

Remete Farkas László

Magyaros és tájjellegű prés- és kenő-hurkák

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

Magyaros és tájjellegű hurka-félék leírása, rendszerezése, általános bemutatása.
Hagyományos és elfeledett fajták, régi és új ízek, házi készítési módszerek.
Korabeli leírások, szakácskönyvek, saját gyűjtések felhasználásával.
Húsos, betétes és véres prés-hurkák, disznó-sajtok, kenőmájasok.
Receptek, szokások és táji-nemzetiségi sajátosságok.
Régi ízek hagyománytisztelőknak.
Sok sikert a kísérletezéshez!
Ötleteket ünnepekre!
Jó étvágyat!

Kézirat

Budapest, 2016.

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	7
HURKA- ÉS KÁSAFÉLÉK.....	8
Hurkafélék rendszerezése.....	8
<i>Régi párosítások.....</i>	<i>8</i>
Fekete-hurka, fehér-hurka	8
Májas-hurka, húsos-hurka	9
Kásás-hurka, lisztes hurka	9
Kása-hurka, rendös-hurka	9
Elegyes-hurka, szeletes-hurka	9
Házias-hurka, betétes-hurka	9
Paraszt-hurka, gyöngyös-hurka	9
Pergő-hurka, kenő-hurka.....	9
Disznó-hurka, kóser-hurka	9
Magyar-hurka, régi-hurka	9
<i>Préshurkák</i>	<i>9</i>
Fej-sajt.....	10
Csülök-sajt.....	10
Porc-sajt.....	10
Kocsonya-sajt	10
Bőrke-sajt	10
Máj-sajt	10
Disznó-sajt.....	10
Vér-sajt.....	10
Véres-sajt.....	10
<i>Kenő-hurkák.....</i>	<i>10</i>
Kenőmájas	10
Húspástétom	10
Májpástétom	10
Szívpástétom.....	11
Törtabált	11
Kenővelős.....	11
Lisztes-májas	11
Krumplis-májas.....	11
Hurka-alap készítése	11
<i>Húsneműek előkészítése.....</i>	<i>11</i>
Színhús	12
Fejhús	12
Nyelv	12
<i>Belsőségek előkészítése.....</i>	<i>12</i>
Vese.....	12
Szív	12
Lép	12
Máj	13
Tüdő	13
Velő	13
Vér.....	13

<i>Bőrösek előkészítése</i>	13
Köröm, farok	13
Börkék	13
Bőrök	13
Porcosak	14
<i>Zsírneműek előkészítése</i>	14
Szalonnák	14
Zsiradékok	14
Fodorháj	14
Abált nyesedékek	14
Zsírok	14
<i>Abálás</i>	14
Prés-hurka abalé	15
Szalonna abalé	15
Belsőség abalé	15
Tüdő abalé	15
Magyaros abalé	15
Székelyes abalé	15
Palócos abalé	15
Egyszerű abalé	15
<i>Belsőek előkészítése</i>	15
Vastagbél	16
Vékonybél	16
Végbél	16
Gyomor	17
Vakbél	17
Hólyag	17
Receháj	17
<i>Fűszerezés</i>	17
Magyaros fűszerezés	17
Déliés fűszerezés	18
Székies fűszerezés	18
Svábos fűszerezés	18
<i>Darabolás</i>	18
Hurka-alap aprítás	18
Fűszer-aprítás	18
<i>Bekeverés</i>	19
Hurka-alap	19
Sózás	19
Keverék-arányok	19
<i>Adalékok</i>	19
Salétrom	19
Cukor	19
Bor	20
Aszalvány	20
Lekvár, íz	20
Zöldfűszerek	20
Gombák	20
Magvak-makkok	20

<i>Töltés</i>	20
Vastagbélbe töltés	21
Gömböcre töltés	21
Vékonybélbe töltés.....	21
<i>Utóabálás</i>	21
Előkészítés.....	21
Hőkezelés	21
Pihentetés.....	21
Préselés.....	21
<i>Füstölés</i>	22
Hideg füstölés	22
Meleg füstölés.....	22
<i>Tárolás</i>	22
Füstölés nélkül	22
Füstöléssel	22
Fellógatással	22
JELLEGZETES PRÉS- ÉS KENŐ-HURKÁK	22
Prés-hurkák	23
Prés-hurkák fűszerezése	23
Átlagos fűszerezés	23
Prés-hurkák receptje.....	24
<i>Fej-sajtok</i>	24
Palóc fej-sajt	24
Kiskunsági fej-sajt	24
Kunhegyesi fej-sajt	25
Hajósi fej-sajt.....	25
Mezőségi fej-sajt.....	25
Szekszárdi fej-sajt	25
Tolnai sváb fejhús-hurka	25
Bánsági sváb fejhús-hurka.....	26
Bácsi fejhús-hurka	26
Nagyszombati fej-sajt	26
<i>Csülök-sajtok</i>	26
Nyitrai csülök-sajt.....	26
Széki csülök-sajt	26
Stájer csülök-sajt.....	27
Abált csülök-sajt	27
Paprikás csülök-sajt	27
Dévényi sonka-sajt.....	27
<i>Porc-, kocsonya- és bőrke-sajtok</i>	27
Vajdasági kódis-sajt	27
Felvidéki kocsonya-sajt.....	28
Göcseji maradék-sajt.....	28
Ormánsági kövesztett-sajt	28
Békési bőrke-sajt.....	28
Bihari børsajt	28
Kunsági pergelt-sajt	29

<i>Vér-sajtok</i>	29
Székely vér-sajt.....	29
Temesi vér-sajt	29
Őrségi fekete-sajt	29
Bácskai veres bőrke-sajt.....	29
Nagybányai veres töpörtyű-sajt	30
Nyírségi fekete-sajt	30
Kiskun véres fül-sajt	30
<i>Máj-sajtok</i>	30
Sárosi máj-sajt	31
Kunhegyesi máj-sajt.....	31
Györkönyi vegyes hús-hurka.....	31
Vajdasági májas	31
Csallóközi májas	31
<i>Disznó-sajtok</i>	32
Gyulai disznó-sajt	32
Békési disznó-sajt	32
Mezőberényi disznó-sajt	32
Vajdasági disznó-sajt	32
Gömöri disznó-sajt.....	32
Aradi disznó-sajt.....	33
Székely disznó-sajt.....	33
Nagykun disznó-sajt.....	33
Barcsi disznó-sajt.....	33
Pácos disznó-sajt.....	33
<i>Maradék-sajtok</i>	34
Kiskun maradék-sajt	34
Nagykun maradék-sajt	34
Dél-alföldi maradék-sajt.....	34
Kávási maradék-sajt.....	34
Erdélyi maradék-sajt	34
<i>Véres-sajtok</i>	35
Bácskai füstölt-véres.....	35
Véres stifolder.....	35
Madarasi véres-sajt	35
Mosoni véres-sajt	35
Őrségi fekete-sajt	36
Vajdasági véres máj-sajt.....	36
<i>Márványos prés-sajtok</i>	36
Zólyomi mágnás-sajt.....	36
Trencsényi máj-sajt.....	36
Soproni szív-sajt	37
Ungvári nyelv-sajt.....	37
Betétes abált-sajt	37
Kenő-hurkák	37
<i>Zsíros kenő-hurkák</i>	37
Ung-vidéki svarka-gurka.....	38
Zempléni hurkazsíros	38
Kunsági beles szalonna	38

Erdélyi beles szalonna.....	38
Villányi hamis svártli	38
Drávaszögi hamis svártli	38
<i>Húsos kenő-hurkák</i>	39
Tököli húspástétom.....	39
Békési húspástétom.....	39
Turóci húspástétom.....	39
Szekszárdi szív-pástétom	39
Drávafoki vesés-pástétom	39
Nagyszőlősi nyelv-pástétom.....	40
<i>Májas kenő-hurkák</i>	40
Göcseji kenőmájas	40
Debreceni kenőmájas	40
Kiskun kenőmájas.....	41
Nagykun kenőmájas.....	41
Nógrádi kenőmájas	41
Zobor-vidéki kenőmájas.....	41
Királyföldi borsos-májas	41
<i>Véres kenő-hurkák</i>	42
Beregi zsíros-véres.....	42
Bácskai véres húspástétom.....	42
Szász véres-májas	42
Szabolcsi porcos-véres	42
Kapuvári kenő-véres	42
Marosi vér-pástétom	43
Zárszó... a Negyedik kötethez	44

BEVEZETÉS

E könyvsorozat I. kötete¹ a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű *hagyományos* kolbászokat, a II. kötete²... a *különleges* kolbászokat... a III. kötet³ pedig a legjellemzőbb vagdaltakat igyekezett megismertetni. Valamint, e készítményeket sajátosságaik és készítési módjuk szerint rendszerezni, jellegzetes vagy érdekesebb változataikat bemutatni... sajátos receptjeiket és készítési módszereiket közreadni... segítséget adni a régi ízek felelevenítéséhez.

A félreértések és felesleges ismétlések elkerülése érdekében... célszerű a kolbász- és hurka-félék, valamint a vagdalt- és kása-félék közötti lényeges különbségeiket feleleveníteni, Ezzel nyújtva segítséget azon olvasóknak is, akik az előző köteteket nem olvashatták.

A hurkát és kolbászt = egyaránt állati belsőbe (bél, gyomor, hólyag stb.) töltik. Ugyanakkor, a köznapi hurka és a kolbász közötti alapvető-jellemző eltérések:

- | | |
|---|--|
| - a hurka: sokféle állati részből készülhet... | a kolbász: csak húsból és szalonnából; |
| - a hurka: készülhet állati rész nélkül is... | a kolbász: nem (csak az ál-kolbász); |
| - a hurka: állati belsőséget tartalmazhat... | a kolbász: soha sem; |
| - a hurka: állati vért tartalmazhat... | a kolbász: soha sem; |
| - a hurka: töltés után mindig abálásra kerül... | a kolbász: csak néhány változatnál; |
| - a hurka: növényi terményeket tartalmazhat... | a kolbász: nem (csak az ál-kolbász); |
| - a hurka: romlékony, hosszan nem tárolható... | a kolbász: hosszú időre tartósítható. |

A hurka-félék sajátos típusa a disznósajt.

A kását és vagdaltat = anyagukban formázzák (pörék). Belsőbe soha sem töltik, esetleg levélbe göngyölik. Ugyanakkor, a kása és a vagdalt közötti alapvető-jellemző eltérés, hogy:

- | | |
|---|--|
| - a kása: állati vért tartalmazhat... | a vagdalt: soha sem; |
| - a kása: sokféle állati részből készülhet... | a vagdalt: főleg húsból, szalonnából; |
| - a kása: csak abaléval is készülhet... | a vagdalt: csak húsos (kivéve ál-vagdalt). |

Vagyis, a hurka- és kásafélék közé sorolhatók mindazon készítmények, amelyek alapja: vért, belsőségeket és bőrös részeket tartalmaznak. Mindazok a készítmények, amelyek az előbbi kötetekből kimaradtak... a májasok, pástétomok, hurkák, kásák és maradékos gömböcök stb.

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 (III. kötet). Magyaros és tájjellegű vagdaltak

HURKA- ÉS KÁSAFÉLÉK

A jelen és következő kötet... a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű disznósajt-, hurka- és pástétom-félékkel kívánja olvasóit megismertetni. Mint amilyenek... a fej-, csülök- és bőr-sajtok... a húsos, tüdős, májas és véres hurkák... májasok és ízes pástétomok... kásafélék és töltikék.

Ugyanakkor, hazánkban több olyan Kárpát-medencei peremvidékről származó hurkaféle is meghonosodott, amelyek fűszerezése egyértelműen idegen vagy jövevény eredetre utal. Ezek jelentős része mára elmagyarosodott... sajátos ízviláguk ellenére beépültek a magyar vidéki konyha választékába. A magyaros és tájjellegű hagyományos hurkafélék fűszerezése... hasonló a hagyományos kolbászok fűszerezéséhez. Ezek könnyebb megkülönböztetése érdekében célszerű az I. kötet összesítő táblázatának néhány mozzanatára emlékezni.

I. számú táblázat

Kolbásztípus	Magyaros							Rusztikus				Antik				
Változat	Magyar	Felföldi	Alföldi	Baranyai	Tolnai	Somogyi	Bánáti	Bácskai	Csanádi	Szerémségi	Szlavón	Őrvidéki	Széki	Szatmári	Havasi	Ősi
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	-

Míg, a magyaros kolbász- és vagdalt-féléket elsősorban az 5 alapfűszer aránya jellemzi... a magyaros hurka- és kásaféléknél nagyobb jelentőséggel bír a kiegészítő fűszerek aránya.

Hurkafélék rendszerezése

A hazánkban elterjedt hurkafélék alapja a következő fő összetevőket tartalmazhatja: hús, belsőség, bőrke, zsiradék és kása. Ezek előkészítésével és előkezelésével, keverésével, sózásával és fűszerezésével, majd összedolgozásával készül a hurka-keverék. Amelyet... vagy állati belsőbe töltenek (hurka, disznósajt)... vagy töltés nélkül formáznak (kása... vagy növényi levélbe csomagolnak (takart, töltike)... esetleg tésztába csomagolnak (béles, laska). A Kárpát-medencében elterjedt disznósajt- és hurka-félék az összetételük és készítési módjuk alapján a következők szerint rendszerezhetők, csoportosíthatók...

Régi párosítások

A középkori leírások és a népi nyelvezet egyaránt... a hurka-féléket – egyszerűséggel – „színük”, vagy legfőbb összetevőjük alapján különböztették meg. Íme, néhány régi, népies párosítás...

Fekete-hurka, fehér-hurka: más megfogalmazásban, a fekete-hurka = vért tartalmazó hurka... és fehér-hurka = vér nélküli hurka. A XIX. században még... Kisalföldön többnyire csak fekete-hurka, DK-Dunántúlon pedig főleg fehér-hurka volt ismert és népszerű.

Májas-hurka, húsos-hurka: más megfogalmazásban, a májas-hurka = májat tartalmazó hurka... és húsos hurka = májat nem tartalmazó hurka. A húsos hurkát néhol tündös hurkának nevezték.

Kásás-hurka, lisztes hurka: más megfogalmazásban... a kásás-hurka = gabona magvából, vagy magvak morzsalékából (darájából), esetleg kenyérféle (zsemle) darabjaiból készített kását tartalmaz. A lisztes-hurka = kása helyett lisztes vagy főtt-tört krumplis (abalés, zsíros) péppel készült. Ez a hurka-változat régen sem volt elterjedt, mára szinte elfelejtődött.

Kása-hurka, rendös-hurka: más megfogalmazásban... a kása-hurka = csak kását, zsírt, abalét vagy vért tartalmaz... és, nem töltötték belsőségbe, hanem úgy sütötték ki, mint a vagdaltat (vagy egybe fasírtot). A vér nélküli változatot koldus-kásának is nevezték (Kunságban). A véres változatát... szarikásának (Palócföldön). A rendös-hurka = mindent tartalmazott, „rendesen, ahogy kell”, vagyis a kása mellett... belsőséget, bőrkét is. És, mindig belsőségbe töltötték.

Elegyes-hurka, szeletes-hurka: más megfogalmazásban, az elegyes-hurka = hurka-kásával kevert... vagdalt (darált) abált hús vagy belsőség, bélbe töltve. A szeletes-hurka = hurka-kásával körbevett fűszeres zsíros hús-szelet, vastagbélbe töltve... a XIX. századi DK-Dunántúl szinte kizárólagos hurka-féléje, de ismert volt némely felvidéki és erdélyi településen is.

Házias-hurka, betétes-hurka: más megfogalmazásban, a házias-hurka = szokott módon készült hurka. A betétes hurka = aszalt gyümölcsöt vagy héjazott-pirított terméseket (diót, mogorót, olajos magvakat) is tartalmazó... ÉK-Alföldön és Ny-Dunántúlon ismert ünnepi hurka-féle.

Paraszt-hurka, gyöngyös-hurka: más megfogalmazásban, a paraszt-hurka = abált részekkel, abált-leves kásával készült hurka. A gyöngyös-hurka = pörkölttel vagy paprikás-szaftos (köles, tarhonya) kásával készült hurka. Pörkölt helyett lecsószafttal készült változatát... cigány-hurkának is nevezték. Birkapörköltös-kenyérkásás alföldi változata... a juhász-hurka, vagy birge-hurka.

Pergő-hurka, kenő-hurka: más megfogalmazásban, a pergő-hurka = vagdalt hurka-alapot és darabos kását tartalmaz (mint a szokványos hurka). A kenő-hurka = pépesre dolgozott hurka-alap és kenődő kása összedolgozásával készült. Például: zsemles véres-hurka, lisztes pástétom.

Disznó-hurka, kóser-hurka: más megfogalmazásban, a disznó-hurka = disznóvágási terméket tartalmazhat. A kóser-hurka = kóser állat vágásából, kóser módon (vér nélkül) készült hurka.

Magyar-hurka, régi-hurka: más megfogalmazásban, a magyar-hurka = mindig tartalmaz piros fűszerpaprikát és fokhagymát. A régi-hurka = nem tartalmaz piros fűszerpaprikát.

Préshurkák

A köznyelv ezeket nevezi disznósajtnak, holott az... csak a préshurka egyik legismertebb változata. E készítmények fő jellemzője, hogy a fő összetevők közül csak húst vagy belsőséget, bőrkét vagy zsiradékot tartalmazhat... de kását és „lisztes dolgot”... soha sem. Vagyis, fűszereken kívül más növényi terméket nem tartalmazhat. Ezért, a tárolhatóságuk megfelelő kezeléssel (füstölés, szárítás, pácolás) lényegesen hosszabb, mint a szokványos hurkaféléké. Préshurkákat a töltést követően abálták (legalább 1,5-2 óráig), majd bőrét kissé megszurkálták, majd két deszkalap között megnyomatták, hogy a káros levegőt „eleressze”. Régi leírások szerint, néhol sűrű szövésű szövetből varrt zsákocskákba is töltötték. Egy-két napi préselés és szikkasztás után 1-3 napra hideg füstre tették... majd hűvös helyen érlelték, így akár 1-2 hónapig is elállt. A Kárpát-medencei préshurka-félék az alábbiak szerint csoportosíthatók:

Fej-sajt: abált disznófőből készül... csak fejhúst, és tokaszalonnás bőrkét tartalmaz. Eredetileg disznógyomorba töltötték, ritkábban vakbélbe, Erdélyben főként hólyagba... ritkán vastag disznóbélbe. Újabban, vékony marhabélbe is töltik, így könnyebben füstölhető, szeletelhető.

Csülök-sajt: kicsontozott abált csülökből készült... de tartalmazhatott abált, kicsontozott körömkocsonyahúst is. Főleg hólyagba töltötték, néhol vastagbélbe vagy vékony marhabélbe.

Porc-sajt: puhára abált disznófület, orrot, esetleg gégefőt... esetleg némi tokaszalonnás bőrkét is tartalmazott. Általában a kimaradt vagy szakadt-bevarrt... vastagbél-darabokba töltötték.

Kocsonya-sajt: abált kocsonyahúsok és zsíros bőrkék sajtként tárolása... mivel kocsonya-lé nélkül, enyhe füstöléssel... a kocsonyánál jóval hosszabb ideig elállt. És még finom is.

Bőrke-sajt: puhára abált... farok- és körömbőrkét, hozzá más bőrnyesedéket tartalmaztak. Valójában mindenféle puhára abált bőrnyesedék megfért benne. Vastag disznóbélbe vagy vékony marhabélbe töltötték, esetleg felesleges gyomorba, hólyagba (ha jobb sajtot nem készítettek).

Máj-sajt: abált fejhús- és máj-darabokat, valamint aprózott zsíros bőrkét tartalmazó készítmény. Már a középkorban kedvelt présajt-féle. Füstölve 1-2 hónapig is eláll, hűvösben.

Disznó-sajt: abált fejhúsból, belsőségekből és bőrkékből készült, és legelterjedtebb préshurkaváltozat. Vagdaltsági foka és fűszerezettsége területenként jelentősen eltérhet.

Vér-sajt: legalább negyedrésznyi abált disznóvérből, valamint abált tokaszalonnából és bőrkékből készült. Ny-Dunántúlon, főleg Kisalföldön elterjedt és kedvelt prés-hurka változat.

Véres-sajt: abált disznóvérral (eredetileg friss vérrel) kevert-színezett disznó-sajt. Főleg Tiszántúl északi részén volt ismert, de Erdélyben is készítettek véres prés-hurkákat.

Kenő-hurkák

Hurka-féléknek megfelelő összetételű, krémszerű-kenhető állagú és bélbe töltött pástétom-félék. Középkortól a főúri konyhák kedvelt csemegéje. Népies-házi környezetben ma is ritka készítmény, a parasztság körében a XX. század elejétől kezdett elterjedni, de csak néhány változatában.

Kenőmáj: máj, fejhús, tokaszalonna és gyenge bőrke... puhára abálva és szózva-fűszerezve... alaposan darálva, áttörve (passzírozva). Hogy ne legyen túl kemény-száraz, a máj mennyisége nem haladta meg a 30-35%-ot, viszont a szalonna mennyisége sem volt kevesebb 25-30 %-nál. Vékony disznóbélbe töltötték, kis- vagy nagyaraszos fűzérre. Töltés és utóabálás után füstölték. Dunai sváb településekről terjedhetett el, a XX. század közepétől Alföld egyes részein is népszerűvé vált. Kevés májjal, több zsírosabbal készült változata tartalmas reggeli. Kenyérre kenve fogyasztották.

Húspástétom: fejhús, tokaszalonna és gyenge bőrke... puhára abálva, szózva-fűszerezve... alaposan darálva, áttörve (passzírozva). Készítették hurkás-hagymás (svábos) és kolbászos-fokhagymás (magyaros) fűszerezéssel. Ezt is vékonybélbe töltötték, kis- vagy nagyaraszos fűzérre, ezt is megfűstölték (töltés és utóabálás után). Főleg Felföldön volt népszerű, de ismerték Békés és Dráva-mente vidékein is. Kenyérre kenve fogyasztották, levesek ízesítéséhez is használták.

