

Remete Farkas László

Magyaros és tájjellegű hurka- és kásafélék

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

Magyaros és tájjellegű kásafélék, kásás-hurkák, gömböcök és tepsis-hurkák.
Hagyományos és elfeledett fajták, régi és új ízek, házi készítési módszerek.
Korabeli leírások, szakácskönyvek, saját gyűjtések felhasználásával.
Húsos és belsős, véres és abaleves, kásás és tésztás hurkafélék.
Receptek, szokások és táji-nemzetiségi sajátosságok.
Kóser, böjti és más érdekes hamis-hurkák.
Régi ízek hagyománytisztelőknél.
Sok sikert a kísérletezéshez!
Ötleteket ünnepekre!
Jó étvágyat!

Kézirat

Budapest, 2016.

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	7
Kásás-hurkák	8
Kásás hurka-félék jellegzetességei	8
<i>Kásás hurka-félék régies párosításai</i>	8
Kása-hurka, kásás-hurka	8
Beles-hurka, tepsi-hurka.....	8
Fekete-hurka, fehér-hurka	8
Kásás-hurka, lisztes hurka	8
Elegyes-hurka, szeletes-hurka	8
Házias-hurka, betétes-hurka	8
Paraszt-hurka, gyöngyös-hurka	8
Pergő-hurka, kenő-hurka.....	9
Disznó-hurka, kóser-hurka	9
Rendes-hurka, böjtös-hurka.....	9
<i>Kásás hurka-félék hagyományos-házi besorolása</i>	9
Húsos-hurka.....	9
Velős-hurka	9
Hússzeletes-hurka	9
Veres-hurka	9
Paprikás-hurka	9
Tokányos-hurka	10
Lecsós-hurka.....	10
Tüdős-hurka.....	10
Máj-hurka	10
Májas-hurka	10
Gazdag-hurka.....	10
Kevert-hurka.....	10
Vér-hurka.....	10
Véres-hurka	10
Vérhúsos-hurka.....	11
Porcos-hurka.....	11
Bőrkés-hurka	11
Szaftos-hurka	11
Gömböc-hurka	11
Vérkásás-hurka	11
Lisztes-hurka	11
Krumplis-hurka.....	11
Aszalványos-hurkák.....	11
Gombás-hurkák.....	11
Magvas-hurkák	11
Kóser-hurkák	11
Bőjti-hurkák.....	11
<i>Hurka-alapanyagok előkészítése</i>	12
Húsneműek előkészítése	12
Húsneműek elkészítése	12
Belsősegek elkészítése	12

Bőrösek előkészítése	13
Zsírnműek előkészítése	13
Belső előkészítése	13
<i>Hurkakészítés megelőző lépései</i>	<i>13</i>
Darabolás.....	13
Abálás.....	14
Abalé sózása	14
Abalé fűszerezése	14
Hurka-alap aprítása	14
<i>Fűszerezés.....</i>	<i>14</i>
Alap- és kiegészítő fűszerek.....	14
Fűszer-aprítás.....	15
<i>Kásák előkészítése</i>	<i>15</i>
Hajdinas kása.....	15
Gerslis kása.....	15
Köleses kása	15
Kukoricás kása.....	15
Darás kása.....	15
Kenyeres kása	15
Tarhonyás kása	15
Káposztás kása.....	15
Krumplis kása	15
Lisztos kása.....	16
Krumplis-lisztos kása	16
<i>Bekeverés</i>	<i>16</i>
Hurka-alap összeállítása.....	16
Alap-kása arányok	16
Sózás	16
Adalékok	16
<i>Hurkakészítés végső műveletei.....</i>	<i>16</i>
Töltés.....	16
Utóabálás.....	17
Pihentetés.....	17
Füstölés	17
Tárolás.....	17
Jellegzetes kásás-hurkák és kása-hurkák	17
<i>Kásás-hurkák sajátos fűszerezése</i>	<i>18</i>
Magyaros fűszerezés	18
Svábos fűszerezés	18
Délvidéki fűszerezés	18
Széki fűszerezés.....	18
<i>Általános szabályok, módszerek.....</i>	<i>19</i>
Kása-számítás	19
Fűszer-számítás.....	20
Kásakészítés	20
Hurka-tömeg meghatározása	20
Várható tömeg	20
Kalkulált tömeg	21
Töltési méret-számítás	21

Töltési bél-igény számítása	21
Töltési lehetőség kiszámítása	21
Töltés és kezelés	22
<i>Húsos-hurkák</i>	22
Pest-budai húsos-hurka	22
Pozsonyi húsos-hurka	22
Temesi sváb húsos-hurka	23
Medgyesi szász húsos-hurka	23
Barcasági hájszéles húsos-hurka.....	23
Ormánsági hússzeletes-hurka	24
Beregi húsos-hurka	24
Zsolnai gerslis húsos-hurka	24
Falusi húsos-hurka	24
<i>Tüdős-hurkák</i>	25
Alföldi köleses tüdős-hurka.....	25
Szoboszlói tüdős-hurka	25
Balázsi darás tüdős-hurka.....	25
Szatmári tarhonyás tüdős-hurka	26
Beregi gerslis tüdős-hurka.....	26
Erdélyi kásás tüdős-hurka	26
Bánáti darás tüdős-hurka.....	26
Háromszéki hariskás tüdős-hurka.....	26
Őrségi hajdinás tüdős-hurka.....	27
Szerdahelyi gyöngyös tüdős-hurka.....	27
<i>Májas-hurkák</i>	28
Egyszerű kukoricás máj-hurka	28
Ung-vidéki májas-hurka	28
Beregi májas-hurka	28
Tiszaháti gerslis májas-hurka	29
Szatmári májas-hurka.....	29
Szegedi zsemlés májas-hurka	29
Hajdúsági májas-hurka.....	29
Polgári zsemlés májas-hurka	30
Kunszállási májas-hurka	30
Erdélyi köleses májas-hurka.....	30
Székely hariskás májas-hurka.....	30
Bihari májas-hurka.....	31
Erdélyi tejes májas-hurka	31
Bakonysági tejes májas-hurka	31
Csolnoki zsemlés májas-hurka	31
Őrségi hajdinás májas-hurka	32
Varasdi lisztes májas-hurka.....	32
Vág-vidéki fokhagymás májas-hurka	32
Ipolysági fehér májas-hurka	32
Falusi pergős májas-hurka.....	32
Falusi belsős májas-hurka	33
Falusi húsos májas-hurka	33
<i>Véres hurkák</i>	33
Máramarosi kukoricás vér-hurka.....	33
Erdélyi vér-hurka	34

Alföldi köleses vér-hurka	34
Mosoni lisztes véres-hurka	34
Polgári véres májas-hurka	35
Kiskunsági véres-hurka	35
Hajdúsági véres-hurka	35
Göcseji hajdinas fekete-hurka	35
Ormánsági darás véres-hurka	35
Beregi fekete májas-hurka	36
Ladányi fekete húsos-hurka	36
Budai sváb tejes véres-hurka	36
Dunai sváb véres hurka	36
Erdélyi hütyü	36
Falusi rizses véres-hurka	37
Falusi zsemlés véres-hurka:	37
<i>Különleges-hurkák</i>	37
Erdélyi velős-hurka	38
Baranyai krumplis tüdős-hurka	38
Tolnai krumplis májas-hurka	38
Bánáti krumplis belsős-hurka	38
Liptódi krumpli-kásás véres-hurka	39
Szabolcsi kukoricás-almás tüdős-hurka	39
Szamosközi fekete szilvás-hurka	39
Bodroközi fekete almás-hurka	39
Kása-hurkák, gömböcök, tepsis-kásák	40
<i>Alapanyagok előkészítése</i>	40
Abalé kezelése	40
Sültzsírok kezelése	40
Maradványok kezelése	40
Sózás-számítás	40
Fűszer-számítás	41
<i>Kása-hurkák</i>	41
Somogyi fehér liszt-hurka	41
Zalai fekete liszt-hurka	42
Örségi véres liszt-hurka	42
Mosoni véres liszt-hurka	42
Tolnai krumplis liszt-hurka	42
Máramarosi pörccs dara-hurka	43
Kátai véres kenyér-hurka	43
Szállási véres kása-hurka	43
Hajdúsági véres-hurka	43
Villányi paprikás kása-hurka	44
<i>Kása-gömböcök</i>	44
Palócföldi abás dara-gömböc	44
Tolnai hamis svártli	44
Udvarhelyi véres kásás-gömböc	44
Szatmári szilvás véres-bendő	45
Aba-vidéki szilvás-pucor	45
Kunsági paprikás pucor	45
Jászsági véres pucor	45

Alföldi véres kenyér-gömbic	46
Kiskun véres kenyér-pucor.....	46
Sellyei lacsaus-bukó.....	46
<i>Tepsis-hurkák</i>	46
Cserhádi szeri-kása	47
Balázsi-kunpusztai koldus-kása.....	47
Mátyusföldi koldus-kása	47
Taksonyi koldus-kása.....	47
Kondorosi kódis-kása.....	48
Őrvidéki véres kenyér-kása	48
Rábaközi lisztvéres kemencés-hurka	48
Hetési hajdinas tepsis-hurka	48
Szatmári babos-véres	48
Héregi hurkás-krumpli	49
Koldus-batyu	49
Különös hurka-félék.....	49
<i>Kence-hurkák</i>	49
Őrségi tökmagos kence-hurka	49
Kiskun tutyellás kence-hurka	50
Palóc mogyorós kence-hurka	50
<i>Betétes hurkák</i>	51
Zempléni gombás tüdős-hurka	51
Bótai gombás tüdős-hurka.....	51
Nógrádi gombás cigány-hurka.....	51
Őrségi pogácsás tüdős-hurka.....	52
Szatmári makukás tüdős-hurka.....	52
<i>Alkalmi hurkák</i>	52
Kukoricás böjti tepsis-hurka.....	52
Lencsés böjti tepsis-hurka	53
Gombás böjti tepsis-hurka.....	53
Ormánsági gombás tepsis-hurka.....	53
Zempléni szilvás böjtös-hurka.....	53
Szőregi tökös-darás tepsis-hurka	54
Nógrádi lecsó-hurka.....	54
Kolompér-kiska	54
Siófoki liba-hurka	55
Nyitrai kóser zsemlés-hurka	55
Beregi kóser májas-hurka.....	55
Pozsonyi kóser kenő-májas	56
Hajdúsági kóser kenő-májas.....	56
Zárszó... az Ötödik kötethez	57

BEVEZETÉS

E könyvsorozat I. kötete¹ a Kárpát-medencei magyaros és tájjellegű *hagyományos* kolbászokat, a II. kötete²... a *különleges* kolbászokat... a III. kötet³ a *legjellemzőbb* vagdaltakat... a IV. kötet⁴ pedig a *kása nélküli* hurka-féléket igyekezett megismertetni. Valamint, megkísérelte rendszerezni, e készítményeket sajátosságaik és készítési módjuk szerint, bemutatni jellegzetes vagy érdekesebb változataikat... közreadni sajátos receptjeiket... és... segítséget adni a régi ízek felelevenítéséhez.

A könyvsorozat mostani V. kötete, a kásával készült hurka-félék bemutatására törekszik. Az esetleges félreértések és felesleges ismétlések elkerülése érdekében... célszerű feleleveníteni a prés- és kenőhurkák, valamint a kása- és kásás-hurkák közötti különbségeket. Ezzel nyújtva segítséget azon olvasóknak is, akik az előző köteteket nem olvashatták.

