megpörkölték vagy megfőzték. Majd összetörték, a kolbász-alaphoz adták (<30 %-ban)... és „mogyorós vagdalt módra” elkészítették. Némely változatokat borsfűvel és majoránnával is ízesítették (<3 g/kg). Bakonyban vöröshagymával (<100 g/kg) is. XX. század elején... Székelyföldön, Felföldön és Kárpátalján még ismert étel.

I-I Diós vagdalt: a kolbász-alapot... tisztított, darált és kevés vízben pirításig párolt dióbelével keverték (<30%-ban). Széki módon (só, fokhagyma, bors) fűszerezték. Marosmellék környékén a borsot... gyakran borsfűvel (3-5 g/kg) helyettesítették. A Felső-Tisza vidékén majoránnával is (<3 g/kg) ízesítették. Ehhez adtak tejben kissé áztatott morzsát (10 g/kg) és felvert tojást (1-2 db/kg). Összedolgozva, formában (kemencében) kisütötték.

I-I Fenyőmagos vagdalt: magas hegyvidéki vagdalt-féle, amelynél a kolbász-alapot... kissé pirított és puhára párolt fenyő¹⁷ maggal (<30%-ban) keverték. Székiesen fűszerezték (só, bors, fokhagyma) és borókabogyóval (<2 g/kg) gazdagították. Máramaros (Radnai-havasok) vidékén borsfűvel, Szepességben (Magas-Tátra) majoránnával, Beszterce környékén (Alacsony-Tátra) köménymaggal is ízesítették (2-3 g/kg). Kevés beáztatott kenyér (5-10 %) és felvert tojás (1-2 db/kg) segítette összedolgozást. Lapos pogácsákra formálva, vasrácsra és parázs felett... lassan sütötték, „amíg nyers levet eresztett”.

¹³ Mogyoró (Corylus), más néven = liszka, siska.

¹⁴ Mandula (Amygdalus communis), más néven = mandola, mandorla, badem.

¹⁵ Gesztenye (Castanea sativa), más néven = lisztes gesztenye, kastán,

¹⁶ Bükk (Fagus silvatica), más néven = bikk, bikkfa, makkászf.

¹⁷ Havasi cirbolya (Pinus cembra), más néven = cirbolyafenyő, magos fenyő.

E Gombás vagdalt: a kolbász-keverékekben a hús egy része... (<30%-a) gombával is helyettesíthető. Bekeverés előtt a gombát megtisztították és apróra vágva, kevés sós vízben (borban) megabálták. Ennek levében áztatták be... a bekevert (10-15%-nyi) kenyeret vagy száraz kenyérmorzsát is. A tojás mennyiségét annyira megnövelték (3 db/kg), hogy az alapanyagok jól „összegyógyuljanak”. „Ha a fűszer magyaros, az íze is magyaros”. Vagyis: édes-csípős paprika, bors, köménymag, fokhagyma). „Székelyes” íznel kerülnek a pirospaprikát, inkább borsfűvel, tárkonnyal ízesítik. „Felföldi” ízlés a majoránnás és borókás fűszerezést kedveli. Nyugat- és kelet Kárpátoknál a fűszerkömény is megjelenhet. „Délvidéki” változat a vöröshagymát és pirospaprikát kedvelteti... a „Bánati” inkább a zöldpaprikát. Ami közös mindegyik változatban: a fokhagyma és fekete bors (déli helyette csípős paprika).

Gabonás-kásás vagdaltak

E Kásás vagdalt: 85-70% kolbász-alapot, 15-30%-nyi sós vízben félkeményre főtt köles¹⁸ és tojást (1-2 db/kg) tartalmaz. Az eredeti fűszerezés... a széki lehetett (paprika nélkül), de már régóta, bármely kolbász-változat fűszerezésében készülhetett. Korabeli ízeit a kakukkfű, borsfű és majoránna jól érzékelteti. Bazsalikom, tárkony és rozsmaring... ezt igencsak erősíti.

E Darás vagdalt: az előbbi módon készül azzal az eltéréssel... hogy a köleskását más, gabonadarából készített... közep keményre főtt kásával helyettesítik. Felvidéken az árpakását, Erdélyben inkább a zabkását kedvelték. Dunántúlon és Észak-Alföldön a rozsdara (gyakran kukoricadarával keverve), az Alföld délebbi részén és Délvidéken a búzadara volt kedveltebb. Fűszerezésük a helyi kolbász- és hurkakészítési hagyományokhoz illeszkedett, vagyis... bármilyen változatú lehetett. A kiegészítő fűszerek is igen változatosak lehettek.

E Hajdinás vagdalt: a kásás vagdalthoz hasonlóan készült, a köleskása helyett... hántolt és pírított, félkeményre főzött-párolt hajdiná¹⁹ból (15-25%). A XX. század elejétől lassan elfelejtődött (olcsó rizs kiszorította). Fűszerezése a somogyi és széki kolbászra hasonlít. Órvidéken borókabogyóval, Nyírségben majoránnával, Órségben hagymával is ízesítették.

E Gerslis vagdalt: úgy készült, mint a hajdinás vagdalt, csak hajdina helyett gerslivel (hántolt árpával). Fűszerezése: tolnai, baranyai vagy bácskai... néha kakukkfűvel, majoránnával is. A XX. század elejéig ismert volt a Duna-menti svábok körében, de idővel a nehezen főzhető gerslit felváltotta... az olcsóbban beszerezhető és gyorsabban főzhető rizs.

Burizsos vagdalt: a II. világháború idején, és az azt követő ínséges időszakban... a rizs és gersli pótlására... burizs-t (hántolt búzát) használtak. Eleinte főleg köretnek és hurka készítéséhez, de szükségből vagdaltakhoz... töltött káposzta töltelékéhez is. Mára szinte lefelejtődött.

Tarhonyás vagdalt: az Alföldön, valamint a cigány népségek körében igen népszerű volt a tarhonya-tészta. Ezért, vagdaltak készítésekor gyakran használták burizs, gersli... de még rizs helyett is. Tarhonyából (nem túl puha) tésztakását főztek, majd ezt összekeverték apróra vagdalt hússal és szalonnával, sóval és fűszerekkel. Formázták és tepsiben kisütötték. A cigány népség körében fűszerek helyett... a lecsóval ízesített tarhonyás vagdalt volt népszerűbb. Úgy készült, mint a cigány-fasírt, csak egyben sütötték... gyakran fátolhájba sem takarták.

¹⁸ Köles (*Panicum miliaceum*), más néven = fűgyöngy, dara.

¹⁹ Hajdina (*Fagopyrum vulgare*), más néven = pohánka, haricska, tatárka, tatárbúza, pogánybúza, tönkö, kruppa.

E-E Maglisztes vagdalt: a XIX. században némely növény (len²⁰, kender²¹) ehető magvát is felhasználták vagdaltak készítéséhez. Ezen magok lisztjét, vagy az olajuk kipréselése után visszamaradt „pogácsát”... kevés vízzel sűrű kását főzték. Miután kihűlt, a kolbász-alaphoz keverték (<35%-ban), hozzáadva felvert tojást (1 db/kg). Mindezt fűszerezték, jól összedolgozták. Dunántúlon főleg lenmaggal készítették és somogyi módon fűszerezték, kakukkfűvel vagy rozmaringgal ízesítették. Alföldön inkább kendermagot használtak, alföldi vagy szerémségi módon fűszerezték és majoránnával ízesítették. Tepsiben sütötték.

E-E Mannás vagdalt: keveréke 85-75% kolbász alapot, 15-25% sós vízben félkeményre főzött harmatkását²² és tojást (1 db/kg) tartalmaz. Fűszerezése: csípős alföldi vagy bácskai jellegű (só, csípős paprika, bors, fokhagyma és köménnyel vagy anélkül). Gyakran a borsot csípős paprikával helyettesítették (5-8 g/kg) és az édes fűszerpaprikát elhagyták. Néha rozmaringgal vagy borsfűvel ízesítették (<1-2 g/kg), vagy majoránnával (felső Tisza vidékén). A XIX. században, főleg a dunai és tiszai árterek mentén készítették, de a folyószabályozásokat követően (harmatkása ritkulásával) ez a kolbászféle mára elfelejtődött. Felidézhetjük ezt az ízt, ha a vagdaltban... a harmatkását... búzadarával vagy kölessel helyettesítjük.

E-E Boszorkányos vagdalt: vagy... lidérc-kolbász, szépasszony-kolbász, pogány kolbász, szentiván-ujja, gyógy-kolbász. A mannás vagdalt... csípős és aromás ünnepi változata. Annál kissé fokhagymásabb (5-7 g/kg) és több csípős paprikát (8-15 g/kg) tartalmaz. Valamint, több más kiegészítő fűszert, úgymint: kakukkfű (2-3 g/kg), bazsalikom vagy tárkony (1-2 g/kg). Összedolgozás után félarasznnyi, ujjnyi vastag kolbászkáknak formálták. A nyári napforduló (szentiván-éjjele) ünnepére készítették. Hagyomány szerint: az ünnepi (nyári) tűz parazsa felett, fűzfavessző-rácson sütötték, éjfélkor fogyasztották. A népi hiedelem szerint: védő, rontásűző, váltóláz- és fertőzés-megelőző, élősködőket elriasztó, belső bajokat gyógyító, és „hevítő”.

Különleges és töltött vagdaltak:

Ide sorolhatók azok az átlagostól eltérő receptúrájú... olyan kenyeres-morzsás vagdaltak, amelyek tájsajátos keveréket vagy jellemző (hagyományos, divatos) tölteléket tartalmaznak.

E-E Nyírségi vagdalt: eredeti „krumplis” változatában... 85-75% kolbász-alapot és 15-25% sós vízben főtt-áttört burgonyát, valamint tojást (2- db/kg) tartalmaz. Fűszerezettsége az alföldi és szatmári kolbászhhoz hasonló. Kisebb rudakat formálva, zsírral megkenve... tepsiben és kemencében (sütőben)... vagy vaslapon, rácson (parázon) sütötték. Hajdúsági változatához gyakran vöröshagymát (5-15 g/kg) és majoránnát is kevernek. Újabban a keverékhez 10-15% tejben áztatott kenyeret is adnak... és a rácson sütés már elfelejtődött.

E-E Óvári vagdalt: a mosoni vagdalt tojásos-sajtos változata. A mosoni módon készített vagdalthoz... 5-8 mm-es darabokra vagdalt kiegészítőket kevernek: kemény tojást (2 db/kg), félkemény sajtot (100-150 g/kg) és savanyított uborkát (60-120 g/kg). Mindezt jól összedolgozzák, hengerre formázva... morzsában forgatva, zsírozott tepsiben... sütik. Néhol apróra vágott füstölt szalonnával is keverik... vagy füstölt szalonnacsíkokkal kidíszítve sütik.

E-E Bakonyi vagdalt: 85-70% kolbász-alapot, 15-30% vízben kissé puhára ázott zsemlet és tojást (2 db/kg) tartalmaz. Fűszerezése: borsos-hagymás. Bors (3-5 g/kg) átlagos, vöröshagyma már kevesebb (50-100 g/kg). Sajátos ízét a vagdaltba kevert reszelt nyers

²⁰ Len (*Linum usitatissimum*), más néven = lenek, lejn.

²¹ Kender (*Canabis sativa*), más néven = nyüvecsmag, konop.

²² Harmatkása (*Glyceria fluitans*), más néven = boszorkánykása, manna-fű, vörös édesfű.

sárgarépa (100-150 g/kg) és vagdalt petrezselyemzöldje (50-100 g/kg) adja. Kakukkfű vagy majoránna is kerülhet bele (<2 g/kg). Cipó-alakra formálták, tepsiben... kemencében sütötték.

E-E Stefánia vagdalt: a XX. század elején, Stefánia belga királyi hercegnő²³ által alkotott, keményre főtt tojásokkal töltött, formában sült „egybefasírt”. Fűszerezése: só, bors, paprika, majoránna, fokhagyma, vöröshagyma, néha kevés köménymag. Vagyis... egyszerre „magyaros” és „németes”, „csehes és horvátos”, tótos és oláhos”. Mivel jól igazodott az Osztrák-Magyar Monarchia népeinek ízléshez, hamar ismertté és népszerűvé vált.