Májpástétom: a húspástétomhoz hasonlóan készült, de azzal az eltéréssel, hogy a fejhús helyett (25-30%) abált-tört májat tartalmazott. Töltése és abálása, füstölése és felhasználása is hasonló.

Szívpástétom: a húspástétomhoz hasonló, de abált fejhús helyett... abált-darált szívvel és vesével készítették. Főleg svábosan fűszerezték (vöröshagyma, majoránna, fekete bors), de helyenként csípős paprikával helyettesítették a borsot (bácskai fűszerezés). Viszonylag új házi készítmény.

Törtabált: megtisztított, puhára abált... köröm, farok, bőrke, kevés tokaszalonna... ledarálva és rostán átpasszírozva. Széki változat: őrölt fekete borssal, fokhagyma levével krémesre kikeverve. Őrvidéki változat: őrölt fekete borssal, megtört üvegesre párolt vöröshagymával, porított-száraz majoránnával, néhol kevés őrölt fűszerkömény-maggal. Vékonybélbe töltve, kisaraszos méretre, fűzésre, majd abálva és füstölve. Két hónapig is eltartható régi kenőhurka vagy hurkakrém.

Kenővelős: hártáitól megtisztított, abált sertés agyvelő és puha szaftos-zsíros fejhús-rész... apróra vagdalva, zsíron dinsztelt vöröshagymával együtt párolva. őrölt fekete borssal és majoránnával ízesítve, pépesre törve és szitán átpasszírozva. Vékonybélbe töltve, abálva és füstölve. A Kárpátok peremvidékén ismerték, de a magyar népesség körében nem volt ismert vagy népszerű. Némely erdélyi változatát vöröshagyma helyett pépesre zúzott fokhagymával és borsfűvel is készítették.

Lisztes-májás: abált-tört máj (10-25%), liszt (10-15%) és zsíros abalé sűrű állagúvá kikeverve, hurkaként fűszerezve, mindez szitán áttörve. Lazán vékonybélbe töltve és abálva... amely hatására a keverék kissé megköt, a vágható kenőmájashoz hasonló állagúvá válik. A mennyiség növelése érdekében a máj egy részét abált bőrkével helyettesítették. Szegényes, mára elfeledett éték.

Krumplis-májás: a lisztes-májás... zsíros abalével kikevert burgonyapürés változata. Hurkaként fűszerezve, szitán áttörve, lazán vékonybélbe töltve és abálva. Felvidéki, mára elfeledett éték.

Hurka-alap készítése

A házi hurka-alap összetevők (hús, belsőség, bőrke, zsiradék, kása) előkészítésének folyamata igen hasonló. A házi hurka-félék készítésénél alkalmazott módszerek közötti eltérés, még különböző változatok és típusok esetében sem mérvadó. Mindez mai hurka-félék készítésének nagy múltú hagyományára... és intenzív tapasztalat-átvételeire utal. Hasonló „rokonságok” érzékelhetők a keverékek sózásánál és fűszerezésénél, töltésnél és kezelésnél is.

Húsneműek előkészítése

Régen, a böllérséget felelősségteljes és megbecsült szakmának tartották, sőt a középkorban még saját cégekbe is szerveződtek. Mert, nemcsak a sertés levágása, pörkölése és feldolgozása volt feladatuk. Hanem, a vágott állat esetleges betegségeinek felismerése... sérülések, bevérzések és keléseinek eltávolítása is. Valamint, a belsőségeken és beleken érzékelhető figyelmeztető jelek (duzzadások, vizenyők, foltok, színváltozások, bevérzések, szakadások stb.) értékelése.

A húsneműek előkészítése... lényegében azok megtisztítását (zavaró részek eltávolítását), hőkezelését, (abálását), darabolását (vagdalását, darálását), előfűszerezését (pácolását) foglalta magába. Fontos elvárás volt a húsneműek előzetes megtisztítása a szőrtől, csonttól, bevérzéstől és sebes részekről, romlásra utaló elszíneződésektől. Valamint, minden olyan kemény, rágós, hártás, eres, inas résztől, amely abálásra vagy főzésre sem puhultak meg. A

vért és levedzést a húsról lemosták, esetleg sózással „ki is szívatták”. Gyakran még a bőrt is leválasztották a húsról és a szalonnától... hogy, sűrítő-tapasztó hatását még sokoldalúbban kihasználhassák.

Színhús: nemesebb húsrész (régi szokás szerint) egyben füstölésre, kolbászba-vagdaltba, főzve, vagy pecsenyének való. Ezek: a comb, lapocka, csülök, rövid- és hosszú karaj, szűz-pecsenye, tarja, dagadó és oldalas. Hurkába ritkán, legfeljebb azok „nyesedékei” kerültek... alaposan megtisztítva úgy, ahogy a kolbász készítésénél is szokásos... ezt követően főzve és méretre vágdalva (darálva).

Fejhús: ez a húsrészt – a régi módi szerint – egyben megfőzték⁴, majd ezt követően szétbontották. Természetesen előtte a fejet jó alaposan lepörkölték, szőrt és égett bőrrészeket eltávolították és alaposan megsikálták. A XIX. század végétől a fejet inkább ketté, vagy négybe vágták, az agyvelőt, szemeket, és a fül belsejét eltávolították, mert az idegen volt a magyaros hurkától. Az így előkészített fejet lassú tűzön, kissé sós és fűszeres vízben főzték (gyengén, szinte abálva). Addig, ameddig a fej annyira megpuhult... hogy a hús, szinte magától levált a csontokról... a csontjait könnyen ki lehetett „szedni”... és az álkapocs részek is könnyen szétváltak. Ezután, a fejet szétbontották, az abált részeket felhasználás szerint „szortírozták”... húsos, zsíros, bőrs részekre... és hulladéokra. A hurka-félékbe szánt részeket méretre darabolták (csíkozták, vagdalták, darálták). A leszűrt főzőleve adta a régi (kevésbé húsos, inkább zöldses) kocsonyák alapját. A kiszűrt részek (zavaró darabok, csontszilánkok eltávolítása után) a hurka-alapba kerülhettek.

Nyelv: általában a fejtől külön, más húsosabb részekkel együtt főzték (abálták), mivel rövidebb főzést és másféle tisztítást igényelt. A főtt-kihűlt nyelvről a fehéres részt lekaparták, lehúzták... majd megfelelő méretűre-alakúra vagdalták. Szívesebben rakták disznósajtba, mint hurkába.

Belsőségek előkészítése

Egyes „városi legendák” szerint, a „régiek” lenézték a belsőségeket... ezért, disznóvágáskor azokat a szegény cigányoknak adták. A valóság az, hogy ha adtak... azért adták, mert régen a szokásban volt... a „disznótoros házak” esti meglátogatása, és a maskarázással egybekötött adománygyűjtés⁵. Természetesen, ilyenkor nem a legnemesebb vagy legtovább eltartható részeket adták a rászorulóknak. A belsőségeket a városokban is megbecsülték, a korabeli szakácskönyvek és étlapok bővelkednek a belsőségekből készült ételekkel. Vidéken is kedvelték a tüdős, májas és véres hurkát. A közismert „fehér hurka” (vér nélküli) csak belsőségekből készült. Hurkához a belsőségeket alaposan megtisztították és mindig abálták, kivéve a májat és vért.

Vese: megbecsült betét húsosabb hurka-félébe. Hártyától megtisztították, lapjában félbe vágták, erős ereket és a fehéres részeket eltávolították, belsejét kikaparták... abálták, vagdalták.

Szív: értékes betét, húsosabb hurka-félék egyik fő betétje. A lapjában félbevágott szívet mosták-kitisztították a vértől. Éles késsel az erőteljes ereket kivágták, hártyázták, abálták, vagdalták.

Lép: nem népszerű, de jól összefér a májjal, azt jól „szaporítja”... hurka és májas betétje volt. Megtisztítva, zsír-ráakódásoktól megszabadítva, félbe vágva, kimosva... abálták, bedolgozták. Rövid abálást igényel (megszúrásakor ne eresszen nyers levet), a májhoz hasonlóan használható.

⁴ Zilahy Ágnes: Valódi magyar szakácskönyv. A „MAGYAR NŐK LAPJA”-nak kiadóhivatala. Budapest, 1892.

⁵ Magyar Néprajzi Lexikon. Disznóölés. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982.

Máj: az epét és erősebb ereket eltávolították. Májat az erek mentén felvágták, a megrekedt vért alaposan kimosták. Mivel nyersen képlékeny, és csak hő hatására keményedik... ezért gyakran nyersen aprítva (vagdalva, darálva, pépesítve) keverték a hurkába. Így jól elegyedett a többi alkotókkal, és a töltés utáni abáláskor megszilárdulva... a hurkának keményebb-vágható állagot adott. Néha a májat abálva és vagdalva keverték a zsírosabb-puhább hurka-alapba. Csak rövid idejű abálást igényel (amíg nyers levét ereszt), mert megkeményedhet.

Tüdő: miután alaposan kimosták a vértől, kissé sós abalében (ami fűszerezhető is) puhára abálták. Eközben a tüdő felfúvódik, ezért fakanállal megforgatták, lenyomkodták, vagy akár hegyes késsel (szúróval) is „megböködték, hogy kileheljen”. Az abálást követően az eres és vastagabb hörgős részeket kivágták, majd vastagra csíkozták... hogy könnyebben „darálódjék”.

Velő: a disznó agyvelejével... magyaros hurkát nem készítettek, azt inkább disznótoros étekként tálalták. A velőt langyos vízbe megáztatták, majd lehúzták a rajta lévő hártyákat. Ezután – külön edényben – egy kevés forró abalébe tették, majd 2-3 percre felforrálva, a tűzről levéve hagyták kihűlni. Ezután felhasználták, leginkább rántott, hagymásan sült vagy tojásos velőt készítve. Van adat arról is, hogy Erdély egyes vidékein hurkához is felhasználták (velős hurka).

Vér: a disznóöléskor a vért külön edényben felfogták. Majd, mielőtt megalvadna, ritka szövésű kendőn gyorsan átszűrték. Gyakran, a vért felfogó edénybe kevés sót szórtak, és arra fogták fel a vért... közben kevergetve, hogy meg ne alvadjen. Néhol a vért hagyták megalvadni, és savójától eltávolítva (néhol vízzel meg is mosva) „széttrancsírozták” (aprózták, vagdalták, darálták, vagy átpasszírozták)... és így adták a hurka-keverékhez. Máshol, az alvadta vért a darabolás előtt kissé megabálták. Ezt szűrve folyósan adták a hurka-keverékhez. A XX. század elején főleg nyersen, de a harmincas évektől egyre inkább abálva használták a vért.

Bőrösek előkészítése

Bőrös részek nélkül a hurka elképzelhetetlen. A bőrből kioldódó zselatin a hurka keverékét nemcsak összefogta, hanem levét is megkötötte. Zsiradéka pedig a hurka-keverék „szárazas” alkotóit (húsfélét, betétet, kását, lisztesebbjet stb.) tette ízesebbé-laktatóbbá.

Köröm, farok: manapság főleg kocsonyába kerül, régen inkább a hurka-félékben „volt a helye”. Az alaposan megpörkölt, szőrtelenített-lekörmölt, letisztított és lemosott részeket enyhén sós vízben... lassan, is tűzön főzték (szinte abálták). Mindaddig, amíg a csontok „szinte maguktól kifordultak”. Az intenzív forrást kerültk, nehogy a bőrös rész „szétfőjjen”. A lebontott részeket „szortírozták”, a hurka-félékbe szánt részeket darabolták. Főzőleve jó kocsonyalét adott.

Börké: különösen a kocsonyahúsok (fejhús, farok, köröm és csülök) bővelkednek hasznos bőrökben. A kocsonyahúsok főzése és abálása után, a bontásukat-szortírozásukat követően jelentős mennyiségű, a hurka-félékbe alkalmas bőrökhez jutottak. Ezeket, némi átvizsgálás és tisztogatás után... aprították, és már „mehettek is” a hurka-keverékbe.

Börök: a nyers húsok és szalonnák csinosításakor keletkezett, megtisztogatott bőrös darabok. A húsos és keményszalonnás részen lévő bőrt mindig leválasztották. A többi részről a bőrt csak akkor fejtették le, ha a szalonnaréteg túl vastag volt (a bőr vastagságánál háromszor több). Ugyanis, ha túl szalonnás bőr... a sok zsír miatt a zselatin nem tud kikeményedni. Ha viszont a bőr túl zsírtalan, az ilyen bőr „gumiszerűvé” keményedhetett a hurkában. A megfelelően előkészített bőrös részeket kissé sós vízben puhára főzték... de a kocsonyahúsokkal is abálták.

Porcosak: a hurka-félékbe keverhető rugalmas porcos részek (fül, gégefő, orr). Ezek, puhára főzve állagukban hasonlítottak a keményebb-kötöttebb húshoz, így azokat részben pótolták. Valamint, zselatin-tartalmukkal a hurka állagát is javították, részben a bőrkéket is pótolták.

Zsírneműek előkészítése

Zsiradékos részek nélkül a hurka elképzelhetetlen... ez tette ízesebbé-laktatóbbá a hurka „szárazas” alkotóit (húsfélét, betétet, kását, lisztesebbjét stb.). Régen a szalonnát nagyra becsülték, ezért főleg tartósították. Eleinte csak sózták, később pácolták, majd füstölték is. A zsírnak való szalonnát inkább kisütötték (zsír, töpörtyű). A tokaszalonnát pedig legszívesebben abálták. Nyers szalonnát csak kolbászba tettek, „hurkába azt nem pazaroltak”. A hájat régen úgy tárolták és használták, mint a szalonnát... később kisütötték, mint a zsírszalonnát... és csak a XX. század elejétől terjedt el a hájas téztafélék készítése. Ezért hurkába csak ritkán kerültek.

Szalonnák: Hurkába, legfeljebb (ritkán) csak a szalonna-tábla vagy az abálni való szalonna formálásakor lemetezett kisebb csimbók, dirib-darabok kerülhettek... puhára főve.

Zsiradékok: a húsokról lefejtett zavaró zsíros részeket inkább kisütötték vagy pörköltbe főzték. Ha hurkába szánták, akkor ezeket alaposan átnézték... nehogy szőr, csontszilánk vagy más nemkívánatos szennyeződés maradjon köztük. Ezeket is abálva keverték a hurka-félékbe.

Fodorháj: más néven bélzsír, fátolháj, receháj. Óvatos (hogy a bél ne sérüljön) lefejtés után a langyos vízzel (néha ecetes vízzel is) alaposan megmosták. Majd, lecsepegtették és halvány sárgára kisütötték. A kisült zsírt főzéskor felhasználhatták. A kisült hajtöpörtyűt ledarálták, és a hurka kásátához keverték. Más változat szerint, a fodorhajat megabálták, és hozzádarálták a hurka-alaphoz. Ismert a fodorháj hurka-göngyölegként is (lásd később).

Abált nyeselek: főleg abált fejhús, tokaszalonna és csülök bőrös részéről levagdalt szalonna-szerűségek. Kását hurkába nem pazarolták... inkább sózva, paprikázva (abált szalonnaként) kenyérhez adták. Hurka-félék közül leginkább a disznó- vagy bőrös sajtokat gazdagította.

Zsírok: a hurka-kása zsírosítása elengedhetetlen. A zsír nélküli hurka „száraz és íztelen, mint a fűrészpor”. Hurka kásátához leginkább az abalé tetején összegyűlt, és leszedett zsírt illett.

Abálás

Abálás: a hurkák töltésére szánt hús- és zsiradékfélék, belsőségek és bőrke-félék puhítása 85-95 °C hőmérsékletű abalében. Abaláskor a „hurka-tölteléseket” – a máj, vese és lép kivételével – vaj-puhaságúra abálták. Májat és lépét addig abálták, amíg az megszűrásra... már nem eresztett véres levet. Vesét pedig addig, míg az elvesztette nyers színét és puha-vághatóvá vált. Abaláskor a tüdő rendszerint megdagad, felfúvódik, ilyenkor fakanállal megfordították, hogy jól átfőhessen.

Hasonlóan abálásnak (utó-abálásnak) nevezik azt a folyamatot is, amikor a készre töltött hurkafélét abalében hőkezelik, a minőség és tárolhatóság javítása érdekében. Ilyenkor vastagbélbe töltött fehér hurkákat 15-20 percre, a véres hurkákat pedig 25-30 percre abálták. A vékonybélbe töltött hurkák esetében az abalási idő kevesebb volt (kb. 5 perccel). A nagyobb méretű sajtokat, gömböcöket többször is megszürkálva, nagyságuktól függően 30-60 percre abálták. Az abaláskor ügyeltek arra, hogy az abalé nehogy forni kezdjen, mert akkor a hurka könnyen kirepedhetett.

Az abalé fűszerezése... hurka-töltelékek esetében főleg a fertőtlenítést, tartósítást és az illatok javítását szolgálta... míg a kásák esetében az ízesítés volt fontos. Az abalé általános összetétele: víz és só (1,5-2%), valamint fűszerek, amelyek a céltól és szokásoktól függően eltérhettek.

Prés-hurka abalé: a prés-hurkába szánt töltelékeket az abálást követően még alaposan fűszerezik. Ezért, az ilyen abalé összetétele: víz és só. Néhol ezt kiegészítette egész fekete bors (régiben borókabogyó), szász vidékeken koriander. Sváb hatásra vöröshagyma is belekerülhet.

Szalonna abalé: az abált szalonnát abálás után még fűszerezik (paprika, fokhagyma, só). Ezért, az abalé csak azokat a fűszereket tartalmazza, amelyek a szalonna ízletessé főzéséhez szükségesek. Az ilyen abalé összetétele: víz, só, bors és fokhagyma. Újabban babérlevél is.

Belsőség abalé: belsőségek abálásakor az alap-ízesítésen túl fontos... a tartósság növelése és némely nemkívánatos szagok elnyomása. E célra leginkább elterjedt abalé összetétele: víz, só, bors, fokhagyma és vöröshagyma. Tájanként és nemzetiségenként kiegészülhet egyéb fűszerekkel, úgymint: fűszerkömény, majoránna, kakukkfű, borsfű, rozmarin... régiben még gyömbér is.

Tüdő abalé: általában ugyanolyan abalét használtak, mint a belsőségek abálásakor. De ha a tüdőt külön edényben, más hús vagy belsőség nélkül abálhatták, akkor az abalét némileg javították. Az összetétele ilyenkor: víz, só, bors, vöröshagyma, sárgarépa és zeller, valamint helyi ízléstől függően rozmarin vagy kakukkfű. Abálás után megmaradt léből kiváló levest főzhettek.

Magyaros abalé: ezt rendszerint akkor használták, ha a hurka magyaros fűszerezését igyekeztek kiemelni. Összetétele: víz, só, bors vagy csípős fűszerpaprika és fokhagyma, esetleg fűszerkömény is. Régiesebb változatánál csípős fűszerpaprika helyett rozmarinval fűszerezték.

Székelyes abalé: jól kiemeli az erdélyi hagyományos hurkák régies ízét-illatát. Az abalé összetétele: víz, só, borsfű, fokhagyma és tárkony. Csángó vidékeken fűszerkömény is.

Palócos abalé: hűen érzékelteti a régi felvidéki és kárpát-aljai ízeket-illatokat. Összetétele: víz, só, bors, vöröshagyma és majoránna, de néhol kevés fokhagyma vagy köménymag is kiegészítheti.

Egyszerű abalé: a legegyszerűbb és talán a legrégebbi abalé. Bármely hurka-változat készítésénél használható, de az evvel készült hurkákat kissé erőteljesebben kell fűszerezni. Összetétele: víz, só. Néhol majoránnával, bazsalikommal vagy kakukkfűvel is fűszerezték, illatosabbá-tartósabbá téve.

A hurka-félék abálása után megmaradt abalét igencsak megbecsülték. Mivel, a benne főtt „hurka-töltelékek” (fej, csülök, köröm, fül, bőrkék-zsiradékok) az abalevet értékes alapanyaggá tették. Berántva levest készíthettek belőle, toroskáposzta levekét befőzhatték, zöldséggel és krumplival főzve szegénykocsonyának készíthettek. Leszedett fűszeres zsírával köreteket (tört krumplit, főtt tésztát, kását) ízesíthettek, abban krumplit süthettek stb. Mátusföldön még „kóstolóba is küldték”.

Belsőék előkészítése

A hurka-féléket általában sertés-belsőbe töltötték. Régen... vékony disznóbélbe hurkát nem töltöttek, az a „kolbász helye” volt. A disznósajtot gyomorba vagy hólyagba töltötték, esetleg vakbélbe vagy végbélbe. A véres hurkákat vastagbélbe (fodros bélbe)... a kásás hurkákat ezen

kívül gyomorba vagy végbélbe is. Néhol, a sertés hashártyát (fátyolhártyát) a bél nélküli hurka-kása (kolduskása, szarikása, cigánka) begöngyölésére használták. Az utóbbi fél évszázad alatt a töltési szokások megváltoztak. A hólyagba-töltés elfelejtődött. A vak- és végbél a kulen-szerű vastag kolbászoké és szalámi-féléké lett. Kásás hurkákat is szívesebben töltik vékonybélbe... mivel a tisztított vékonybél könnyen-olcsón beszerezhető... így elkerülhető a házi béltisztítás. Valamint, mindig betartották azt a fontos szabályt... hogy disznó „belezésekor” mindig el kell kötni a belsőket (a kivágás előtti és utáni részen, és közöttük végezve a metszést)... nehogy a kiszedendő belső tartalma beszennyezze az állat húsát, szalonnáját stb.