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

- | | |
|---|---|
| - a prés-hurka: állati részből készülhet... | a kásás-hurka: állati és növényi alkotókból; |
| - a prés-hurka: hosszabb ideig tárolható... | a kásás-hurka: romlékonyabb; |
| - a prés-hurka: töltés után abálva, préselve... | a kásás-hurka: töltés után csak abálva; |
| - a prés-hurka: gyakran füstölve... | a kásás-hurka: füstölés nem jellemző; |
| - a prés-hurka: mindig belsőbe töltve... | a kásás-hurka: bél nélkül is lehet (tepsi-hurka); |

Vagyis, a kásás-hurkák közé sorolhatók mindazon készítmények, amelyek alapja: főtt-abált állati részek (hús, vér, belsőség, porc, zsíros-bőrös részek stb.) mellett... állagmódosító kását is tartalmaznak. Azok a belsőbe töltött kásás készítmények, amelyek az előbbi kötetekből kimaradtak.

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

⁴ Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (IV. kötet). Magyaros és tájjellegű prés- és kenőhurkák

Kásás-hurkák

A hagyományos kásás hurka-félék közös jellemzője, hogy hurka-alap és kása sózott-fűszerezett keverékéből készülnek, bélbe töltve és abban megabálva. Fő összetevői: alap + zsiradék + bőrke + só + fűszerek + kása. Ide sorolandók ezek „szegényesebb” tepsis (nem betöltött) változatai is. Sőt, ide értendők azok az ál-hurkák is, amelyek állati részeket sem tartalmaznak. Mármost az abalé és állati zsiradék kivételével. Sőt, az ezeket is mellőző böjtös ál-hurkák is... kásásnak tekinthetők.

Kásás hurka-félék jellegzetességei

A Kárpát-medencei kásás hurkák összetétele, fűszerezettsége és készítési módja igen változatos. Nem véletlen, hogy már a XV. századi magyar leírások is különbséget tesznek egyes hurka-típusok között. Hasonlóan változatos a különböző hurkafélék népies elnevezései, jól érzékeltetve az egyes típusok sajátosságait. Ezen kifejezések többsége mára már elfelejtődött, holott igen kifejezőek...

Kásás hurka-félék régies párosításai

Bár hasonló csoportosítás már a IV. kötetben olvasható, érdemes e témához is aktualizálni. A középkori leírások és a népi nyelvezet a hurka-féléket – kifejező egyszerűséggel – „színük”, vagy legfőbb összetevőjük alapján különböztették meg. Íme, néhány régi, ma is élő népies párosítás...

Kása-hurka, kásás-hurka: mai megfogalmazásban... Kása-hurka = csak kását, zsírt, abalét vagy vért tartalmaz. Kásás-hurka = „húsneműeket” (hús, belsőség, bőrke stb.) és betéteket is tartalmaz.

Beles-hurka, tepsis-hurka: mai megfogalmazással... Beles-hurka = belsőbe (természetes bélbe, gyomorba, stb. vagy ilyen mű-változatba) töltött hurka. Tepsis-hurka = nem töltött, hanem szabadon formázható, tepsiben kisüthető töltelék, mint a vagdalt, szerikása, koldus-hurka.

Fekete-hurka, fehér-hurka: más megfogalmazásban... Fekete-hurka = vért is tartalmazó hurka, vagyis véres-hurka. Fehér-hurka = vér nélküli hurka (ami lehet tüdő, húsos, májas, kása stb.).

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

Elegyes-hurka, szeletes-hurka: más megfogalmazásban... Elegyes-hurka = hurka-kásával kevert, vagdalt (darált) és abált hús (vagy belsőség), bélbe töltve. 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... Házias-hurka = hagyományosan készült hurka. Betétes hurka = aszalt gyümölcsöt vagy héjazott-pirított terméseket (diót, mogyorót, olajos magvakat) is tartalmazó ÉK-alföldi, erdélyi és Ny-dunántúli ünnepi hurka-féle.

Paraszt-hurka, gyöngyös-hurka: más megfogalmazásban... Paraszt-hurka = abált részekkel, abált-leves kásával készült hurka. 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... Pergő-hurka = vagdalt hurka-alapot és darabos kását tartalmaz (mint a szokványos hurka). Kenő-hurka: pépesre dolgozott hurka-alap és kenődő kása összedolgozásával készült. Például: zsemlés véres-hurka, lisztes pástétom.

Disznó-hurka, kóser-hurka: más megfogalmazásban... Disznó-hurka = szokványos disznóvágási terméket tartalmazhat. Kóser-hurka = kóser állat, kóser vágásából, kóser módon készült hurka.

Rendes-hurka, böjtös-hurka: más megfogalmazásban... Rendes-hurka: disznóvágási alapanyagot tartalmazó hurka. Böjtös-hurka: hús nélküli, olajos-kásás-terményes ál-hurka, régi „vegán-hurka”.

Kásás hurka-félék hagyományos-házi besorolása

A kásás hurka-félék = abált hurka-alap és kása sózott-fűszerezett keverékéből készült, bélbe töltött hagyományos hurka-félék. Megkülönböztetésük a hurka-alap legjellemzőbb összetevője szerint szokásos... annak ellenére, hogy igencsak eltérő kása-félékkel készülhettek. Íme, az ismertebbek...

Húsos-hurka: eredetileg csak abált húsos részt (húsos nyesedéket, belsőséget), zsírosat (szalonna, zsír, háj), bőrkét és valamilyen kását tartalmazó, sózott-fűszerezett, vastag disznóbélbe töltött hurka-féle. Úrias változatában a húsos rész mennyisége legalább 25-35% volt, a kása aránya nem több, mint 20-25%. A húsos belsőségek között leggyakoribb az abált szív, vese és nyelv. Póriai változata csak abált húsos belsőséget tartalmazott... és a kása mennyisége elérhette a 40-50%-ot is. Ez esetben az értékesebb szalonnát és hájat... jól pótolta az abalé tetejéről lemerő „abazsír”.

Velős-hurka: abált-áttört sertés agyvelő és abált-darált fejhús keverékével készült... húsos-hurka. Ha abált fejhús helyett nyers húsból készítették, akkor azt előzőleg ledarálták, és üvegesre dinsztelt vöröshagymán puhára párolták. Töltés után abálták, füstölték. Erdélyi változatban ismert.

Hússzeletes-hurka: hosszúkás húsdarab... vastagbélbe húzva, hús és bélfal közötti hézagok kásával kitöltve, majd bekötés után a hurka alaposan abálva. A hús lehetett abált, vagy nyers hús. Főleg DK-Dunántúlon terjedt el, de Felföldön és Erdélyben is készítettek hasonlókat. Erdélyben a háj szélén lévő húsos-zsíros hús-csíkot töltötték a hurkába (hájszéles hurka). Nyers hússal készült változata átmenet a kolbász és hurka között. A kásás hurkáknál kissé tartósabb. Töltés után szikkasztva, kissé füstölve akár 1 hónapig eltartható. Töltött káposztában főzve, vagy kolbászként fogyasztották.

Véres-hurka: nem véres-hurka, hanem véres húst (nyaki véres húst) tartalmazó hurka. A hús abált vagy nyers lehetett. Azt közepes (1-1,5 cm-es) kockákra vágta, fűszerekkel, dinsztelt hagymával és kásával összedolgozva, vastagbélbe töltötték. Majd hosszasan abálták, szikkasztották és füstölték. Ismert hurka-féle DK-Dunántúlon (a hússzeletes hurka darabhúsos változata). Felföldön és Erdélyben is készült hasonló. Savanyú levesekbe főzve vagy kolbászként fogyasztották.

Paprikás-hurka: a véres-hurka alföldi változata. A kockára vágott disznóhúsból hagymás-paprikás pörköltet vagy paprikást készítettek. Ennek levében félkemény kását főztek, majd összekeverték paprikás hússal. Vastagbélbe töltve abálták, szikkasztották. Sütve, vagy káposztában főve tálalták. Duna-Tisza között „Pörkölt-hurkának” is nevezték. Kását néha szikkadt kenyér pótolta.

Tokányos-hurka: a paprikás hurka erdélyi változata... azzal az eltéréssel, hogy a húsból csíkokra vágva, vöröshagyma nélküli borsos tokányként készítették. Ezt összekeverték a félkemény kásával. Vastagbélbe töltve abálták, szikkasztották. A hagyományos hurka mára teljesen kiszorította.

Lecsós-hurka: a paprikás-hurka lecsós változata. Az abált alapot (húst, szalonnát, bőrkét) ledarálták és lecsóval összefőzték, helyi szokás szerint fűszerezték. Majd kásával keverték, bélbe töltötték és abálták. Sütötték, savanyú káposztában vagy levesben főzték. Alföldön, roma vidékeken ismert.

Tüdős-hurka: valójában nemcsak tüdős hurka... mivel abált tüdő mellett, más abált belsőséget is tartalmazott (máj és vér kivételével). Ennek összmenyisége 20-35% körül mozgott, miközben a kása mennyisége (helyi szokásoktól függően) akár 20-50% is lehetett. Duna-Tisza közötti vidékek általános fehér-hurkája, amibe sok minden belefér (vérrel keverve akár véres hurka is lehetett). A tüdős hurkába jól „befért” lép, fejhús nyesedék... de a szív, vese, nyelv... „jobb helyet érdemelt”.

Máj-hurka: eredetileg csak májat (20-30 %), zsírosat (szalonna, zsír, hár), bőrkét és valamilyen kását tartalmazó, sózott-fűszerezett, vastag disznóbélbe töltött hurka-féle. Készülhetett nyers vagy abált-darált májból. Az utóbbi változatát zsíros abalével is „nedvesítették”, ha túl száraznak tűnt.

Májas-hurka: olyan máj-hurka, amely a máj mellett... abált-puha húsfélét, vagy más belsőséget is tartalmazhatott. A máj mennyisége ekkor is legalább 15% volt, hogy a máj íze érvényesülhessen. A „kihagyott májrészt” főleg a kevésbé értékesnek tartott abált-darált léppel, tüdővel pótolták.

Gazdag-hurka: olyan máj-hurka, amely a máj mellett... abált-puha fejhúst tartalmazott (vagyis a májon kívül, semmi más belsőséget). Készülhetett abált vagy nyers májból is. Húsos vagy májas hurkának fűszerezték. Vastagbélbe töltötték, abálták, szikkasztás után felfüstölték. Igazi csemege.

Kevert-hurka: más néven tüdős-májas hurka. Olyan tüdős-hurka, amely húsos részt nem... és belsőségek közül is csak kevés májat (kb. 10-15%) tartalmaz. Erőteljes fűszerezéssel, és abaleves zsírosítással olcsó és tartalmas alföldi hurka-féle, amely sok (40-50%) kását is képes felvenni.

Vér-hurka: eredetileg csak abált vért (15-25 %), zsírosat (szalonna, zsír, hár), bőrkét és valamilyen kását tartalmazó, sózott-fűszerezett, vastag disznóbélbe töltött hurka-féle. A nyers vérrel készült változatában a kása... szikkadt vagy pirított kenyér(zsemle)kocka, amely a nyers vért jól felszívta. Az abált vérrel készült változatát (ha száraznak tűnt) zsíros abalével „nedvesítették”. Ez a hurka-féle főleg Ny-Dunántúlon, főleg Kisalföldön elterjedt el. Bél nélküli változata: a palóc „szarikása”.