L-L Szatmári vagdalt: húsos-kenyeres vagdalt... aszalt szilvával töltve. A kolbász-alap és áztatott kenyér aránya a szokásos mértékű. Szatmári (só, fokhagyma, kömény) vagy széki (só, fokhagyma, bors) fűszerezésű, néha kevés kakukkfű vagy majoránna ízesítővel (1-2 g/kg). Az átgyúrt keveréket kizsírozott-lisztezett tepsiben ellapították. Ebbe göngyölték a nem túl kemény, magozott aszalt szilvákat (néha a mag helyén dióbéllel) leforrázva, morzsában megforgatva. Kalácsnak formázva kemencében kisütötték... téli ünnepi csemegének.

L-E Szabolcsi vagdalt: húsos-kenyeres vagdalt... párolt almával töltve. Hasonlóan készült, mint a szatmári vagdalt. Azzal az eltéréssel, hogy a vagdaltat... aszalt szilva helyett... párolt reszelt almából és száraz morzsából formált golyóval töltötték. Régebben, köménymag helyett... inkább a kapormagot kedvelték. Ezt is ünnepi csemegének sütötték.

L-L Beregi vagdalt: húsos-kenyeres vagdalt... hagymás gombával töltve. A vagdalt kolbász-alap és kenyér aránya átlagos (80-75% és 20-25%). Fűszerezése széki (só, bors), majoránnával ízesítve (2-3 g/kg). E keveréket alaposan összedolgozták, és kizsírozott-lisztezett tepsiben ellapították. Ebbe tekerték a gombás töltelék. A tölték: friss gomba megszóva... zsírban pirított hagymán puhára dinsztelve... levét majdnem elfőzve... és kevés morzsával megszórva (maradék levét éppen felszívja). Úgy sütötték, mint a többi vagdaltat.

E-L Palóc vagdalt: krumplis hamis-vagdalttal töltött... kolbászhúsos-zsemlés vagdalt. A kolbász-alap és áztatott zsemle aránya... szokásos. Fűszerezése: felföldi (só, bors, kömény, édes-fűszerpaprika) vagy széki (só, bors, fokhagyma). A vagdalt keverékét jól összedolgozták, és kizsírozott-morzsázott tepsiben... úgy ellapították, hogy a töltelék jól betakarja. A tölték (burgonya tömegéhez viszonyítva): nyers reszelt burgonya, 5-öd annyi morzsa, só (20 g/kg), majoránna (2-3 g/kg), felvert tojás (1 db/kg), kevés füstölt szalonna. A tölték mennyisége nem több... a vagdalt felénél. Ezt összekeverték és az elnyújtott vagdaltra helyezték... majd a tölték oldalait felhajtván... teljesen betakartak. Vastag tüvel megszúrkálták és nem túl forró (160-180 °C-on) kemencében (tűzhelyben) sütötték. Időnként tüvel megbökdösték és a kifolyó zsíros levével meglocsolgatták. Tetejét kissé ropogósra sütötték.

E-L Pozsonyi vagdalt: krumplis hamis vagdaltba tekert... kolbászhúsos-zsemlés vagdalt. A kolbászhúsos vagdalt összetétele: 85-80% kolbász-alap, 15-20% tejjel átitatott zsemlémorzsa és a tojás (2 db/kg). Fűszerezése általában magyaros vagy felföldi. Mindezt alaposan összegyúrták. A hamis vagdalt összetétele: reszelt nyers burgonya (amennyi a kolbász-alap), zsíron dinsztelt vöröshagyma (80-100 g/kg), felvert tojás (2 db/kg) és só (15-20 g/kg). Mindezt kevés (2-3 g/kg) majoránna vagy köménymag, valamint apróra vágott zöldpetrezselyem (50-80 g/kg) ízesítette. Ezt is alaposan összekeverték, közben annyi száraz zsemlémorzsát adtak hozzá, hogy a burgonya által leadott levet felszívja. Mindkét vaddalt-félét... egyforma nagyságú és 1-1,5 cm vastagságú lapokká nyújtották... a kolbászhúsosra ráfektették a krumplisat... majd a bejglihez hasonlóan feltekerték... és tepsiben kisütötték. Karácsonyi díszes vagdaltnak készítették. Készítették vöröshagyma nélküli változatban is.

²³ Rudolf koronaherceg felesége, özvegye. Később Lónyay Elemér magyar gróf (majd herceg) felesége.

I-F Nyitrai vagdalt: a Zobor-vidéki vagdalt... birkatúróval töltött változata. A hús-zsemle alap... hagyma nélkül, borsos fűszerezéssel (só, bors), néhol kevés majoránnával is (<2 g/kg). Töltelék: enyhén sós birkatúró, kaporral (néhol kevés piros fűszerpaprikával is) ízesítve. Az elnyújtott vagdalt-alap közepére helyezett birkatúróra a széleket „feltekerték”, befedték. Hosszúkárra formázva, zsírozott tepsiben... kemencében (tűzhelyben) sütötték.

E-E Őrségi vagdalt: kolbász-keverékes vagdalt... párolt káposztával töltve. A vagdalt összetétele átlagos. Fűszerezése őrszéki. Néhol csípős paprika helyettesíti a borsot. A töltelék mennyisége közel annyi, mint a kolbász-vagdalté. Töltelék: enyhén sózott édes káposzta... hurka- vagy kolbász-zsíron párolva... majd kihűlés után felvert tojással elkeverve (1-2 db/kg)... és annyi száraz morzsával meghintve, hogy formálható legyen. Helyenként, néhány szem kimagozott aszalt vagy savanyított szilvát is „közé bújtatnak”. Ezt tekerték az elnyújtott kolbász-vagdaltba, hogy teljesen elfedje. Zsírozott-morzsázott tepsiben sütötték.

E-E Göcseji vagdalt: az őrségi vagdalthoz hasonlóan készült. Azzal az eltéréssel, hogy a tölteléke: kukorica-gánica (sós vízben, félkeményre főtt kukoricadara). Ízesítve: füstölt szalonna-kockákkal, és a füstölt szalonna zsírján pirított vöröshagymával (100-150 g/kg), néhol apróra vágott zöldpetrezselyemmel (50-100 g/kg) is. Mára szinte elfelejtődött.

E-E Mecseki vagdalt: kolbász-alapos vagdaltba töltött... abált húsos töltelék. A vagdalt fűszerezése baranyai vagy tolnai (esetleg szerémségi). Átlagos összetételű. A töltelék mennyisége közel annyi, mint a vagdalté. A töltelék: puhára abált és apróra vágott fejhús... tejbe áztatott kenyér és felvert tojás... a vagdaltaknál szokásos arányokban... összedolgozva. Ezt göngyölték az ellapított kolbász-vagdaltba, majd zsírozott-morzsázott tepsiben kisütötték. Hasonlót készítettek Dél-Erdélyben is, csak paprika nélkül és vöröshagymás töltelékkel.

E-E Harkányi vagdalt: kolbász-alapos vagdaltba töltött... kásás hurka, amely mára szinte elfelejtődött. A vagdalt fűszerezése: baranyai vagy bácskai, szokásos összetételű. A töltelék mennyisége közel azonos a vagdaltéval. A töltelék: abalében főtt köles (nem teljesen puhára főzve), sózva, borsozva, néha majoránnával is ízesítve... helyenként kevés (10-15 %) apróra vágott abált szalonnával keverve. A kolbász-alapot ellapították, és ebbe göngyölték a tölteléket. Kemencében, kizsírozott tepsiben sütötték... közben locsolgatva a kifolyó zsírral. Újabb változatánál a tölteléket... köleskása helyett... abalében főzött rizzsel készítik.

E-E Halasi vagdalt: kolbász-alapos vagdaltba töltött... tündös hurka. Az alap... a harkányi vagdalthoz hasonlóan készül, de alföldi fűszerezéssel. A töltelék... abált disznótüdőből és negyedannyi fejhúsból, valamint abalében félpuhára főzött hántolt búzából készült, sóval és borssal (vagy csípős paprikával)... néhol zsírban dinsztelt vöröshagymával is ízesítve. Ezt is kizsírozott tepsiben, kemencében sütötték. Hántolt búza helyett ma már rizzsel készül.

E-E Bonyhádi vagdalt: kolbász-alapos vagdaltba töltött... sváb húsos hurka. Az alap: tolnai fűszerezésű (só, fokhagyma, bors, édes fűszerpaprika). Töltelék: abált, darált fejhús és bőrke... tolnai fűszerezéssel, zsírban pirított vöröshagymával (50 g/kg). Ha a töltelék túl zsíros volt (10-15%) főtt tört krumplival is keverték. Ezt göngyölték az elnyújtott kolbász-alapba. Kizsírozott, morzsával meghintett tepsibe rakva... kemencében pirosra sütötték.

E-E Bácskai vagdalt: kolbász-alapos vagdaltba töltött bácskai májas hurka. Az alap: bácskai fűszerezésű (só, fokhagyma, köménymag, csípős paprika). A töltelék: abált fejhús és bőrke, hozzá (10-20%) főtt máj... mindez darálva. Hozzá keverve só, pirított vöröshagyma és majoránna, és csípős zöldpaprika (néhol bors vagy csípős fűszerpaprika). A bonyhádi vagdalt módján göngyölték, sütötték. Kolbász- és hurkakészítés utáni „bél nélkül maradtból” készült.

┆┆ Méhedi vagdalt: az erdélyi vagdalthoz hasonlóan készül azzal az eltéréssel, hogy a fekete borsot... apróra vágott erős zöldpaprika vagy őrölt csípős paprika helyettesíti. Kiegészítő fűszerei: borsfű és kakukkfű, néha őrölt köménymag. Apró kolbászkákra formálva, tepsiben vagy rácson sütötték. Íze a román miccset idézi. Orsova környékén népszerű.

┆┆ Krassói vagdalt: a méhedi vagdalt krassován (bolgár) változata. Fűszerezése: só, borsfű, apróra vágalt vöröshagyma és petrezselyem... szokásos mértékben. Sajátos ízét római kömény őrölt magja adja. Lapos pogácsának formázták és rácson sütötték.

EE Kátai vagdalt: kenyértésztában sült abált kolbász. Töltelék: fejhús és kevés bőrke, abálva és darálva, mindez magyaros (ritkábban felföldi) módon fűszerezve. Kenyértésztát elnyújtottak, ebbe tekerték a jól összekevert töltelék. Majd, alaposan eldolgozták a tésztát, hogy a töltelék leve ki ne folyhasson. Az így formált cipót a kenyérsütés végeztével kisütötték. Nagykarácsonyi csemegeként tálalták. Ismeretes hurkatöltelikes változatban is.

EE Töki vagdalt: kenyértészta tetején sült kolbászkeverék, más néven kolbászos kenyérlángos (pompos). Ujjnyi vastagra elnyújtott kenyértészta tetejére alig félujjnyi kolbászkeveréket kentek, amelyet alföldi módon fűszereztek. Ezt a lángost régen a kemence tűzpadlóján sütötték. Majd tepsiben, hogy az alja oda ne égjen, csöpögő zsír se szennyezze a kemencét. Hasonló kenyérlángost a Mátra vidékén is készítettek, felföldi fűszerezéssel, ünnepi alkalmakra. Hagymás bácskai fűszerezéssel... szombati lángosként az Alföldön is ismert.

EE Cigány vagdalt: valójában cigány fasírt (lásd a leírásánál) keverékébe csomagolt füstölt szalonna csíkok. A cigány fasírt keverékét ujjnyi vastagra elnyújtották. Annak közepére vékony csíkokra vágott füstölt szalonnát szórtak, ezt meghintették apróra vágalt fokhagymával vagy csípős zöldpaprikával. Majd az elnyújtott fasír szélét fölhajtották, mintegy becsomagolva a szalonnás töltelék. Néhol a szalonna és fokhagyma helyett, abált májjal és vöröshagymával töltötték. Felvidéken ismert párolt hagymás-gombás változata is. Kiegészítő fűszerezése igen változatos, helyi és csoport-hagyományoktól függő. Eredetileg, a cigány fasírt alapanyag... főtt tarhonyával készült, újabban egyre inkább rizzsel, de népszerű áztatott kenyeres változatban is.

Kóser vagdaltak: az eddig ismertetett vagdaltak... marha, kecske, liba és pulyka (ritkán hal vagy birka) húásával készített változata. Néhol készítették jól kivéreztetett és „sózva levet vett” kóser vadból is. A kóser vagdaltban tej helyett vizet használtak, tejterméket soha.