Az 1970-es évek szabadszállási (Józan, Fekete és Erdő tanyai) disznóvágásain a belsőket még hatszor tisztították. Először tiszta vízzel... majd sóval gyúrták, utána mosták... majd diónyi oltott mésszel átdörzsölték, utána mosták... ezt követően ecettel gyúrogatták, majd mosták... ezután reszelt hagymával dörzsölték... és végül újra tiszta vízzel átmosták.

Ha régi hurka-kásás receptekkel kísérleteznénk, célszerűbb nekünk is a bolti tisztított-tartósított vékonybelet vásárolni. Így elkerüljük a béltisztítással járó kellemetlenségeket. Felhasználás előtt azokat is célszerű átöblíteni, és sós-hagymás vízben áztatva... korabeli illattal telíteni.

Vastagbél: a disznó bontásakor kivett belet még nem kihűlve, és meleg helyen tisztították. Ugyanis, a kihűlt-megmerevedett belet már nagyon nehéz elválasztani a fodorhajtól. Valamint, hidegben a bél szakadós, és tisztára mosni is sokkal nehezebb. A fodorhajtól megszabadított belet kb. 1,5 m-es darabokra vagdalták, a könnyebb tisztíthatóság érdekében. A béldarabok tartalmát kinyomták, majd az egyik végüket befogva, némi meleg vízzel feltöltötték és óvatosan kilötykölték a belsejét. Miután a beleket így kiöblítették, egyenként mindegyiket kifordították. Majd ezeket egy teknőbe téve, fél marék sóval megintették, és kézzel óvatosan roncsolták-gyúrogatták és dörzsölték... így mosva ki a belekből a szennyet. Negyed óra elteltével a beleket meleg vízzel átöblítették, majd a vizet leöntve... a sózást és gyúrogatást újra megismételték. Ezt annyiszor ismételték, míg a bél kellemetlen szaga érződött. Végül vízzel alaposan kimosták, visszafordították... újra alaposan megmosták. Tiszta táliba téve a töltésig, víz nélkül pihentették.

Vékonybél: a vékonybelet is „még melegében” tisztították, mert hidegben a megmerevedett bélzsírt nehéz letisztítani, és a bél is könnyebben szakad. Langyos mosóvizet használtak, hogy a meleg víz a belet „túl ne puhítsa”. A zsír és hártya lefejtését követően a belet kiürítették, és kb. 1,5 méteres hosszúakra darabolták. A beleket tompa hegyű késsel jó alaposan megkaparták, „kívülről leszedve a zsírosát, belülről kinyomorgatva a mocskosát”. Néhol még kukorica-csutkát is „áttoltak rajta, hogy tisztuljon”. Addig kaparászták, míg a bél átlátszó nem lett. Ezután bő vízben többször kimosták, néhányszor felfújták és belülről is átöblítették. Néhol hogy „szagát vegyék”, sós, hagymás és ecetes vízben készre tisztogatták, kiáztatták, és ebben tartották.

Végbél: a kiemelt kulárénál a végbélnyílás felőli kb. 1 arasznyi vastag részt levágták. A maradék kb. 1,5 m-es szakaszt 3 egyforma körüli darabra vágták. Majd a belsejükből a „mocskot” kinyomták és belül is... alaposan kimosták. Külső részéről a hártyát leszedték, de óvatosan, soha sem kaparva, nehogy a bélhúrok sérüljenek (bél ne gyengülhessen). Ezután először sóval szórták és nyomkodták-áztathatták, majd kimosták. Utána mésszel kenték, fertály órányit (negyed órát) abban pihentették utána alaposan átmosták. Ezt követően kifordították, hasonlóképpen letisztogatták és átmosták. Végül, ecetes vízben áztatták, és visszafordították.

Gyomor: a tisztítása éppen úgy történt, mint a vastag bél. De betartva a két legfontosabb szabályt. Azt, hogy a gyomor belső felületén (kifordítás után) a nyálkahártyát jó alaposan ki kellett kaparni... és a gyomrot legalább háromszor kellett sóval alaposan átgyúrni.

Vakbél: tisztítása a gyomoréhoz hasonló, de néhol úgy végezték, ahogy a kulárénál szokták.

Hólyag: a hólyagnál igen fontos volt, a kiemelés előtti alapos elkötés, mivel tartalma könnyen kifolyhatott. Ezt követően a tisztítása hasonlóan történt, mint a gyomornál szokásos volt.

Receháj: más néven fátyolháj, hálóháj. Óvatos lefejtés után szétterítették. Ezután, többször is langyos vízzel letisztogatták, a nedvességet száraz ruhával arról leittatták. Felhasználás előtt meleg ecetes vízben tartották... hogy hajtogatható legyen... és szokatlan szaga is enyhüljék.

Fűszerezés

A hurka- és kása-félék fűszerezése több célt szolgált. Ízesített, illatosított és tartósított, javította a termék emészthetőségét. Amíg a Kárpát-medencei kolbász-féléknél a magyar fűszerezés igen elterjedt... addig a hurka-félék fűszerezése még ma is igen változatos... emlékeztetve a betelepült népségek sajátos-eredeti ízvilágára. A kolbász-félék fűszerezése tájegységenként viszonylag jól el is különíthetők... de a hurka-félék fűszerezése, még egy adott településen-közösségen belül is jelentős eltéréseket mutathat. Feltehetően azért, mert a régi-vidéki disznóvágások hurka-készítői nem hagyományörzésre... hanem a legcélszerűbb-leggazdaságosabb hasznosítására törekedtek.

Magyaros hurka-félék sajátos ízét 6 alapfűszer határozza meg: az édes piros fűszerpaprika, csípős piros fűszerpaprika, fekete bors, fűszerkömény-mag, fokhagyma és vöröshagyma. Ezeknek aránya tájegységenként változó... de nem annyira érzékelhető határokkal, mint ahogy a magyaros kolbászoknál tapasztalható. A 6 alapfűszeren túl... 5 kiegészítő fűszer utal a Kárpát-medencei népségek sajátos ízvilágára: koriander, borókabogyó, borsfű (csombor), majoránna, kakukkfű. Ezek nemcsak hagyomány-kifejezők, hanem ősi „ízhordozók”, alapfűszer előd-helyettesítők.



A Kárpát-medencei hurka-félék fűszerezettsége (ahogy a kolbászoké is) egyszerű rovásképpel szemléltethető. A baloldali jelek a *hurka-félékbe* bekevert alapfűszereket... jobboldaliak a kiegészítő fűszereket jelölik. Az 6 alap- és 5 kiegészítő fűszeren túl, a Kárpát-medencei hurka-félék fűszerezésénél néhány régi fűszer is előfordulhat. Úgymint: gömbér, mustármag, ánizs, édeskömény, római kömény, rozmarin, tárkony stb. Valamint, újkori jövevény-fűszerek: fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, szegfűbors. De a házi hurkák készítésénél ezek nem jellemzők, esetlegesekek... viszont, a gyári termékeknél egyre gyakoribbak.

A Kárpát-medencei hurka-félék fűszerezése... a kolbász-féléknél leírtakhoz⁶ hasonlóan alakult. Itt is megfigyelhetők bizonyos táji-népi sajátosságok, amelyek megkönnyítik a csoportosításukat...

Magyaros fűszerezés: alapfűszerek közül feltétlenül tartalmaz **fűszerpaprikát** és **fokhagymát**, de vöröshagymát nem (manapság azt is). Valamint fekete borsot és fűszerköményt is (tájegységtől függően). Kiegészítő fűszerek használata nem jellemző, vagy elenyésző (helyi népesség ízvilágára utalnak, esetleg beszerzési nehézségek miatt valamely alapfűszert helyben termő kiegészítővel pótolták). Ilyen fűszerezéssel szinte csak füstölhető disznósajtok

⁶ Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (I. kötet). Magyaros és tájilegű hagyományos kolbászok

készülnek. És, csak minőségi... vagyis máj, velő, vér és kása nélküli hurkafélék. Sütnivaló hurkák, kásák szinte soha.

Délies fűszerezés: a magyaros fűszerezés délvidéki-szalvón változata. Fűszerezése annyiban tér el a magyaros disznósajttól, hogy **fűszerpaprika** mellett **vöröshagyma** is ízesítette... a fekete borsot is gyakran csípős paprika pótolta. A kiegészítő fűszerek inkább csak helyi szokás- és népesség-jelzők. Ilyen fűszerezésűek a „bácskainak nevezett” hurkák, májasok. Főleg belsőséget (néha vért) is tartalmazó, füstölhető, kása nélküli disznósajt-félék készítésénél népszerű fűszerezés. Sütnivaló hurkáknál, kásáknál nem elterjedt. Újabban, néhol... kevés fokhagymával is ízesítik.

Székiek fűszerezés: az alapfűszerek közül **fekete borsot** feltétlenül tartalmaz, eredetileg paprika és vöröshagyma nélkül. Néhol fűszerköményt is tartalmaz (morva, szlovák és szatmári változat). Kárpátaljai és galíciai változata majoránnás és borókabogyós. Máramarosi és bukovinai változata majoránnás... romános-bolgáros változata borsfüves. Disznósajtok fokhagymások, a májasok és kásás hurkák gyakran hagyma nélküliek, viszont kiegészítő fűszerezésük jelentős lehet.

Svábos fűszerezés: alapfűszerként fekete **borsot** és **vöröshagymát** tartalmaz. Amit majoránna ízesít... kiegészítő fűszerként, erőteljesen... szinte alapfűszer rangjára emelkedve. Örvidék környékén kakukkfű is ízesíti. Több (morva, szatmári) változata fűszerköményt is tartalmazhat. Szász-szlovák területeken kevés fokhagyma... Palócföldön fűszerpaprika is ízesítheti. Somogyi és Szlavón vidékeken a fekete borsot... csípős paprikával is helyettesíthették. Hazánkban talán a legelterjedtebb... kásás-hurka fűszerezés, amely a magyar konyhát is meghódította.

Az előbbi csoportosítás tájékoztató jellegű. Valójában a változatok... egymással keverednek, ma már szinte az sem követhető nyomon... hogy melyik változat volt az elsődleges, melyik az átvétel. A hurka-félék fűszerezésének részletei... a hurka-változatok későbbi leírásaiból megismerhetők.

Darabolás

A házi hurka-alap összetevők (hús, belsőség, bőrke, zsiradék, kása) darabolásának és aprításának módját, méretét és formáit... a töltendő hurka-féle fajtája, változata és a helyi hagyomány... részben meghatározzák. Ugyanakkor, egy adott tájegységen belül is jelentős eltérések lehetnek.

Hurka-alap aprítás: a hurka-félék készítése annyira változatos, hogy általános szabályokat, vagy hagyományokat nem lehet meghatározni. Talán, csak annyiban, hogy az alap-összetevőket:

- a prés-hurkához = többnyire darabolták vagy csíkokra vágták, ritkán darálták;
- a húsos-hurkához = vagdalták vagy darálták (mint a kolbászoknál);
- a májas-hurkához = általában darálták (a májat abálva, ritkán nyersen);
- a tüdős hurkához = általában darálták;
- a véres-hurkához = abálat darálták (vért nyersen is keverhették), szalonnát apróra kockázták;
- a kásás-hurkához = többnyire darálták, ritkán apróra kockázták;
- a kenő-hurkához = többnyire darálták, majd pépesre passzírozták;
- a bőrös-hurkához = általában darálták.

Későbbiekben, a hurka-változatok receptjeiből... a konkrét aprítási módok is megismerhetők.

Fűszer-aprítás: a hurka-félék készítésének egyik fontos feltétele, a kellő minőségű és megfelelően aprított fűszerek. Az édes- és csípős fűszerpaprika, fekete bors, borókabogyó és koriandermag... csak őrleményként került a hurkába. A fűszerkömény is általában őrleményként, de némely prés- vagy húsos hurkát (hagyományosan) egész fűszerkömény-magokkal

„díszesítették” (mint a csabai kolbászt). A száraz leveles fűszereket (kakukkfű, borsfű, majoránna stb.) elmorzsolva vagy porítva adták a hurka-keverékhez. A nyers fokhagymát pépesre zúzva (vagy áztatott levét), a vöröshagymát pedig apróra vágva és zsírban üvegesre dinsztelve (vagy halvány-sárgára pirítva) adták a hurka-keverékhez. Az abalébe tett-főzött fűszereket inkább egészben (bors, fűszerkömény, borókabogyó, fűszerpaprika, vöröshagyma) vagy félbe vágva (fokhagyma), hogy „darája az abáltat ne piszkolja”.

Bekeverés

A hurka-félék készítésének fontos fázisa a bekeverés. Vagyis, a hurka-alap összeállítása az abált „állati alap-anyagokból”, majd sózva és fűszerezve... elegyítve az előkészített kásával.

Hurka-alap: a nagy-magyarországi hurka-félékben a hús-bőrke-zsiradék aránya igencsak eltérő. Ugyanakkor, sok helyen úgy tartották, hogy akkor „igazi” a prés-hurka, ha... abban a hús, a bőrke és a szalonnása (zsírosabbja)... közel ugyanannyi. Vagyis: 1/3 rész húsos + 1/3 rész bőrkés + 1/3 rész zsíros. A kásás hurka-félék alapjánál, annak közel a fele zsiradékos lehet, mivel a kása úgyis „felszívja, kiszárítja”... vagyis: ½ rész húsos-belső + ½ rész zsíros. Májas hurka-alapban a máj mennyisége 15-30% között mozgott. Ha ennél kevesebb, akkor a hurka már nem volt elég máj-ízű... a szükségesnél több máj pedig a hurkát száraz-fűrészpóros állagúvá tehetette.

Sózás: a régi leírások hurka-félék készítésekor leggyakrabban 16-25 g sót ajánlottak kg-onként. A só... a sós abalében való főzéssel is kerülhetett a hurka-alapba és a kásába. Ezért, leginkább azt megoldást alkalmazták, hogy az abalét... 15-20 g (vagyis kb. 1 evőkanálnyi) sóval „beízesítették” literenként. Így, ha az abalé netán túlságosan elforrt volna, akkor sem lett nagyon sós a hurka. Ha pedig abált hús vagy kása még sótalannak tűnt, akkor a végső összekeveréskor még „rásózhattak”.

Keverék-arányok: a hurka-alap és kása aránya, területenként kissé különbözött. Nagyobb eltérések inkább a készítő vagyoni helyzetéből és a házi szokásokból adódtak. Gazdagabb sváb vidékeken a hurkák kása-aránya 20-25% körül, míg a szegényebb dél-alföldi vidékeken elérhette az 50%-ot is. A régi receptek arra utalnak, hogy a kásás hurkák korabeli átlagos keverési aránya ilyesfajta lehetett: 1/3 rész belsőségek, húsok, bőrkék + 1/3 rész zsiradék + 1/3 rész főtt kása.

Adalékok

Már a régebbi időkben is igyekeztek – adalékok segítségével – a hurkafélék tárolhatóságát fokozni, avasodását meggátolni, erjedését-savanyodását csökkenteni, ízét-illatát feljavítani. Sajnos, a régi házi módszerek többsége feledésbe merült, szinte csak a prés-hurkáknál találkozunk hasonlókkal.

Salétrom: ismert, és ma is alkalmazott adalék a füstöléssel tartósított prés-hurkáknál (úgy mint disznósajt, bácskai hurka stb.). A salétromozás célja a tartósítás, különösen a „kolbászmérgezést” (botulizmust) okozó baktériumok elszaporodásának megakadályozása. Mivel ezek a készítmények abált alapanyagokból készültek, így a nyers hús-szín megőrzésében a salétromnak már nem volt szerepe. A régi receptek alapján a salétromsó (KNO_3) mennyisége 0,5-6 g/kg körüli érték lehetett. Vagyis, közel annyit, mint a régi kolbászoknál. A tapasztalat azt mutatja, hogy a régi receptek kipróbálásakor ajánlatos megmaradni az 1-2 g/kg értéknél.

Cukor: a prés-hurkák készítésekor, néhol kevés cukrot keverték a hurka-alaphoz. Ez, az erjedésekor keletkezett savakkal aktivizálta a salétromsót (KNO_3). A cukor mennyisége nem lehetett sok (kb. 1-3 g/kg), mert a prés-hurka „megbuggyanhatott”, vagyis túlsavanyodhatott.

Ezért, több régi recept a cukrot inkább mellőzte, mert a hús-savak is alkalmasak (bár lassabban) a salétrom aktivizálására.

Méz: prés-hurkákban jól helyettesíti a cukrot, némiképp a tartósságát is növeli. Kb. 1 kiskanálnyi méz (kb. 5-7 g) 5 kg-nyi prés-hurkához éppen megfelelt, annak ízét is kellemesebbé tette.

Bor: néhol szokásban volt, hogy a fej-, csülök-, vagy disznósajt „borozása” is. Vagyis a prés-hurka alap fűszerezésekor kevés bort is adtak a keverékhez. Ennek cukortartalma az összeérést segítette, alkoholja a fűszerek illóolaj-tartalmának kioldódását és elkeveredését segítette. A bor savtartalma pedig a salétromsót aktivizálta, így akadályozva a „kolbászmérgek felhalmozódását”.

Aszalvány: ÉK-Magyarországon, egyes kásás hurka-félékbe... apróra vagdalt aszalt almát vagy szilvát is kevertek. Édeskés aromájuk jól tompította a tároláskor kialakuló kissé avas vagy savanykás ízeket. Az aszalvány cukortartalma erjedésével a salétrom-sót is aktivizálta.

Lekvár, íz: főleg a tüdős- és véres hurkák ízesítője és színezője. A szilvaíz... Szamosháti-Tiszaháti vidékén, a bodzakása (bodzalekvár) dél-Dunántúlon (főleg Baranyában) volt népszerű. A mézet jól helyettesítette 1-2 kiskanál kg-ként, fakó-szürkés hurka színt „élénkítette”, avas ízt csökkentette.

Zöldfűszerek: ritkán, némelyek friss zöldjét is belekeverték a kásás-hurkába. Azért, hogy ízesítsék, és egyúttal megakadályozzák az avasodást. És, hogy tompítsák a bélnek szagát. Svábos területeken a petrezselyem és koriander zöldjét, Szabolcs-Szatmár felé inkább a kapor-zöldjét kedvelték. A rozmarin zöldje a magyaros, tárkony zöldje az székelyes ízeket idézte. A bazsalikom zöldje pedig nemcsak illatosított, de a legyeket is távol tartotta. Ezekből 5-10 g/kg-nyi zöld, bőven megfelelt.

Gombák: némely gazdag gombatermő helyen, a belsőségeket gombával is szaporították. Állagánál fogva a gomba különösen alkalmas volt tüdős vagy véres hurka mennyiségének növelésére. Mivel, szivacsos szerkezete jól befogadta a hurka ízes-zsíros levét... színe sem „ütött el” a hurka-alapétól.

Magvak-makkok: ritkán, de helyben természetgyűjtött, pirított-párolt magokkal-makkokkal is javították a hurkákat... nemcsak az értékesebb húst pótolva ily’ módon, hanem egyedi ízt is adva a helyi konyhának. Az ilyen adalékok (10-15% mennyiségben) jól összefértek a hurka alkotóival... a húsokkal, belsőségekkel, zsiradékokkal, de még a kásákkal is. Területi sajátos adalékok: Felső-Tisza, Maros-vidéke környékén (dió, mogyoró), Palócföld és Székelyföld (bükkmakk, mogyoró), Kárpáti havasok (fenyőmag). Buda környéke és Balaton-felvidék (mogyoró, mandula). Őrvidék-Őrség (tökmag, bükkmakk), Ormánság, Tisza-mellék (sulyom). Napraforgó szinte mindenütt. Sajnos, mára az ilyen különleges hurka-félék szinte elfelejtődtek. Pedig, táji nevezettségként különlegessé és egyedivé tehetnék a helyi vendéglátást.

Töltés

A hurka töltése hasonló, mint a kolbászoké⁷. De, a kolbászt általában minél keményebbre töltik, hogy a levegőt jól kiszorítsák (kivéve a sütő- vagy főzőkolbászt, mert az készítéskor megdagad). A hurkákat pedig lágyabbra és puhábbra, mivel utóabáláskor úgyis megdagadnak, a kása és bőrke is felveszi a fölösleges levét)... és hagyomány szerint az erősebb vékonybél... a kolbászokat illette.

⁷ Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (I. kötet). Magyaros és tájjellegű hagyományos kolbászok

Vastagbélbe töltés: régen a hurkákat szinte csak vastag disznóbélbe töltötték, viszont ez... az erőteljesebb tisztítás-puhítás után hajlamosabb volt a kirepedésre. Töltést követően a bél mindkét végét megsodorták és zsineggel elkötötték... vagy, ahogy régebben, hurkapálcával megtűzték. Hasonlóan történt a vég- vagy vakbélbe töltés, de ezek végeit inkább jó erősen bekötötték.

Gömböcre töltés: vagyis, disznó gyomorba vagy hólyagba töltés. Gyomorba és hólyagba lehetett keményebbre is tölteni, de néhol... a „biztonság érdekében” abaláskor jól átkötözték (zsineggel). Prés-hurkák esetében volt sem gond a laza töltés, mert a fölösleges levegőt el lehetett távolítani... beszurkálásokkal, és a deszkalapok közötti megnyomatással (préseléssel).

Vékonybélbe töltés: akkor terjedt el a házi disznóvágásoknál is (XX. század második felében), amikor már vidéki boltokban is könnyen lehetett olcsó-tisztított vékonybelet lehetett vásárolni. Ilyen töltésnél a hurkát nem töltötték keményebbre, mint a lágyabb sütőkolbászokat. Vékonybélbe töltéskor hurkapálcát nem szívesen használtak, helyette inkább a hurka végeit megsodorták és meghurkolták. Ha régi receptekkel kísérletezünk, érdemes a próba-hurkákat vékonybélbe tölteni. Ehhez, megfelelő szűkítő-töltővéggel ellátott egyszerű húsdaráló is megfelel (kés és rács nélkül).