Véres-hurka: olyan vér-hurka, amely a véren kívül abált-puha belsőséget (esetleg húsnyesedéket) is tartalmazhatott. A vér mennyisége ekkor is 10-15%-nyi, hogy a vér íze-színe megmaradjon. A „kihagyott vért” főleg tüdővel pótolták, amelynek szivacsos állaga az abált véréhez igen hasonló. A véres hurkába jól illett a kevésbé értékesnek tartott abált-darált lép is. Sok helyen a véres hurkát egyszerűbben készítették: a másféle kásás-hurka keverékét nyers vérrel keverték, amit bélbe-töltés után megabálták. Ez a módszer általános volt az 1980-as évek Kiskunsági tanyákon.

Vérhúsos-hurka: olyan véres-hurka, amely nem darált, hanem közepesre (1-1,5 cm) kockázott abált hússal készül (esetleg abált húsos belsőségekkel is). A nyers, kockákra vagy csíkokra vágott húsból készített változata... a töltés után hosszabb utóabálást igényelt, viszont a füstölés jól tartósította.

Porcos-hurka: ritka hurka-féle, a kocsonyákba való felhasználása hurkába. Tavasz-ősz között volt idénye, amikor a kocsonya már nem „merevedett”. Puhára abált porcos (orr, fül, gége) és zsíros-bőrkes (köröm, farok, fejbőr- és tokaszalonna-nyesedék) részek... apróra darált (csontszilánk nélküli) kásás keveréke... a tüdős- vagy húsos hurkákhöz hasonlóan fűszerezve.

Bőrkes-hurka: más néven szegény-hurka. Olyan hurka, amely nem tartalmaz se húst, se belsőséget, se vért. Csak abált bőrkét és zsíros részt... hurkaként fűszerezve és abalás kásával keverve.

Szaftos-hurka: olyan bőrkes-hurka, amelyet abalé helyett... más disznótoros étel (pörkölt, paprikás, lecsó, pecsenye) szaftjával kevertek. A felesleges kása és főzési maradékok ésszerű felhasználása.

Gömböc-hurka: a legegyszerűbb kásás hurka-féle. Valójában nem más, mint... hurka vagy kolbász módjára fűszerezett kása... zsíros abaléval keverve. Mindez, belsőbe töltve-kötve és utóabálva. Főzték savanyú levesbe és húsos káposztába, vagy sütvé fogyasztották. Néhány napig tartható.

Vérkásás-hurka: olyan gömböc-hurka, amelyet abalé helyett... friss-nyers vérrel és abalé zsírával kevertek. Töltés után alaposan utóabálták. Készítették abált-áttört vérrel is. Sütvé fogyasztották.

Lisztes-hurka: a gömböc-hurka sajátos somogyi változata, amelynél a kását... zsíros abaléval habart búza-, vagy kukoricaliszt helyettesítette. Vérrel kevert változata a Kisalföldön is ismert volt.

Krumplis-hurka: a gömböc-hurka sajátos tolnai és baranyai változata, amelynél a kását... zsíros abaléval habart főtt-tört burgonya helyettesített. Vérrel kevert változatát Ny-Dunántúlon kedvelték.

Aszalványos-hurkák: aszalt szilvával vagy almával ízesített kásás-hurkák. Felső-Tisza vidékén főleg tüdős- és véres-hurkát készítettek ily' módon. Maros-vidéken az aszalt körtét is kedvelték.

Gombás-hurkák: abált vagy vöröshagymával zsíron párolt gombával kevert kásás-hurkák. Tüdős- és véres-hurkák „szaporítására” használták. Régen sokfelé ismert, mára elfeledett hurka-féle.

Magvas-hurkák: pörkölt-főtt olajos magvakkal (töredékeivel) kevert kásás-hurka. Főleg a húsos-hurkába illet... a mogyoró, mandula, tökmag és napraforgó. Ritka, mára elfeledett hurkaféle.

Kóser-hurkák: disznóhús helyett... marha, birka, kecske, de leginkább liba és pulyka... abált-főtt húsból és belsőségeiből készült. Vékony marhabélbe, birka vagy kecske gyomorba, liba vagy pulykanyakba (vagy hasi bőrbe) töltötték. Tejet és vért nem tartalmazhatott. Elterjedt hurka-féle.

Böjti-hurkák: állati eredetű alapanyag nélkül készített ál-hurka. Egyfajta hurka-szerűen ízesített kása, tepsis-hurkaként kisütve. Korabeli „vegán” koldus-kása.

Hurka-alapanyagok előkészítése

A prés-hurka és kásás-hurka alap-összetevőinek (hús, belsőség, bőrke, zsiradék, kása) előkészítési módja igen hasonló. Vagyis, a házi hurka-félék készítésénél alkalmazott módszerek közötti eltérés elenyésző, nem lényegi. Mindez mai hurka-készítés szilárd hagyományára... megalapozott és hatékony tapasztalat-cserékre utal. Hasonló „rokonságok” érzékelhetők a keverékek sózásánál és fűszerezésénél, töltésnél és kezelésnél... de még a fűszerezéseknél is. A hurka-alap előkészítését a IV. kötet részletesen ismerteti... de emlékeztetőül érdemes néhány részletet felidézni.

Húsneműek előkészítése: 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, hártvás, eres, inas résztől, amelyek abálásra vagy főzésre sem puhultak meg. A vért és levedzést a húsról lemosták, esetleg sózással „ki is szívatták”. Gyakran a bőrt leválasztották a húsról és a szalonnától... hogy, sűrítő-tapasztó hatásukat minél inkább kihasználhassák. Különösen a fejbőrt, mert igen jól kocsonyásított.

Húsneműek elkészítése: a *színhús*, vagyis a nemesebb húsrész (régí szokás szerint) egyben füstölésre, kolbászba-vagdaltba, főzve, vagy pecsenyének való. Ezek: a comb, lapocka, csülök, rövid- és hosszú karaj, szűzpecsenye, tarja, dagadó és oldalas. Hurkába ritkán, legfeljebb azok „nyesedékei” kerültek... alaposan megtisztítva úgy, ahogy a kolbász készítésénél is szokásos... ezt követően főzve és méretre vagdaltva (darálva). A *fejhúst* általában ketté vagy négybe vágták, az agyvelőt, szemeket, és a fül belsejét eltávolították. 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. Természetesen... abálás előtt a fejet jó alaposan lepörkölték, szőrt és égett bőrrészeket eltávolították és alaposan megsikálták. A *nyelvet*... a fejtől külön, más húsos 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.

Belsőségek elkészítése: a „városi legendákkal” ellentétben faluhelyen nem nézték le a belsőségeket. Vidéken is kedvelték a tüdő, májas és véres hurkát. A közismert „fehér hurka” (vér nélküli) csak belsőségekből készült. Hurkához szánt a belsőségeket mindig alaposan megtisztították és többnyire előzetesen megabálták. Kivéve a májat és vért, mert azokat gyakran „nyersen dolgozták a hurkába” és csak utólag abálták. A *vese* megbecsült betét húsosabb hurka-félébe. Hártától megtisztították, lapjában félbe vágták, erős ereket és a fehéres részeket eltávolították, belsejét kikaparták... abálták, vagdalták. A *szív* is értékes betét, húsosabb hurka-félék egyik fő betétje. A lapjában félbevágott szívet mosták-kitisztították a vértől. Éles késsel az erőteljes ereket kivágták, hártázták, abálták, vagdalták. A *máj*, talán az egyik legkedveltebb hurka-alapanyag, de elkészítése figyelmet követel. Az epét és erősebb ereket el kellett távolítani. Májat az erek mentén felvágták, hogy a megrekedt vért alaposan kimoshassák. Mivel nyersen képlékeny és jó vízfelvevő-sűrítő... viszont hő hatására keményedik és szárazzá válik... ezért, gyakran nyersen aprítva (vagdalva, darálva, pépesítve) keverték a hurkába. Viszont, a rövid ideig (nem keményre) abált máj, megfelelő méretűre vagdaltva, jól illeszkedik zsírosabb-puhább hurka-alapba. A *lép* jól összefér a májjal, azt jól „szaporítja”. Megtisztítva, zsír-rárakódásoktól megszabadítva, félbe vágva, kimosva... abálták, bedolgozták. A májhoz hasonló abálást igényel (megszúraskor ne eresszen nyers levét). A *tüdőt* alaposan kimosták a vértől, kissé sós abalében (ami fűszerezhető is) puhára abálták. Közben a tüdő felfúvódott, ezért abálás közben forgatták, lenyomkodták, hegyes

késsel (szűrőval) is „megböködték. Abálás után az eres és vastagabb hörgős részeket kivágták. A sertés *agyvelő* idegen a magyaros hurkáktól, de egyes vidékeken ez is hurka-alapanyagnak számított. A velőt langyos vízbe áztatták, lehúzták a rajta lévő hárttyákat. Majd, külön edényben egy kevés forró abalében 2-3 percig forralták tették, a tűzről levéve hagyták kihűlni. Erdély egyes vidékein így készítették elő velős-hurkához. Disznóöléskor a *vért* külön edényben felfogták... és mielőtt megalvadtnak volna, ritka szövésű kendőn gyorsan átszűrték. Néhol a vérhez sőt is kevertek „sóra eresztették a vért... közben kevergetve, hogy meg ne alvadjen. Máshol a vért hagyták megalvadni, és savójától eltávolítva (néhol vízzel is megmosva) „széttrancsírozták” (aprózták, vagdalták, darálták, vagy átpasszírozták)... és így adták a hurka-keverékhez. Helyenként az alvadtnak vért a darabolás előtt kissé megabálták.

Bőrösek előkészítése: bőrös részek nélkül a hurka elképzelhetetlen. A bőr zselatinja összefogja a hurka keverékét, sőt a levét és zsiradékát is megkötötte. *Köröm* és *farok* régen inkább a hurka-félékben „volt a helye”. A megpörkölt, szőrtelenített-lekőrmölt, tisztított-lemosott részeket enyhén sós vízben megabálták... amíg a csontok „szinte maguktól kifordultak”. *Bőrkékben* különösen gazdagok a kocsonyahúsok (fejhús, farok, köröm és csülök). Abálásuk után, bontásukat követően, jelentős mennyiségű és hurka-félékbe alkalmas bőrkéket szolgáltatnak. Hasonlóan fontosak a nyers húsok és szalonnák csinosításakor keletkezett, megtisztogatott *bőrös* darabok. A bőrt feltétlenül lefejtették, ha a szalonnaréteg túl vastag volt (a bőr vastagságának több, mint 2-3 szorosa). Ugyanis, ha túl zsíros a bőr... a kioldódott zselatin nem tud kikeményedni. Ha viszont a bőr túl zsírtalan, a bőr „gumiszerűvé” keményedhetett a hurkában. A hurka-félékbe keverhető *porcos* részek (fül, gégefő, orr)... puhára főzve állagukban hasonlítottak a keményebb-kötöttebb húsokhoz, így azokat részben pótolták. Zselatin-tartalmukkal a hurka állagát javították, részben a bőrkéket is pótolták.

Zsírneműek előkészítése: minőségi szalonnát füstölték, vagy kolbászba „bedolgozták”. Hurkába a nyeselek: nem tárolható, „töporlyúnek sem igen jó”, abálható zsíros részek kerültek. Ilyenek, például... a *szalonna* formálásakor „leeső” nyeselek... húsokról lefejtett zavaró *zsíros részek*... *fodorháj* kisüthető, abálással megpuhítható része... *abált zsíros* nyeselek... kisült-főtt zsírok.