Fasírtok

Vagdalthoz hasonló keverékekből készülnek, de fűszerezésük, formázásuk és sütésük eltérő. Valójában, bármely vagdalt-keverék... fasírtként is kisüthető. Ehhez, az alaposan eldolgozott (nem összetört) keveréket nedves (olajos) kézzel formálják (rúd, pogácsa, golyó). Ezután morzsában (lisztben) megforgatják, és forró zsiradékban kisütik. Íme, néhány jellemző fasírt:

┆┆ Bécsi fasírt: zsiradékban sült fasírtok magyarországi őse lehetett. Osztrák hatásra a XIX. században terjedt el. Eredeti összetétele: 80-70% közepesre vágalt kolbász-alap, 20-30% vízben (tejben) kissé puhára ázott szikkadt vagy pirított kenyér (zsemlemorzsza), és tojást (1-2 db/kg). Eredeti fűszerezés: só, bors, fokhagyma, majoránna, vöröshagyma, petrezselyem-zöldje. Magyarországon elterjedve az ízesítése is elmagyarosodott. Receptjéből több helyen a petrezselyem és a vöröshagyma kikopott, de a paprika beépült, íze csípősebb lett. Egyúttal meghonosítva a zsemlemorzsás-megforgatást és a zsírban történő gyors sütést.

E E Magyaros fasírt: 85-75% közepes nagyságúra vagdalt kolbász-alapot, 15-25% vízben (tejben) kissé puhára ázott kenyeret (zsemlét), és tojást (2 db/kg) tartalmaz. Fűszerek: só, fekete bors, kömény, fokhagyma, édes és csípős fűszerpaprika. Ritkán zsírban dinsztelt vöröshagyma is gazdagítja. Összedolgozva, pogácsaként, morzsában forgatva, zsírban sütik.

E E Palóc fasírt: a magyaros fasírt csípős paprika nélküli változata. Fűszerezése „felföldi”, zsírban (vajban) párolt vöröshagymával gazdagítva. Néhol fűszerkömény-mag helyett, majoránnával fűszerezik. Régi változatai paprika nélküliek, a borsot is borókabogyó pótolta. Hagyomány szerint régen kerek tüzes kőn sütötték... ma már morzsázva és zsírban.

E E Jászkun fasírt: a magyaros fasírt „borsmentes változata. Alföldi fűszerezésű: só, édes- és erős fűszerpaprika, fokhagyma. Békés környékén, a XX. század közepéig néhol édes fűszerpaprikát is elhagyták. Határvidék felé apróra vagdalt nyers vöröshagymát is (80-150 g/kg) adnak hozzá. Lapos húspogácsának formázva, morzsába forgatva zsírban sütik.

E E Hajdú fasírt: tolnai-somogyi fűszerezéssel készül, de kevesebb édes fűszerpaprikával (3-5 g/kg), és majoránnával (<2 g/kg). Néhol zöldpetrezselyemmel (40-80 g/kg) és dinsztelt vöröshagymával (<100 g/kg) gazdagítva. Összedolgozva... lapos gombócnak formálva... zsírban (serpenyőben)... vagy megszírozva tepsiben (kemencében) sütik.

E E Tirpák fasírt: a hajdú fasírhoz hasonló azzal az eltéréssel, hogy a majoránna helyett inkább kapormaggal (2-3 g/kg) gazdagították, de zöldkaporral is készíthetik (15-30 g/kg). Kapormagot néhol köménymag pótolta. Kisebb lisztes pogácsaként zsírban sütötték.

E E Sváb fasírt: összetételében a bécsi fasírhoz hasonló arányú. Fűszerezése sajátos (só, bors, majoránna, dinsztelt vöröshagyma, esetleg kakukkfű vagy koriander). Néhol kevés fűszerpaprikával színesítik. Fokhagyma nélküli. Tolnában és Őrségben még ismerhetik.

E E Oláh fasírt: 85-75% közepes nagyságúra vagdalt kolbász-alapot, 15-25% vízben (húsleves-lében) kissé puhára ázott kenyeret (zsemlét), és tojást (2 db/kg) tartalmaz. Széki szokásos fűszerezéssel (só, bors, fokhagyma). Erőteljes ízesítéssel: fokhagyma (50-80 g/kg), dinsztelt vöröshagyma (150-200 g/kg), friss kapor (35-50 g/kg) vagy zöldpetrezselyem (15-50 g/kg). Golyókra formálva, lisztben forgatva, zsírban kisütik. Néhol kevés csípős fűszer-vagy darabolt zöldpaprikával is „megbolondítják”. Bukovinában kakukkfűvel (> 1 g/kg) is.

E E Rác fasírt: a kolbászalap, a vízbe áztatott zsemle és a tojás aránya a szokásos. Fűszerezése a borsos-vöröshagymás kolbászra mutat. Eredeti fűszerezés: fekete bors (3-6 g/kg), vöröshagyma (150-200 g/kg). „Elmagyarosodott” változatában a borsot... részben vagy egészben... csípős fűszerpaprika helyettesíti (5-8 g/kg). Az alkotók összedolgozása után... kb. 1,5 cm vastagra formázott pogácsákat... megszírozott serpenyőben... kisütik.

E E Sokác fasírt: a kolbász-alap, tejbe (vízbe) áztatott kenyér (zsemle) és a tojás aránya hasonló. Eredetileg széki fűszerezésű (só, bors, fokhagyma), de a kalocsai fűszerpaprika elterjedésével ez is „elpaprikásodott”. Néhol a borsot csípős fűszerpaprikával helyettesítették. Délvidék felé zöldpetrezselyemmel (50-70 g/kg) és vöröshagymával is gazdagítják (60-100 g/kg)... amelyet kevés füstölt szalonna zsírján dinsztelnek. Keveréket összedolgozva pogácsákat vagy rudacskákat formálva, zsemlemorzsában megforgatva... zsírban kisütik.

E E Bunyevác fasírt: a „rácos” (szerbes) jellegű sokác fasírt... „szlavón” változata. A fő összetevők aránya megegyezik... de nem tartalmaz vöröshagymát (csak ritkán és akkor is kevesebbet). Hétköznapi fasírtot zöldpetrezselyemmel, az ünnepit rozmaringgal is ízesítették (1-2 g/kg). Golyókat formálva, serpenyőben, kevés forró zsiradékban görgetve sütik.

EF Vend fasírt: alapanyagok (kolbászalap, kenyérféle, tojás) aránya a sokác fasírtéhoz hasonló. Fűszerezése somogyi jellegű, *zsíron* dinsztelt (néhol nyers) vöröshagymával gazdagítva (70-100 g/kg). Zöldpetrezselymet (50-80 g/kg) is tartalmazhat, és tájanként egyéb ízesítőket (kakukkfű, bazsalikom, rozmaring). Diónyi golyókra formálva... olajban sütik.

E-I Stájer fasírt: a vend fasírtéhoz hasonlóan készül, annak paprika nélküli, majoránnás változata. Széki fűszerezésű, zöldpetrezselyemmel (50-120 g/kg) és vöröshagymával (80-100 g/kg), és majoránnával (2-3 g/kg) is ízesítve. Lapos pogácsaként tökolajban sütik.

E-I Székely fasírt: az előbbihez hasonló arányú összetételű. Azzal az eltéréssel, hogy a kolbász-keverék széki fűszerezésű (só, bors, fokhagyma). A helyi hagyományhoz igazodva... zsírban dinsztelt vöröshagymával (<10 g/kg), majoránnával és borsfűvel (2-3 g/kg) is ízesíthetik. Ezt a fasírtot is zsemlemorzsába forgatva... zsiradékban sütik.

I-I Morva fasírt: a székely fasírtéhoz hasonló, átlagos áztatott zsemle- és tojás-aránnyal. Széki fűszerezésű (só, bors, fokhagyma), gazdagítva vöröshagymával (70-100 g/kg) és majoránnával (1-3 g/kg). Néhol kakukkfűvel vagy rozmaringgal is ízesítik. Ezt a keveréket összedolgozva... lapos gombócnak formálva... morzsában megforgatva... zsírban sütik.

I-I Tót fasírt: kolbászalap, tejbe áztatott zsemle és tojás aránya a szokásos. Fűszerezése a borsos-köményes kolbászra mutat (só, bors, köménymag), amelyet majoránna (<3g/kg) gazdagít (ezt néha paprika helyettesíti). Régebben (<2 g/kg) kakukkfű is, mára inkább reszelt citromhéj. Több változatban sütik: formában vagdaltként... zsiradékban fasírtként... vékonybélbe töltve sütőkolbászként. Felvidéken máig is élő, középkori ínycség.

I-I Ruszin fasírt: a kolbász-alap, tejbe (vízbe áztatott) kenyér (zsemle) és a tojás aránya hasonló. Borsos-hagymás fűszerezésű. A fekete bors (3-5 g/kg) mennyisége a szokásos. A vöröshagyma (70-100 g) apróra vagdálva és *vajban* (ez fontos!) üvegesre párolva. Friss zöldpetrezselyem (30-50 g/kg) ízesítővel vagy szárított majoránnával fűszerezve (1-2 g/kg). Összedolgozva, pogácsákat formálva, lisztben forgatva... és forró zsírban kisütve.

I-I Hucul fasírt: apróra vagdalt húsdarabok, tejbe áztatott száraz kenyér és felvert tojás adja a szokásos alapot. Fűszerezés: só (20-25 g/kg), vajban dinsztelt hagyma (100-150 g/kg). Valamint, borsfű vagy borókabogyó (2-3 g/kg)... amit néha borssal vagy csípős paprikával helyettesítettek. Diónyi golyókra formálva, zsiradékban sütötték.

E-I Csángó fasírt: az alapanyagok aránya az előbbiekhöz hasonló. Fűszerezése erősen fokhagymás széki jellegű: bors (2-3 g/kg), fokhagyma (7-10 g/kg), melyet borsfűvel is ízesítenek (2-4 g/kg). Ritkán dinsztelt vöröshagymát (gyöngyhagymát) (5-10 g/kg) is. Kolbászkákat vagy lapos korongokat formázva... zsiradékban sütik.

E-I Ukrán fasírt: a csángó és ruszin fasírtok kevert-egyszerűsített változata. Fűszerezése: só (16-20 g/kg), bors (2-4 g/kg), fokhagyma (2-3 g/kg)... és olajban dinsztelt vagdalt vöröshagyma (80-100 g/kg). Kötő-töltőanyaga: tejben áztatott kenyérmorzsza (15-20 dkg/kg) és felvert tojás (1-2 db/kg). Pogácsának formálva, forró olajban sütik. Birkahússal is készítik.

I-I Móc fasírt: kolbász-alapja sajátos fűszerezésű. Só (20-24 g/kg) és fokhagyma (3-5 g/kg), hozzá füstölt szalonna kisütve (100-150 g/kg), ennek zsírjában pirult vöröshagyma (80-150 g/kg). Ehhez lestyán zöldje (50-80 g/kg), esetleg (3-5 g/kg) morzsolt borsfű vagy tárkony. Néha édes fűszerpaprika (5-8 g/kg) is. Ez összekeverve felvert tojással (2 db/kg), alaposan átgyúrva, meghintve kukoricadarával, hogy levét felvegye. „Puha legyen ’s ne folyós! Lágy legyen, ne tapadós”. Golyókat formázva, kukoricadarában forgatva, forró zsiradékban kisütve.

I.I. Talján fasírt: apróra vágalt húsdarabok, vízben áztatott szikkadt kenyér (15-30%-ban) és felvert tojás (1-2 db/kg)... adja az alapját. Fűszerezése: só (20-25 g/kg), fekete bors (2-3 g/kg), ízesítőként (1-2 g/kg) szurokfű és bazsalikom. Valamint, apróra vágott vöröshagyma (20-50 g/kg) és zöldpetrezselyem (20-50 g/kg). Abbázia környékén (2-3 g/kg) fokhagyma és kakukkfű is. Ezt összedolgozták, golyókat formáltak... amelyek közepébe néha egy darabka (1,5-2 cm-es) gyúrt sajtot is tettek. Morzsában forgatva, forró olajban sütötték.