Utóabálás

Utóabálásnak nevezték a hurka-félék... töltés utáni rövid főzését, forrás közeli (80-90 °C között) hőmérsékletű abalében... amikor az még „épp” nem forrt”, így gőze sem repeszthette a hurkát.

Előkészítés: töltést követően, az utóabálás előtt... a hurka-féléket száraz ruhával gyengéden tisztára törölték és száraz deszkalapra) helyezve legalább 1 órát pihentették. Időnként gyengéden megnyomogatták, hogy a töltelék egyenletesen eloszolják, megszorult levegője eltávozzék.

Hőkezelés: vagyis, az utóabálás. Gyakrabban abban az abalólében, amelyben a hurka alapanyagai is abalódtak, legfeljebb a zsírt merték le. Így, a hurka utóabálásakor kiszivárgó ízes hurkalé sem veszett kárba, és a sója sem oldódott ki (mivel az abalé maga is sós). A hurkákat a kihűlt abaléba tették, amit lassan melegítettek addig, amíg az... gyöngyözni (de nem forrni) kezdett. A lassú felmelegítésnek köszönhetően a hurkába szorult levegő távozhatott, nem repesztette meg a hurkát. A kellő hőmérsékletet elérő abalében a fehér hurkákat még 10-20 percig, a véres hurkákat 20-25 percig abalták. Ez idő alatt a töltéskor még csak félig főtt kása is megpuhul, felszívja a felesleges hurka-levet. A gömböcöket, sajtokat legalább 30-60 percig, közben többször meg is szurkálták azokat, hogy „szelét engedhesse”. Az 1 kg-nál nagyobbakat... még annyi óráig, ahány kilósak, de 2 kg-nál nehezebb sajtokat nemigen készítettek, mert „ha romlana, akkor nagy a veszteség”. A sajtokat, gömböcöket rúdra akasztva lógatták az abaléba de úgy, hogy ne érjen a főzőüst aljára.

Pihentetés: utóabálást követően a hurkákat óvatosan (nehogy kiszakadjon) kiemelték az abaléből, sok helyen erre a célra készített lapos rácsos szűrőlapát és nagy facsipesz segítségével. A hurkákat száraz deszkalapra rakták, és az esetlegesen elfolyó levet azonnal felitatták, letörölték. Különösen ügyeltek a füstölésre szánt hurkákra, hogy felületük zsíros ne maradjon, és jól megszikkadjon.

Préselés: a meleg prés-hurkát hideg vízzel lehűtötték, és egy másik deszkát is ráhelyeztek. Erre súlyt (téglát, követ) raktak, amivel a prés-hurkákat megnyomatták. Így, a bent szorult maradék levegő a szűrőhelyeken eltávozhatott. Ha a prés-hurkát melegen tették a présbe... először csak kis súllyal terhelték, és amikor lehűlt, a súlyt megnövelték. Sok helyen a „disznósajtokat” fából készült rugós-csavaros présel nyomatták, szorítását időnként „utána állították. Préselés 1-2 napig tartott.

Füstölés

Némely hurka-féléket meg is füstölték. A füstre szánt prés-hurkákat (sajtokat) és májasokat az 1-2 napi szikkasztás (pihentetés, préselés) után a vastagságuktól függően 3-7 napig hideg füstre tették. A hurka-félék füstölésénél a kolbász-félék füstölésénél leírt módszerek⁸ jól alkalmazhatók.

Hideg füstölés: a hurka-féléket 10-25 °C közötti hőmérsékleten füstölték, minél magasabb a füst hőmérséklete, annál rövidebb ideig (20 °C-os füstön 1-3 nap is elég lehet). A füstölés akkor volt megfelelő, ha a füstölt hurka-féle külső felülete enyhén száraz és kemény, színe élénk vagy érett. Hurka-félék füstöléséhez olcsó, szép színt és lágy ízt adó fát használtak (akác, juhar).

Meleg füstölés: nyári időszakban egyes hurka-félék hideg füstölése már nehézséget okozott. Ilyenkor, a füstölést melegen, vagyis 25-45 °C közötti hőmérsékleten füstölték. Ilyenkor a füstölést több szakaszban végezték, naponta 2-3 órás megszakításokkal (pihentetésekkel). A füstölési idő is lerövidülhetett 0,5-2 napra. A füst hőmérsékletét folyamatosan felügyelték, nehogy a hurka zsírja kiolvadjon. Az ilyen füstölés a szárazabb, kevésbé zsírosabb és kásásabb hurkáknál jól alkalmazható... különösen a kenőmájasaknál és pástétomoknál, bőrebb prés-hurkáknál.

Tárolás

Kolbász-félékhez képest... a hurka-félék romlékonyabbak. Ezért... fajtájuk, összetételük, készítési módjuk, füstölésük és tárolás körülményeik alapvetően befolyásolták eltarthatóságukat. A hurka-féléket hűvös-szellős helyen tárolták, fellógatva... hogy a levegő jól „körbejárhassa”.

Füstölés nélkül: a kásás hurka-félék 5-7 napig tárolhatók. A kása nélküli prés-hurkák (sajtok), májasok és pástétomok akár 7-15 napig is. A vérrel készült hurka-félék az előbbieken megadott értékeknél 1-2 nappal kevesebb ideig. Ezek az értékek pince-hideg (11-15 °C körüli) hőmérsékletre értendők. Téli időszakban (0-5 °C körül) a tárolhatóság ideje ezek kétszerese is lehet.

Füstöléssel: a kásás hurka-félék tárolási ideje 1-2 napos hideg füstöléssel... akár 5-10 nappal is meghosszabbítható. A prés-hurkák, májasok és pástétomok (füstölve) akár 1 hónapig is megőrzik ízességüket. Hideg, szellős helyen tárolva a füstölt hurka-félék tárolhatósága kétszeresére nőhet.

Fellógatással: a felfüstölt hurka-féléket, a régi falusi házak füstös padlásán, vagy a szabad kéményben tárolták, rudakról lógatva. Ott szellőzhettek, tovább is füstölődhettek, legyek és férgek is elkerülték. Védve esőtől és szélről... és mindig „szem előtt és kés közelében voltak”.

JELLEGZETES PRÉS- ÉS KENŐ-HURKÁK

A kárpát-medencei hagyományos hurka-félék három fő csoportba sorolhatók: prés-hurkák (kása nélküliek), kenő-hurkák (pástétom-félék) és kásás-hurkák (kásások és bélbe töltöttek). Elméletileg egy negyedik csoport is elkülöníthető... kása-hurkák (hús- és belsőség nélküliek), amelyek csak hurkához hasonlóan fűszerezett kását tartalmaznak. Jelen (IV.) kötet a kásánélküli hurkafélék bemutatására törekszik... míg a következő kötet (V.) a kásás-hurkákat és ál-hurkákat mutatja be.

⁸ Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (I. kötet). Magyaros és tájjellegű hagyományos kolbászok

Prés-hurkák

A hagyományos magyaros és tájjellegű prés-hurkák fő jellemzője, hogy a fűszereken kívül nem tartalmaznak növényi eredetű „betéteket” (kása, liszt, burgonya stb.). Ezért, megfelelő kezeléssel (salétromozás, utó-abálás, levegő kipréselése és füstölés) bizonyos időre tartósíthatók. Valamint, „hidegen fogyaszthatók”, vagyis fogyasztás előtt nem szükséges sütésük vagy újra-főzésük.

Régen, a prés-hurkákat főleg alaposan kitisztított gyomorba vagy hólyagba töltötték. Sőt, alig száz évvel ezelőtt néhol sűrű szövésű „rongyba” is kötöttek prés-hurkát. Manapság, főleg gyomorba és vakbélbe, esetleg végbélbe... de szükség esetén töltötték disznó vastagbélbe is. Készítésükre és kezelésükre az előbbi fejezetben már részletesen leírtak az irányadók.

Prés-hurkák fűszerezése: alapfűszerezettségükben hasonló a hagyományos és tájjellegű kolbászok fűszerezéséhez. Alapfűszerezésük (a vöröshagyma kivételével) lényegében megegyezik (lásd: I. számú táblázat), viszont... lényegesen markánsabb és változatosabb kiegészítő fűszerezéssel. A prés-hurkák főbb fűszerezési változatait jól érzékelteti a következő táblázat:

II. számú táblázat

Prés-hurka típusok	Magyaros							Délvidéki					Svábos			Székies			
Változatok	Magyar	Felföldi	Alföldi	Baranyai	Tolnai	Somogyi	Bánáti	Györkönyi	Bácskai	Csanádi	Szerémségi	Szlavón	Dunai	Órvidéki	Bánsági	Morva	Gömöri	Székely	Szász
Fűszerezés-jelölések																			

A magyaros fűszerezés lényege: a fűszerpaprika és fokhagyma feltétlen megléte... ugyanakkor a vöröshagyma és a kiegészítő fűszerek látványos hiánya. Ugyanakkor kiegészülhet jövevény hatásra köménymaggal. Ellenben a délvidéki fűszerezéssel, amely magyaros fűszerezés mellett még vöröshagymát is tartalmaz, némi kiegészítő fűszerrel. Prés-hurkáknál ez a fűszerezés terjedt el, ugyanakkor a magyaros kásás-hurkáknál a vöröshagyma is szokásossá vált.

A svábos fűszerezés... a régi-eredeti svábos, és XIX. századi hazai németes... paprika nélküli fűszerezésre utal. Tükrözve az osztrákos-bajoros ízvilágot... amely prés-hurkáknál talán még a nyugati végeken fellelhető... de a dunai sváboknál már kissé paprikás. Ugyanakkor, a svábos fűszerezés lényege – a bors, vöröshagyma és majoránna „hármasa” – a hazai kásás-hurkáknál is népszerűvé vált... szinte kiszorítva minden más fűszerezést, még a paprikást is.

A székies fűszerezés... a prés-hurkák paprika-kor előtti ízesítés emléke. A Felvidék, Székely- és Csángóföld hagyományos fűszerezése, gazdagon használva a helyben termő kiegészítő fűszereket. A táblázatból kimaradtak... a nem hagyományos (egzotikus, retro) fűszerezési változatok. Nem véletlenül, mivel az ilyen fűszerezés idegenek a hagyományos házi disznótoros szokásoktól. És, nem köthetők se tájegységekhez, se nemzetiségekhez, se jellemző helyi szokáshoz-hagyományhoz.

Átlagos fűszerezés: gyakran találkozunk olyan régi receptekkel és leírásokkal, amelyek a szükséges fűszereket felsorolják, de azok mennyiségéről nem tájékoztatnak. Ilyenkor, jó segítséget nyújthat egy olyan adatsor, amely felvilágosítást adhat a hasonló hurkafélék fűszerezettségéről (átlagáról):

Édes paprika	=	5-10	Koriander	=	1-2	Bazsalikom	=	1-1,5
Csípős paprika	=	2-5	Borókabogyó	=	1-2	Szerecsendió	=	0,5-1
Fekete bors	=	2-3	Borsfű	=	1,5-2	Szegfűbors	=	1-2
Fűszerkömény	=	0,5-2	Római kömény	=	1-1,5	Ánizs	=	0,5-1
Fokhagyma	=	3-5	Kakukkfű	=	1-1,5	Édeskömény	=	0,5-2
Vöröshagyma	=	10-15	Tárkony	=	1-2	Mustármag	=	1,5-2
Majoránna	=	2-3	Rozmaring	=	1-2	Gyömbér	=	0,5-1
Só	=	16-24	Salétrom	=	2-3	Cukor	=	1-2

Prés-hurkák receptje: igen hasonló a kolbász-receptekhez, fűszerezési arányaik is meglepően egyeznek. Ugyanakkor, a leírási módjuk formailag eltérő. A kolbász-recepteket általában 10 kg-nyi hús-szalonna keverékhez adják meg. A prés-hurkák receptjeit a felhasznált hús- és belsőségek egységnyi adagjaihoz méretezik (kg, darab). Érthető, hisz' a levágott-feldolgozott disznó részeinek száma adott, míg tömegük... az állat méretétől függően változhat. Egyes belsőségek tömege olyan kevés, hogy abból (más belsőség nélkül) egy kisebb hurkát sem lehet összehozni. Egy 110 kg-os sertésből származó leggyakoribb hurka-alapanyagok átlagos tömege (tisztítás, kicsontozás után):

Teljes fej	= 4 kg	Szív	= 0,4 kg	Fül	= 0,6 kg	Toka	= 0,8 kg
Fejhús	= 0,7 kg	Vese	= 0,2 kg	Orr	= 0,55 kg	Bőrke	= 0,7 kg
Első csülök	= 0,8 kg	Nyelv	= 0,35 kg	Gége	= 0,4 kg	Receháj	= 0,1 kg
Hátsó csülök	= 0,9 kg	Máj	= 1,6 kg	Farok	= 0,15 kg	Hájszél	= 0,4 kg
Első láb	= 0,4 kg	Lép	= 0,25 kg	Tüdő	= 0,7 kg	Agyvelő	= 0,2 kg
Hátsó láb	= 0,6 kg	Nyessedék	= 0,4 kg	Vér	= 5 liter	Zsírnnyesedék	= 0,3 kg

Íme, néhány magyaros és tájjellegű, hagyományos és jóvevény, megörökítésre és kipróbálásra érdemes házi prés-hurka recept. Érzékeltetve, mennyire változatos a házas konyhaművészetünk.

Fej-sajtok

Tisztán disznófőből (és hozzáadott színhúsból) készültek a régi prés-hurkák. Ezek gyomorba töltött változatát fej-sajtnak, a vastagbélbe töltött változatát pedig fejhús-hurkának nevezték.

☐ **Palóc fej-sajt:** felföldi jellegű, egyszerű házi prés-hurka. Csak egy sertésfejből készült és éppen elért a levágott sertés gyomrában. **Prés-hurka alap:** alaposan lepörkölt, szörtenített-tisztított sertésfej puhára abálva. **Abálás:** akkora edényben, hogy a fej éppen kényelmesen elférjen, annyi vízben, hogy a fejet 2-3 ujjnyira ellepje... kevés sóval (20-30 g), fokhagymával (4-6 gerezd) és egész fekete borssal vagy borókabogyóval (20-30 szem) fűszerezve. Addig abálták (2-3 óráig), hogy minden fejrész könnyen leváljon a csontokról. **Darabolás:** a lefejtett részeket átválogatták, zavaró részeket eltávolították és legfeljebb kisujnyi csíkokra vagdalták. Mindezt fűszerezte: édes fűszerpaprika (6-1,5 g/kg), fekete bors (1-1,5 g/kg) és fűszerkömény-mag (0,7-1 g/kg) őrlemények, valamint pépesre zúzott fokhagyma (4-6 g/kg) és só, ízlés szerint (10-15 g/kg). Mindezzel a vágdalékokat összekeverték, majd meglocsolva 0,2-0,5 liter szűrt abaléval „jól összedolgozták”... és előkészített gyomorba töltötték. A szorosra kötött „gyomrost”... abalében újra abálták (tömegének megfelelő ideig). Majd kivéve megszürkálták, préselték, szikkasztották és hidegen füstölték.

☐ **Kiskunsági fej-sajt:** a palóc fejsajthoz hasonlóan készült, de zsírosabb és magyaros fűszerezésű. **Prés-hurka alap:** egy sertésfej (kb. 3,5-4 kg), 0,5 kg bőrke és 0,5 kg szalonna-nyessedék, mindez a szokásos módon puhára abálva. **Fűszerezés:** 4-7 dkg édes és 2-3 dkg csípős fűszerpaprika, 1,5-2 dkg fekete bors, 1-1,5 dkg fűszerkömény őrlemények, valamint 10 dkg só és 4-5 dkg pépes fokhagyma. **Műveletek:** az abált alapot vékony csíkokra

vagdalták, sóval, fűszerekkel és 0,5 liter abalével összedolgozták. Gyomorba vagy vakbélbe töltötték, abálták, szikkasztották és füstölték. Régebben fekete bors helyett... helyi borókabogyóval ízesítették... ezt adacsi fejsajtnak nevezték.

☰ Kunhegyesi fej-sajt: nagykunsági fűszerezésével készült. *Alap*: 1 db fejhús (kb. 0,7 kg), 1 db tokaszalonna (kb. 0,8 kg) és bőrke kb. (kb. 0,3 kg) puhára abálva. *Fűszerezés*: só (abalétól függően, utólag kóstolva), enyhén csípős fűszerpaprika (5-10 g/kg) vagy édes és csípős keveréke, őrölt fekete bors (2-3 g/kg), esetleg morzsolt majoránna (1-2 g/kg), és reszelt-zúzott fokhagyma (3-5 g/kg). *Műveletek*: az abált húst és a szalonnát kb. 1 cm vastag csíkokra vágják, a bőrkét és a húsról-szalonnáról lefejtett bőrös részeket apróra darálták. Mindezt összekeverték, fűszerezték és ízlés szerint sózták. Disznóhólyagba (vagy gyomorba) töltötték, alaposan bevarrták, és rongyba csavarva 2-3 órán át abálták. Majd, hűtötték és préselték, több napon át hidegen füstölték.

☷ Hajósi fej-sajt: egyszerű, tolnai fűszerezésű, házi fejsajt. *Hurka-alap*: egy disznófej és nyelv, abálva és vékony csíkokra vagdalva. *Fűszerezés*: édes fűszerpaprika (8-10 g/kg), fekete bors (4-5 g/kg) és pépesre zúzott fokhagyma (3-5 g/kg). Úgy készítették, mint kunsági fejsajtot, abálták, szikkasztották, füstölték. Gyomor helyett disznó vastagbélbe is tölthették (hús-hurka).

☷ Mezőségi fej-sajt: egyszerű, székely-szász ízesítésű fej-sajt. *Alap*: abált disznófej kicsontozva, húsos része csíkokra vagdalva, bőrkéje apróra darálva. *Fűszerezés*: só (18-20 g/kg), őrölt fekete bors (2-3 g/kg), majoránna (2-3 g/kg), fokhagyma (3-5 g/kg) zúzalék. *Műveletek*: vastagbélbe töltötték, abálták, préselve szikkasztották, majd hidegen füstölték 3-5 napig. Székelyek... majoránna helyett borsfűvel is készítették. Hasonló fej-sajt készült Hegyköz és Sáros vidékén is.

☷ Szekszárdi fej-sajt: a hajósi fejsajt kissé kövérebb dunántúli változata. *Hurka-alap*: egy disznófej és nyelv, 0,5-0,8 kg tokaszalonna, 0,5 kg bőrke és 0,5-0,7 kg egyéb húsnyesedék (ha van)... mindez puhára abálva. *Fűszerezés*: édes fűszerpaprika (10-15 g/kg) és fekete bors (3-5 g/kg) őrlemények, valamint pépes fokhagyma (8-12 g/kg). *Műveletek*: az abált részeket szétbontották, a húsos és szalonnás részt kb. 1 cm-es kockákra darabokra vágják, porcos-bőrkés részeket közepesre (4-6 mm-es lyukúra) darálták. Sóval és fűszerekkel összedolgozták, gyomorba töltötték, abálták, szikkasztották és több napig hidegen füstölték. Hőgyész környékén inkább vastagbélbe töltötték.

☷ Tolnai sváb fejhús-hurka: a tolnai fűszerezés, dunai-svábos hagymás ízesítéssel. *Hurka-alap*: Egy alaposan megtisztított és kitakarított disznófej húsos-csontos része, 0,8 kg tokaszalonna-nyesedék és 1,5 kg bőrke és 10 dkg zsír. *Fűszerezés*: só (ízlés szerint, kb. 12-20 g/kg), édes fűszerpaprika (4-8 g/kg) és fekete bors (3-5 g/kg) őrlemények, pépesre zúzott fokhagyma (5-8 g/kg) és vöröshagyma (30-50 g/kg). *Műveletek*: a fejet és bőrkét hideg és enyhén sós vízbe feltették főni. Amikor a hús félig megpuhult, hozzáadták a nyesedéket és tovább főzték. Amikor hús már levált a csontról, mindezt kivették az abaléből, és kissé hűlni hagyták. Majd, a zavaró részeket (szőr, csont, szilánk, kemény porc) kiválogatták, nagyobb darabokra vagdalták. Hozzáadtak... zsíron világos-sárgára pirított apróra vágott vöröshagymát, majd mindezt összekeverve közepes (4-6 mm-es) lyukú darálón ledarálták. Hozzákeverték a fűszereket, mindezt alaposan összedolgozták, vastag disznóbélbe töltötték. Ezután 40-50 percig abálták, 1 napig szikkasztották és hidegen fogyasztották. Más változatban... abálás után két deszka között préselve szikkasztották, majd 2-3 napi hidegen füstölték, így legalább 1-2 hónapig is elállt (hűvös-szellős helyen).

— Bánsági sváb fejhús-hurka: a kunsági fejsajt módján készült, bánsági változatban.
— Fűszerezés: só (20-24 g/kg), fekete bors őrlemény (3-5 g/kg), morzsolt majoránna (1-1,5 g/kg), valamint fokhagyma (4-5 g/kg) és vöröshagyma (100-150 g/kg) pépesre zúzott keveréke. Műveletek: fejsajtoknál szokásos módon készült, de vastagbélbe töltve. Erdélyi változatát majoránna helyett borsfű ízesíti. Bukovinában is készítettek hasonló, Hegyhát és Zobor vidékeken is ismertek, de kevesebb vöröshagymával (50-100 g/kg), és majoránna helyett némi köménymaggal (1-2 g/kg).

— Bácsai fejhús-hurka: a kunsági fejsajt módján készült, de kövérebb. Hurka-alap: egy disznófő, 1 kg bőrke és 1 kg szalonna-nyesedék (mindez enyhén sós vízben puhára abálva). Fűszerezés: só (16-20 g/kg), fekete bors őrlemény (4-6 g/kg) és kevés zsíron aranyárgára dinsztelt-pirított vöröshagyma (100-150 g/kg). Az örvidéki sváb (mások szerint szerbes) jellegű... de majoránna nélküli fűszerezéssel. Vastagbélbe töltötték, abálták és néha 1-2 napig is füstölték. Finom, de nem kevésbé tartós. Vékony marhabélbe töltött változatát – tévesen – bácskai hurkának is nevezték.