Belső előkészítése: régen, vékony disznóbélbe hurkát nem töltöttek (néhol a kuláréba sem), az a „kolbász helye” volt. A hagyományos hurkákat leginkább vastagbélbe (fodros bélbe)... a kása-hurkákat inkább gyomorba vagy hólyagba (ritkán vakbélbe). Néhol, a hashárttyát (fátyolhárttyát) a bél nélküli hurka-kása (koldus-kása, szarikása, cigánka) begöngyölésére használták. Az utóbbi fél évszázada a kásás hurkákat szívesebben töltötték vékonybélbe. A *vastagbél* tisztítása bonyolult: *fodorháj* lefejtése, méretre vágás, béltartalom kinyomása, belsejét vízzel kimosták, kifordították és sóval átgýúrták, szennyet kidörzsölték-kimosták, átöblítették, újra sózták-kimosták, lemosták és visszafordították... és a külsejét is alaposan lemosták. A *végbél* tisztítása a vastagbélhez hasonló, amit gyakran meszes vizes áztatással-átmosással kiegészítettek. A *gyomortisztítás* a vastagbélhez hasonló, de betartva a két legfontosabb szabályt: a gyomor belső felületét jó alaposan kikaparták, és legalább háromszor sóval alaposan átgýúrták. A *hólyag*, és *vakbél* tisztítása is hasonlóan történt. A *recek* esetében elegendő volt az óvatos lefejtés, és a langyos-ecetes vízben való átmosás.

Hurkakészítés megelőző lépései

Darabolás: az előkészített hurka-alap összetevők (hús, belsőség, bőrke, zsiradék) abálást megelőző legfontosabb lépése. Mődját, méreteit és formáit... a szokás és a célszerűség határozta meg.

Abálás: alapanyagok puhítása-főzése 85-95 °C hőmérsékletű abalében. A „hurka-töltelékeket” – a máj, vese és lép kivételével – vaj-puhaságúra abálták. Májat és lépet addig abálták, amíg az megszűrásra... már nem eresztett véres levet. Vesét pedig addig, míg az elvesztette nyers színét és puha-vághatóvá vált. A tüdőt addig, ameddig megpuhult és levegőjét eleresztette.

Abalé sózása: az abalét... 10-15 g (kb. 2 csapott kiskanálnyi) 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 sotalannak tűnt, akkor a végső összekeveréskor még „rásózhattak”. Ezzel a módszerrel, az utó-abálás során a só-kioldódás is lecsökkenthető.

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.

Hurka-alap aprítása: az abált hurka-alap megfelelő méretűre és állagúra alakítása. Tapasztalat szerint annyira változatos, hogy általános szabályokat vagy szilárd hagyományokat nem lehet meghatározni. Tapasztalat azt mutatja, hogy az alap-összetevőket, leggyakrabban:

- húsos-hurkához = vagdalták vagy darálták (mint a kolbászkodnál);
- májas-hurkához = általában darálták (a májat abálva, ritkán nyersen);
- tüdős hurkához = általában darálták, húsos-szalonnás részeket néha vagdalták;
- véres-hurkához = abáltat darálták (vért nyersen is keverhették), szalonnát apróra kockázták;
- kásás-hurkához = többnyire darálták, ritkán apróra kockázták;
- kenő-hurkához = többnyire darálták, majd pépesre passzírozták;
- bőrös-hurkához = általában darálták, keményebb bőrkéket díszítőként kockázhattak.

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

Fűszerezés

A kolbász-félék fűszerezése tájegységenként viszonylag jól el is különíthetők... ugyanakkor a hurka-félék fűszerezése még egy adott tájegységen belül is jelentős eltéréseket mutat. Feltehetően azért, mert a régi-vidéki disznóvágások hurka-készítői mindig a legegyszerűbb, leginkább bevált és legcélszerűbb hasznosítására törekedtek. Mert a hurka-készítés lényege: mindent felhasználni.

Alap- és kiegészítő fűszerek: a 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 még egy adott tájegységen belül is igen változó. A 6 alapfűszeren túl... 5 kiegészítő fűszer utal a Kárpát-medencei népeiségek sajátos ízvilágára, úgymint: koriander, borókabogyó, borsfű (csombor), majoránna, kakukkfű. Ezek nemcsak hagyomány-kifejezők, hanem ősi „ízhordozók”, alapfűszer előd-helyettesítők... jövevény hurkák „eredet-nyomai”.



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, esetlegesen... viszont, a gyári termékeknél egyre gyakoribbak. A fűszerezések jellegének bemutatására egy későbbi fejezet részben kerül sor.

Fűszer-aprítás: az édes- és csípős fűszerpaprika, fekete bors, fűszerkömény-mag, borókabogyó és koriander-mag... csak őrleményként került a kásás-hurkába. 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 leginkább apróra vágva és zsírban üvegesre dinsztelve (vagy halvány-sárgára pirítva) adták a hurka-keverékhez... de néha nyersen-pépesen is bekeverhették. Abalébe a fűszereket (bors, fűszerkömény, borókabogyó, vöröshagyma stb.) inkább egészben, vagy félbe vágva (fokhagyma) tették... hogy „darája az abáltat ne piszkolja”.

Kásák előkészítése

A hurka-alaphoz kevert kása nemcsak a mennyiséget növelte. Hanem, magába szívta-tárolta az ízes-fűszeres abalét és a kiolvadt zsiradékot is. Ezért vált a kásával készített hurka népszerű csemegévé, mert egyszerre tartalmazta a hús-szerű alapot és a köretet... ráadásul olcsó is volt. A hurkába kevert kását – függetlenül fajtájától – szinte mindenhol hasonlóan készítették. Rendszerint abban az abalében puhították (főzték, áztatták), amelyben a hurka hús-, belsőség- és bőrke alapja főtt. A kását nem főzték túl puhára, így töltéstör sem kenődött szét. Abáláskor és a későbbi sütéskor a kása úgyis kellően megpuhult... közben felszívhatta a felesleges hurka-levet is. Régen sokféle kása volt szokásban, de mára a többségüket kiszorította a rizs.

Hajdinas kása: abalében főtt hántolt hajdina, megöntözve kevés zsíros abalével. Zalában, főleg Göcsejben (rizs elterjedéséig) szinte csak hajdinas hurkát készítettek. Káváson ma is népszerű.

Gerslis kása: abalében főtt, hántolt árpa (árpagyöngy), meglötyintve némi zsíros abalével. A rizs térhódítása előtt talán az egyik legelterjedtebb mag-kása. Főleg ÉK-Dunántúl és Duna-Tisza köze között volt népszerű, de kedvelték Nyírségben és Szatmárban... néhol ma is.

Köleses kása: abalében főtt, hántolt köles, kevés zsíros abalével. Ny-Dunántúlon és Alföldön a „rizs előtti idők” legelterjedtebb mag-kásája. Mára szinte elfelejtődött.

Kukoricás kása: abalében főtt kukoricadara, kissé meglocsolva zsíros abalével. Az olcsó rizs előtti időben... talán a legelterjedtebb dara-kása Magyarországon. Zalában, Bácskában, Baranyában és Hajdú-Biharban ma is készítenek kukorica-darás hurkákat.

Darás kása: abalében főtt héjától szétválasztott gabonamag-töredékek. Főleg árpából, ritkábban rozsból vagy búzából készítették. Ismert volt zabdarás vagy zabpelyhes sváb változata is. A gabonás darát először az olcsóbb kukorica-dara, majd a rizs... fokozatosan kiszorította.

Kenyeres kása: abalében, pörköltlépben vagy friss vérben áztatott szikkadt, sült tésztaféle darabkák (kenyér- vagy zsemlekockák, morzsalékok). Főleg svábok... a pörköltsaftos változat pedig az alföldi juhászok körében terjedt el. Ma is készülnek ilyen májas és véres hurkák.

Tarhonyás kása: abalében főtt tarhonya-tészta, zsíros abalével „megitatva”. Főleg az Alföldön kedvelték, de az olcsóbb kukoricás (majd rizses) kása kiszorította. Egyes cigány népesség körében máig megőrizte népszerűségét lecsós változata, de már náluk is ritkán találkozni ilyen hurkával.

Káposztás kása: reszelt nyerskáposzta... zsíros abalében párolva, de nem szétfőve. Régi Tolna és Baranya környéki dunai sváb specialitás, de ma már nemigen ismert. Elmondások alapján apróra vagdalt savanyított káposztából is készítettek hurka-kását, de ez már csak emlék.

Krumplis kása: abalében főzött tört burgonya, zsíros abalével átítatva és sűrű pépesre kikeverve. Tolna és Baranya környéki dunai svábok kedvelték, de ma már ritkán készítik.

Állítólag reszelt nyers krumplival is készítették hurka-kását, amit zsíros abalében kissé megpároltak.

Lisztes kása: valójában zsíros abalével átitatott és pépesre kikevert liszt. Kis-Alföldön rozs-, majd búzaliszttel, Somogyban inkább kukoricaliszttel készítették. Mára elfelejtődött.

Krumplis-lisztes kása: 2/3-3/4 rész abalében főzött tört burgonya és 1-1/4 rész liszt elegyítve, mindez zsíros abalével sűrű pépesre keverve. Baranyai és Somogyi változata kukorica-liszttel, Órvidéki változata rozsliszttel készült. Mostanra szinte elfelejtődött.

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 összeállítása: a Kárpát-medencei kásás-hurka félék hús-bőrke-zsiradék aránya eltérő. Ugyanakkor, sok helyen úgy tartották, kásás-hurkák keverékének közel fele zsiradékos lehet, mivel a kása úgyis „felszívja, kiszárítja”... vagyis: 1/2 rész húsos-belső + 1/2 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.

Alap-kása 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, húсок, bőrkék + 1/3 rész zsiradék + 1/3 rész főtt kása.

Sózás: a régi leírások hurka-félék készítésekor leggyakrabban 16-25 g sót ajánlottak kg-onként. Manapság ez az érték már lényegesen kisebb, mivel a kásás-hurkákat „nem tartogatták”. A régi mondás szerint a hurkát két módon lehetett elrontani: „elsózva, vagy nem sózva”. A sózást nehezítette, hogy a só nem csak a fűszerezéskor, hanem az abáláskor is kerülhetett az alapba és a kásásba... sőt a hurkába is utóabáláskor (esetleg onnan még ki is oldódhatott). Kóstolás segített.

Adalékok: ezek segítségével igyekeztek a kásás-hurkák tárolhatóságát fokozni, avasodását gátolni, erjedését-savanyodást csökkenteni, ízt-illatot javítani. Prés-hurkáknál beváltak, kásás-hurkáknál nem terjedtek el. *Salétrom* (1-2 g/kg) segíthetett megelőzni a „kolbászmérgezést” (botulizmust), de a megsavanyodást (kása-erjedést), azt nem. *Cukor*, egyes hurkák kezdeti ízét javította, de az erjedését-savanyodását is gyorsíthatta. *Méz*, *lekvár* is hasonló ízjavító, de az eltarthatóságot nem növelte. *Bor*, hurkába nemigen került, legfeljebb muskotályos, illat-aroma javítónak. *Aszalt gyümölcsök* néhol népszerű ízesítők voltak. *Zöldfűszerek* néhol kedvelt íz-frissítők. *Gombák*, és *magvak*, *makkok* helyenként bevált húspótlók, állag-javítók.