E.E. Cigány fasírt (húsos cigánka): nemzeti csemege, sajátos összetételben. Kolbász-alap: 40-50% hús nyeselek és csülök vagy fejhús kövérje (bőr nélkül), apróra vágva (darálva), 10-15% nyers szalonna (egy része lehet régebbi füstölt is), 30-20% félpuhára főtt rizs (régente tarhonya)... és a lényeg... 20-15 % cigány lecsó (lacsau), amely igazán megkülönbözteti. Ennek összetétele: édes fűszerpaprika őrlemény, zöld étkezési és csípős paprika, paradicsom és vöröshagyma... helyi szokás szerint A szalonna egy részét apróra kockázva kiolvastották, annak zsírján az apróra vágalt vöröshagymát üvegesre dinsztelték. Piros édes fűszerpaprikával megszórták, majd rögtön hozzáadták az apróra vágalt zöldpaprikát és paradicsomot... hogy a fűszerpaprika meg ne égjen, és megkeverték. A só egy részével sózták, majd nyílt-lassú tűzön az eresztett levét elfőzték. Az így készült lecsó-sűrítmenyt... a tűzről levéve, hozzákeverték a hús-és maradék szalonna-vagdalékhoz. Hozzáadták a maradék sót, főtt rizst, óvatosan keverve, nehogy a rizs szétkenyődjék. Gombócokat formáltak, amelyeket megtisztított, ecetben áztatott, kimosott és alaposan átgyúrt (puhított) fátolyhájba (recehájba, fodros hájba) csomagolták, majd tepsiben kisütötték. Ha nem volt fátolyháj... a gombócokat kenyérmorzsában forgatva sütötték.

Vagdalt fasírtok

Ide sorolhatók az olyan fasírtok, amelyek vagdaltak receptjei alapján készülnek, de kisütésük zsírlecsóban „fasírt módra” történik. Ilyen például a *burgonyás fasírt*, amely keveréke a *burgonyás vagdalt* módjára készül... de pogácsának formázva... és zsírlecsóban kisütve. Elvileg... bármely kolbász, húskenyér és vagdalt, keveréke... fasírt formában is elkészíthető. Ezért a fellelhető változatok és házi receptek számtalan változatban előfordulhatnak, tájjellegű és egyedi fűszerezésekkel, keverési arányokkal és formázási-sütési módokkal.

Kevert húsu fasírtok

Az ilyen fasírtok a sertéshúson kívül más állat húását is tartalmazzák (újabbban már helyette is). A régebbi magyaros „vendéglős fasírtoknál” a sertéshúst legfeljebb marhahússal keverték (német és rác mintára). De, az igazi magyar „házi fasírtok”... mindig egyféle állat húsból készültek, mivel általában egyszerre csak egyféle állatot vágtak. Csak az utóbbi fél évszázadban terjedt el a kevert fasírtok otthoni készítése, a bolti darált hússok választékának bővülésével.

Birkahússal kevert fasírt... még birkahúst kedvelő magyar vidékeken sem terjedt el. Viszont, az ilyen fasírt igen népszerű Erdélyben és a határon túli déli vidékeken. A lóhússal kevert fasírt pedig teljesen idegen a magyar ízléstől... ahogy a lóhússal készült kolbász vagy szalámi sem népszerű. De... Órségtől-Örvidéktől nyugatabbra már kedvelt a lóhússal készült fasírt.

Kóser fasírtok

Az eddig ismertetett fasírtok... marha, kecske, liba és pulyka (ritkán hal vagy birka) húzával és zsírosával készített változata. Néhol készítették jól kivéreztetett és „sózva levet vett” kóser vadból is. A kóser fasírtban tej helyett vizet használtak, abba tejterméket soha nem keverték.

Böjti ál-kolbászok

Böjti időszakokban, a keresztény hitet gyakorlók... bizonyos ételeket nem fogyaszthattak. Ugyanakkor, a böjtös idők sem voltak mentesek az olyan jeles eseményektől, családi ünnepektől... amelyek megkövetelték vagy elvárták a köznapinál ünnepélyesebb étkezést. Mivel a kolbász (a régi időkben) nem hétköznapi ételnek számított, így a böjti időszakoknak is „megvoltak a saját kolbászaik”... melyek igazodtak a böjti fokozatokhoz és előírásokhoz.

Szigorú böjti ál-kolbászok

Közel száz évvel ezelőtt, a szigorú böjt ideje alatt csak zöldséget, gyümölcsöt és gabonaféléket szabadott fogyasztani. Az állati eredetű étkek fogyasztása tilos volt (például: hús, hal, zsír, tojás, tej és ezek származékai)... néhol még a kipréselt növényi olaj fogyasztása is. Ilyen feltételek mellett „húsos-szalonnás ízű-illatú” kolbászt szinte lehetetlen volt készíteni. Gondot okozott a kolbászhoz hasonló állag és kinézet imitálása is. Nem szólva arról, hogy az állati bél – amibe a kolbászt töltötték – hasonlóan „tiltólistán volt. Így az alapanyagokat meg kellett válogatni.

Szigorú böjti kolbászok *fűszerezésére*... a szokásos kolbászfűszerek közül jól megfelelt a fekete bors, köménymag és a fokhagyma, valamint a kerti fűszernövények szárított levelei. Hasonlóan, a borókabogyó, ánizs és az édeskömény magja. De a *pirospaprikát* nem szívesen használták, mert disznózsír (és megfelelő olaj) hiányában a paprika színanyaga-ereje kevésbé érvényesült, és anélkül az íze inkább „levesre, mint kolbászra” emlékeztetett. Valamint, sütéskor meg is keseredhetett, ami még tovább leronthatta a többi fűszer által imitált kolbász-jelleget.

Hús-színt általában süthető és semleges, a fűszerek ízét könnyen átvevő alapanyagokkal érték el, úgymint: sárgarépa, cékla, sütőtök. Valamint, barnás-sárgás főtt magvakkal: sárgaborsó, lencse, bab, hajdina. *Rostosságot-rugalmasságot apróra* vagdalt gombával, retekkel vagy gyenge torma, répa reszelékével érték el. *Zsírosságot* szalonnadarabkák helyett olajos magvak adták: dúrvára tört, pirított és puhára párolt tökmag, mogyoró, dió, mandula, napraforgó. Az *összedolgozhatóságot*, darabos részek összetapadását csirizes vagy nyálkás állagot adó magvak és őrleményeik biztosították: búza, rozs, árpa, köles, hajdina, lenmag. A kolbászhoz hasonló *vágási felület* eléréséhez (fehér szalonnadarabkák imitálására) beváltak a puha, roppanós, fehér szemcsés magvak (főtt fehér mustármag, hántolt köles, rizs), de az apró főtt házi tarhonya is.

Az ilyen alapanyagú „ál-kolbászok” készítésénél okoz gondot, hogy a növényi alapanyagok szerkezete zártabb, ezért azokat a só és a fűszerek íz-és illatanyagai... nehezebben „járják át”. Az abálással történő „fűszerező puhítás” nem hatékony, mivel meleg víz hatására a magvakban lévő keményítők és nyálkák megdagadnak, így egyfajta védőburkot létesítve akadályozzák az íz- és illatanyagok bejutását. Ahhoz, hogy a fűszerek érvényesülhessenek, az alapanyagokat (magvak zöldségek) meg kell főzni (vagy párolni), majd megtörni (szétpasszírozni), és úgy keverni hozzá a fűszereket. De, így már nem kolbászra, hanem „vegán felvágottra” hasonlít.

Az utolsó akadály... az ál-kolbász töltése, mivel a böjti regula tiltja az állatbél használatát is. Így, az „ál-kolbászhoz, ál-belet”... módszert alkalmazták. Ennek lényege: a kolbászalakra formázott keveréket „betakarták”. Vagyis vékonyra nyújtott tésztába, vagy leforrázott nagyobb (káposzta, saláta, torma) levelekbe göngyölték, majd átkötözték. Más változatok szerint... bél nélküli kolbászkáknak formálták. Fontos, hogy a néhány napi tárolhatóság érdekében...

gőzben megdunsztolták, vagy meleg füsttel csapatták (lángolták). Ha 1-2 napon belül elfogyasztották, akkor a töltést követően... rácson, nyárson, vaslapon, tepsiben megsütötték (grillezték).

Előbbiekből kitűnik, hogy, igencsak nehéz volt fellelni... valódi kolbászhoz legalább némileg hasonlatos... „böjti kolbász” recepteket. Különösen olyanokat, amelyek elkészítve a mai ízlésnek is némileg megfelelnek. Íme, néhány kárpát-medencei... szigorú böjti kolbász-recept:

Kolompér-kolbász: szabolcsi-nyírségi böjtös kolbász. Alap: 9 kg főtt burgonya pépesre törve, 80 dkg liszt, 20 dkg só és 15 dkg örölt lenmag. Fűszerezése: 8-10 dkg édes és 4-5 dkg csípős paprika, 4-5 dkg fekete bors örlemények, és 5-10 dkg pépesre zúzott fokhagyma. Fűszereket, sót és lisztet összekeverték, és a főtt burgonyára szórták és kissé elkeverték. Az örölt lenmagot 3-5 dl vízben 5 percig abálták, állandóan kevergetve (hogy ki ne fusson), majd lehűtötték. Ezt a sűrű mézszerű anyagot ráöntötték a burgonyás keverékre. Majd addig keverték-gyúrták, amíg a pép színe egyenletessé vált. Ebből kolbászkákat formáltak, és fazékba helyezett rácson (alatta kevés vízzel)... 35-45 percig gőzölték (dunsztolták). Majd, a kolbászkákat hűvös helyen kissé szikkasztották... vaslapon, rácson sütötték. Más változat szerint, formába vagy tepsibe rakva... kemencében kisütötték. Helyenként, kiegészítő fűszerezés is gazdagíthatja: felső-Tiszánál szárított vagy friss majoránna... Szabolcsban friss kapor... szatmári sváb vidékeken vagdalt zöldpetrezselyem vagy vöröshagyma... Erdélyben paprika nélkül, borsfűvel, tárkonnyal.

Beles kolbász: felső-Tisza vidéki, dióbél-pogácsával gazdagított kolompér-kolbász. A nyírségi krumpli-kolbászhoz hasonló módon készült. Azzal az eltéréssel, hogy a főtt-tört burgonya közel felét a dióolaj kiprélése után visszamaradt diópogácsával helyettesítették. Eredetileg széki és szatmári módon fűszerezték, de a XX. század elejéről ismert alföldi fűszerezéssel is. Ha a dió kissé kesernyés volt, akkor kevés mézzel, vagy ánizzsal (édesköménnyel) is ízesítették.

Magos kolbász: szabolcsi, napraforgóbél-pogácsával gazdagított kolompér-kolbász. A beles kolbászhoz hasonlóan készült. Vagyis, dióbél-pogácsa helyett... hántolt napraforgóbél olajütési maradékával... főleg alföldi, szatmári fűszerezéssel. Ha töltikeként vagy takartként, „böjtös káposztához” készítették, akkor kevés apróra vagdalt vöröshagymát is belekevertek.

Sváb krumpli-kolbász: a nyírségi változathoz hasonlóan készült azzal az eltéréssel, hogy a lenmag főzet helyett... 20 dkg lisztből főzött csirizzel „dolgozták össze” a burgonyás-fűszeres keveréket. Fűszerezése a helyi szokáshoz igazodik... Szekszárd környékén a csípős paprika kevesebb... Baranyában pedig az édes paprika. Kiskunságban némi köménymag is szokásos.

Krumplis takart: a krumpli-kolbász keverékét nyers forrázott káposzta- vagy szőlőlevélbe töltötték (szorosra). Ezt fedő alatt 30-40 percig párolták, majd fedőt levéve kissé megpirították. Vagy, a megpárolt takartat szellős helyen megszikkasztották, majd hideg füsttel megcsapatták.

Szotyo-kolbász: a krumpli-kolbász... pirított-párolt napraforgóbéllel gazdagított, Tolna- és Baranya-vidéki változata. A sváb krumpli-kolbászhoz hasonlóan készült. Annyi különbséggel, hogy a főtt-tört burgonya harmadát-felét pirított-párolt napraforgóbélre javították. Szegényebb változatában a napraforgó-belet... hántolt napraforgó olajpogácsájával helyettesítették.