— Nagyszombati fej-sajt: a bánsági sváb fejhús-hurkához hasonló módon készült, annál kevésbé fűszeres prés-sajt (tlacénka). Alap: abált, kicsontozott disznófő, 0,5 kg puhára főtt bőrke, 0,6-0,8 liter abalé „zsíros teteje”. Fűszerezés: só (25-30 g/kg), őrölt fekete bors (2,5-3 g/kg), morzsolt majoránna (0,2-0,5 g/kg), pépes fokhagyma (5-8 g/kg) és egy közepes fej vöröshagyma. Műveletek: a fejet és bőrkét sós-vöröshagymás abalében puhára főzték, kicsontozták. Húsos és szalonnás részt nagyobb (2x2 cm-es) kockákra vagdosták, a porcos és bőrkés részeket apróra (4-esre) darálták. Mindezt sózták, fűszerezték, alaposan összedolgozták, hozzáadva az abalevet is. Gyomorba vagy hólyagba töltötték, abálták, préselve szikkasztották, majd hideg füsttel 5-7 napig megcsapatták.

Csülök-sajtok

Csak csülökhúsból (és hozzáadott színhúsból) ritkán készültek prés-hurkák. Ezek gyomorba töltött változatát csülök-sajtnak, a vastagbélbe töltött változatát pedig csülkös hús-hurkának nevezték. Igazi karácsonyi és farsangi csemegének számított Felföld és Székelyföld egyes vidékein.

— Nyitrai csülök-sajt: morva ízesítésű prés-hurka. Hús-alap: csülök (esetleg színhús nyesedék is) puhára abálva. Fűszerezés: só (20-26 g/kg), fekete bors (3-6 g/kg) és fűszerkömény-mag (2-3 g/kg) őrlemények, porrá morzsolt majoránna (1-2 g/kg) és pépesre zúzott fokhagyma (3-5 g/kg). Műveletek: az abált csülköt kicsontozták, a húsos részt nagyobbra csíkozták. A bőrkés részt apróra vagdalták (darálták). Mindezt sózták, fűszerezték és alaposan összedolgozták. A friss fogyasztásra készített csülöksajtot „viaszkos” papírba (zsírpapírba) csomagolták, és megmerevedés után tálták. A füstölésre szánt sajtot gyomorba töltötték, abálták, préselve szikkasztották és 4-6 napig hidegen füstölték. Hidegen, felszeletelve vagy savanyú leves betétjeként fogyasztották.

— Széki csülök-sajt: a nyitrai csülök-sajt erdélyi változata. Hasonló módon készült, de szász ízlés szerint. Fűszerezése: só (18-24 g/kg), fekete bors (3-5 g/kg) őrlemény, borsfű (1-2 g/kg) morzsolt és pépes fokhagyma (5-8 g/kg). Műveletek: hólyagba töltötték, abálták, préselték, hidegen füstölték. Szász változatát borsfű helyett tört koriander... svábos változatát porított majoránna ízesítette... román népesség a bazsalikomot kedvelte. Régi őrségi változata (prezbors) kakukkfűvel is készülhetett. Temesi svábok majoránnával helyettesítették a koriandert, és vastagbélbe töltöttek. Egyes székely- és nyugat-felföldi részeken csak borssal és fokhagymával készítették.

— Stájer csülök-sajt: borsos-fűszeres, hagyma nélküli, ritka prés-hurka. A nyitrai csülöksajt-hoz hasonlóan készült, de fokhagyma nélkül. A húsos részt nem csíkozták, hanem közepes-re (6-8 mm-esre) kockázták. Őrvidéken majoránnával, Vend-vidéken inkább kakukkfűvel ízesítették. Feltehetően bajor eredetű jövevény, eredetileg római köménnyel készülhetett.

— Abált csülök-sajt: a legegyszerűbb prés-hurka. *Alap*: 2 csülök, 0,5-1 kg húsnyesedék, enyhén sós vízben (épp, hogy ellepje) puhára abálva. A kicsontozott-lebőrözött csülök és húsnyesedék 1-2 cm-esre kockázva, a lefejtett zsíros bőrke „alaposan kiszőrözve” és apróra darálva, sózva (20-25 g/kg) és borsozva (2-2,5 g/kg). Majd, mindezt alaposan összedolgozták, főleg gyomorba vagy hólyagba töltötték. Ezután abálták, majd szikkasztották-préselték. Nem füstölték, 1 héten belül elfogyasztották. Felvidék nyugati vidékéről ismert. Bors helyett borókabogyóval is ízesítették.

— Paprikás csülök-sajt: az abált csülök-sajt magyaros-pusztai változata, attól csak fűszerezésben és töltésben tér el. *Fűszerezés*: só (20-25 g/kg), édes (5-15 g/kg) és csípős (3-6 g/kg) paprika őrlemény, valamint pépesre zúzott fokhagyma (3-6 g/kg)... vagyis, erőteljesen tájjellegű. *Műveletek*: az abált vagdalt és darált részeket vastag disznóbélbe, vagy hólyagba töltötték. Majd, abálták, szikkasztották-préselték. A vastagbeles változatát főleg így fogyasztották... de a hólyagba töltöttet általában füstölték (1-2 napra) és utána néhány napig érlelték, hogy „előjöjjön az íze”.

— Dévényi sonka-sajt: régi, őrvidéki fűszerezésű, minőségi prés-sajt. *Alap*: 4 csülök, 1 kg színhús és 1 kg bőrke, közepes puhára abálva, kicsontozva-kiszőrözve. A húsokat 2-3 cm-es kockákra darabolták. A csülök lefejtett zsíros bőrét és az abált bőrkét apróra darálták. Mindezt sózták (25-30 g/kg), őrölt fekete borssal (2-2,5 g/kg), morzsolt majoránnával (0,2-0,5 g/kg) és reszelt nyers vöröshagymával (10-15 g/kg) fűszerezték. Ezután az egészet alaposan összedolgozták, közben... szükség esetén az abalé zsíros sűrűjével meg is locsolták (0,6-0,8 liter). Gyomorba töltötték, 2-2,5 órát abálták, majd hideg vízben kissé lehűtötték, préselve szikkasztották. Néhol hideg füstre tették (½-1 napra). Holics környékén „morva módra”... fűszerkömény őrlemény helyettesítette a majoránnát. Előkelő csemegének számítottak a XX. századelő pozsonyi és bécsi vendéglőkben.

Porc-, kocsonya- és bőrke-sajtok

Porc-sajtokat csak nagyon ritkán készítettek. Főleg akkor, ha az abált részek javát felhasználták, és a maradék (porcok, bőrkék, zsiradékok, használható béldarabok) részeket sem hagyták „kárba veszni”. Vagy, ha a fej-sajtokat fül nélkül készítették, hogy az húsosabb legyen. Kocsonya-sajtok az abált kocsonyának-való részekből készültek, amikor a kocsonya már nehezen „alszik meg”. Sajtként egyszerűbb hűvös pincében eltartani, és könnyebb „előkelőbb fejsajtásra” ízesíteni.

— Vajdasági kódis-sajt: más néven koldus- vagy rongyos-sajt. *Hús-alap*: disznófül, orr, gégefő, bőrke- és szalonna-nyesedékek... mindez puhára abálva, csíkokra vagdalva. *Fűszerezés*: édes (4-8 g/kg) és csípős (3-6 g/kg) fűszerpaprika, pépesre zúzott fokhagyma (5-8 g/kg). Gyakran helyben termő fűszerekkel is ízesítették (kakukkfű, borókabogyó, rozmaring). Sózás ízlés szerint (abalétól függő). *Műveletek*: a vagdalékokat sóval és fűszerekkel jól összedolgozták. Megfelelő méretű edényt tiszta kendővel kibéleltek, majd ebbe töltötték a sajt-keveréket. Kendővel betakarták és egy tányért ráhelyezve, valamilyen súlyosabb tárggyal lenyomták. Hűvös helyen a sajt néhány órán belül megszilárdult. Ezt adták adományként a disznótoros házba betérő „alakoskodóknak” vagy beköszönő „koledálóknak” (maskarás-játszó vagy énekes kéregetőknek). Néha a kimaradt bélmaradékokba is töltötték, ilyenkor abálták, és hűvös helyen néhány napig tárolhatták.

== Felvidéki kocsonya-sajt: más néven kövesztett- vagy merev-sajt. *Préshurka-alap*: kocsonyába való (fül, orr, láb, farok, bőrke, fejhús- és szalonna-nyesedék) puhára abálva, kicsontozva-kiszőrözve és vékony csíkokra vágva. *Fűszerezés*: só (ízlés szerint, de nem több, mint 18 g/kg), őrölt fekete bors (3-5 g/kg) és fokhagyma pépes zúzalék (3-5 g/kg)... néhol kevés őrölt köménymag (1-2 g/kg) is. *Műveletek*: az alaposan összedolgozott keveréket a kódis-sajthoz hasonlóan kendőbe kötve (vagy a kimaradt, felesleges 1-2 arasznyi belekbe töltve) préselték. Nem tartogatták, 2-3 napon belül elfogyasztották. A bélbe töltött sajtokat inkább abálták, ezeket gyakran meg is füstölték, mert így tovább tarthatták.

== Göcseji maradék-sajt: egyszerű, régi-széki kolbászos fűszerezésű. *Alap*: 2 fül, 1 orr, és 1 farok (összesen kb. 2 kg), hús-nyesedékek és lép (együtt kb. 0,5 kg), szalonna- és háj-nyesedékek (kb. 0,5 kg). *Fűszerezés*: só (16-20 g/kg), őrölt fekete bors (3-4 g/kg) és morzsolt majoránna (1-2 g/kg). *Műveletek*: a nagyobb darabokra vagdalt alapot puhára abálták annyi sós (a só felét tartalmazó) vízben, amennyi éppen ellepte. Ezt követően kicsontozták, nagyobb kockákra vagy vastagabb csíkokra vagdalták. Mindezt a maradék sóval-fűszerekkel összedolgozták... és vastag- vagy végbélbe, esetleg hólyagba töltötték. A teljes elkötés előtt annyi abalét öntöttek bele, hogy a keveréket ellepje. Alapos elkötés után abálták, hűtötték, szikkasztották és deszkalap között megnyomatták. Ezután már fogyaszthatták... esetleg előtte 1 napra hideg füstre is tették.

== Ormánsági kövesztett-sajt: a felvidéki kocsonya-sajt változata. Azzal megegyező prés-hurka-alap, hasonló feldolgozással, de somogyias ízesítéssel. *Fűszerezése*: só (20-26 g/kg), édes (5-15 g/kg) és csípős (3-6 g/kg) paprika örlemény, valamint pépesre zúzott fokhagyma (3-6 g/kg)... vagyis, erőteljesen tájjellegű. *Műveletek*: húsos-szalonnás részeket 2-3 cm-es kockákra vagdalták. A porcos részeket pedig vékony (0,5 cm vastag) csíkokra vagdosták, a bőrkeket inkább apróra daráltál (vagy vagdalták, pépesre verték). Mindezt sózták, fűszerezték, és alaposan összedolgozták. Általában maradék vastagbélbe (esetleg vékonybélbe) töltötték, abálták. Hamar elfogyasztották.

== Békési bőrke-sajt: a kocsonyasajthoz hasonlóan készült. *Alap*: abált farok-, köröm-, bőrke- és bőrös-szalonnás nyesedékek felhasználásával. *Fűszerezés*: só (20-24 g/kg), édes (5-8 g/kg) és csípős (5-8 g/kg) fűszerpaprika örlemény, fokhagyma zúzalék (3-6 g/kg) és gyakran őrölt fűszerkömény is (1-3 g/kg). *Műveletek*: az abált bőrkés részeket apróra, zsírosabbakat közepesre vagdalták, sózták és fűszerezték. Ezt a keveréket alaposan összedolgozták, vastagbélbe töltötték, abálták, préselték, szikkasztották. Majd, hidegen fogyasztották, vagy 2-3 napos hideg füsttel tartósították (egy hónapra). É-Bácskában zsírban pirított vöröshagymával (15-30 g/kg), néha morzsolt majoránnával (1-2 g/kg) is ízesíthették. Ismert volt hólyagba töltött változatban is.

== Bihari bórsajt: egyszerű, régies házi prés-sajt: *Alap*: sertésbőrke (kb. 1 kg), szalonna-nyesedék (kb. 0,5 kg) és hús-nyesedék (kb. 0,5 kg). *Fűszerezés*: só (16-20 g/kg), eredetileg fekete bors (2-3 g/kg), később csípős fűszerpaprika (3-5 g/kg) örlemény, és pépesre vert fokhagyma (3-8 g/kg), gyakran borsfű (1-1,5 g/kg) is. *Műveletek*: az alapot nagyobb darabokra vagdosták és annyi vízben, amennyi éppen ellepte, puhára abálták. A vizet előtte megsózták (az összes sóval). Az abált bőrke és szalonna nyesedékeket csíkokra (kb. 1,5x5 cm-esekre) vágta, a húst pépesre vagdalták-verték. Az abalé tetejéről a zsírt lemerték, és a levét besűrítették, majd elkeverték a pépes hússal. Ezt hozzáöntötték a csíkozott nyesedékekhez, fűszerezték és... alaposan összedolgozták. Vastag- vagy végbélbe, esetleg gyomorba vagy vakbélbe töltötték. Meleg, de nem forró (70-80 °C) vízben 2-3 órán át abálták. Majd hideg vízben lehűtötték, és préselve 1 napig szikkasztották.

== Kunsági pergelt-sajt: más néven paprikás- vagy gulyás-sajt. Régi pásztor-sajt. Valójában... kocsonyahúsból (zsíron pirított vöröshagymával és piros paprikával) készített pörkölt alapú prés-sajt. A kocsonyahúst puhára és sűrű lére főzték, mint a körömpörköltet. Majd, alaposan kicsontozták és közepes (6-8 mm-es) darabokra vagdalták és kevés pépesre zúzott fokhagymával (3-5 g/kg) összedolgozták. Gyomorba vagy vastagbélbe töltötték, abálták és préselték, majd 2-3 napig hidegen füstölték. Disznó-sajtként kenyérrel fogyasztották, vagy leves-alapnak használták.

Vér-sajtok

Valójában vérrel kevert porc- vagy bőrke-sajt. Ny-Dunántúlon, főleg Kisalföldön elterjedt, de Erdélyben is ismert prés-hurka változat. Közel 15-25%-nyi disznóvérből, legalább egyharmadnyi abált tokaszalonnából, valamint abált bőrkéből készült. Néhol nyers vérrel, máshol inkább abált vérrel készítették, de mindenképpen utó-abálták. Főleg sváb és székely vidéken kedvelték.

== Székely vér-sajt: székelyes fűszerezésű véres bőrke-sajt. *Alap*: 2 kg bőrke és 2 kg tokaszalonna abálva, valamint 1 liter nyers vér. *Fűszerek*: 12-15 dkg só, 3-4 dkg őrölt bors, 1 dkg borsfű és 2-3 dkg pépesre zúzott fokhagyma. *Műveletek*: a nyers és leszűrt vérbe belekeverték a sót és fűszereket. A szalonnát csíkokra vágják, a bőrkét apróra darálták. Majd, mind ezen vagdalékokat jól összedolgozták a vérrel. Ezt a keveréket vastagbélbe töltötték, aminek a végeit jól elvarrták-elkötötték. Megszurkálva gyöngyöző (85-90 °C-os) vízben egy órán át utó-abálták. Deszkára helyezve hűvös helyen szikkasztották. Néhol 1-2 napig hideg füstre rakták.

== Temesi vér-sajt: egyszerű, erdélyi svábos, véres-bőrös prés-sajt: *Alap*: sertésbőrke (kb. 1 kg), szalonna-nyesedék (kb. 0,5 kg) és alvadt vér (kb. 2 liter). *Fűszerezés*: só (16-20 g/kg), régen fekete bors (2-3 g/kg), később csípős fűszerpaprika (3-5 g/kg) őrlemény, és pépesre vert fokhagyma (3-8 g/kg), gyakran majoránna (1,5-3 g/kg) is. *Műveletek*: a bőrke- és szalonna-nyesedékeket nagyobb darabokra vagdoszták és annyi vízben abálták, amennyi éppen ellepte. A vizet előtte megsózták (az összes sóval). A puhára abálódott részeket csíkokra (kb. 1,5x5 cm-esekre) vágják. a húst pépesre vagdalták-verték. Az abalé tetejéről a zsírt lemerték, és a levet besűrítették. Az alvadt vért szitán áttörték és elkeverték sűrű abaléval. Ezt hozzáöntötték a csíkozott nyesedékekhez, fűszerezték és alaposan összedolgozták. Vastag- vagy végbélbe, esetleg gyomorba vagy vakbélbe töltötték. Meleg, de nem forró (70-80 °C) vízben 2-3 órán át abálták. Majd hideg vízben lehűtötték, 1 napig préselve szikkasztották. Gyakran 1-3 napra hideg füstre is tették. Szeletelve fogyasztották.

== Őrségi fekete-sajt: egyszerű, régi-széki kolbászos fűszerezésű. *Alap*: 2 fül, 1 orr, 1 farok és 1 lép (összesen kb. 2,2 kg), szalonna- és hár-nyesedékek (kb. 0,5 kg) és 1 liter nyers vér. *Fűszerezés*: só (16-20 g/kg), őrölt fekete bors (3-4 g/kg) és zúzott fokhagyma (2-3 g/kg), valamint morzsolt borsfű (1-2 g/kg) vagy ugyanennyi őrölt köménymag. *Műveletek*: a nyers vért sózták (fele sóval), hogy meg ne alvadjon. Az alapot nagyobb darabokra vagdalták és annyi sós (a só másik felét tartalmazó) vízben, amennyi éppen ellepte, puhára abálták. Majd kicsontozták, nagyobb kockákra vagy vastagabb csíkokra vagdalták. Mindezt a maradék sóval-fűszerekkel és a hozzáöntött nyers vérrel összedolgozták... és vastag- vagy végbélbe, esetleg hólyagba töltötték. Alapos elkötés után abálták, hűtötték és szikkasztották, megszurkálva és két deszkalap között megnyomatva. Másnap már fogyaszthatták... esetleg még 1-2 napra hideg füstre is teheték.

== Bácskai veres bőrke-sajt: a bőrke-sajt észak-bácskai véres változata. Készítése annyiban tér el a bőrke-sajttól, hogy az alap: 10-15%-nyi abált sertésvért is tartalmaz. Valamint, a bőrkék felét is csíkokra vagdalták, a többit pedig az abált vérrel együtt apróra ledarálták.

Vastagbélbe töltötték, abálták és préselték, 1 napig hűvös-szellős helyen szikkasztották. Ha nem füstölték, 3 napon belül elfogyasztották. Füstöléssel sem tartogatták két hétnél tovább (csak télen, ha fagyott).

☞ Nagybányai veres töpörtyű-sajt: a hucul töpörtyűs gömböc helyi véres változata. *Alap*: 2 liter nyers vér (szűrt, alvadt), 1 kg bőr nélküli szalonnás-hájas nyesedék és bélzsír, 0,5-1 kg bőrke-nyesedék, kevés víz. *Fűszerezés*: só, összesen (12-16 g/kg), őrölt fekete bors (1-2 g/kg), porított majoránna (1-2 g/kg) és apróra vágdalt vöröshagyma (150-200 g/kg!). Valamint, őrölt kapormag (1-1,5 g/kg) vagy annak hiánya esetén ugyanennyi kömény- vagy zellermag. *Műveletek*: a zsíros részt apróra vágdalták, zsírjára sütötték. Ebben a zsírban a hagymát kissé megpirították. A töpörtyűt és a nyers bőrkeket kevés vízzel teljesen puhára és sűrűre abálták. Majd, hozzáadták a darabolt alvadt vért és a zsíros hagymát... és mindezt jól összetörték... közben sózták és fűszerezték. Mindezt hólyagba töltötték, és legalább 1,5 órán át abálták. Hidegen, szeletelve fogyasztották.

☞ Nyírségi fekete-sajt: egyszerű, takarékos, de rendkívül ízletes és tartalmas, házi disznó-sajt-szerű, vérsajt-változat. *Alap*: 2-3 liter friss-alvadt vér, 1 kg porcos részek (disznófül, orr, gége, farok), 1 kg bőr nélküli zsírdeák (szalonna- és bélzsír-nyesedékek, receháj). *Fűszerezés*: só, összesen (16-24 g/kg), fekete bors vagy csípős paprika őrleménye (3-6 g/kg), tört kapormag (1-2 g/kg) vagy köménymag, valamint apróra vágott vöröshagyma (150-200 g/kg) és gyakran porított majoránna (1-3 g/kg) is. *Műveletek*: a leborzozott zsírdeákat (5-10 mm-esre) kockázták és üvegesre sütötték. Ezt, a zsírjáról leszűrték... a kisült zsírján pedig a vöröshagymát világosra párolták. Majd ezen megpárolták a kockára vágdalt alvadt vért... vagyis szalonnás-hagymás vérnek elkészítették. A porcos részeket is apróra darabolták, és kevés vízben (éppen ellepje) nagyon puhára főzték. A főtt porcos részeket a hagymás-zsíros vérrel keverve közepesre (4-6-osra) darálták. Hozzáadták a kisült zsírdeákat, sózták-fűszerezték... és alaposan összedolgozták. Ezt a keveréket vakbélbe vagy hólyagba töltötték, és a darabok közötti hézagot... besűrített abaléval kiöntötték. Bevarrás és némi pihentetés után, 2-3 órán át „abálták” (85-75 °C-on)... kenyérsütés után hűlő kemencében.