Hurkakészítés végső műveletei

Ezen műveletek alapvetően meghatározták a hurka végső minőségét, tartósságát, sóságát, ízét stb.

Töltés: *vastagbél* volt régen a kásás-hurkák „helye”, *gyomor* és *vakbél* a prés-hurkáké, *gömböc* (hólyag) pedig a kása-hurkáké. Mára már a kásás-hurkákat szívesebben töltik „bolti” vékonybélbe, a kása-hurkákat pedig már nem töltik, inkább tepsis-hurkaként sütik. Míg a

kolbászokat⁵ keményre töltötték, a kásás-hurkákat lágyabbra és puhábbra, mivel utóabáláskor megdagadnak. Fontos, hogy a töltés után töltet jól elzárt, bevarrt legyen, nehogy a hurka-töltelék „kifőhessen”. 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.

Utóabálás: gyakrabban abban az abálólében, amelyben a hurka alapanyagai is abálódtak, csak 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 kása-hurkákat a kihűlt abalébe 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 még 20-25 percig abálták. Ez idő alatt a töltéskor még csak félig főtt kása is megpuhul, felszívja a felesleges hurka-levet. A gömböcöket, 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 nehezebbeket nemigen készítettek. A gömböcöket rúdra akasztva lógatták az abalébe de úgy, hogy ne érjen a főzőüst aljára. A vastag hurkákat néhol rongyba fogva lógatták. Tapasztalt böllérek szerint, az utó-abálás ideje = kb. annyi perc, ahány mm átmérőjű a hurka.

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.

Füstölés: néhol... egyes májas vagy véres kásás-hurkát meg is füstöltek. Füstölésénél a kolbász-félék füstölésénél leírt módszereket⁶ alkalmazták. A kásás-hurkát általában hidegen (10-25 °C hőmérsékleten) füstölték 1-2 napig. A nyári időszakban melegen (25-45 °C hőmérsékleten) is füstöltek, fele annyi ideig, több szakaszban, naponta 2-3 órás megszakításokkal (pihentetésekkel). Hurka-félék füstöléséhez az olcsó, de szép színt és lágy ízt adó fát használtak (akác, juhar). A művelet akkor volt megfelelő, ha a hurka-féle külső felülete enyhén száraz és füstszagú volt.

Tárolás: a kásás-hurkák romlékonyabbak, mint a kolbász-félék, vagy mint a prés-hurkák. *Füstölés nélkül* a fehér kásás-hurkák 5-7 napig tárolhatók, a fekete (véres) kásás-hurkák 1-2 nappal kevesebb ideig, pince-hideg (11-15 °C) hőmérsékleten. Télen (0-5 °C) kétszer ennyi ideig. *Füstöléssel* a kásás hurka-félék tárolási ideje akár 5-10 nappal is meghosszabbítható. Hideg, szellős helyen a füstöltkásás-hurka tárolhatósági ideje akár kétszeresére nőhet. Nem véletlen, hogy a „régiek” a disznóvágást télvíz idejére ütemezték, mert a fagyos időben a hurkát akár 2 hónapig is eltarthatták.

Jellegzetes kásás-hurkák és kása-hurkák

A hagyományos magyaros és tájjellegű kásás-hurkák fő jellemzője, hogy a fűszereken kívül növényi eredetű „betéteket” (kása, liszt, burgonya stb.) is tartalmaznak. Valamint, nemcsak töltésük után elfogyasztásuk előtt... feltétlenül szükséges átsütésük vagy újra-főzésük.

⁵ Kárpát-medencei magyaros konyha... sorozat (I. kötet). Magyaros és tájjellegű hagyományos kolbászok

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

Kásás-hurkák sajátos fűszerezése

A magyaros és tájjellegű hagyományos kása-hurkák fűszerezése... hasonló a hagyományos kolbászok fűszerezéséhez. 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, másokkal is keveredve. Ezek könnyebb megkülönböztetése érdekében a jellegzetes változatokat az alábbi táblázat szemlélteti:

I. számú táblázat

Kásás-hurka típusok	Magyaros					Délvidéki				Svábos					Székies			
Változatok	Magyar	Palócföldi	Alföldi	Somogyi	Sárkői	Bácskai	Csanádi	Csallóközi	Szlavón	Völgyégi sváb	Bánsági sváb	Dunai sváb	Szatmári sváb	Budai sváb	Tót-marót	Székely-szász	Csángó-ruszin	Őri – kiskun
Fűszerezés-jelölések																		

Magyaros fűszerezés: ennek lényege... az édes fűszerpaprika és fokhagyma feltétlen megléte, és az ízlés szerinti csípős íz, ami származhat borstól vagy csípős paprikától. Ez mára már sok helyen kiegészült befogadott-jövevény fűszerekkel: majoránna, vöröshagyma, köménymag kapormag.

Svábos fűszerezés: ennek lényege... a fekete bors és vöröshagyma feltétlen megléte, gyakran kiegészülve majoránnával. A „magyaros” dunai sváb változat már édes fűszerpaprikával is gazdagodott. Mára kiegészült csípős paprikával is, részben (de nem teljesen) helyettesítve a borsot. Köménymaggal is kiegészülhet, különösen azokon a tájakon, ahol szlovák lakossággal együtt éltek.

Érdekes jelenség, hogy a svábos fűszerezés „bors, vöröshagyma és majoránna hármasa” a magyarság körében is népszerűvé vált... gyakran leváltva a magyaros hurka-fűszerezést.

Délvidéki fűszerezés: ennek lényege... csípős fűszerpaprika, fokhagyma és vöröshagyma, valamint az édes fűszerpaprika hiánya. A magyaros és svábos fűszerezés sajátos ötvöze.

Székies fűszerezés: ennek lényege... a fűszerpaprika és vöröshagyma hiánya. Régies, a kolbászok széki-változatához hasonló ízesítésű. 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	Szefűbors	=	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
Vörshagyma	=	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

A fenti értékek jól illeszkednek a hazai és Kárpát-medencei átlag-ízléshez, szokásokhoz.

Általános szabályok, módszerek

A kolbász-recepteket általában 10 kg-nyi hús-szalonna keverékhez adták meg. Házi kásás-hurkák esetében ez a módszer már nem követhető, mert:

- egyes sertés test-részek, belső szervek korlátozott számban álltak rendelkezésre;
- más részekből a szükségesnél több, vagyis osztható mennyiséggel rendelkeztek;
- más alkotók (só, fűszerek) tetszés szerinti kimérhető mennyiségűek voltak.

Ezért, a kásás-hurka recept-logikája némileg eltér a kolbásznál bevált gyakorlatétól. Vagyis, a házi hurka-készítésnél gyakran egységekben számoltak. Kivéve, az olyan alkotórészeknél, amelyek kimérhetően oszthatók, például: szalonna, háj, hús, bőr, kásaanyagok, fűszerek, só.

Részek tömege: a hagyományos házi készítésű kása-hurkák csak adott mennyiségű testrészhús- és belsőséget tartalmazhat. Legfeljebb annyit, amennyivel a levágott disznók rendelkeztek. De a levágott-feldolgozott sertésrészek tömege... az állat méretétől, korától hízlalási mértékétől stb. függően eltérhetett. Egy kb. 110 kg-os sertésből származó leggyakoribb hurka-alapanyagok átlagos tömege (tisztítás, kicsontozás után) az alábbiak szerint kalkulálható:

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	Zsírnnyessedék	= 0,3 kg

Kása-számítás: a recepteket gyakran „életszerűen” így adták meg. Alap: 1 szív, 1 tüdő (mindkét lebenye) stb.. Mivel a sertések felhasznált szerveinek-részeinek tömege eltérhetett... ezért, a kása mennyiségét... az Alap (vagyis felhasználandó „disznóságok”) össztömegéhez (m_{alap}) számították. Vagyis, először az alapot lemérték, aztán számoltak, majd kimérték a kását. Érthető, mert a kisebb belsőségek kisebb tömegűek... így kevesebb kását is igényelnek. A kása mennyiségét mindig a száraz-nyers állapotában határozták meg. Azért, mert a kása főzéskor, és a hurka abálásakor... még ugyanaz a kása-anyag is kevesebb-több (2-3-szoros) mennyiségű nedvességet vehet fel. Valamint, a kása... a hurka kisütésekor is... különböző mértékben veszíthet nedvességéből.

A recepteknél megadott fajlagos kásátömeg-adatok (dkg/kg) a hurka-alap tömegéhez viszonyultak. Ezek értéke kása-fajtánként és helyi szokásonként jelentősen eltérhetnek. Például: húsos hurkáknál a „nyers” anyag mennyisége általában 7-15 dkg/kg... a kásásabb hurkáknál pedig 15-35 dkg/kg. A hurka-alap összekészítése után annak tömege... mérleggel lemérhető. Ennek ismeretében a kása mennyisége kiszámítható, ismerve az 1 kg hurkához szükséges kása fajlagos ($m_{\text{kása}}$) mennyiségét.

Példa-kérdés: Ha 1 kg hurka-alaphoz 15 dkg/kg köles kell, akkor 5 kg alaphoz mennyi köles kell?

Válasz: ötször több hurka-alaphoz... ötször több kása kell. $M_{\text{kása}} = M_{\text{alap}} \cdot m_{\text{kása}}$

Számítás: $5 \text{ (kg)} \cdot 15 \text{ (dkg/kg)} = 75 \text{ (dkg)} = 0,75 \text{ kg}$

Eredmény: vagyis... $M_{\text{alap}} = 5 \text{ kg}$ hurka-alaphoz... $M_{\text{kása}} = 0,75 \text{ kg}$ köles szükséges.

Fűszer-számítás: az ízesítők (só, fűszerek) tömegének meghatározásánál a hurka-alapanyag (M_a) tömegét vették figyelembe. Vagyis, a hurka-alap (M_{alap}) és a hurka-kása ($M_{\text{kása}}$) kiindulási tömegének összegét. Ismerve a hurka-alap lemerített tömegét (M_{alap}) és a hurka-kása kiszámított tömegét ($M_{\text{kása}}$)... e két tömeg összeadásával... meghatározhatták a hurka-alapanyag tömegét (M_a):

Példa-kérdés: Mekkora a hurka-alapanyag tömege, ha az alaptömeg 5 kg és a kása-tömeg 0,75 kg?

Válasz: az alap (M_{alap}) és kása ($m_{\text{kása}}$) tömegét összeadom: $M_a = M_{\text{alap}} + M_{\text{kása}}$

Számítás: vagyis... $5 \text{ (kg)} + 0,75 \text{ (kg)} = 5,75 \text{ kg}$... $M_a = 5,75 \text{ kg}$.

Eredmény: vagyis... az M_a hurka-alap tömege... $M_a = 5,75 \text{ kg}$.

Ezután, könnyen kiszámíthatták az ízesítők szükséges mennyiségét, ha ismert volt a fűszer fajlagos tömege ($m_{\text{fűszer}}$)... az 1 kg hurka elkészítéséhez szükséges mennyiség (g/kg). Íme, só esetében:

Példa-kérdés: Ha 1 kg alapanyaghoz 20 g/kg só kell, akkor 6,5 kg alapanyaghoz (m_a) mennyi kell?