Répa-kolbász: eredetileg takarmányrépából készült, később inkább sárgarépából vagy céklából. Alap: 7,5-8 kg félpuhára párolt répa közepesre vagdalva (8-as rácson darálva), 1-1,5 kg liszt, 0,5 kg lenmag és 15 dkg só. Fűszerezés: 5-8 dkg csípős pirospaprika és 10-15 dkg fokhagyma. Valamint, a helyi szokás-ízlés szerint... majoránna, kakukkfű, borsfű vagy

tárkony is. A sôt, fűszereket és a lisztet összekeverték, a répadarabokra szórták és átkeverték. A répa meleg 0,5 liternyi főzőlevében elkeverték az őrölt lenmagot és ezt ráöntötték a fűszeres répakeverékre. Ez követően jó alaposan (de gyengéden, hogy a répa ne nagyon törődjék), addig kevergették, amíg a keverék színe egyenletesnek tűnt. Ha a keverék nagyon besűrűsödne (morzsalékos lenne), kevés répa főzővizet öntöttek rá, hogy dolgozható legyen (mint a galuska tészta). Ebből, kolbászkákat formáltak... azokat gőzölték (ha később sütötték)... vagy kilisztezett tepsiben, nem túl forró kemencében rögtön kisütötték. Ismert takart változatban is, füstöltről nincs adat.

Gomba-kolbász: régi szükség-kolbász, nem csak böjti időszakra. Alap: 6-7 kg főtt gomba apróra vágva (vagy 5-os rácson ledarálva), 2-1 kg száraz kenyér durva morzsásra reszelve, 1 kg liszt és 15 dkg só. Fűszerezés: 5-8 dkg fekete bors vagy csípős pirospaprika (vagy borsfű), 3-5 dkg pépesre zúzott fokhagyma, 15-20 dkg reszelt vöröshagyma, 2-4 dkg kakukkfű vagy szurokfű (esetleg tárkony). A gombát sóval összekeverték, és az eresztett levében megpárolták. Majd, a gombát leszűrték, hozzákeverték a kenyérmorzst, és ezt hagyták lehűlni. A gomba lehűtött levéhez 10 dkg lisztet adtak, és abból néhány perces lassú főzéssel és keveréssel csirizt készítettek. Ezt ráöntötték a morzsás gombára és alaposan átkeverték. A fűszereket és a lisztet összekeverték, majd ezzel meghintették. Mindezt addig keverték-gyúrták, amíg a gomba jól beépült a tészta-félébe... és a fűszerek is egyenletesen eloszlottak. Ha túl száraz (morzsoló) volt, akkor kevés vizet... ha lágy (nyúlós) kevés morzst... hozzáadva... újra átdolgozták. Formázták, párolták, kisütötték. Ismert tormalevélbe takart, füstölt és „lángolt” változatban is.

Bikmakk-kolbász: a gomba-kolbász gazdagított változata. Ebben, a gomba közel harmadát pirított-tört, és a gombával együtt főzött „kikmakk” (bükkmakk) vagy „magyaró” (mogyoró) adta. Az ilyen kolbász tömörebb, zsírosabbnak tűnő és jóval laktatóbb. Bakonyi és palócföldi változatai szinte megegyeznek. Az erdélyi és örvidéki változatok... paprika nélkül készültek.

Borsó-kolbász: sárgaborsóból (babból, lencséből) készült böjti ál-kolbász. Alap: 7-7,5 kg főtt (de nem szétfőtt) sárgaborsó, 2-1,5 kg kenyérmorzsa, 1 kg liszt, 12-16 dkg só. Fűszerezés változatos lehet, leggyakoribb... a felföldi, alföldi, tolnai, örvidéki és széki fűszerezés. A borsót előző nap beáztatták, lassan puhára főzték. Majd leszűrve, a borsóhoz hozzákeverték a kenyérmorzst. A lé egy részében 20 dkg lisztből csirizt főztek... a maradék lisztet pedig összekeverték a sóval és fűszerekkel. A csirizt ráöntve a borsó-morzsa keverékre elkeverték, majd rászórták a liszt-keveréket, amivel összedolgozták... a gomba-kolbásznál leírtak szerint. Hasonlóan formázták, párolták... szikkasztották és kisütötték. De, káposztalevélbe is takarták... néhol lángolták is. Takart változatát néhol savanyú káposztában megfőzték.

Naprás-kolbász: a borsó-kolbász hajdúsági sváb változata. Az előbbieket szerint készült azzal az eltéréssel, hogy... a sárgaborsó harmadát hántolt-pörkölt napraforgóval helyettesítették, amit a sárgaborsóval együtt meg is főztek. A borsó kissé szétfőhetett, de a napraforgómag megőrizte alakját és szépen díszítette ezt az ál-kolbászt. Íze testesebb, „zsírosabb” és laktatóbb. Pórias változatában a napraforgómagot... hántolt magból ütött olajpogácsával pótolták.

Hajdina-kolbász: dél-dunántúli böjti ál-kolbász. Alap: 7-7,5 kg félkeményre főzött hajdina, 1,5-1 kg kenyérmorzsa, 1 kg liszt és 0,5 kg lenmagliszt (néhol ezt is liszttel pótolták) és 13-15 dkg só. Fűszerezése leggyakrabban somogyi vagy szlavón jellegű, vagyis: 10-5 dkg édes és 5-10 dkg csípős paprika és 5-10 dkg pépesre zúzott fokhagyma (vagy annak kiáztatott leve). A hajdinát előzőleg néhány órára beáztatták, majd kétszeres mennyiségű vízben (amelyben a sôt előzőleg feloldották) félpuhára párolták. Ha vizét felszívta, utána töltötték (fél ujjnyira fedje) majd a maradék levét leöntötték. A párolt hajdinát... kenyérmorzzával elvegyítették. A liszt-fűszer keveréket a hajdina-morzsa keverékre öntötték. Majd, ezt az elegyet gyöngéden

összedolgozták, hogy a hajdina ne törődjön. Közben, főzővízzel öntözték, hogy a massa... kolbász-töltetlékhez hasonló, képlékeny legyen. Ebből kolbászkákat formáztak, azt párolták, szikkasztották, sütötték. Néhol a fűszerezést fokozták hagymával (Baranyában), rozsmaringgal, kakukkfűvel (Őrségben), majoránnával (Őrvidéken), tárkonnyal (Ormánságban).

Tökmag-kolbász: a hajdina-kolbász olajtök-magvas változata. Az előbbieket szerint készült, de a hajdina negyedét-harmadát pirított-hántolt tökmag töredékekkel helyettesítették. Ínséges időkben tökmagból helyett az olajútás után visszamaradó tökmagból-pogácsát is felhasználták. Göcsej, Őrség és Muravidék tavaszi-nagybőjti szegényes, ízletes ál-kolbásza. Főleg széki fűszerezésű.

Tök-kolbász: sütőtökös ál-kolbász, a konyhai maradékok böjt-idei hasznosítása. Alap: 5-6 kg másnapos-szikkadt sült sütőtök bele, 3-2 kg kenyérmorzsa, 1 kg tört olajos magtöredékek (tökmag, dió, mogyoró) és 1 lisztből főtt csiriz, valamint 20 dkg só. Fűszerezése kissé csípős-édeskés és aromás, amely jól illik a sütőtökhöz. Vagyis: 3-6 dkg fekete bors vagy csípős fűszerpaprika, 1-3 dkg fűszerkömény és 1-5 dkg fokhagymazúzalék... valamint 1-1,5 dkg aromás fűszer (gyömbér, ánizs, édeskömény, tárkony vagy bazsalikom stb.). Ismertek ilyen régi szabolcsi, szatmári, göcseji, őrségi és Dráva-menti változatok... helyi ízlés-szokás szerint fűszerezve. Készítését egy XX. század eleji barcsi változat jól mutatja. A sütőtök-belet megtörték, sózták és fűszerezték, majd összekeverték a morzsával is. A csirizt... magtöredékekkel elkeverték. Majd, a két különböző keveréket óvatosan összedolgozták. Úgy, hogy az alkotók jól elegyedjenek, de a „morzsa se kenődjék túl szét”... vagyis kissé rugalmas-levegős maradjon. Ezután, a keverékből kolbászkákat formáltak, és azt magában vagy levélbe takarva kigőzölték, szikkasztották. A kolbászkát másnap kisütötték... a takartakat inkább levesbetétként tálalták.

Gersli-kolbász: szatmári böjti ál-kolbász. Hajdina-kolbászhoz hasonlóan készítették, de úgy, hogy a hajdinát... hántolt árpa (gersli) helyettesítette, és a fűszerezése is felföldi vagy szatmári jellegű. Alap: 7-7,5 kg félkeményre főzött gersli, 2-1,5 kg kenyérmorzsa, 1 kg liszt és 13-15 dkg só. A gerslit beáztatták fél napra, majd annyi vízben, hogy ellepje, igen lassú tűzön párolták, amíg a közepe is bepuhult. Szükség esetén a főzővizet pótolták, hogy mindig... éppen ellepje. Ha a közepe is bepuhult, levétől leszűrték, és a kenyérmorzsával elvegyítették. A liszt-só-fűszer keveréket a hajdina-morzsa keverékre öntötték. A két elegyet gyöngéden összedolgozták... közben a főzővíz-maradékkal megöntözték, hogy a massa... kolbász-töltetlékhez hasonló, képlékeny legyen. Fűszerezés: 5-0 dkg édes piros fűszerpaprika, 3-6 dkg bors (csípős paprika) és 3-5 dkg fűszerkömény örlemények, valamint 3-8 dkg fokhagymazúzalék és 1-3 dkg morzsolt majoránna. Mindezt összekeverték, kolbászkának vagy pogácsának formázták, szikkasztották, kemencében sütötték. Káposztalevélbe töltött változatát savanyú káposztában főzték.

Dara-kolbász: palócföldi böjtös ál-kolbász. Úgy készült, mint a gersli-kolbász, de hántolt árpa helyett... hántolt zab töredékekkel készítették. Fűszerezése is hasonló, de majoránna helyett néha kakukkfűvel vagy borókabogyóval ízesítették. Kisütve kolbászkaként... párolva savanyú leves betétjeként tálalták. Kárpátalján is népszerű volt... az erdei gombával 20-30%-ban gazdagított és káposztalevélbe takart kolbászka... mint a böjti szentestei töltött káposzta tölteléke.

Makuka-kolbász: a kása-kolbász borsodi, gazdagított változata. A kása-kolbász módján készült úgy, hogy a zabkása (hántolt zab) harmadát... hántolt napraforgómaggal helyettesítették, amit együtt főztek a zabkásával. Kolbászkáit sütve, vagy takartként főve levesbetétként tálalták. A Felvidéken napraforgómag helyett... pörkölt, lehéjazott mogyoró töredékekkel is készítették.

Kása-kolbász: régi, mára elfelejtett böjti kolbász, Kárpát-medence számos vidékén készítették. Ezért, fűszerezésük igencsak eltérő. Ami mindegyik változatra jellemző: a 4-6 dkg-nyi csípős fűszer (bors vagy paprika), és a 3-6 dkg fokhagyma. Valamint, a tájegységre jellemző kiegészítő fűszer: koriander, majoránna, borsfű, tárkony, rozmaring, kakukkfű vagy szurokfű. Alföldön kevés apróra vágott vöröshagymát is hozzákevertek. Alap: 7-7,5 kg félpuhára főzött hántolt köles, 2,5-2 kg kenyérmorzsa, 0,5-1 kg liszt sűrű csirizesre készítve és 18 dkg só... valamint fűszerek. A száraz alkotórészeket összekeverték a főtt kölessel, és azt átkeverték a csirizes lével... formázták, szikkasztották sütötték... ahogy, a hajdina-, vagy dara-kolbász készítésénél.

Málé-kolbász: a kása- és dara-kolbász módosított változata. Ezekben, a kölest és árpadarát... a XX. század elejétől egyre olcsóbbá és gazdaságosabbá váló kukorica-darával helyettesítették.

Forgós-kolbász: a kása- és málé-kolbász gazdagított, alföldi változata. Csak annyiban tért el készítésük, hogy a kása-málé negyedét-harmadát pirított-hántolt és főzött napraforgómaggal helyettesítették. Hasonlóan készült, mint a makuka-kolbász... néha tökmag, dió, mogyoró vagy barackmag ehető töredékeivel is ízesítve. Néhol a kását kevés lenmaggal együtt főzték.

Rizses-kolbász: a 19. században elterjedt, mára már elfelejtett ál-kolbász. A hajdina- és gersli-kolbászhoz hasonlóan készült. A fűszerezés... az adott tájegység szokásaihoz, vagy a divathoz igazodott. Takart, melegen füstölt változatát a „böjti töltött káposztába” főzték, amely ízében... leginkább a párolt savanyú káposztához... vagy a böjti káposztaleveshez hasonlított.