☞ Kiskun véres fül-sajt: egyfajta jellegzetes, archaikus, porcos vér-sajt. A szabadszállási Büge-, Józan-, Fekete- és Csintova-tanyákon... az 1970-es években még készült ilyen disznósajt-féle. Megkülönböztető sajátossága: mindig hagyma nélkül készítették. *Alap*: 1-1,5 liter friss-alvadt vér, 1 kg porcos-bőrös rész (disznófül, orr, gége, bőrke), 1 kg zsírdeák (szalonna-, bélzsír-nyesedékek, receháj). *Fűszerezés*: só (15-20 g/kg), őrölt fekete bors (3-5 g/kg), amit borókabogyó vagy csípős fűszerpaprika őrlemény is helyettesíthetett. *Műveletek*: a porcos és zsíros részeket puhára abálták, letisztogatták (sörtés, kemény és mirigyes részeket eltávolították) és összedarabolták. Majd, az apróra kockázott alvadt vérrel összekeverték... az egészet apróra darálták. Sózták-fűszerezték és összedolgozták. Eredetileg vastag disznóbélbe tölthették... mert az 1970-es évek végén ezt a sajt-félét szinte csak a húsboltban vásárolható marha(szalámi)bélbe töltötték. Akkoriban már nem szívesen foglalkoztak bél-tisztítással... még a tanyasiak is szívesebben vásárolták a „bolti beleket”.

Máj-sajtok

Már a középkorban is igen kedvelt présajt-féle. Eredetileg abált fejhús- és máj-darabokat, valamint aprózott zsíros bőrket tartalmazó készítmény. Füstölve 1-2 hónapig is eláll, hűvös helyen tárolva. Később más belsőségekkel (szív, lép, vese) is szaporították. Ezt nevezték májasnak. Fokhagymás változata főleg a keleti... vöröshagymás változata a déli és sváb vidékeken volt népszerűbb. Alföld egy részén a májat inkább sütve fogyasztották, vagy (1960-as évektől) kenőmájásnak készítették.

— Sárosi máj-sajt: a mezősegi fej-sajt módján készült. *Alap*: abált disznófej kicsontozva (kb. 3,5 kg), húsos része és bőrkéje apróra darálva, szalonnás fél centisekre közepesre kockázva... és egy fél főtt máj (kb. 0,8 kg) közepesre darálva. *Fűszerezés*: só (18-20 g/kg), őrölt fekete bors (2-3 g/kg), majoránna (2-3 g/kg), fokhagyma (3-5 g/kg) zúzalék. *Műveletek*: a darált részeket sózták-fűszerezték, alaposan elkeverték, majd összedolgozták a szalonnakockákkal. Ha száraznak tűnt, abalé tetejéről lemeregetett zsíros lével kissé hígították. Vastagbélbe töltötték, abálták, préselve szikkasztották, majd 3-5 napig hidegen füstölték, és legfeljebb 3 hétig tartogatták (hűvös helyen). Némely tót vidéken majoránna helyett kömény-maggal is ízesíthették.

— Kunhegyesi máj-sajt: a helyi májas-hurka fűszerezésével készült. *Alap*: ½ főtt máj (kb. 0,8 kg); fejhús (kb. 0,7 kg), tokaszalonna (kb. 0,8 kg) és bőrke kb. (kb. 0,3 kg) puhára abálva. *Fűszerezés*: só (abalétól függően, utólag kóstolva), enyhén csípős fűszerpaprika (5-10 g/kg) vagy édes és csípős keveréke, őrölt fekete bors (2-3 g/kg), esetleg morzsolt majoránna (1-2 g/kg). *Műveletek*: a májat nagyobbra (kb. 1 cm-esre) kockázták, az abált húst és a szalonnát csíkokra vágta, a bőrkét és a húsról-szalonnáról lefejtett bőrös részeket apróra darálták. Mindezt összekeverték, fűszerezték és ízlés szerint sózták. Gyomorba vagy vastagbélbe töltötték, alaposan bevarrták, rongyba csavarva 2-3 órán át abálták. Majd, hűtötték és préselték, általában felfüstölték.

— Györkönyi vegyes hús-hurka: a tolnai sváb fejhús-hurka helyi változata. Fűszerezésük azonos, vagyis: 4-8 dkg édes piros fűszerpaprika és 4-5 dkg fekete bors örleménye, 6-8 dkg pépesre zúzott fokhagyma (nyersen) és 30-35 dkg vöröshagyma apríték (világos-sárgára pirítva). Készítése annyiban tért el a „tolnai svábostól”, hogy a hurka-alapba 1 vesét, 1 nyelvet, és 20-25 dkg májat is adtak (abálva)... és a hurka-alapot nagyobbra (8-assal) darálták. Vagdalása, darálása, összedolgozása, töltése és abálása... szikkasztása és füstölése is a Tolnaihoz hasonlóan történt.

— Vajdasági májas: örvidéki svábos fűszerezésű májas prés-sajt. *Alap*: 1 kg bőrke és 1 disznófej (fül nélkül) puhára abálva, kicsontozva. Valamint, 1 sertésmáj, 1-1 kg hasaalja és tokaszalonna 10 percig főzve. *Fűszerek*: só (18-20 g/kg), fekete bors örlemény (2-3 g/kg), morzsolt majoránna (1 g/kg) és apróra vagdalt vöröshagyma (20-25 g/kg) zsírban világos-sárgára pirítva. Valamint, a tartósítás érdekében kevés salétrom (2-3 g/kg) is. *Műveletek*: a húst és szalonnát 1 cm-esre kockázták. A főtt májat nagyobbra (12-essel), a vöröshagymát a bőrkével keverve pedig apróra (4-essel) darálták. Mindezt sóval és fűszerekkel alaposan összedolgozták, a jobb kötés érdekében abalét (2-3 dl) is hozzáadva. Vastagbélbe töltötték, abálták, préselték és hidegen füstölték.

— Csallóközi májas: enyhén fűszerezett svábos-morvás húsos-májas. *Alap*: 1 disznófő (fül nélkül, kb. 3,5 kg), 1 kg bőrke és ½ máj (kb. 0,8 kg). *Fűszerek*: Fej és bőrke abálva, kiszőrözve-kicsontozva. Máj felét 10 percig főzve, másik fele nyersen hagyva. Abált húsrész 2 cm-es kockákra, szalonnás rész és a főtt máj... 1 cm-es kockákra vagdalva. A nyers máj-rész a főtt bőrkével apróra-finomra darálva. *Fűszerezés*: só (18-20 g/kg), őrölt fekete bors (1,5-2 g/kg), őrölt fűszerkömény-mag (0,2-0,3 g/kg), morzsolt majoránna (0,2-0,5 g/kg) és zsírban pirított vöröshagyma (10 g/kg). *Műveletek*: a ledaráltat sóval-fűszerrel elkeverték, majd összedolgozták a kockázott résszel. Ha szükséges volt, abalé zsíros „fölével” a keveréket puhították (<0,8 liter). Gyomorba töltötték, abálták (1,5-2 órát), préselték-szikkasztották (1 napig) és hidegen füstölték (½-1 napig). Zsolnai változatát majoránna helyett őrölt gyömbér (0,3-0,5 g/kg) ízesítette. Garam- és Ipoly-mentén a fokhagymával (4-6 d/kg) is fűszerezték. Örvidéken is készítettek hasonlót, de hagyma nélkül.

Disznó-sajtok

Valójában olyan fej-sajtok (húsos prés-hurkák), amelyek „hússzerű” belsőséget is tartalmaztak. A disznó-sajtok többsége „egy kaptafára készült”, vagyis az abált alapot vékony csíkokra vagy nagyobb darabokra vagdalták, majd sóval, fűszerekkel és némi abaléval összedolgozták. Gyomorba vagy vakbélbe töltötték, abálták, szikkasztották és füstölték. A gyomorba töltöttet disznósajtnak... vastagbélbe töltöttet hús-hurkának nevezték. Nem húsos-hurkának, mert az már kásával készül. A készítési módszerek egyezése miatt gyakran elég, csak az összetételt megadni.

≡ Gyulai disznó-sajt: a kunsági fej-sajthoz hasonlóan készült, de annál kevésbé zsírosabban. A prés-hurka alapba... a fej mellé egy nyelvet és egy szívet is abáltak. Ezeket kissé nagyobb darabokra vágva bekeverték a csíkokra vágott fejhús, tokaszalonna és bőrke közé. *Fűszerezése*: 4-7 dkg édes és 2-3 dkg csípős fűszerpaprika, 1,5-2 dkg fekete bors, 1-1,5 dkg fűszerkömény őrlemények, valamint 10 dkg só és 4-5 dkg pépes fokhagyma. *Műveletek*: az abált alapot vékony csíkokra vagdalták... majd sóval, fűszerekkel és 0,5 liter abaléval összedolgozták. Gyomorba töltötték, abáltak, préselve szikkasztották és 2-3 napig hidegen füstölték (mint a gyulai kolbászt).

≡ Békési disznó-sajt: a gyulai disznósajthoz hasonlóan készült, de kissé eltérő fűszerezéssel: bors nélkül készült, a köménymagot pedig egészben (és dupla mennyiségben) adták hozzá. Készítési módja a gyulai disznósajtnak megfelelő. Készült csabai kolbásznak megfelelő fűszerezéssel is.

≡ Mezőberényi disznó-sajt: a gyulai disznó-sajtnál kevésbé paprikás, de húsosságában annál változatosabb. *Alap*: 1 toka (kb. 0,8 kg), kb. 1,2 kg húsos belsőség (szív, 2 vese, nyelv), 0,5 kg bőrke, esetleg 1 fejhús (kb. 0,7 kg)... mindez puhára főzve-abálva. *Fűszerezés*: só (18-22 g/kg), édes fűszerpaprika (8-10 g/kg) és fekete bors (3-5 g/kg) őrlemények, valamint pépesre zúzott fokhagyma (5-8 g/kg). *Műveletek*: az abált-főtt alapanyagot vékony szeletekre válták, sózták és fűszerezték, majd mindezt összekeverve gyomorba töltötték. Alaposan bevarrva 1 óráig gyöngyöző vízben abáltak, majd onnan kivéve lehűtötték, megszúrkálták és préselték. Vagy így fogyasztották, vagy 2-3 napig hidegen füstölték. Szlovákos változatát köménymag (1-2 g/kg) is ízesítette.

≡ Vajdasági disznó-sajt: szabadkai változatú paprikás prés-sajt. *Alap*: kb. 1 kg húsos belsőség (szív, vese, lép) és ½ máj (kb. 0,8 kg) puhára főzve, valamint szalonna-nyesedék (kb. 0,5 kg) és bőrke nyesedék (kb. 0,5 kg) egészen puhára abálva. *Fűszerek*: só (kb. 18-20 g/kg összesen), édes (10-15 g/kg) és csípős (5-10 g/kg) fűszerpaprika őrlemények, pépes fokhagyma (5-8 g/kg). *Műveletek*: a bőrkét pépesre datálták, a többi összetevőt vékonyra szeletelték. Mindezt sózták-fűszerezték és kevés abaléval puhítva-szaftosítva alaposan összekeverték. Gyomorba töltötték-varrták, abáltak, szikkasztották és néhány napig hidegen füstölték. Bácsfeketehegyi és Moholi változatát köménymag (1-2 g/kg), Bajmoki változatát vöröshagyma (50-100 g/kg) is ízesíti.

≡ Gömöri disznó-sajt: felvidéki prés-sajt (tlacinka), székiek-ruténos jelleggel. *Alap*: 1/2 sertésfej (fül nélkül), 1 szív, 1 nyelv, és 1 kg sertésbőrke. Mindezek, sós vízben puhára abálva, leszűrve, kicsontozva és nagyobb (2x2 cm-es) kockákra vágva. *Fűszerezés*: őrölt fekete bors (2-4 g/kg), pépre zúzott fokhagyma (4-6 g/kg) és morzsolt majoránna (2-3 g/kg). *Műveletek*: gyomorba töltötték, abáltak, préselték és füstölték. Nyitrai változata majoránna helyett fűszerköménnyel készült. Székelyföldön is töltöttek hasonló, de ott a majoránát gyakran borsfűvel váltották (vagy lehagyták), és inkább hólyagba töltötték.

☞ Aradi disznó-sajt: magyar, székely, szász és tót, ízvilágú prés-sajt. *Alap*: 1 fej (fülek nélkül) és toka (szalonnájával), 1 szív, 1 nyelv és 1 kg bőrke... megabálva. A fejet kicsontozták, a lefejtett húst és bőrt, a többi abált résszel... vékony csíkokra vagdalták. *Fűszerezés*: só (20-24 g/kg), édes fűszerpaprika (6-10 g/kg), fekete bors (2-3 g/kg), borókabogyó (1,5-2 g/kg) és koriander (1-1,5 g/kg) őrleményei, valamint zúzott fokhagyma (3-6 g/kg). *Műveletek*: a vagdalékokat sózták-fűszerezték, és disznógyomorba töltötték. Megszurkálták, abálták, majd préselve szikkasztották. Néhol még a kisebb csülköket is beledolgozták (abálva, kicsontozva, mint a disznófejet).

☞ Székely disznó-sajt: az aradi disznósajt székelyesen fűszerezett változata. *Alap*: 1 fej a tokával, 2 csülök, 1 nyelv és 1 kg bőrke... megabálva. A kicsontozott húsos részeket kockázták (2 cm-esre). A lefejtett és hozzáadott bőrkéket pedig „kiszörözték” és apróra darálták. *Fűszerezése*: őrölt fekete bors (1-2 g/kg), porított borsfű (1-2 g/kg), zúzott fokhagyma (3-5 g/kg). *Műveletek*: a vagdalt és darált anyagot sózták és fűszerezték, majd alaposan összedolgozták. Disznóhólyagba töltötték, a szokásos módon abálták, préselték-szikkasztották. Gyakran 1-2 napig hidegen füstölték. Némely székely településen a borsfüvet elhagyták vagy őrölt köménymagra cserélték.

☞ Nagykun disznó-sajt: nagykunsgai fej-sajt fűszerezéssel készült. *Alap*: 1 db szív (kb. 0,7 kg), 1 db lép (kb. 0,25 kg) és 2 db vese (kb. 0,4 kg) puhára főzve, 1 db tokaszalonna (kb. 0,8 kg) és bőrke kb. (kb. 0,5 kg) puhára abálva. *Fűszerezés*: só (abalétól függően, utólag kóstolva), enyhén csípős fűszerpaprika (5-10 g/kg) vagy édes és csípős keveréke, őrölt fekete bors (2-3 g/kg), esetleg morzsolt majoránna (1-2 g/kg), és reszelt-zúzott fokhagyma (5-8 g/kg). *Műveletek*: a főtt belsőséget és az abált szalonnát kb. 1 cm vastag csíkokra vágják, az abált bőrkét apróra darálták. Mindezt összekeverték, fűszerezték és ízlés szerint sózták, szűkség esetén abalé zsíros sűrűjével meg is öntözték. Gyomorba (pucorba) töltötték és alaposan bevarrták, majd rongyba csavarva 2-3 órán át abálták. Ezután hideg vízben lehűtötték és préselték, több napon át hidegen füstölték.

☞ Barcsi disznó-sajt: egyszerű szlavón-svábos fűszerezésű disznó-sajt. *Alap*: 1 disznófej, 1 szív 1 nyelv és 0,5 kg bőrke, mindez puhára abálva... csontok-szörök eltávolítva. *Fűszerezés*: édes (6-10 g/kg) és csípős (3-5 g/kg) fűszerpaprika, morzsolt majoránna (0,5-1 g/kg) és pépesre zúzott fokhagyma (5-8 g/kg). *Műveletek*: a húsos és a puha porcos részeket kisebbre (4-esre) darálták. Az abált füleket, fejbőrt és bőrkéket pedig apróra-pépesre. Mindezeket összekeverték sóval és fűszerekkel, szükség esetén kevés abalevet is hozzáadva. Az összedolgozott keveréket vastagbélbe töltötték, abálták, majd préselve szikkasztották. Néha füstölték is, mint a szlavón kulent. Esetenként, majoránna helyett kakukkfű ízesítette, de ismert volt majoránna nélküli (somogyi) változatban is. Némely Dráva-menti sváb településen (pl.: Verőce) fokhagyma nélkül is készítették.

☞ Pácos disznó-sajt: főleg alföld vidékén ismert házi prés-sajt. *Alap*: fejhús 4-re vágva, csülök csontig behasítva, nyelv, bőrke... mindez sonkapácbban érlelve. *Páclé*: annyi víz, hogy az alapot jól ellepje, hozzá... só (2 g/liter), majoránna (0,2 g/liter), borókabogyó 1-2 szem/liter), fokhagyma (1/2 gerezd/liter), esetleg az egészhez egy félbe vágott vöröshagyma. A sós-fűszeres vizet páclének felforralták, majd miután kihűlt, ráöntötték az összevagdalt alapra, amit abban... 5-7 napig abban pácoltak, naponta megforgatva. Ezt követően a páclét leöntötték, az alapot tiszta vízben átmosták, letisztogatták... majd forró vízben addig abálták, amíg a hús le nem vált a csontokról. A megabált részeket kicsontozták, lehártyázták, kiszörözték. A nyelvet egyben hagyták, húsos és porcogós részeket vékony csíkokra vágják, A bőrkét apróra vágják, pépesre verték (vagy darálták). *Fűszerek*: édes (5-10 g/kg) és csípős (3-5 g/kg) paprika őrlemény és pépes fokhagyma (8-12 g/kg). *Műveletek*: a bőrkét fűszerezték és jól eldolgozták. Majd, hozzáadták a csíkokra vágott részeket, mindezt jól összekeverték. Ha

túl száraznak tűnt, az abalé színjéből keveset hozzáöntöttek. Ezt a disznó-sajtot mindig gyomorba töltötték. Középre helyezték az abált nyelvet, majd azt „körbetömködték” a fűszeres keverékkel. Majd a gyomrot jól elkötötték, megszúrkálták és forró vízben 2-2,5 órán át abálták. Ezt követően a disznó-sajtot hideg vízbe mártották, majd két deszka között 1 napig préselték-szikkasztották. Hideg füstön (általában kolbászokkal, sonkákkal együtt) addig füstölték, míg a sajt felszíne gesztenyebarnára nem sötétedett. Leginkább az akác füstjét kedvelték.

Maradék-sajtok

Ilyen prés-hurkákat akkor készítettek, ha a vágott-disznót „takarékosan hasznosították”. Vagyis, a „drága húsos-ízese részeket, szalonnát és nemes belsőségeket” (szív, vese, máj, nyelv)... nem pazarolták olcsó-romlandó hurkába, kocsonyába. Ilyenkor, minden maradékból igyekeztek ízes-füstös és tartósabb disznósajtot készíteni. Ezek a kimaradt és célszerűen hasznosítható részek álltak „rendelkezésre”: fülek, orr, gége, láb (köröm), farok, lép, agyvelő, tüdő... egyéb zsíros-húsos és bőrkés nyesedékek-lefejtések... és a vér. Íme, néhány „nem véres”maradék-sajt változat...

☞ ***Kiskun maradék-sajt:*** olcsó és ízletes disznó-sajtszerű házi készítmény: *Alap:* fül, orr, köröm, farok, gége, tüdő, zsíros és bőrkés nyesedékek hosszasan abálva... a lép, csak rövid ideig. *Fűszerezés:* só (20-24 g/kg), édes (5-8 g/kg) és csípős (3-5 g/kg) paprika őrlemény, fokhagyma pépesen (4-8 g/kg) és helyi borókabogyó (1-2 g/kg) porrá törve... de kakukkfű is helyettesíthette. *Műveletek:* a bőrkéket, tüdőt és a gégét apróra ledarálták. A többi részt kicsontozták, ujjnyi csíkokra vagdalták. Mindezeket sóval és fűszerekkel alaposan összedolgozták, vastagbélbe töltötték, abálták, préselték és szikkasztották... majd akác- vagy szőlővenyige hideg füstjével 2-3 napig megcsapatták. A jól elkészített, hűvösön tartott sajt – állítólag – egy hónapnál tovább is elállt.

☞ ***Nagykun maradék-sajt:*** a kiskun-változat szerint készült, nagykunági fej-sajt szerű ízesítéssel. *Fűszerezése:* só (abalétól függően, utólag kóstolva), enyhén csípős fűszerpaprika (5-10 g/kg) vagy édes és csípős keveréke, őrölt fekete bors (2-3 g/kg), esetleg morzsolt majoránna (1-2 g/kg), és reszelt-zúzott fokhagyma (5-8 g/kg). *Műveletek:* a kiskun-változat szerint, vastagbélbe.

☞ ***Dél-alföldi maradék-sajt:*** a kiskun maradék sajt eltérő ízesítésű változata. *Fűszerezése:* só (16-22 g/kg), csípős paprika (5-8 g/kg), fokhagyma pépesen (4-8 g/kg) és vöröshagyma (5-10 g/kg) reszelék, valamint morzsolt majoránna (2-3 g/kg), amit kakukkfű (1-1,5 g/kg) is helyettesíthetett. Készítése a kiskun változat szerint történt, de néhol a csíkozás helyett inkább közepesre daráltak.

☞ ***Kávási maradék-sajt:*** egyszerű, régi-széki kolbászos fűszerezésű. *Alap:* 2 fül, 1 orr, és 1 farok (összesen kb. 2 kg), hús-nyesedékek és lép (együtt kb. 0,5 kg), szalonna- és háj-nyesedékek (kb. 0,5 kg). *Fűszerezés:* só (16-20 g/kg), őrölt fekete bors (3-4 g/kg), porított majoránna (1-2 g/kg), pépes fokhagyma (3-6 g/kg). *Műveletek:* a nagyobb darabokra vagdalt alapot puhára abálták annyi sós (a só felét tartalmazó) vízben, amennyi éppen ellepte. Ezt követően kicsontozták, nagyobb kockákra vagy vastagabb csíkokra vagdalták. Mindezt a maradék sóval-fűszerekkel összedolgozták... és vastag- vagy végbélbe, esetleg hólyagba töltötték. A teljes elkötés előtt annyi abalét öntöttek bele, hogy a keveréket ellepje. Alapos elkötés után abálták, hűtötték, szikkasztották és deszkalap között megnyomatták. Ezután fogyaszthatták... esetleg 1 napra hideg füstre is tették.