Válasz: hat és félszer több hurka alapanyaghoz... hat és félszer több só kell: $M_{\text{só}} = M_a \cdot m_{\text{só}}$

Számítás: $6,5 \text{ (kg)} \cdot 20 \text{ (g/kg)} = 130 \text{ (g)}$... vagyis 6,5 kg keverékhez... $M_{\text{só}} = 13 \text{ dkg}$ só kell.

Eredmény: vagyis... $M_a = 6,5 \text{ kg}$ hurka-alapanyaghoz... $M_{\text{só}} = 13 \text{ dkg} = 0,13 \text{ kg}$ só szükséges.

Kásakészítés: a magyar ízlésnek leginkább megfelelt a pergős (nem ragacsos) és kissé roppanós (nem kenődő) kása... amely a sütéskor ropogós-pirulós hurkát eredményez. Ez az állapot akkor következik be, ha a kása... a tömegével közel azonos mennyiségű vizet vesz fel. Hogy a főtt-kása ne legyen ragacsos, a kása-anyagot főzés előtt hideg vízben többször is átmosták. Ezt követően a kása-anyagot annyi abalében (vízben) felfőzték, hogy némileg ellepje. Néhány percnyi forralás után abálásra váltottak, hogy a „lé éppen csak gyöngyözzön, kásaszem szabadon dagadjon”. A kását ilyenkor már nem keverték (hogy ne törődjön-kenődjön). Sőt le is fedték, hogy magában párolódjék. Időnként megrázogatták, forgatták, nehogy leragadjon-lekozmálódjon. Ha levét vesztette, némileg utántöltötték. De csak annyival, amennyit a kása néhány percn belül fel is tudott „venni”. A kásákat többnyire nem teljesen puhára főzték, hogy összekeveréskor (és a töltéskor) a kása ne törődjék. Ugyanis, a töltés utáni abálás alatt a kása még tovább puhul, sütéskor is párolódik, de szikkad-szárad is. Így lesz a sült-hurka főtt-pergős roppanós, héjánál is ropogós.

Hurka-tömeg meghatározása: a szükséges mennyiségű töltőbél hosszának meghatározásához tudni kellett a hurka várható kész-tömegét. Ennek értéke, a valóságban mindig több, a hurkakészítéshez felhasznált alapanyagok tömegeinek összességénél. Azért, mert a főtt kása tömege mindig nagyobb, mint a kása-számítással kapott kimérési tömeg. Ugyanis főzéskor, a kása tömege akár 2-3 szeresére is növekedhet. Például: húsosabb hurkáknál a kimért „nyers-száraz” kása-anyag mennyisége 7-15 dkg/kg, De „főve-áztatva” és hurkába keverve (esetleg még abalével vagy vérral meg is öntözve) már 12-30% kása-arányt eredményezhet. Sőt, kásásabb hurkáknál a 15-35 dkg/kg kezdeti-kiindulási kása-mennyiség... a kész hurkában akár 20-50%-os kása-arányt produkálhat.

Várható tömeg: a kész hurka pontos tömegét a hurka-keverék lemerésével tudták meghatározni. Ezt a módszert akkor alkalmazták, ha elegendő tölthető disznóbél áll rendelkezésre.

Vagyis, lemérték a főtt kása tömegéhez ($M_{fkásaf}$)... hozzáadták a már lemerített hurka-alap tömegét (M_{alap}).

Példa-kérdés: Mekkora a tömege a hurka-keveréknek, ha a hurka-alap 5 kg, és a főtt kása 1,7 kg?

Válasz: - lemérem külön az alapot és a kását... és a kettő tömeget összeadom... vagy
- lemérem az alap és a főtt kása keverékét... és leolvasom a hurka-keverék tömegét.

Számítás: $M_{kev} = M_{alap} + M_{fkása}$... vagyis... $5 \text{ (kg)} + 1,7 \text{ (kg)} = 6,7 \text{ (kg)}$

Eredmény: vagyis... a hurka-keverék tömege... $M_{kev} = 6,7 \text{ kg}$.

Kalkulált tömeg: ha a hurka készítéséhez csak a levágott sertésből belsője állt rendelkezésre... már az alapanyagok előkészítése előtt alaposan átgondolták, miből-mennyit érdemes készíteni. Előzetes kalkulációval elkerülhették, hogy csak annyi hurka-töltelék készüljön, amennyi bél állhat rendelkezésre, „hogy töltelék bél nélkül ne maradjon”. „Ökölszabályként” a hurkához szükséges kása tömegének 2-szeresével számoltak. Vagyis: $m_{kev} = m_{alap} + 2 \cdot m_{kása}$.

Példa-kérdés: Mekkora a tömege a hurka-keveréknek, ha a hurka-alap 5 kg és a nyers kása 1,7 kg?

Észjárás: alaphoz hozzáteszem a kimért kását, meg még ugyanannyi vizet (amit magába vesz).

Számítás: $5 \text{ (kg)} + 2 \cdot 1,7 \text{ (kg)} = 8,4 \text{ (kg)}$

Eredmény: vagyis, a keverék tömege... $m_{kev} = \text{kb. } 8,4 \text{ kg}$.

Megjegyzés: a mérési és kalkulációs módszer közötti eltérés kb. 5%, ami elhanyagolható

Töltési méret-számítás: a levágott sertés tölthető belsői (belek, gyomor, hólyag, vakbél, kuláré) méretei és felhasználhatóságuk igen eltérőek lehetnek... a sertés méretétől, korától és állapotától, továbbá a feldolgozás módjától és minőségétől függően. Ezért, szem előtt tartottak egyfajta fontossági sorrendet. Amelynek lényege: előbb mindig a tovább tárolható készítményt töltötték, a leginkább megfelelő és legkedvezőbb állapotú részbe. Egy sertésből – nagy bizonyossággal – a következő tölthető részeket „termelhettek ki, amelyek hurka esetében csak lazára tölthetők:

- vékonybél (kolbászhoz): hossz = 13-15 m; átmérő = 28-40 mm; tölthetőség = 0,45-0,65 kg/m;
- kuláré (kolbásznak, kulennek): hossz = 0,8-1,5 m; átmérő = 50-90 mm; tölthetőség = 0,85-2 kg/m;
- 1 vakbél (prés-sajtnak, kulennek): tölthetőség = 0,5-1,3 kg;
- 1 gyomor (prés-sajtnak, gömböcnek): tölthetőség = 3-3,7 kg;
- 1 hólyag (prés-sajtnak, gömböcnek): tölthetőség = 2,5-3,5 kg;
- vastagbél (hurkához): hossz = 4,3-5,2 m; átmérő = 45-65 mm; tölthetőség = 0,8-1,3 kg/m;

Töltési bél-igény számítása: régi hagyomány, hogy először a vékony kolbászt töltötték, majd a vastag kolbászt (kulárét, szalámit), majd a prés-sajtokat, és legvégül a maradék belsőkbe... a kásás-hurkákat. Vagyis, a hurka-keverék mennyiségének ismeretében lehetőség van töltéshez szükséges bél-mennyiség meghatározására is. Felmérve, hogy mennyi töltött és tepsis hurkákra számíthatunk.

Példa-kérdés: Milyen hosszú vastagbél szükséges 8,4 kg hurka-keverék betöltéséhez?

Észjárás: annyi bélre, amennyibe 8,4 kg hurka-keverék belefér.

Számítás: $8,4 \text{ (kg)} : 0,8 \text{ (kg/m)} = 10,5 \text{ (m)}$ vagy... $8,4 \text{ (kg)} : 1,3 \text{ (kg/m)} = 6,5 \text{ (m)}$

Eredmény: 45 mm-esből 10,5 m-nyi... 65 mm-esből legalább 6,5 m-nyi vastagbél szükséges.

Töltési lehetőség kiszámítása: ezzel a számítási módszerrel az is kiszámítható, hogy a megmaradt belsőből még mennyi hurka készíthető (mennyi kása tölthető belsőbe).

Példa-kérdés: Mennyi hurka-keverék tölthető a levágott sertés 5,2 m-es 65 mm-es vastagbelébe?

Észjárás: annyi keverék, amennyi 5,2 m vastagbélbe belefér.


Számítás: $5,2 \text{ (m)} * 1,3 \text{ (kg/m)} = \text{kb. } 6,8 \text{ kg...}$ vagyis, ennyi hurka-keveréket tudnánk betölteni.

A szokásos-bevált arányok és mértékek, egyedi mérési módok „tudása szinte apáról fiúra, mesterről inasra szálltak”. Manapság, ilyen számításokra csak azoknak van szüksége, akik régi disznóvágási szokásokat szeretnének feleleveníteni. Azokat a hurka-készítési módszereket, amelyeket a hurkát készítő „régiek emberek” már gyermekkoruktól láthattak, felnőttként már „szemre” alkalmazhattak.


Töltés és kezelés: A hurkát lazán töltötték a bélbe, mivel abáláskor a kása mindig kissé megdagad. Azért, mert a kása ilyenkor tovább puhul, megszívja magát lével, így megdagad. Ezért, abálás előtt vékony tűvel a belet megszúrkálták, hogy a felesleges levegő és lé eltávozhasson. Abálás után, ha a hurkát akár azonnal ki is süthették. De ha tartogatni akarták... akkor, kihűlés után szellős helyen ½-1 napig szikkasztották (préselés nélkül), és hűvös helyen tárolták. A hagyomány szerint 1 héten belül elfogyasztották, sütve... vagy ritkábban káposztában vagy levesben megfőzve. Azokat, sem tartogatták 2 hétnél tovább, amelyeket helyi módon hideg füsttel „megcsapattak”.

Húsos-hurkák

Húsos-hurka... ritka, igényes kásás-hurka változat. Régen, tehetősebb házaknál is csak különleges alkalmakra készítették. Mivel a hozzá szükséges húst sajnálták a hurkába, abból inkább kolbászt vagy prés-hurkát (disznósajtot) készítettek. Ahol egyszerre több disznót is vágtak, a felszaporodott nyeselekekből már érdemes volt ilyen hurkával is ünnepélyesebbé tenni a jeles napokat (főleg a karácsonyi és farsang-fari időszakot). Leginkább egy kásás fej- és csülök-sajthoz, vagy ízesebb és tartalmasabb tüdős- vagy belsős hurkához hasonlíthatók. Íme, néhány érdekes változat.

 Pest-budai húsos-hurka: régi, XIX. századi fővárosi-vendéglői, előkelő hurka-változat, hármas (magyar, sváb, morva) ízesítéssel. *Alap:* 1 fej (fül és orr nélkül, kb. 1,9 kg) és 2 mellső csülök (kb. 1,6 kg)... puhára abálva, kicsontozva-kiszőrözve, leborkézve. A húsos-szalonnás részeket kisebbre (4-esre), a bőrkéket pépesre darálva. *Kása:* hántolt köles vagy rizs (7-9 dkg/kg) 2-szeres abaléban majdnem puhára, de nem ragadósra főzve. *Fűszerek:* só (20-24 g/kg), édes fűszerpaprika (4-8 g/kg), fekete bors (3-4 g/kg) és fűszerkömény (2-3 g/kg) őrlemények, valamint aprózva és pépesre zúzva... fokhagyma (3-5 g/kg) és vöröshagyma (5-7 g/kg). *Műveletek:* sóval-fűszerekkel alaposan összedolgozták az alapot, hozzákeverték a kását... vigyázva, hogy szét ne kenődjön. Közben, egy kevés abaléval (0,3-0,5 liter) megöntözve. Vastagbélbe lazán töltötték, megszúrkálva abálták, fektetve szikkasztották. Sütötték. Édes paprikát részben csípős paprika is helyettesíthette.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 3,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,25\text{-}0,3 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = \text{kb. } 0,5\text{-}0,7 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 4\text{-}4,2 \text{ kg}$.