Káposzta-kolbász: régi, dunai sváb böjtös ál-kolbász. A káposztás kolbász (krautwuersch) húsmentes változata. Alap: 7-7,5 kg reszelt-párolt káposzta, 2-2,5 kg kenyérmorzsa és 0,5 kg liszt, valamint 16-20 dkg só. Fűszerezés: kelet- és délkelet-Dunántúlon a tolnai vagy baranyai kolbászok mintájára, nyugati részekeken néhol bajoros-stájeres ízesítésű (vöröshagyma, bors, majoránna, kakukkfű, mustármag). Ismert csak paprikás-fokhagymás fűszerezéssel is. A nyers káposztát lereszelték és megsózták. Majd, fedő alatt lassan párolták. Amikor megpuhult, a forró levét leszűrték és liszttel csirizzé keverték (szükség esetén vizet is adva hozzá). A káposztát fűszerekkel, majd a kenyérmorzsával is összekeverték, erre a csirizt ráöntötték és jó alaposan összedolgozták. Kolbászkákat formáltak, amiket azonnal kisütöttek. Vagy, káposzta-esetleg szőlőlevélbe takarták... és savanyú káposztával kifőzték. A kenyér egy részét néhol tökmag-pogácsával (Őrvidéken), vagy hántolt napraforgóbéllel (Tolnában) is helyettesítették. Mai ízlés szerint nemigen neveznénk kolbásznak... mert arra csak a formája emlékeztet.

Mandula-kolbász: Balaton-felvidéki régi böjti ál-kolbász. A tél végi maradékok hasznosítása. Alap: 1 kg helyi kenyérliszt (fele búza, fele rozs), 4-3 kg kenyérmorzsa, 2-4 kg mandulabél-töredék (vagy mogyoróbél), 3-2 kg olajpogácsa (hántolt napraforgó). Fűszerezése eredetileg fokhagyma, borsfű, kakukkfű, rozmaring lehetett... majd sváb hatásra a majoránna, bors és vöröshagyma is... végül csípős paprika és a fűszerkömény is. Mára szinte elfeledett ál-kolbász.

Olajos böjti ál-kolbászok

A XVIII. századtól a Kárpát-medencei keresztények körében (az ortodoxok kivételével) a szigorú böjti fegyelem fokozatosan enyhült. Ennek első jele, hogy a szigorú böjti időszakban addig tiltott növényi olajok fogyasztását az egyházak először elnézték, később engedélyezték. Ezzel lehetővé vált a szigorú böjti ál-kolbászok kisütése olajban. Valamint egyes alapanyagok (vöröshagyma, nyers káposzta) dinsztelése. Mivel az olaj olvadáspontja jóval alacsonyabb, így a böjti ál-kolbász zsírosítása (kolbászban tartása) már ügyességet igényelt. Erre szolgált a kenyérmorzsa, amely az olajat felszívta... valamint, a liszt-csiriz vagy a lenmag-nyák, amely az olajos kenyérmorzsát körbevette, akadályozva az elfolyást. Így, a szigorú böjti kolbászokat

5-10%-nyi olaj hozzáadásával... sokkal élvezetesebbé, kolbász-szerűvé teheték. Az olajban történő kisütés pedig szinte már a valódi kolbász-sütés illúzióját adhatta. Íme, néhány példa:

Krasznai kenyér-kolbász: eredetileg kukoricaliszt-kenyér alapú böjti ál-kolbász. Alap: 7-7,5 kg régi, szikkadt kenyér, 1,5-1 kg tisztított dióbél-, mogyoró-töredék vagy hántolt napraforgómag, 1 liter napraforgóolaj, 1 kg kukoricaliszt, és 8-15 dkg só. Fűszerezés: széki vagy szatmári, bors helyett gyakran az olcsóbb csípős fűszerpaprikával. A szikkadt kenyeret apróra szétfoszlatták (reszelték). Fűszereket az olajba belekeverték. A lisztből vízzel és sóval csirizt főztek. Ezután, a foszlatott kenyeret fűszeres olajjal megöntözték, finoman elkeverték... hogy az „olajat jól beszíjja”, de morzsalékos maradjon. Ezt meghintették a magbél-töredékekkel, és hozzá öntötték a csirizt, majd a keveréket jól összedolgozták. Ebből kisarasznyi kolbászkákat formáltak, lisztben megforgatták és olajban kisütötték. Ujjnyi kolbászkákat is formáztak, levesbetétnek.

Köményes kenyér-kolbász: a krasznai kenyér-kolbász örvidéki (Beled és Nád környéki), mára elfelejtett változata. Készítési módjuk megegyezett, csak alapanyagukban különböztek. Ezen változat rozskenyérből és rozsliszttel készült, örvidéki fűszerezéssel... de a köménymagot egészben hagyták. Valamint, dió helyett a hántolt tökmaggal gazdagították. Ha kolbászkákat formáltak, akkor azokat olajban kisütötték. Ha nagyobb vagdaltat... az tepsiben sütötték.

Ladi krumpir-kolbász: régi dél-somogyi krumpli-kolbász. Alap: 5-6 kg főtt-tört burgonya, 2-1 kg szikkadt kenyér apró (0,5 cm-es) kockákra vágva, 1 liter napraforgó- vagy tökolaj, 1 kg olajpogácsa, 0,7-1 kg liszt és 15-18 dkg só. Fűszerezése: 20 dkg édes és 10 dkg csípős paprika, 10 dkg pépes fokhagyma, 50 dkg apróra vágott vöröshagyma. A vöröshagymát... az olajban megdinsztelték és halvány aransárgára pirították. Majd tűzről levéve, a kenyérkockákat hozzá keverék, ezzel felitatta az olajat. A burgonyát meghámozták, feldarabolva megfőzték annyi vízben, hogy éppen ellepje. Sót a főzővizébe keverték. Mihelyt puhára főtt, levétől leszűrték és megtörték. Lisztet... a főzőlével alaposan elkeverték, „megrottyantották” (felforralták 1-2 percre), hogy kissé besűrűsödjön. Majd ezt összekeverték a hagymás-kenyeres keverékkel. A főtt burgonyát a fűszerekkel meghintették és ráöntötték az előbbi keveréket, és alaposan összedolgozták... annyira, hogy a paprika egyenletesen színezzé. Ezt követően kolbászkákat formáltak. Frissen olajban kisütötték vagy meleg füstön 1-2 órán át lángolták. Némely somogyi sváb vidéken apróra vagdalt petrezselyem-zöldjével vagy majoránnával is keverték.

Somogyi lecsós-kolbász: árgyelán cigány-lecsós kolbász. A ladik rumpír-kolbászhoz hasonlóan készült. Összetétele: 6-6,5 kg hámozott, apróra kockázott burgonya, 0,5-1 kg kenyérmorzsa, és 3,5-2,5 kg cigány lecsó (készítése: cigány-fasírt leírásában) és 25 dkg só. A kockázott burgonyát félig megfőzték, majd összekeverték a lecsóval, ezután megszórták kenyérmorzsaival... és ezt a keveréket jól átdolgozták. Óvatosan, hogy a burgonya ne nagyon törődjék, de a keverék a lecsó levét felvegye. Ezt követően a keverékből golyókat formáztak, és tepsiben kisütötték.

Vasi tatárka-kolbász: a hajdina-kolbász olajos-ízesebb változata. Kenyérmorzsa helyett apróra kockázott, kissé megpirított (1-1,5 kg) kenyérkockákat tartalmaz... amelyet kevés (0,5 liter) tökmag-olajjal is átitattak. Néhol 0,5-1 kg olajpogácsával is gazdagították. A hajdina-kolbász mintájára készítették és fogyasztották. Somogyi vagy örvidéki módon fűszerezték.

Barsi árpa-kolbász: morva-tótos jellegű, olajos böjti ál-kolbász. A gersli-kolbászhoz hasonlóan készítették, de kenyérmorzsa helyett... apró, „olajjal szívatott” kenyérkockákkal keverték. Eredetileg örvidéki és széki módon fűszerezték, gyakran majoránnával is ízesítve. Néhol, sváb hatásra kevés petrezselyemmel, vagy olajban dinsztelt vöröshagymával is ízesítették.

Tornai dara-kolbász: a dara-kolbász „zsíros” változata. A dara-kolbászhoz hasonlóan készült azzal az eltéréssel, hogy a hozzáadott apróra vagdalt gombát... előzőleg vöröshagymával megdinsztelték. Valamint, nem kenyérmorzsával, hanem pirított kenyérkockákkal készítették. Ezzel itatták fel a gomba olajos levét... mielőtt azt a főtt zabdarához keverték. Széki, szatmári fűszerezéssel készítették (borsot néha csípős paprikával helyettesítve), majoránnával is ízesítve.

Hajdúkása-kolbász: a kása-kolbász köleses-olajos változata. Készítésekor... a kenyérmorzsát napraforgó-olajban pirítva vegyítették az alapanyagokhoz. Néhol apróra vagdalt vöröshagymát is adva hozzá, együtt dinsztelték a kenyérmorzsával. Helyenként zöldpetrezselyemmel vagy kaporral is gazdagították a fűszerezését, téli változatánál a szárított majoránnát kedvelték.

Rétközi zöldkolbász: gombás káposzta-kolbász. Alap: 5,5-6 kg friss, lereszelt káposzta, 2,5-2 kg aprított gomba, 0,5-1 kg kenyérmorzsa, 0,5 kg liszt, 1 liter napraforgóolaj, 20-22 dkg só. Fűszerezése: alföldi vagy szatmári, majoránnával vagy petrezselyem zöldjével. A gombát olajban megfonnyasztották, majd a káposztával összekeverve és sózva... megpárolták. Ezután, kenyérmorzsával megszórták (hogy a levét felszívja), majd fűszerezték, és liszttel meghintve alaposan összedolgozták. Kolbászokat formálva olajban kisütötték, vagy rántott levesben betétnek megfőzték. Neves alkalmakra (bőjtidei születés, névnap, olajútés vége) apróra vágott aszalt szilvával is gazdagították. Ilyenkor, vastag kolbász méretűre formálták, és vékonyra nyújtott tésztába göngyölve... egyben, meleg kemencében, mint a tepsis vagdaltat... kisütötték.

Bihari torna-kolbász: régi bőjtös, Álmosd-Bihar környéki házi ál-kolbász. Alap: 6-5 kg reszelt tormagyökér és apróra vagdalt tormalevél keveréke (felesben), 1-2 kg hántolt napraforgómag (vagy dió töredék), 2-1,5 kg kenyérmorzsa, 0,5-1 liter napraforgóolaj, 0,5 kg liszt, és 16-20 dkg só. Fűszerezés: szatmári vagy széki, de a borsot... borsfű vagy csípős fűszerpaprika pótolhatta. A köménymagot szívesen helyettesítették kapormaggal. Az előkészített tormát megsózták és olajon megpárolták. Miután a „levelek összeestek, és a reszelék is levét adta” rövid ideig párolták, majd levéről leszűrték... és fűszerekkel alaposan összekeverték. Lisztet... a leszűrt lével összekeverték és sűrű tejfölszerűvé felfőzték (szükség esetén vizet is hozzá öntve). Ebbe belekeverték a magtöredékeket, majd alaposan összedolgozták a párolt tormával. A tésztaszerű masszából kolbászkákat vagy forrázott tormalevélbe „töltikézték”. Előbbieket olajban kisütve, a töltikéket tepsiben párolva... vagy levesbetétként tálalták, esetleg főtt krumplihoz adták.

Nyárádi murok-kolbász: a székelyföldi bőjti répa-kolbász „kövér” (olajos), mára már feledésbe merült változata. Alap: 6,5-7 kg reszelt répa (sárgarépa, cékla, retek), 1,5-1 kg kenyérmorzsa, 0,5 kg liszt, 1 liter olaj és 12-16 dkg só. Valamint, 0,5 kg olajos magvak töredéke (lenmag, dió, mogyoró, fenyőmag vagy bükkmakk) vagy héj nélküli olajpogácsa. Fűszerezés: 3-5 dkg bors vagy borsfű, 2-3 dkg tárkony és 5-10 dkg fokhagyma pépesre törve. A reszelt répát megsózták, olajos magvakkal összekeverték... és saját levében puhára párolták. Majd, a levét leöntve kenyérmorzsával összekeverték, és fűszerezték. A lisztből és olajból fehér rántást készítettek, amit a répa főzolevével felöntöttek, krémes sűrűségűre készítve. Ezt ráöntötték a fűszeres répa-keverékre és alaposan összedolgozták. A formált kolbászkákat lisztben meghempergették, majd olajban, serpenyőben... vagy kemencében, díszesebb formában, egybe fasírtként... kisütötték.