☞ ***Erdélyi maradék-sajt:*** olcsó, egyszerű és takarékos házi készítmény. *Alap:* a kiskun-változatnál leírt összetétel, amely kiegészülhet sertés agyvelővel is. *Fűszerezése:* só (20-26 g/kg), őrölt fekete bors (2-3 g/kg) vagy borsfű, pépes fokhagyma (3-6 g/kg)... és néhol

kevés tárkonnyal (1-1,5 g/kg). Az abált részek feldolgozása és a sajt készítése a kiskun változatnál leírtak szerint történt. Általában hólyagba vagy a felesleges béldarabokba töltötték.

Véres-sajtok

Az ilyen prэшurkák... valójában abált disznóvérrel (eredetileg friss vérrel) kevert-színezett disznó-sajtok. Főleg Kisalföldön és Tiszántúl északi részén kedvelték, de Erdélyben is készítettek véres prэшurkákat. DK-Dunántúlon és Kiskunság nyugati részén a házi véres sajtokat nem ismerték.

☞ Bácskai füstölt-véres: dunai sváb jellegű véres fej-sajt. *Alap*: 1 fej (egyéb kövér húsféle), 1 kg bőrke, 1 liter vér... abálva. *Fűszerek*: só (18-20 g/kg), édes fűszerpaprika (5-10 g/kg), fekete bors (3-5 g/kg), majoránna (1-2 g/kg) és 0,5 kg aprított vöröshagyma 0,2 kg zsíron halványra pirítva. *Műveletek*: a húsos részeket közepesre, a bőrkét és vért (vöröshagymával keverve) apróra darálták. Mindezt sózták és fűszerezték, összedolgozták (szükség esetén abalét is adva hozzá) és lazán vastagbélbe töltötték. Szurkálták, abálták, utána préselve szikkasztották, majd 5-7 napra hideg füstre tették. Majoránna nélkül is készítették, sőt néhol... a fekete borsot csípős paprikával helyettesítették. Elterjedt... vékony marhabélbe töltött változatban is.

☞ Véres stifolder: ritka tolnai, hagyma nélküli sváb véres fej-sajt. *Alap*: 1 fej, 1 nyelv, 0,3-0,5 kg bőrke és 0,2-0,5 liter friss tiszta vér. *Fűszerezés*: só (16-20 g/kg), édes paprika (10-20 g/kg), fekete bors (5-8 g/kg) és köménymag (2-3 g/kg) őrlemények, valamint porított borsfű (1-2 g/kg). *Műveletek*: a húst és bőrkét puhára abálták, tisztították-kicsontozták. A húsos és porcos részeket vékony csíkokra vagdalták. A bőrkét inkább darálták (vagy apróra vágva pépesre verték), amihez hozzákeverték a friss vért. Mindezeket sózták, fűszerezték... és összedolgozásuk után vastagbélbe töltötték-varrták. Megszurkálták, abálták, majd lehűtve két deszka között préselték és szikkasztották. Régebben vékony marha- vagy ló-bélbe is töltötték.

☞ Madarasi véres-sajt: nagykunsági véres-húsos hurka fűszerezésével készült. *Alap*: 1 liter nyers vér; fejhús (kb. 0,7 kg), tokaszalonna (kb. 0,8 kg) és bőrke kb. (kb. 0,3 kg). *Fűszerezés*: só (összesen 16-20 g/kg), enyhén csípős fűszerpaprika (8-10 g/kg) vagy édes és csípős keveréke, őrölt fekete bors (2-3 g/kg), őrölt fűszerkömény (1-2 g/kg), esetleg morzsolt majoránna (1-2 g/kg). *Műveletek*: a nyers vért sóval kevergették, hogy folyékony maradjon. A húst és a szalonnát csíkokra vágják, a bőrkét és a húsról-szalonnáról lefejtett bőrös részeket apróra darálták. Ehhez hozzáöntötték a szűrőn áttört vért. Mindezt összekeverték, fűszerezték és alaposan összedolgozták. Vastagbélbe töltötték, alaposan bevarrták, rongyba csavarva 2-3 órán át abálták. Majd, hűtötték és préselték és gyakran felfüstölték. Néhol a köménymagot szívesen helyettesítették kapormaggal.

☞ Mosoni véres-sajt: székiek jellegű véres disznó-sajt. *Alap*: 75% húsos rész (fej, nyelv, szív, és lehet csülök, húsnyesedék is) és 15% bőrke és 10% vér, mind abálva. *Fűszerezés*: só (25-30 g/kg), őrölt fekete bors (2-2,5 g/kg), morzsolt majoránna (0,2-0,5 g/kg), pépesre zúzott fokhagyma (5-8 g/kg). *Műveletek*: a húsos rész csíkokra vágva. Bőrke és vér apróra-pépesre darálva. Mindezek sózva-fűszerezve, alaposan összedolgozva, közben az abalé tetejéről levett zsíros lével megöntözve (0,2-0,3 liter). Gyomorba töltötték, abálták és préselve-szikkasztották. Némely változatát ½-1 napra hideg füstre is tették. Más változatában a fokhagymát reszelt vöröshagymával (10-15 g/kg) is keverték. Néhol a vöröshagyma nélkül készített sajtot őrölt fűszerkömény-maggal (1-2 g/kg) is ízesítették. Ezt, eredetileg római köménnyel készíthették... ilyen változata Órvidékről ismert.

— Órségi fekete-sajt: egyszerű, régi széki-morva kolbászos fűszerezésű. *Alap*: 2 fül, 1 orr, és 1 farok (összesen kb. 2 kg), hús-nyesedékek és lép (együtt kb. 0,5 kg), szalonna- és háj-nyesedékek (kb. 0,5 kg). *Fűszerezés*: só (16-20 g/kg), őrölt fekete bors (3-4 g/kg) és pépes fokhagyma (2-5 g/kg), esetleg morzsolt borsfű (1-2 g/kg) vagy őrölt köménymag (1,5-2 g/kg). *Műveletek*: a nagyobb darabokra vagdalt alapot puhára abálták annyi sós (a só felét tartalmazó) vízben, amennyi éppen ellepte. Ezt követően kicsontozták, nagyobb kockákra vagy vastagabb csíkokra vagdalták. Mindezt a maradék sóval-fűszerekkel összedolgozták... és vastag- vagy végbélbe, esetleg hólyagba töltötték. A teljes elkötés előtt annyi abalét öntöttek bele, hogy a keveréket ellepje. Alapos elkötés után abálták, majd lehűtötték, szikkasztották és deszkalap között megnyomatták. Ezután már fogyaszthatták... esetleg előtte 1 napra hideg füstre is tették.

— Vajdasági véres máj-sajt: alföldi kolbászos fűszerezésű, észak-bácskai változatú, paprikás prés-sajt. *Alap*: kb. 1 kg húsos belsőség (szív, vese, lép) és ½ máj (kb. 0,8 kg) puhára főzve, valamint szalonna-nyesedék (kb. 0,5 kg) és bőrke nyesedék (kb. 0,5 kg) egészen puhára abálva. Valamint, 1 liter alvadt vér. *Fűszerek*: só (kb. 18-20 g/kg összesen), édes (10-15 g/kg) és csípős (5-10 g/kg) fűszerpaprika őrlemények, pépes fokhagyma (5-8 g/kg). Gyakran köménymaggal (1-2 g/kg) is ízesítették. *Műveletek*: a bőrkét pépesre datálták, a többi összetevőt vékonyra szeletelték. Mindezt sózták-fűszerezték, és szűrőn áttört alvadt vérrel puhítva-szaftosítva... alaposan összedolgozták. Gyomorba töltötték-varrták, abálták, szikkasztották és néhány napig hidegen füstölték.

Márványos prés-sajtok

Olyan húsos-belsőséges prés-sajtok (más néven mágnás-sajtok), amelyek nem tartalmaznak pépes-darált állagú részeket. Egyfajta áttetsző bőrkocsonyába (aszpikba) ágyazott abált-főtt húsos részek. Ilyen termékek egyszerű-házi disznótorosokon nemigen készültek. De jeles alkalmakra (eljegyzés, lakodalom, karácsony) vagy díszesebb összejöveteleken és vendégfogadókban szívesen tálaltak ilyen látványos és ízes étkeket. Íme, néhány érdekes, otthon is könnyen elkészíthető változat...

— Zólyomi mágnás-sajt: tótos jellegű színhús fej-sajt. *Alap*: 1 fejhús (kb. 0,7 kg), toka-szalonna húsos része (kb. 0,3 kg) és fej-toka bőrke (kb. 0,3 kg). *Fűszerezés*: só (12-16 g/kg), fekete szemes bors (10-15 szem/kg), borókabogyó (4-6 szem/kg), gyakran fokhagyma (2-3 gerezd/kg) is, kevés porított gyömbér (0,5-0,8 g/kg). *Műveletek*: a húst nagyobb (kb. 10 dkg-os) darabokra, a bőrkét vékony (kb. 1 cm-széles) csíkokra darabolták. Mindezt egy edénybe téve annyi vízzel felöntötték, hogy az legalább 2 ujjnyival ellepje. Sózták, fűszerezték, majd ebben a lében az alapot addig abálták, amíg a hús megpuhult (de még nem tud szétesni). Ezt a húst szűrővel kiemelték, és tányérra téve hagyták teljesen kihűlni (hogy szépen vágató legyen). Az abalevet tovább főzve besűrítették, amíg az hideg tányérra csöppentve „úgy megmeredt, mint a kocsonya”. Azt követően a forró abalevet sűrű szöveten keresztül leszűrték, majd amikor kissé lehűlt, tetejéről a zsírt lemerték. Az abalé szüredéket más prés-sajtokhoz felhasználhatták. A „megkövült” húst közel egyforma méretű kockákra darabolták. Majd, ezeket vakbélbe (hólyagba) töltötték, közben meleg-szűrt abalével is megöntözve, hogy hús-kockák közötti réseket kitöltse. Jó alaposan elkötötték, és a „töltetet” 70-75 °C-os vízben 2,5-3 óráig abálták, majd hideg vízben lehűtötték. Ezt követően préselték. Hidegen, szeletelve tálalták. Füstölt változatban is készítették, de az erre vonatkozó utalások elég hiányosak. Más változat szerint, formába töltötték (mint a kocsonyát). Amit, majd „megmerevedése után”, tálcára kifordítva tálaltak. Ezt családi alkalmaknál kedvelték.

— Trencsényi máj-sajt: a zólyomi mágnás-sajt morva-májas változata. *Alap*: ½ máj (kb. 0,8 kg), tokaszalonna vagy/és hájszél húsos része (kb. 0,5 kg), fej-toka bőrke (kb. 0,5 kg). *Fűszerezés*: só (16-24 g/kg), fekete szemes bors (10-15 szem/kg), egész köménymag (2-3

g/kg), vöröshagyma kisebb (1 db/kg), kevés porított gyömbér (0,3-0,5 g/kg), morzsolt majoránna (2-3 g/kg). *Műveletek:* a májat letisztítás után egyben hagyták. A húst nagyobb (kb. 10 dkg-os) darabokra, a bőrkét pedig vékony (kb. 1 cm-széles) csíkokra darabolták. Mindezt edénybe téve annyi vízzel felöntötték, hogy az legalább 2 ujjnyival ellepje, majd sózták-fűszerezték. A májat addig főzték, amíg az megszúrva veres levet eresztett. Ezután, kiemelték, és lehűlve kb. 1,5 cm-es kockákra darabolták. A húst puhára (de nem szétesőre) abálták, és kihűlve a májnál kisebbre (kb. 1 cm-esre) kockázták. Az abalevet tovább főzve sűrítették. Ezután, a forró abalevet sűrű szöveten keresztül leszűrték, majd amikor kissé lehűlt, tetejéről a zsírt lemerték. A máj- és húskockákat összekeverték, vakbélbe vagy gyomorba töltötték, közben megöntözve a besűrített abaléval. Bekötözés után a zólyomi mágnás-sajtnál leírtak szerint kezelték, tálalták. A morzsolt majoránnát néhol kakukkfűvel helyettesítették.

— *Soproni szív-sajt:* a trencsényi máj-sajt, régi bajoros-osztrákos változata. *Alap:* 1 szív és 2 vese (kb. 0,8 kg), tokaszalonna húsos része (kb. 0,3 kg) és fej-toka bőrke (kb. 0,5 kg). *Fűszerezés:* só (15-20 g/kg), fekete szemes bors (8-10 szem/kg), esetleg fokhagyma (1-2 gerezd/kg), valamint zöld majoránna (2-3 g/kg) vagy zöldpetrezselyem (10-15 g/kg) apróra vágva. *Műveletek:* a szívet és veséket megtisztították. A húsos rész nagyobb (kb. 10 dkg-os) darabokra, a bőrkét pedig kockákra (kb. 2 cm-esre) vagdalták. Majd, annyi vízzel felöntötték, hogy az legalább 2 ujjnyival ellepje, majd sózták-fűszerezték és felfőzték. A szívet és vesét puhára főzték, kihűlés után vékony csíkokra vagdalták, a húsos részt kb. 1 cm-esre kockázták. Az abalét besűrítették, leszűrték, zsírját lemerték. A felvagdalt részeket összekeverték, gyomorba töltötték, a köztük lévő hézagot kiöntve a besűrített abaléval. Bekötözés után abálták, préselve szikkasztották és felfüstölték.

≡ *Ungvári nyelv-sajt:* a trencsényi máj-sajt módján készült. Azzal az eltéréssel, hogy máj helyett főtt nyelvvel készítették. És, a fűszerezése: só (12-15 g/kg), szemes fekete bors (5-8 szem/kg) vagy régebben ugyanennyi borókabogyó, fokhagyma (2-3 gerezd/kg), gyakran egész köménymag (2-3 g/kg), esetleg morzsolt majoránna (2-4 g/kg). *Műveletek:* a trencsényi máj-sajtnál leírtak szerint. Gyomorba töltötték... és préselés után mindig megfüstölték.

— *Betétes abált-sajt:* a zólyomi mágnás-sajt sajátos felvidéki, szegényes-házi változata. *Alap:* fejhús (kb. 0,7 kg), sárgarépa vagy zeller (kb. 0,3 kg), és fej-toka bőrke (kb. 0,3 kg). Abalében a zöldséget félpuhára, a hús pedig teljesen puhára főzték. És a zöldséget is felkockázva, a hússal együtt (abaléval felöntve) töltötték a prés-hurkába, elkötés után abálták, szikkasztották stb.

Kenő-hurkák

Olyan hurka módra készített pépes termékek, amelyek elkészítésük után is megőrzik puha-kenhető állagukat. Felhasználásuk és fogyasztásuk... a kenhetőségen és krémes állag létrehozhatóságán alapul. Olyan termékek sorolódnak ide, mint a pástétomok, hús- és májkrémek, és a finomabb kenőmájasok... amelyeket főleg kenyér-feltétként fogyasztottak. Összetételük igen hasonló: kb. 50-65 % száraz (hús, máj, húsos belsőség) rész, és 50-35% zsiradék (szalonna, háj, zsír), ezek kis hányada sűrítő lehet (bőrke, porcos), és... a helyi-népies fűszerezés.

Zsíros kenő-hurkák

Ide sorolandók azok a ritka kenőhurkák, amelyek csak zsiradékot és bőrkés részeket tartalmaztak. Vagyis... nem tartalmaznak húsos részeket, se, májat, se vért. Régen, főleg az otthonuktól távol élők-dolgozók elege volt, egyfajta „korabeli konzerv-étel”. Íme, néhány sajátos változat...

└─ Ung-vidéki svarka-gurka: egyszerű, házi készítésű, zsíros kenő-hurka. *Alap*: 2 kg kisüthető zsiradék (háj-, szalonna-nyesedék), 0,3-0,4 kg vöröshagyma és 0,2-0,3 liter víz. *Fűszerezés*: só (10-12 g/kg), őrölt fekete bors (1,5-2 g/kg) vagy porított borókabogyó (1-1,5 g/kg). *Műveletek*: a zsiradékot apróra vagdalták, és puha töpörtyűnek kisütötték. Ennek zsírjában az apróra kockázott vöröshagymát üvegesre dinsztelték, majd halványra pirították. Mindezt pépesre összetörték, majd vízzel felöntötték, sózták és kissé megabálták, hogy a bőrkés részek megpuhuljanak. Ezt követően kissé hűlni hagyták, majd fűszerezték és alaposan összekeverték. Vékonybélbe töltötték, negyed órányit abálták, majd szikkasztották, néha fél napra is hideg füstre tették.

└─ Zempléni hurkaszíros: a töpörtyű és hurkaszír ügyes felhasználása zsíros kenő-hurkába. *Alap*: 2 kg kisütéskor zsírjától kipréselt kissé bőrös töpörtyű és 0,5-1 liter hurka- és kolbászütéskor kisült zsír leszűrve, 0,3 liter víz. *Fűszerezés*: alapvetően csak só (12-16 g/kg), mivel a felhasznált zsír már fűszeres, valamint csípős fűszerpaprika (3-5 g/kg) örlemény. Néhol az ízt tovább fokozták kevés porított majoránnával (1-2 g/kg) vagy pépesre zúzott fokhagymával (2-3 g/kg). *Műveletek*: a préselt töpörtyűt sózott vízben puhára abálták, majd vizében pépesre törték. Közben állandóan keverték, nehogy leégjen. Amikor a vizét elszívta, hozzáöntötték a hurka- vagy kolbász-zsírt, majd fűszerezték és alaposan összekeverték. Vékonybélbe töltötték, félarasnyi méretűre, fűzérre. Hűvös-szellős helyen szikkasztották. A fokhagymás ízesítésűt néha „kolbászosa” megfüstölték.

└─ Kunsági beles szalonna: a kimaradt vékonybél és az abált szalonna- és zsiradék-nyesedékek ügyes felhasználása. Bélbe töltött, kenhető abált-szalonna. *Alap*: zsiradékok (háj-, szalonna-, nyesedék) puhára abálva. *Fűszerezés*: só (15-20 g/kg), édes és csípős fűszerpaprika (5-10 g/kg) örlemények ízlés szerinti keveréke, pépesre zúzott fokhagyma (4-8 g/kg), valamint néha porított kakukkfű (1-1,5 g/kg) is. *Műveletek*: a hideg abált-szalonnát többször ledarálták (pépesre), majd sózták és fűszerezték. Ezt a keveréket vékony disznó- vagy juh-bélbe töltötték. Hasonlót készítettek a Nyírségben is, de kakukkfű helyett... inkább porított borsfűvel (2-3 g/kg) ízesítették.

└─ Erdélyi beles szalonna: a kunsági beles szalonnához hasonlóan készült azzal az eltéréssel, hogy fűszerpaprika helyett őrölt fekete borssal (2-5 g/kg) készítették, gyakran borsfűvel (1-1,5 g/kg) is ízesítve. És, mindig juh-bélbe töltötték. Lassan avasodott, ezért a hegyi pásztorok kedvelték.

└─ Villányi hamis svártli: dunai sváb jellegű, hús nélküli, kenhető állagú ál-svártli. *Alap*: 1 kg abált zsiradék (háj-, szalonna-nyesedék) és 0,2-0,3 kg abált bőrke. *Fűszerezés*: só (10-14 g/kg), édes (5-8 g/kg) és csípős (2-3 g/kg) csípős paprika, valamint fekete bors (1,5-2 g/kg). *Műveletek*: abált alapanyagot csíkokra darabolták, sózták és fűszerezték, majd hagyták lehűlni-megmerevedni. Ezután egészen pépesre ledarálták és a maradék bélbe töltötték. A vastagságtól függően abálták, majd hideg vízben lehűtötték, két deszka között kissé megnyomatva szikkasztották. Másnap hideg füstre tették (3-5 napra). Ormánsági változatát pépesre zúzott fokhagyma (5-15 g/kg) vagy porított majoránna (1-1,5 g/kg) is ízesíthette. Néhol a csípős paprikát is elhagyták.

└─ Drávaszögi hamis svártli: a villányi hamis svártli módján készült, de nem dunai svábos, hanem szlavón kulen-szerű fűszerezéssel. *Fűszerezése*: só (16-20 g/kg), édes (15-20 g/kg) és csípős (5-10 g/kg) fűszerpaprika, pépes fokhagyma (5-10 g/kg), esetleg kevés kakukkfű (1-1,5 g/kg). A kulentól megkülönböztetve vékonybélbe töltötték, abálták, megnyomatva szikkasztották, füstölték.

Húsos kenő-hurkák

Ide sorolandók azok a kenőhurkák, amelyek nem tartalmaznak se májat, se vért. Vagyis, húst és hús-szerű belsőséget tartalmazott, a kenhető állaghoz szükséges zsiradékkal... és mindez megfelelően pépes állagban, a helyileg szokásos fűszerezéssel. Íme, néhány sajátos változat...

☐ **Tököli húspástétom:** rusztikus-egyszerű, házas húskrém, egyfajta „kenhető bácskai hurka”.
☐ **Alap:** 1 fejhús (kb. 0,8 kg), 1/2 toka vagy szalonna-nyesedék (kb. 0,4 kg) és bőrke-nyesedék (kb. 0,3 kg)... mindez puhára abálva. **Fűszerezés:** só (18-22 g/kg), őrölt fekete bors (2-3 g/kg), valamint... apróra vagdalt vöröshagyma (30-50 g/kg) kevés zsírban halványra pirítva. Néha kevés porított majoránna (1-1,5 g/kg), esetleg a bors egy része (néha az összes) őrölt csípős paprikával helyettesítve. **Műveletek:** az abált alapot darabolták és hozzáadták a hagymás zsírt. Mindezt pépesre darálták, sózták-fűszerezték és alaposan összedolgozták. Vékonybélbe fűzésre töltötték, araszos hurkácskákat formázva. Ezután fél óráig abálták, utána szikkasztották, néha füstölték is.