 Pozsonyi húsos-hurka: régi, XIX. századi városi-vendéglői, ingyenc hurka-változat, hármas (sváb, morva, széki) ízesítéssel. *Alap:* 1 fej (fül, orr nélkül) és 2 mellső csülök (kb. 1,6 kg). Mindez puhára abálva, kicsontozva-kiszőrözve, nagyobbra (6-osra) darálva. *Kása:* gersli, vagyis árpagyöngy (8,5-10 dkg/kg) előző nap 3-szoros vízben beáztatva, abaléban puhára főzve, pergőre szikkasztva. *Fűszerezés:* só (18-24 g/kg), fekete bors (2-3 g/kg) és fűszerkömény (1,5-2 g/kg) őrlemények... valamint nyers fokhagyma (3-5 g/kg) és vöröshagyma (5-10 g/kg) aprított, pépesre zúzott keveréke. *Műveletek:* a darált alapot mindezekkel jól összedolgozták, majd hozzáadták a kását, és azzal óvatosan egyenletesre keverték (vigyázva, hogy ne törődjék, ne kenődjék). Ezt a hurka-keveréket... vékony disznóbélbe,

puhára töltötték. Ha azonnal felhasználták, akkor abálás nélkül kisütötték. Ha néhány napig tárolni kívánták... töltés után, szurkálták, abálták és hűvösön tartották. Vendéglői különlegességként néhol kisütés előtt ½-1 napra füstre tették. Igazi csemege.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 3,5 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,3-0,35 kg; $m_{\text{fkása}}$ = kb. 0,8-1,23 kg; m_{kev} = kb. 4,25-4,75 kg.

Temesi sváb húsos-hurka: bánáti, hagyma nélküli, régies svábos jellegű, hurka-változat. **Alap:** 1 fejhús (kb. 0,7 kg), 1 toka (kb. 0,8 kg), háj és szalonna-nyesedék (kb. 0,8 kg). **Kása:** gersli, vagyis árpagyöngy (0,35-0,5 dkg/kg) előző nap 3-szoros vízben áztatva, majd 1,5 szeres abalében puhára főzve, pergőre szikkasztva. **Fűszerek:** só (18-20 g/kg), édes fűszerpaprika (3-5 g/kg) és fekete bors (2-3 g/kg) őrlemény, ritkán morzsolt majoránna (0,5-1 g/kg). **Műveletek:** a háj- és szalonna-részeket kisebbre darabolva saját zsírára kisütötték, halvány töpörtyűnek. A fejhúst és tokát kevés vízben (éppen hogy ellepje) puhára abálták, majd feldarabolták. Ezután, a kisütött és abált részeket összekeverve... kisebbre (4-esre) darálták, sózták és fűszerezték. Hozzákeverve a kását... vastagbélbe töltötték, szurkálták és legalább 2 órán át abálták. Kihűlve hidegen is fogyaszthaták 1-2 napig. Szikkasztás után néhol 1-2 napra hideg füstre is rakták (1-2 napra). Ezt már sütvé, káposztában vagy levesben főzve fogyasztották. Hasonló hurka Zalából is ismert, árpagyöngy helyett tört rozssal, majoránna helyett kakukkfűvel.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 2,3 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,8-1,2 kg; $m_{\text{fkása}}$ = kb. 1,6-2,3 kg; m_{kev} = kb. 3,9-4,6 kg.

Medgyesi szász húsos-hurka: régi, hagyma nélküli, Temesi hurkához hasonló készítésű, de szászos fűszeretes hurka-változat: **Alap:** 1 fejhús (kb. 0,7 kg), 1 toka vagy hasaalja szalonna (kb. 0,8 kg), bőrke (kb. 0,5 kg), puhára abálva. **Kása:** eredetileg zab-dara (10-15 dkg/kg), 2-szeres vízben főzve, kihűlve pergőre szikkadva. Később gerslivel, újabban inkább rizssal készítették. **Fűszerek:** só (18-20 g/kg), fekete bors (2-3 g/kg) őrlemény, morzsolt majoránna (1,5-2 g/kg) és néhol kakukkfű (1-1,5 g/kg). **Műveletek:** az abált alapot darabolták és közepesre (5-7-esre) datálták. Sóval és fűszerekkel elegyítették, majd a zabkásával összekeverték. Közben, ha nem volt eléggé lágy a töltéshez... kevés abalébel is meglocsolták. Vastagbélbe töltötték, abálták, ritkán kissé meg is füstölték. Sütvé, káposztában főve, vagy leves-betétként fogyasztották.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 2 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,2-0,3 kg; $m_{\text{fkása}}$ = kb. 0,4-0,7 kg; m_{kev} = kb. 2,4-2,7 kg.

Barcasági hájszéles húsos-hurka: régi, igen különleges dél-erdélyi húsos-hurka változat. **Alap:** háj széléről levágott kb. 3 ujjnyi széles hús-szalag, némi hájjal a szélein (kb. 0,6 kg). **Kása:** hántolt nyers köles, megmosva... beáztatva és megszikasztva. **Fűszerek:** só (25-30 g/kg), fekete bors (3-5 g/kg) őrlemény és morzsolt borsfű (1-2 g/kg), valamint fokhagyma (3-5 g/kg) pépesre zúzva, de ezt néha elhagyták. **Műveletek:** a hájszél 1-1,5 cm vastag hosszú csíkokra vágták, sózták-fűszerezték, és 1 órát pihentették. Majd, a hájszél-csíkokat a kölesben jó alaposan megforgatták, hogy minél több köles-szem rátapadhasson. Vastagbél egyik végét bekötötték, majd kifordították. A csíkokat kötegbe fogták, és a kifordított vastagbélbe töltötték. Pontosabban „ráhúzták”, vagyis visszafordították rá a belet... egy vékony főzőkanál nyelével. Ezután, a héjszél-csíkok közötti résekbe kölest tömködtek. A bél nyitott végét is elkötötték, a hurkát vékony tűvel megszurkálták, és 30-50 percig gyöngyöző vízben abálták. Ezután a hurkát hideg vízbe mártották, fél-egy napig szellős-hűvös helyen szikkasztották. Gyakran 1-3 napra hideg füstre is tették. Sütvé, káposztában főve vagy hájszél-levesnek főzve fogyasztották... vagy hidegen tálalták (mint a disznósajtot). Borsfű helyett az erdélyi oláhok... bazsalikommal is ízesítették... a szerbek pedig fokhagyma helyett vöröshagymával. A svábos változata fokhagyma helyett vöröshagymával, borsfű helyett majoránnával készült. Felvidéken fokhagymával és csípős paprikával is készítették.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 0,6 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,1-0,25 kg; $m_{\text{fkása}}$ = kb. 0,2-0,6 kg; m_{kev} = kb. 0,8-1,2 kg.

— Ormánsági hússzeletes-hurka: a temesi hájszéles húsos-hurka D-Dunántúli (Dráva-síki) helyi változata. Készítési módjuk megegyezik, de az ormánsági hurkát durva kukoricadarás kásával töltötték, és némileg eltérően ízesítették. *Fűszerezése*: só (16-20 g/kg), őrölt fekete bors (3-4 g/kg), pépesre zúzott fokhagyma (3-7 g/kg), és reszelt vöröshagyma (50-100 g/kg) zsírban üvegesre dinsztelve (néhol nyersen). *Műveletek*: a barcasági hájszéles húsos-hurka módján szeletekre vágták, sózták-fűszerezték, kásával keverve vastagbélbe húzták-töltötték, abálták és szikkasztották. Néhol meg is füstölték. Zsírban kisütötték, néhol káposztában vagy bablevesben főzték.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 0,6 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,1-0,25 kg; $m_{\text{fkása}}$ = kb. 0,3-0,8 kg; m_{kev} = kb. 0,9-1,4 kg.

— Beregi húsos-hurka: régi, kárpát-aljai... kukoricakásás, húsos-hurka változat. *Alap*: egy vágott sertés húsos belsőségei (1 nyelv, 1 szív, 2 vese, 1 lép) tisztítva-főzve, fejhús és toka puhára abálva, receháj zsírjából kisütve. *Kása*: durvára szitált kukoricadara (7-10 dkg/kg) 3-4-szeres abalében főzve, félpuhára-sűrűre. *Fűszerek*: só (12-15 g/kg), őrölt fekete bors (2-3 g/kg), apróra vagdalt vöröshagyma (100-120 g/kg), receháj zsírján halványra pirítva. *Műveletek*: a húsos belsőségeket és a kisütött receháját apróra (3-4-esre), az abált fejhúst és tokát nagyobbra (4-6-osra) darálták, majd sózták-fűszerezték. Ezután, a félig főtt kásával gyengéden (hogy ne törődjék) összedolgozták, Vastag disznóbélbe 3-4 araszos méretűre töltötték és karikára kötötték. Megszurkálva abálták, majd szikkasztották, ritkábban 1-2 napig hidegen meg is füstölték. Sütve, káposztában főzve, vagy savanyú leves betétjeként fogyasztották. Vagy abálás után hűvös helyen tárolva... szükség esetén hideg ételként tálalva (kenyérrel, savagysággal, házi tormával). A kiegészítő fűszerezésük helyi szokásként változatos: borókabogyó (ruszin), borsfű (erdélyi), majoránna (galíciai, sváb). A mai hurkák többsége... kukorica-dara helyett már rizzzel készül.

Jellemzők: m_{alp} = kb. 3-3,5 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,25-0,35 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 0,3-0,8 kg; m_{kev} = kb. 0,9-1,4 kg.

— Zsolnai gerslis húsos-hurka: régies, morva-sziléziai, árpagyöngy-kásás hurka. *Alap*: 1 fejhús (kb. 0,7 kg), 1 toka (kb. 0,8 kg), bőrke (kb. 0,7 kg), zsír (0,1 kg)... esetleg 1 szív, 2 vese, 1 nyelv (kb. 0,8 kg) is. Mindez puhára főzve-abálva. *Kása*: árpagyöngy (10-15 dkg/kg) előző nap megmosva és beáztatva, abalében puhára főzve, pergőre szikkasztva. *Fűszerezés*: só (16-20 dkg), őrölt fekete bors (2-3 g/kg), morzsolt majoránna (2-3 g/kg) és kakukkfű (1-2 g/kg)... valamint apróra vagdalt vöröshagyma (50-100 g/kg) kevés zsírban dinsztelve. *Műveletek*: az abált részeket nagyobbra (6-osra) darálták, sóval-fűszerekkel jól elkeverték. Ezt összedolgozták a kásával, kevés abalét is adva hozzá, hogy tölthetően puha, „kissé löttyadt legyen”. Vastagbélbe töltötték, abálták, szikkasztották, néha füstölték. Sütötték, káposztában vagy savanyú levesben főzték.

Jellemzők: m_{alp} = kb. 2,3-3,1 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,25-0,5 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 0,6-1,2 kg; m_{kev} = kb. 2,9-4,3 kg.