Csákányi tökös-magvas: vasi olajos tök-kolbász. A nyárádi murok-kolbászhoz hasonló módon készült, de... répa helyett sült sütőtökkel... és olajos magvakként hántolt-párolt tökmaggal (esetleg napraforgómaggal, mogyoróval)... de mindig tökmagolajjal. Fűszerezése: örvidéki

(bors, fűszerkömény és fokhagyma), gyakran a borsot... csípős fűszerpaprikával helyettesítve. Kakukkfű, rozsmaring is népszerű kiegészítő. Fűszerkömény helyett a majoránna is kedvelt.

Öreges kenyér-kolbász: némely vidéken az idős emberek szigorúan tartották karácsony böjtjét (egészen, a XX. század közepéig). Són, kenyéren és vízen, száraz magvakon böjtöltek, esetleg olajos kenyeret vagy savanyú káposztát ettek. Mivel a tiltás nem vonatkozott a fűszerekre, így a tehetősebb gazdák... a böjt-végére sült kenyer tésztáját... kolbász módjára fűszerezték. Ezt a kenyeret ették, olajban mártogatva... a böjt utolsó napján... később a böjtös szombatokon is.

Valójában, mindegyik szigorú böjti ál-kolbásznak megvolt a maga „olajos”, helyi változata. Mivel, a kolbászokat kisüthették olajban, keverékeiket is kövéríthették olaj bekeverésével. Mai fogalmak szerint ezen ál-kolbászok... egyfajta régi-népies, „vegán” kolbászoknak tekinthetők.

Halas böjti kolbászok

A régi böjti regula kissé enyhébb változata... amikor a szigorú böjti növényi étek választéka növényi olajjal és hallal is kiegészülnek. Pontosabban, a hal mellett némely „herkentyűvel” is (rák, kagyló, csiga), de ezeket a korabeli magyar konyha „a kolbásztól mindig távol tartotta”.

Halas kolbászok készítése már könnyebb, mivel a halhús sokkal alkalmasabb kolbász-alapnak, mint a főtt-nyers növényi keverékek. Paprikázás sem okoz gondot, mert „halzsír is jól kiadja a paprika színét, erejét”. Ez a böjti csemege... kolbász módjára készült, úgy is fűszerezték, füstölhették... íze kolbászhoz hasonló. Bél hiányában a kolbásztöltés okozhat némi gondot.

A kolbász... nagyobb méretű (2 kg feletti) halakból készült. A halat alaposan megtisztították, kiszállkálták. A halhús szálkamentes részét közepesre vagdalták. A szállkás hús-részét apróra irdalták... vagy fakalapáccsal megtörték, hogy eltávolíthassák a keményebb szállkákat. Zsíros részét kis kockákra vágta. Ezzel kész is a halhús-alap, amelyből az alábbi böjti kolbászok készültek. Íme, néhány Kárpát-medencei recept, amely a mai ízlésnek is megfelel...

Bajai hal-kolbászka: a bajai halászléhez hasonló, magyaros-svábos-délszláv ízesítésű ál-kolbász. Halhús-alap: 5-7 kg vagdalt halhús, 3-2 kg pépes halhús és 2-1 kg zsíros halrész. A zsíros részt 1-2 evőkanál olajon lábasban felmelegítették annyira, hogy „pirulás nélkül zsírját eressze”. Ezután a zsírjából kivették és kihűlve hozzákeverték a többi halhúshoz. A kiolvasztott halzsírban 50-70 dkg apróra kockázott vöröshagymát lassan üvegesre dinszteltek. Majd, a tűzről levéve, 8-12 dkg édes és 3-6 dkg pirospaprika őrleményt kevertek hozzá, hogy a zsír... színét-ízét kioldhassa. Vigyázva, ne túl forrón... nehogy a paprika leégjen, meg keseredjék. Amikor a paprikás hagyma kihűlt, 20 dkg sóval és 10 dkg pépesre zúzott nyers fokhagymával alaposan elkeverték. A halhúst ezzel a keverékkel összevegyítették, és legalább egy órát pihentették. Majd, újra átdolgozták, kolbászkáknak megformálták, lisztben meghempergették, és 1-2 órát szikkasztották. Rácson és nyílt lángon, vagy tepsiben (kemencében) süttették.

Mohácsi hal-kolbászka: a bajai halkolbászhoz hasonlóan készült azzal az eltéréssel, hogy kevesebb (20-50 dkg) dinsztelt vöröshagymával. Valamint, a kolbászkákat nagyon vékonyra elnyújtott tésztába göngyölték, és így süttették ki forró kemencében.

Paksi halas-takart: magyaros-svábos-tótos ízesítésű: Kolbász-alap: 6-7 kg vagdalt halhús 2-1,5 kg pépes halhús és 2-1,5 kg zsíros halrész 20-22 dkg sóval elkeverve. Fűszerezése: 20-25 dkg édes pirospaprika és 5-7 dkg fekete bors őrlemény, valamint 5-8 dkg pépesre zúzott fokhagyma. Kolbász-alapot a fűszerekkel alaposan összedolgozták, 2-3 óra pihentetés után újra

átdolgozták. Ebből kis kolbászkákat formáltak, amiket jó szorosan begöngyöltek... leforrázott zsenge káposztalevélbe (mint a töltött káposzta töltelékét). Ezeket tepsiben kisütötték... vagy kendővel leterítve szellős helyen néhány órán át szikkasztották, majd meleg füstön 1-1,5 óráig lángolták.

Kalocsai halaprólék: a paksi halkolbász csípős paprikás változata. Kolbász-alapja és készítési módja is hasonló. Fűszerezés: 15-20 dkg édes és 5-10 dkg csípős pirospaprika őrlemény és 5-8 dkg pépesre zúzott fokhagyma. Az összedolgozott keverékből formált kolbászkákat leforrázott zsenge káposzta- vagy szőlőlevélben göngyölték. Ezt is sütve vagy lángolva fogyasztották.

Murai halas-béles: somogyi-szlavón jellegű, kalocsai halkolbászhoz hasonló ízvilágú. Készítése a kalocsaitól abban különbözik, hogy a fokhagyma mennyisége csak 2-5 dkg... és a formált kolbászkákat vékony tésztába göngyölik, majd sütemény módjára kemencében kisütik.

Komáromi halkolbász: eredetileg... a pikkely nélküli halak lenyúzott bőrébe tekert-kötött borsos-fokhagymás halkolbász. A lenyúzott halbőrt megformázták, majd 2-3 napra sós fűszeres sonkapácban érlelték. Közben, a halfeldolgozásakor összegyűlt húsos és zsíros húsnyesedékek vegyes keverékét... közepes nagyságúra kockázták. Kolbász-keverék: 6-7 kg húsos és 4-3 kg zsíros halhús-vagdalt, 20-25 dkg só, 7-10 dkg őrölt fekete bors és 15-30 dkg reszelt fokhagyma, pépesre verve. Ezt összekeverve néhány órán át pihentették, majd újra összedolgozták. A pácolt halbőrből egyfajta zsákocskát varrtak... amit megtöltöttek a halkolbász-keverékkel. Ezt, bevarrták, majd átkötözték (mint a disznósajtot). Majd, szellős-napos helyen szikkasztották és árnyékban tovább „szivatolták” (szárították)... vagy hidegen füstölték (mint a halat vagy kötözött sonkát). A magyaros változata 5-8 dkg pirospaprikát... a németes 2-3 dkg koriandert, a morva ízesítésű ugyanennyi köménymagot... tótos változatban majorránnát is tartalmazhatott.

Mosoni kolbászka: a komáromi halkolbászhoz hasonló összetételű, kézzel formázott halastakart, forrázott levélbe göngyölve (mint a paksi). De nem káposzta... hanem tormalevélbe. Főleg magyaros (paprikás) változatban készítették, amit néha köménymaggal is gazdagítottak.

Csongrádi halkolbász: a komáromi halkolbászhoz hasonlóan készült, eltérő fűszerezéssel (íme, 10 kg halhúsra vonatkoztatva): 20-25 dkg só, 15-10 dkg édes, 5-10 dkg csípős fűszerpaprika őrlemény és 2-3 dkg fűszerkömény őrölve (néhol egészben), valamint 3-5 dkg finomra zúzott fokhagyma. Ezt is halbőrbe töltötték, de szárítás és füstölés előtt 2-3 napig páclében is érlelték. A szegedi változat kevés 1-2 dkg őrölt fekete borsot is tartalmazhatott.

Balatoni halkolbász: a komáromi halkolbászhoz hasonlóan készül, de fűszerezésében sajátos, parti településenként a helyi népek szokásaihoz igazodóak. Legismertebb fűszerezésük (10 kg halhúsra): 20-24 dkg só, 5-10 dkg édes és csípős paprika, 4-6 dkg zúzott fokhagyma és 50-80 dkg reszelt nyers vöröshagyma. Halbőrbe töltötték, és hidegen füstölték (szárított változata nem ismert), de mára ez az eljárás már elfelejtődött. Frissen sült kolbászkaként vásári csemegének is készítették. Ismerték tésztában sült „bukta-változatban” is, helyileg sajátos ízesítésekkel, például: Siófokon 10-20 dkg friss-vagdalt petrezselyemmel vagy 1-2 dkg morzsolt korianderrel. Füreden 50-75 dkg pirított tört-párolt mandulával. Kenesén ugyanennyi párolt gombával.

Enyhe böjti kolbász

Ez a kolbászféle már tej- és tejtermékeket és tojást is tartalmazhat: Vagyis, ebbe a kolbászba mindent belefért... a hús kivételével. Pontosabban, többféle állat (emlősök, madarak, hüllők) húsát nem fogyaszthatták ebben a böjti időszakban. Ezért, az „enyhe böjti kolbászok”... a

„halas kolbászok” tejtermékkel és tojással gazdagított változatainak tekinthetők. Leginkább egyfajta halas vagdaltakhoz hasonlíthatók. Némelyik... hal nélkül, böjti keverékkel elegyítve... egyfajta korabeli, népies „ovo-lakto vegetáriánus” kolbászoknak is tekinthető. Íme, néhány jellegzetes enyhe böjti kolbász-változat, amely akár otthon is könnyen elkészíthető... ötletet adva más vallásúaknak, reform-konyhásoknak... vagy diétázóknak.

Mohácsi halas-vagdalt: főtt, szálkáitól megtisztított halhúsból készült. Így az apróhalak húsát, és a nagyobbak nyesedékeit is hasznosíthatták. Szalonna helyett (1 dl/kg) olajjal „zsírosítva”. Ízesítése: édes fűszerpaprika, bors vagy csípős fűszerpaprika, fokhagyma és só. Némely házi változatában friss-vagdalt petrezselyemzöldjével is. A főtt és ízesített halhúst felvert tojással (1 db/kg) alaposan összedolgozták. Azért, hogy a főtt (és már kevésbé tapadós) halhúst összefogja, olaját se eressze. A keverékből kolbászkákat formáltak, ezeket rácson vagy tepsiben kisütötték.

Kevei halas-vagdalt: rác jellegű halas-hagymás vagdalt. A mohácsi halas-vagdalthoz hasonlóan készült, de fokhagyma helyett, vörshagymával. Gyakran az édes pirospaprikát is elhagyták, és a borsot... csípős paprikával helyettesítették. Kolbászkáknak vagy lapos pogácsáknak formázták, és rácson vagy vaslapon süttették. Ismert a kiolajozott tepsiben sült változata is.

Mosoni halas-vagdalt: a mohácsi halas vagdalthoz hasonlóan készült. Jellegzetessége, hogy a főtt halhúst 5-10% apróra kockázott kemény sajttal keverték. Alapfűszerezés: bors vagy csípős paprika őrlménye, és zúzott fokhagyma. Tartalmazhatott még édes fűszerpaprikát (magyaros), köménymagot vagy majoránna (németes). Vastag kolbászt formálva tepsiben süttették.