☐ **Békési húspástétom:** ma már alig ismert, kolbászos ízesítésű, házi húspástétom. **Alap:** 1 fejhús (kb. 0,8 kg), szalonna- és hájnyesedékek (kb. 1 kg) és bőrke (kb. 0,5 kg)... mindez puhára abálva. **Fűszerezés:** só (20-24 g/kg), édes (10-15 g/kg) és csípős (5-8 g/kg) fűszerpaprika őrlemény, pépes fokhagyma (3-5 g/kg). Valamint, ha tótosan vagy svábosan... őrölt köménymag (1-1,5 g/kg) vagy ugyanennyi porított majoránna. **Műveletek:** az abált alapot darabolták, és sózták-fűszerezték. Ezt követően pépesre darálták, majd alaposan átdolgozták... amíg a színe egyenletes-paprikás lett. Ezután vékonybélbe töltötték, fele olyan hosszúra, mint a „kolbászokat volt szokás”. A vékony kolbászokkal együtt szikkasztották-füstölték (ezért készültek rövide, nehogy összetéveszthessék).

☐ **Turóci húspástétom:** régi felvidéki pástétomféle mára szinte elfelejtődött. **Alap:** 1 kg nem túl száraz-szálkás húsféle (fejhús, hasaalja vagy nyesedékek), 1 kg szaftos-puha zsíros rész (toka, puhaszalonna- vagy háj-nyesedékek), 0,5 kg bőrke-nyesedék... mindez puhára abálva. **Fűszerezés:** só (25-30 g/kg), fekete bors (2,5-3 g/kg) és fűszerkömény (1-1,5 g/kg) őrlemény. Némely változata fűszerkömény helyett porított majoránnával ízesített. **Műveletek:** az abált alap pépesre darálva, sóval és fűszerekkel egyneművé dolgozva. Feltehetően vékonybélbe tölthették (mivel a leírások csak belet említene), abálták és szikkasztották, majd „illatos füsttel megcsapatták” (talán borókára utalva). A hasonló régi pástétom-leírások alapján feltételezhető, hogy eredetileg római köménnyel készülhetett, és gyömbérrel is ízesíthették. Kakukkfűves változata a Vend-vidéken ismert volt.

☐ **Szekszárdi szív-pástétom:** a XX. század elején elterjedt, svábos, házi pástétom. **Alap:** 1 szív (kb. 0,4 kg) és 1 lép (kb. 0,25 kg) puhára főzve, szalonna- és háj nyesedék (kb. 0,6 kg) és bőrke-nyesedék (kb. 0,25 kg) puhára abálva. **Fűszerezés:** só (12-15 g/kg), fekete bors (2-3 g/kg) őrlemény, apróra reszelt nyers vöröshagyma (50-80 g/kg), néha porított majoránna (1,5-3 g/kg) is. **Műveletek:** a főtt szívet és lépet többszörösen apróra darálták és szítán áttörték, így eltávolítva a maradék hártákat, ereket is. Ezt követően sózták és fűszerekkel alaposan összekeverték. A lehűlt (megmerevedett) abált zsiradékot és bőrkét pépesre ledatálták, majd jól összekeverték a másik sós-fűszeres eleggyel. Eredetileg vastagbélbe töltötték, jól bevarrták és egy sűrű szövésű rongyba kötözve... legalább 1,5-2 órán át abálták. Majd hideg vízben lehűtötték, két deszka között megnyomatva szikkasztották, másnap 4-5 napra hideg füstre tették. Íze disznósajtra, állaga a keményebb kenőmájásra hasonlít. Ismert volt édes fűszerpaprikás változata (5-8 g/kg) is.

☐ **Drávafoki vesés-pástétom:** a szekszárdi szív-pástétomhoz hasonló, házi disznótoros termék. **Alap:** 2 vese (kb. 0,4 kg) és 1 lép (kb. 0,25 kg) puhára főzve, háj- (kb. 0,5 kg) és bőrke-nyesedék (kb. 0,25 kg) puhára abálva, valamint füstölt szalonna (kb. 0,3 kg) apróra

csíkozva. *Alapfűszerezés*: só (15-18 g/kg) és pépesre zúzott fokhagyma (5-8 g/kg). *Kiegészítő fűszerezés*: 2002-ben még 2 változata volt ismert. Foki változat: őrölt fekete bors (2-4 g/kg) és morzsolt kakukkfű (1-1,5 g/kg) vagy rozmaring. Bogi változat: édes (5-10 g/kg) és csípős (3-5 g/kg) fűszerpaprika. *Műveletek*: a tisztított és főtt vesét és lépét többszörösen apróra darálták és szitán áttörték, eltávolítva a maradék hárttyákat és ereket. Ezt sózták és fűszerekkel alaposan összekeverték. A lehűlt (megmerevedett) abált zsiradékot és bőrkét... a csíkokra vagdalt nyers-füstölt szalonnával összekeverve... pépesre ledarálták. Majd mindezt jól összekeverték a másik sós-fűszeres eleggyel. Frissen kenyérre kenve fogyasztották... vagy kisebb befőttös üvegekbe töltve „kidunsztolva” tárolták. A helyi legenda szerint, ilyen kettős fűszerezésű étkeket szolgáltak fel az ottani Becsali-csárdában. Amely úgy épült a korabeli Somogy- és Baranya-megyei határra, hogy az egyik szobája az egyik megyére, a másik pedig a másik megyére nyílt. Így nemcsak a két megye betérőinek találhattak ízlésüknek megfelelő étkeket... de az ott megpihenő betyárok is könnyen elmenekülhettek a „szomszédos megyébe”.

☞ Nagyszőlősi nyelv-pástétom: egyszerű, kárpát-aljai, kissé füstös házi pástétom. *Alap*: 1 nyelv (kb. 0,35 kg), 1 lép (kb. 0,25 kg), hús-nyesedék (kb. 0,5) és füstölt szalonna (kb. 0,5 kg)... mindez puhára főzve. *Fűszerezés*: só (ízlés szerint, szalonna sósságától függő), őrölt fekete bors (2-2,5 g/kg), apróra reszelt vöröshagyma (50-80 g/kg), valamint morzsolt majoránna (1-2 g/kg) vagy borsfű. *Műveletek*: az alapanyagokat apróra darálták, fűszerezték és vékony disznó- vagy birka-bélbe töltötték. Gyöngyöző vízben közel 1 órán át abálták, majd szikkasztották és hidegen (mint a kenőmájast) kenyérrel fogyasztották. Vagy, tepsiben kissé megpirították, melegen tálalták. Néhol őrölt fűszerkömény-maggal is ízesítették, de ismert csak borsos-fokhagymás változata is.

Májás kenő-hurkák

Hétköznapi megnevezéssel... kenőmájások, májpástétomok. Ide sorolandók azok a kenőhurkák, amelyek főleg májat, és zsiradékot tartalmaznak. Valamint, tartalmazhatnak húst és hússzerű állagú belsőséget is... de vért, azt nem. Természetesen ezek állaga is kenhetőre alakított. Néhol a májat kisebb darabokban tartalmazta, jelezve annak bőségét. Íme, néhány változat...

☞ Göcseji kenőmájás: régies és egyszerű, ízes kenőmájás. *Alap*: ½ máj (kb. 0,8 kg), fejhús (kb. 0,7 kg), toka (kb. 0,8 kg) és friss szalonna (kb. 0,5 kg). *Fűszerezés*: só (16-20 g/kg), őrölt fekete bors (1,5-3 g/kg) és lereszelt vöröshagyma (50-70 g/kg) kevés zsírban halványra pirítva. Néhol porított majoránna (1-2 g/kg) is. *Műveletek*: a fejhúst, tokát és a fele májat puhára főzték (abálták), pépesre ledarálták és sóval elkeverték. A fele nyers májat és a friss szalonnát szintén pépesre darálták és fűszerezték. Ezt követően a két keveréket alaposan összedolgozták, és vastagbélbe töltötték, kb. 30 cm-es nagyságú hurkácskákban. Végeiket szorosan elkötötték és kb. 80-85 °C-os vízben annyi percig abálták, ahány mm átmérőjű a kenőmájás. A forró vízből kivéve, hideg vízbe rakva lehűtötték, szellős helyen szikkasztották... majd másnap, legalább 1 napra hideg füstre tették. Hidegen, kenyérre kenve, töltött húsok töltelékébe keverve, vagy májgombócként fogyasztották.

☞ Debreceni kenőmájás: enyhén paprikás ízesítésű kenőmájás. Készítése a göcsei kenőmájással lényegében megegyező, inkább csak ízesítésben tér el. *Fűszerek*: édes fűszerpaprika (3-5 g/kg) és fekete bors (2-3 g/kg) őrlemények, lereszelt vöröshagyma (50-80 g/kg) zsírban dinsztelve és porított majoránna (2-3 g/kg). *Műveletek*: a göcsei kenőmájásnál leírtak szerint... de vastagbél helyett, inkább vékonybélbe töltötték, 1 araszosra és fűzésre. Füstölték, hidegen fogyasztották. A fekete bors egy részét csípős fűszerpaprikával is helyettesíthették.

☐ Kiskun kenőmájás: rusztikus, kissé csípős és szeletelhető, egyszerű, házias kenőmájás. *Alap*: ½ máj (kb. 0,8 kg), fejhús (kb. 0,7 kg), toka (kb. 0,8 kg) és bőrke (kb. 0,3 kg), mindezek puhára főzve-abálva. *Fűszerek*: só (16-20 g/kg), őrölt fekete bors (2-4 g/kg), és majoránna (1,5-3 g/kg) porítva. Néhol vöröshagyma (50-80 g/kg) is, de az abaléhoz adva, az abálandókkal együtt főzve. *Műveletek*: A májat darabosra (4-esre), a többi abált összetevőt egészen pépesre daráltál. Mindezt együtt sózták-fűszerezték, alaposan összedolgozták. A májast vastagbélbe töltötték, 1 araszonként elkötve, fűzésre. Töltötték megmaradt béldarabokba is. Fél óra abálás után szikkasztották, másnap hideg füstre tették. Annyi időre, mint a vékony kolbászokat. Hidegen szeletelve, kenyérre kenve, vöröshagymával... borral „leöblítve”... ízes és tartalmas, mezei-legelői délebed. A fekete borsot szívesen helyettesítették őrölt csípős fűszerpaprikával, mert „jól színezte a májast”.

☐ Nagykun kenőmájás: pörköltos ízű, egyszerű, házias kenőmájás. *Alap*: ½ máj (kb. 0,8 kg), hús-nyesedék (kb. 1 kg), bőrke-nyesedék (kb. 0,5 kg), szalonna-nyesedékek (kb. 1 kg)... mindezek apróra vagdalva. *Fűszerezés*: só (15-18 g/kg), édes (15-10 g/kg) és csípős (3-8 g/kg) paprika örlemény, valamint apróra vagdalt vöröshagyma (100-120 g/kg)... és néhol kevés kakukkfű is (1-1,5 g/kg). *Műveletek*: a szalonna-darabokat zsírára sütötték, a vöröshagymát ezen megpirították... és az alapanyagokból – saját levén – húsos-májás pörköltet készítettek. A pörkölt levét elpárolták (majdnem zsírára besűrítették) és hagyták kissé lehűlni. Ezután, a pörköltet pépesre darálták, és régebben vastag-, majd inkább vékonybélbe töltötték. Abálták, szikkasztották és felfüstölték.

☐ Nógrádi kenőmájás: régies ízű, házias kenőmájás. A nagykun kenőmájástól fűszerezésben tér el. *Fűszerezés*: só (16-20 g/kg), őrölt fekete bors (2-2,5 g/kg), fokhagyma (6-5 g/kg), vöröshagyma (30-60 g/kg), porított majoránna (1-1,5 g/kg) vagy ugyanannyi kakukkfű, rozmaring. *Műveletek*: a szalonna-darabokat zsírára sütötték. Az apróra vagdalt vöröshagymát ezen megpirították, és az alapanyagokból – saját levén – húsos-májás tokányt készítettek. Ezt, besűrítés után apróra ledarálták, vékonybélbe töltötték. Abálták, szikkasztották, néha füstölték is.

☐ Zobor-vidéki kenőmájás: rusztikus, morva jellegű, köményes-fokhagymás házi-májás. *Alap*: ½ máj (kb. 0,8 kg), hús-nyesedék (kb. 1 kg), bőrke-nyesedék (kb. 0,3 kg), szalonna-nyesedékek (kb. 1 kg)... mindezek puhára abálva-főzve. *Fűszerezés*: só (16-20 g/kg), fekete bors (1,5-2 g/kg) és fűszerkömény-mag (1-1,5 g/kg) örlemények, porított majoránna (1,5-2 g/kg) és pépesre vert fokhagyma (3-6 g/kg). *Műveletek*: a fokhagyma-pépet 5-szörös mennyiségű vízben kiáztatták. A májat közepesre (4-esre), a többi abált alapot pépesre darálták. Mindezt sózták, fűszerezték, és a fokhagymás lével megöntözve alaposan összedolgozták. Vastagbélbe töltötték, egy óráig abálták, majd szikkasztották és 2-3 napig enyhén hideg füstre rakták. Hidegen, szeletelve fogyasztották.

☐ Királyföldi borsos-májás: rusztikus, Szeben-környéki, talán a legegyszerűbb kenőmájás. *Alap*: 1 máj (kb. 1,6 kg), bőrke-nyesedék (kb. 0,5 kg), szalonna-nyesedékek (kb. 1,5-2 kg) puhára abálva-főzve. *Fűszerezés*: só (20-26 g/kg), őrölt fekete bors (3-5 g/kg), néhol kevés porított majoránna (1-2 g/kg) is. *Műveletek*: az abált alapot többszörösen „áthajtva” teljesen pépszerűre darálták. Sózták, fűszerezték és alaposan összedolgozták. Vastagbélbe töltötték, közel egy órán át abálták, majd szikkasztották. Hidegen szeletelve kenyérrel, húskolbászába vagy leves-grízgombócokba keverve fogyasztották. A 2-3 napig hidegen füstölt változata 2-3 hétig eltartható. Medgyes környékén „hagymásan” is készítették, kevés zsírban pirított vöröshagymával (50-80 g/kg) ízesítve, és szívesebben töltötték vakbélbe... és a sertésgyomrot inkább raguként tálalták. A borsos-májást néhol készítették fekete (vagyis véres) változatban is.

Véres kenő-hurkák

Ide sorolandók azok a ma már ritka – és a magyar ízléstől távol álló – kenő-hurkák, amelyek vért is tartalmaztak. Íme, néhány sajátos változat...

└ Beregi zsíros-véres: egyszerű, házi készítésű, véres kenő-hurka. *Alap*: 2 kg kisüthető zsiradék (háj-, szalonna-nyesedék), 0,3-0,4 kg vöröshagyma, és 2 liter friss-alvadt vér. *Fűszerezés*: só (10-12 g/kg), őrölt fekete bors (1,5-2 g/kg), porított majoránna (1,5-3 g/kg)... és porított kapormag (1,5-2 g/kg). *Műveletek*: a zsiradékot apróra vagdalták, és üveges töpörtyűnek zsírjára sütötték. Azon, az apróra vagdalt vöröshagymát üvegesre dinsztelték. Hozzáadva a kockázott alvadt vért (a savóval), azt is megdinsztelték. Majd mindezt kissé hűlni hagyták, sózták-fűszerezték és alaposan összekeverték... és apróra-pépesre darálták. Ezt vékonybélbe töltötték, fél órányit abálták, majd hideg vízben lehűtötték, szikkasztották, néha fél napra hideg füstre tették. Hidegen fogyasztották.

└ Bácskai véres húspástétom: a bácskai fekete-hurka pástétomos változata. *Alap*: 1 liter vér (alvadt)... puhára abálva 1 fejhús (kb. 0,8 kg), 1 toka (kb. 0,7 kg) és bőrke (kb. 0,4 kg). *Fűszerezés*: só (20-25 g/kg), őrölt fűszerpaprika (3-6 g/kg) ízlés szerint édes és csípős keveréke, és őrölt fekete bors (2,5-3 g/kg). Néhol porított majoránnával (1,5-2 g/kg) ízesítve. Valamint, nagyon apróra vagdalt vöröshagyma (80-120 g/kg) kevés zsíron üvegesre dinsztelve. *Műveletek*: az alvadt vért szűrőn átpasszírozták, és összekeverték az apróra vagdalt abált részekkel. Hozzáadták a sót és fűszereket, és pépesre darálták (többször is „áthajtva a darálón”). Ezután alaposan átdolgozták, és vastag hurkabélbe töltötték, 50-60 percig abálták, majd hideg vízben lehűtötték, néhány órát szellős helyen szikkasztották, utána hideg füstre tették (2-3 napra). Szeletelve hidegen vagy zsírban átsütve fogyasztották. Némely vidéken majoránna helyett... kakukkfűvel ízesítették.

└ Szász véres-májás: egyszerű, rusztikus, Brassó-környéki, fekete kenő-májás. *Alap*: 1 sertésmáj (kb. 1,6 kg) és 1 liter alvadt vér darabolva és kb. 20 percig abálva... bőrke- (kb. 0,5 kg) és szalonna-nyesedék (kb. 1-1,5 kg) puhára abálva. *Fűszerezés*: só (20-24 g/kg), fekete bors (3-4 g/kg) őrlemény és porított majoránna (2-3 g/kg). *Műveletek*: az abált alapanyagokat apróra ledarálták, sózták-fűszerezték és alaposan összedolgozták. Ezt a keveréket vékonybélbe töltötték, abálták és szikkasztották, gyakran néhány napra hideg füstre is tették. Készítették tepsis-sült változatban is.

└ Szabolcsi porcos-véres: egyszerű-szegényes, de ízesen-gazdagon fűszeres, fekete kenő-hurka. *Alap*: pörkölt-tisztított disznófül (kb. 0,6 kg) puhára abálva, 1 kg háj- és szalonna-nyesedék, apróra kockázva és 1 liter sós-nyers vér. *Fűszerezés*: só (20-26 g/kg), őrölt fekete bors (2-3 g/kg), valamint apróra reszelt és pépesre vert fokhagyma (2-3 g/kg) és vöröshagyma (30-50 g/kg). Ezt kiegészíthette porított majoránna (2-3 g/kg)... vagy őrölt fűszerkömény-mag (1-3 g/kg), esetleg kapormag (1,5-2 g/kg). *Műveletek*: a sót a nyers vérhez keverték, hogy alvadását meggátolják. A zsiradék-nyesedéket üvegesre pirították, és kisült zsírján a reszelt vöröshagymát megdinsztelték (de meg ne megpörkölődjék). A hagymás zsiradékot fűszerezték, ráöntötték a darabolt abált-fültre... elkeverték és pépesre darálták. Ezt a sós vérral meglocsolták és alaposan összedolgozták. Vékonybélbe töltötték, alaposan elkötötték és 40-50 percig abálták. Majd, hideg vízzel lehűtötték, szikkasztották és egy nap után 2-3 napig hidegen füstölték. Íze a véres hurkáéhoz, állaga a puha-kenhető disznósajthoz hasonlítható. Hidegen szeletelve vagy pirított kenyérre kenve fogyasztották.

└ Kapuvári kenő-véres: rábaközi németes ízesítésű zsíros-véres kenő-hurka. *Alap*: 1,5 liter alvadt vér és 0,5 kg háj- és szalonna-nyesedék abálva, 0,5 kg apróra vágott vöröshagyma és 0,2 kg sült zsír. *Fűszerezés*: só (16-20 g/kg), őrölt fekete bors (3-5 g/kg) és porított

majoránna (2-4 g/kg). *Műveletek:* a vöröshagymát zsírban halványra pirították, azon megdinsztelték a darabolt abált vért. Abált zsiradék-nyesedékekkel összekeverték, majd apróra darálták, sózták-fűszereztek és alaposan összedolgozták. Ha edényben és hűvösön tárolták, akkor 2-3 nap alatt elfogyasztották. Ha bélbe töltötték, akkor abálták és szikkasztás után hidegen felfüstölték.

2. Marosi vér-pástétom: mára már kevésbé ismert, Maros-hegyljai házi pástétom. *Alap:* 2 liter alvadt vér, 1 kg szalonna- és 0,3 kg bőrke-nyesedék puhára abálva. *Fűszerek:* só (20-24 g/kg), édes fűszerpaprika (3-5 g/kg) és fekete bors (2-3 g/kg) őrlemények, porított borsfű (1,5-2 g/kg), valamint fokhagyma (2-5 g/kg) és vöröshagyma (20-50 g/kg) apróra reszelve és pépesre zúzva. *Műveletek:* az abált részeket darabolták, sózták és fűszereztek, majd apróra darálták. Az alvadt vért szűrőn áttörték és a darálthoz keverték, valamint alaposan összedolgozták. Vékonybélbe töltötték, abálták, lehűtés után szikkasztották és 1-3 napig hidegen füstölték. Kolbász helyett fogyasztották.

Zárszó... a Negyedik kötethez

Röviden ennyi... a Kárpát-medencei hurka-félékről. Ennyi tudással (és az I-III. kötet ismereteivel) könnyen feleleveníthetjük a hagyományos és meghonosodott ízeket. A leírtak segítséget adhatnak:

- érdeklődőknek... régi-elfeledett és jövevény ízek, illatok és módszerek megismeréséhez;
- hagyományörzőknek... sajátos szokások és események étkeinek felidézéséhez;
- ínyenceknek... régies-különleges és meghonosodott „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 tervezett V. kötethez...

Az V. kötet témái: Kárpát-medencei régi-hagyományos és jövevény-tájjellegű kásás-hurkák, kása-hurkák és tepsis-hurkák. Kásák, gömböcök, koldus-hurkák, betétes és alkalmi ál-hurkák.

Kézirat lezárva: Budapest, 2016. február 29.