Paksi halas-vagdalt: a sváb krumplis kolbász halas változata. Sertéshús és szalonna helyett halhússal készült. A főtt-kiszálgázott halhúst (80-70%) sózták (20 g/kg) és tolnai vagy somogyi módra fűszerezték. A főtt krumplit (20-30%) megtörték és olajjal (0,5-1 dl/kg) meglocsolva, a halhúshoz keverték... hozzá némi felvert tojást (1-2 db/kg) adva jól összedolgozták. Egybe-fasírtként formázva kemencében (tepsiben)... vagy morzsában megforgatva, olajban kisütötték. Helyenként majoránnával, korianderrel vagy köménymaggal is „ráízesítettek”.

Szekcsői halas vagdalt: a sváb káposztás kolbász halas változata. A paksi halas vagdalt módján készült... de főtt krumpli helyett, olajban párolt apróra vagdalt káposztával. Készítették főtt savanyú káposztával is. Arasznyi kolbászoknak formálták vagy vékony tésztába göngyölték, és olajozott tepsiben kisütötték. Leginkább baranyai vagy szlavón fűszerezéssel készítették.

Adonyi halas vagdalt: a sváb borsos kolbász elfeledett, halas változata. A paksi halas vagdalt mintájára készült... főtt krumpli helyett, főtt sárgaborsóval. Zsírosságát olajban vagy halzsírban párolt vörshagyma adta (5-8 dkg/kg). Fűszerezése: tolnai módra, gyakran kevés majoránnával vagy kakukkfűvel is „ráízesítve”. Vékony tésztába göngyölve, vagy kilisztezett formában „egyben” kisütötték. Más változat szerint lisztben (morzsában) forgatták, olajban süttették. A százhalmi változatában a borsot csípős paprika helyettesítette, és több hagymával készült.

Ormánsági halas vagdalt: párolt, szálgázott halhús (60-70%), olajon dinsztelt gomba (25-20%), szikkadt kenyérmorzsza (15-10%) keverékből készült vagdalt... tojással (1-2 db/kg) összefogva. Fűszerezése: hagyományosan széki, szlavón vagy somogyi. Széki fűszerezésnél kakukkfűvel vagy majoránnával ízesítve. A gombát sózták (16-20 g/kg), olajon dinsztelték, majd morzsával meghintették-keverték... így felszívva a levet. Ehhez hozzáadták a párolt halhússal, sózták és fűszerezték, majd elkeverték... és összedolgozták a felvert tojással.

Kisarasznai kolbászokat formáltak, olajban kisütötték... de sütötték rácson, tepsiben is. Tiszahát-Bereg vidékén is készítettek hasonló kolbászt, széki majoránnás és szatmári korianderes fűszerezéssel.

Nagyböjt-záró halas vagdalt: régi, nagyszombati halas-kolbász. Az előbbi halas vagdaltakhoz hasonlóan készült. Nagypénteken keverték-formázták, a nagyszombati körmenet után gyújtott „új tűznél” kisütötték... és éjfél (eredetileg napnyugta) után fogyasztották. Máshol, a húsvét hajnali határjárásnál kínálgatták. A húsvéti mise és sonkaszentelés előtti böjtlezáró étel. Alap: 80-70% főtt halhús, 15-20% szikkadt kenyér és 5-10% főtt-kemény tojás... mindegyik közepes darabokra vagdalva, valamint só (15-20 kg). Mindez (1-2 db/kg) felvert tojással összedolgozva. Fűszerezése a helyi ízléshez és szokásokhoz igazodott... de mindig került bele „varázslatos” friss fűszer-ízestő is. Úgy mint: böjtidő alatt házban hajatott hagyma, petrezselyem vagy gabonamagok zöldje, földben áttelelt torma, spenót, fokhagyma stb. Főleg, a Duna-, Dráva- és Alsó-Tisza menti nagyobb halásztelepüléseken volt szokásban, Balaton környékéről nincs adat.

Kisböjt-záró halas vagdalt: régi, szentesti halas-kolbász. A nagyböjt-záró vagdalt ízes-magvas változata. Tamás-nap (dec. 21.) után keverték-formázták, Karácsony előestéjére (Szentestére) sütötték... és napnyugta után a nagycsaládi vacsorakor tálalták. Néhol, az éjféli mise után fogyasztották. A nagyböjt-záró halas vagdalt módján készítették azzal az eltéréssel, hogy főtt-kemény tojás helyett... pörkölt-tisztított „ízes bél” (dió, mogyoró, mandula, fenyő-, tökmag) gazdagította. És, nem friss fűszerekkel, hanem szárított fűszer-magvakkal (kömény, ánizs, édeskömény, borókabogyó) ízesítették. Néhol „bőséget hozó” gabona-magvakkal is. Ennek változatai ismertek a Balaton északi partjáról és a Fertő-tó környékéről is.

Ecsedi halas vagdalt: a kisböjt-záró vagdalt szerint készült azzal a különbséggel, hogy pörkölt-tisztított „ízes bél” helyett... főtt sulyommal. Fűszerezés: széki (bors helyett gyakran borsfűvel) vagy szatmári (fűszerkömény helyett néha kapormaggal). A fokhagymát más ehető hagyma is helyettesíthette. Hasonló kolbászt készítettek régen Csanáros és Nagykároly környékén is... helyben termő mogyoróval is keverve. Ecsedi láp lecsapolásával ez a vagdalt elfelejtődött.

Kunsági túrós vagdalt: valójában füstölt túrósajtos kenyérkolbász. A túrót elmorzsozták, kissé szikkasztották, sózták (12-16 g/kg), és ritka kendőbe kötve-lógatva hideg füsttel megcsapat-ták. Majd, feles arányban szikkadt kenyérmorzsával és fűszerekkel (csípős paprika, kömény-mag, fokhagyma) elkeverték. Ha szárazra sikerült, kevés savóval vagy tejjel „löttyintve” átdolgozták. Az „összeállás érdekében” felvert tojást (1-2 db/kg) is hozzáadhattak. Kolbász-kákat formáltak és lisztben forgattak, amiket nem túl forró kemencében (kenyérsütés utáni) tepsiben kisütöttek. Más változat szerint vékonyra nyújtott tésztában göngyölték, majd kisütötték.

Derceni gombás vagdalt: a szigorú böjti gomba-kolbász tojásos-olajos változata. Alap: 6-7 kg gomba apróra vagdalva, 4-3 kg szikkadt kenyér közepesre (8-10 mm-esre) kockázva, 8-10 db friss tojás, 0,5 liter olaj és 15 dkg só. Fűszerezés: 8-10 dkg csípős paprika (vagy borsfű), 50 dkg apróra vagdalt vöröshagyma, 15 dkg fokhagyma pépesre zúzva, 2-3 dkg majoránna vagy koriander. A vöröshagymát olajban világos sárgára pirították, majd a gombát hozzáadva és sózva, mindezt dinsztelték. Ezt követően leszűrték és fűszerekkel alaposan átkeverték, hozzá elegyítve a kenyérkockákat. A szűrt-kihűlt lébe „beléütötték” a tojásokat és ezt alaposan felverték. Ezt ráöntötték a fűszeres gombakeverékre és alaposan összedolgozták. Nagyarasznai kolbászokat formáztak. Ezeket szikkasztották, kemencében olajozott tepsiben vagy olajban-serpenyőben kisütötték. Káposztalevélbe göngyölve karácsonyi töltött káposztát is gazdagított.

Beregi gombás vagdalt: a debreceni gombás vagdalt káposztás változata. Alap: 3-4 kg gomba és 4-4,5 kg friss káposzta apróra vágva, 3-2,5 kg szikkadt kenyér kockázva, 8-10 db friss tojás, 0,5-0,7 liter olaj, 15-20 dkg só és 3-5 dkg cukor. Fűszerezés: 6-8 dkg fekete bors (csípős paprika), 3-5 dkg fokhagyma pépes zúzalék, 2-3 dkg morzsolt majoránna, 1-2 dkg porított koriander (vagy kapormag). A gombát és káposztát sózták-cukrozták, olajon dinsztelték a saját levében. Levétől leszűrték, fűszerekkel és kenyérkockákkal elegyítették. A kihűlt levet tojással felverték, majd a keverékre öntve azzal jól összedolgozták. Kolbászkáknak formázták, káposztalevélbe takarva tepsiben olajon párolták-pirították és tejföllel leöntve tálalták. Vagy, a kolbászkákat olajban kisütötték... esetleg levesben „megrottyantva” betétként fogyasztották.

Nyíri gombás vagdalt: a debreceni gombás vagdalthoz hasonlóan készült, de szikkadt kenyér helyett... főtt tört krumplival készítették. Fűszerezése némileg eltérő: csípős paprika (5-8 g/kg), köménymag (3-5 d/kg), fokhagyma (6-10 g/kg), vöröshagyma (35-50 g/kg). Esetleg, majoránna is (1-3 g/kg). Néhol a köménymagot kapormaggal helyettesítették. A formált kolbászkákat vagy kisütötték, vagy káposztalevélben „takarva” párolva-pirítva tejfölösen tálalták.

Ormánsági petric-vagdalt: laskaféle (pisztric, gilva, szilfaalja) gombás hajdinás vagdalt. Alap: 4-5 kg vékonyra csíkozott (0,5x3 cm) ehető fagomba, 4-3 kg hántolt hajdina, 1 kg vöröshagyma közepesre vágva, 0,5-1 liter olaj, 20 dkg só és 5 db tojás. Fűszerezés: 15-20 dkg édes paprika, 6-10 dkg csípős paprika, 15 dkg fokhagyma-zúzalék és 2-4 dkg majoránna. A vöröshagymát olajban üvegesre párolták, a hozzáadott gombával sózták, majd együtt dinsztelték, paprikázták és gombapörköltté főzték. A beáztatott hajdinát félig megfőzték, kihűlve összekeverték a pörkölttel, fokhagymával és felvert tojással. Formázták és lefedett tepsiben addig sütötték, amíg a hajdina megpuhult, és a pörkölt levét is felszívta. Majd, fedő nélkül megpirították, így tálalták.

Gombás cigány-vagdalt: gombás-tarhonyás vagdalt. Alap: cigány módra készült, nem túl leves gombapörkölt. A tarhonyát nagyobb edényben, sós vízben félpuhára főzték, majd a felesleges vizét leöntötték. A forró tarhonyához hozzáöntötték a meleg gombapörköltet, egyenletesre összekeverték... és lefedték, hogy a tarhonya a felesleges pörköltlevet felszívja. Amikor kihűlt, kolbászt vagy gombócokra formálva... tepsiben kisütötték (vagy ellapítva vaslemezen). Fűszerezése igen változatos, a helyi és csoportszokások szerint jelentősen el is térhetett. Tolnában készült krumplis változatban is... főtt tarhonyát, főtt-tört burgonyával helyettesítve.

Az előbbieken ismertetett enyhe böjti kolbászok... leginkább a vagdaltakhoz hasonlíthatók. Valójában, az összes húsos-szalonnás/faggyús... bél nélküli kolbászka, vagdalt és fasírt stb. is elkészíthető halas vagy gombás változatban, olajosan és tojásosan-sajtosan is.

Zárszó... a Harmadik kötethez

Röviden ennyi... a Kárpát-medencei vagdaltakról. Ezek alapján (és az I-II. kötet ismereteivel) feleleveníthetjük a régi vagy újszerű ízeket. A leírtak segítséget adhatnak:

- érdeklődőknek... régi-elfeledett és új-jövevény ízek, illatok és módszerek megismeréséhez;
- hagyományörzőknek... sajátos szokások és események étkeinek felidézéséhez;
- ínycsemegeknek... régies-különleges és új-egzotikus „magyaros” étek készítéséhez;
- vendéglátóknak... választék bővítéséhez, hagyományos tájjellegű ízek felelevenítéséhez;
- húsfeldolgozóknak... profil szélesítéséhez, új termékek vagy ételek előállításához;

Kísérletezőknek sok sikert... kóstolgatóknak jó étvágyat... kívánok!

Előzetes a Negyedik kötethez...

A IV. kötet témái: fejsajtok, disznósajtok, húsos hurkák, májasok, pástétomok. Belsős, tüdős, májas, véres, kevert, gazdagított és hamis hurkák. Gömböcök, varrottak, kötöttek, sültkeverték. Előkészítés, fűszerezés, bedolgozás, abálás, pácolás, füstölés stb. Próbák, ajánlások, receptek.

Kézirat lezárva: Budapest, 2016. január 2.