— Falusi húsos-hurka: a leginkább elterjedt mai-házi húsos-hurka változat. Készítésének alapelve egyszerű és ésszerű. Vagyis, minden olyan húsos mehet a hurkába... ami nem kerül füstre vagy kolbászba... friss pecsenye se lesz belőle... vagy annyira kevés, hogy nem érdemes vele külön pepecselni. Ezért a *hurka-alap* lehet: fejhús, szív, vese, lép, nyelv, húсныesedék... ehhez toka- és másféle szalonna nyesedéke és lefejtett zsír-háj darabkák. Kivéve: tüdő, máj, porcos részek és vér. *Kása*: régebben gersi vagy köles, újabban már rizs (10-15 dkg/kg) 2-szeres abalében majdnem puhára főzve, pergetősre szikkasztva. *Fűszerezés*: őrölt fekete bors (2-5 g/kg), morzsolt majoránna (2-3 g/kg) és apróra vagdalt vöröshagyma (80-150 g/kg) zsírban világos-sárgára pirítva (néhol nyersen lereszelve). Ezt kiegészíthette fűszerpaprika (édes, csípős), köménymag vagy fokhagyma, a helyi ízlés szerint. *Műveletek*: a szívet, vesét és lépet kb. 20 percig főzték, a többi részeket puhára abálták. Ezt követően mindezt megtisztították (hártyától, csonttól, szőrtől), és közepesre (4-6-osra) darálták. Ezt a hurka-alapot sózták-fűszerezték. Ebbe a hurka-alapba óvatosan belekeverték a kását. Ha

száraznak tűnt, az abaléról lemert zsírral meglocsolták. Vastagbélbe töltötték, túvel szurkálták, abálták, majd hűvös-szellős helyen tárolták. A majoránna helyett más fűszer is ízesíthette, például: borsfű (Erdély), köménymag (Szatmár), kapormag (Szabolcs), tárkony (Székelyföld), bazsalikom (Bánát), borókabogyó (Tiszahát), kakukkfű (Őrség), rozmarin (Palócföld).

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{mért kg}$; $m_{\text{kása}} = m_{\text{alap}} \cdot (10-15) \text{ dkg}$; $m_{\text{fkása}} = m_{\text{alap}} \cdot (0,2-0,3) \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = m_{\text{alap}} + m_{\text{fkása}}$

Tüdős-hurkák

Ez a kásás-hurka változat – eredetileg – főleg a Tiszántúl északabbi részén volt ismert és kedvelt. *Hurka-alap*: tüdő, némi húsnyesedék és belsőség, bőrke és zsiradék. A fehér tüdős-hurka: májat és vért nem tartalmaz. A fekete tüdős hurka: kevés (<10%) vért is tartalmaz (színezőként). Kásájuk változatos volt, igazodva a helyi terményekhez és hagyományokhoz... de mára többségüket kiszorították az olcsó és divatosabb bolti kása-anyagok. Íme, néhány érdekes fehér tüdős-hurka:

☞ ***Alföldi köleses tüdős-hurka***: régi, hagymás-paprikás hurka-változat. *Alap*: 1 tüdő (kb. 0,7 kg), bőrös toka (kb. 0,8 kg), 1 lép és hús-nyesedékek (kb. 0,5 kg), kisütött recek (kb. 0,1 kg)... mindez puhára abálva és apróra darálva. *Kása*: hántolt köles (15-20 dkg/kg) 2-szeres abalében félpuhára főzve, levétől szikkasztva. *Fűszerezés*: só (20-24 g/kg), édes (5-8 g/kg) és csípős (3-5 g) fűszerpaprika, néha fekete bors (2-4 g/kg) és köménymag (1-3 g/kg) őrlmények, pépesre zúzott fokhagyma (3-5 g/kg) és recek kisütött zsírjában halvány-sárgára pirítva... aprított vöröshagyma (100-150 g/kg). *Műveletek*: az alapot sóval és fűszerekkel jól összedolgozták. Hozzáadva a köleskását, óvatosan (ne törődjön, ne kenődjön) összekeverték. Ha száraznak tűnt, abaléról lemert zsíros lével kissé megöntözték. Vastagbélbe lazán töltötték, megszurkálva abálták, majd asztalra fektetve szikkasztották. Szegényes változatánál a borsot... porrá tört borókabogyó helyettesítette.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2,1 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 30-45 \text{ dkg}$; $m_{\text{fkása}} = \text{kb. } 0,6-1 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,7-3,1 \text{ kg}$.

☞ ***Szoboszlói tüdős-hurka***: ritka, hajdúsági hagyma nélküli kásás-hurka. *Alap*: 1 tüdő (kb. 0,7 kg) és 1 lép és bőrös tokahús (kb. 0,9 kg)... mindez puhára abálva és apróra darálva. *Kása*: rizs (9-13 dkg/kg) 2-szeres abalében félpuhára és pergősre főzve. *Fűszerezés*: só (20-25 g/kg), édes piros paprika (5-8 g/kg) és fekete bors (2-4 g/kg) őrlmények. *Műveletek*: az alapot sóval és fűszerekkel jól összedolgozták. Hozzáadták a rizst és óvatosan (hogy ne törjön) összekeverték. Ha száraznak tűnt, abalé zsíros levét öntötték hozzá. Vastagbélbe lazán töltötték, megszurkálva abálták, majd fektetve szikkasztották. Szegényes változatában a fekete borsot... csípős paprika is helyettesítette.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 1,6 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,15-0,2 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,3-0,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 1,9-2,4 \text{ kg}$.

☞ ***Balázsi darás tüdős-hurka***: régies, hagyma nélküli, egyszerű és gazdaságos, Szabad-szállás környéki fehér-hurka változat. *Alap*: 1 tüdő (kb. 0,7 kg), 1 lép és bőrke-nyesedék (kb. 1 kg), bélzsír, szalonna- és hájnyesedékek, recek (kb. 1,1 kg). *Kása*: kukorica-dara (15-20 dkg/kg) abalében fél-puhára főve. *Fűszerezés*: só (20-25 g/kg) és fekete bors (2-4 g/kg) őrlemény, helyenként morzsolt majoránna (1-2 g/kg) is. *Műveletek*: hájas részt zsírjára pirították, az alap többi részét pedig puhára abálták... majd mindezt összekeverték és közepesre (4-6-osra) darálták. Ezt sózták és fűszerezték, vastagbélbe töltötték és abálták, szikkasztották. Kemencében és tepsiben, zsírral megkenetve ropogósra süttették... de néhol káposztában is főzték. Az 1960-as évektől a kukoricadarát fokozatosan a rizs váltotta fel. Fűszerezése tanyánként is eltérhetett. Néhol a bors egy részét csípős paprikával helyettesítették (Józan tanya) vagy borókabogyóval (Erdő- és Sziget-tanya). Néhol a hurkát édes fűszerpaprikával is színezhették (Csintova tanya), fűszerköménnyel is ízesítették (Büki-tanya). Mára a fűszerezések összemosódtak, a hurka is „elhagymásodott”.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2,8 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,4-0,6 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = \text{kb. } 1,2-1,7 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 4-4,5 \text{ kg}$.

3. Szatmári tarhonyás tüdőshurka: régies hurka-változat, manapság már rizzsel helyettesítik a tarhonyát. *Alap*: 1 tüdő (kb. 0,7 kg), 1 toka bőrös szalonnája (kb. 0,8 kg), és bőrke-nyesedékek (0,3 kg) puhára abálva és ledarálva. *Kása*: házi tarhonya (10-14 dkg/kg) 2-szeres mennyiségű abalében szinte puhára főzve, szikkadtra párolva. *Fűszerezés*: só (25-30 g/kg), édes fűszerpaprika (5-8 g/kg) és fekete bors (3-5 g/kg) őrlemények, morzsolt borsfű (1-2 g/kg), valamint kevés zsírban világos-sárgára párolt-pirított apróra vagdalt vöröshagyma (100 g/kg). *Műveletek*: az alapot sóval és fűszerekkel jól összedolgozták. Óvatosan hozzákeverték a tarhonyát (hogy szét ne kenődjön). Ha a tarhonya kissé keménynek tűnt, zsíros abalét öntöttek hozzá. Vastagbélbe lazán töltötték, megszúrkálva abálták, majd fektetve szikkasztották. Szegényebb házaknál a borsot csípős paprika helyettesítette. Néhol örölt köménymaggal (1-2 g/kg) is ízesítették. Sütötték, káposztába is főzték.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 1,8 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,2-0,25 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,4-0,6 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,2-3,4 \text{ kg}$.

4. Beregi gerslis tüdőshurka: régies hurka-változat, az árpagyöngyöt (gerslit) manapság már rizzsel helyettesítik. *Alap*: 1 tüdő (kb. 0,7 kg) és 1 lép és húsnyesedékek (kb. 0,6 kg), bőrke-nyesedékek (kb. 0,4 kg), szalonna-nyesedék és receháj (kb. 0,3 kg)... mindez puhára abálva, apróra darálva. *Kása*: előzetesen bő vízben áztatott gersli (7-15 dkg/kg) 2-szeres abalében félpuhára főzve, pergetőkre szikkasztva. *Fűszerek*: só (20-26 g/kg), örölt fekete bors (3-5 g/kg), morzsolt majoránna (2-3 g/kg) és kevés zsírban sárgásra dinsztelt apróra vagdalt vöröshagyma (100-120 g/kg). Néhol tört kapormaggal (1-1,5 g/kg) is ízesítették. *Műveletek*: az alapot elkeverték a sóval-fűszerekkel, majd hozzáadták a kását. Ha száraznak tűnt, abaléről leszedett zsírral locsolták. Az összedolgozott keveréket vastagbélbe töltötték, abálták, deszkára fektetve szikkasztották. Hűvös helyen tárolták, sütve, vagy káposztában (esetleg savanyú levesben) főve fogyasztották.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2,1 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,25-0,3 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,5-0,7 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,6-2,8 \text{ kg}$.

5. Erdélyi kásás tüdőshurka: régies kukoricadarás hurka-változat. Manapság már a darát rizzsel helyettesítik. *Alap*: 1 tüdő (kb. 0,7 kg) és 1 bőrös toka (0,8 kg), receháj és szalonna-nyesedék (0,6 kg)... puhára abálva és apróra darálva. *Kása*: durva kukoricadara (7-10 dkg/kg) 3-4-szeres abalében főzve, félpuhára és sűrűre. *Fűszerezés*: só (20-25 g/kg), örölt fekete bors (3-5 g/kg), morzsolt borsfű (1-2 g/kg), és apróra vágott vöröshagyma (100 g/kg) kevés zsírban világos-sárgára pirítva. Az alapot elkeverték a sóval-fűszerekkel, és hozzáadták a kását. Ha száraznak bizonyult, abaléről lemerő zsírral is meglocsolták. Az összedolgozott keveréket a szokásos módon vastagbélbe töltötték, abálták, deszkára fektetve szikkasztották. Hűvös helyen tárolták legfeljebb 1 hétig.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2,1 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,15-0,2 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,5-0,7 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,6-2,8 \text{ kg}$.

6. Bánáti darás tüdőshurka: az erdélyi kásás tüdőshurka egyfajta tájjellegű változata. Azzal az eltérésekkel, hogy kukoricadara helyett búzadarával, és borsfű nélkül készítették. Magyar- és horvát-lakta vidékeken a borsot... csípős fűszerpaprikával is helyettesítették, vagy kiegészítették. Mára csak rizses változata maradt fenn. Íze, a magyar fasírtba vagy a szerb pleskavicára emlékeztet.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2,1 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,15-0,2 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,3-0,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,4-2,6 \text{ kg}$.

7. Háromszéki hariskás tüdőshurka: régi, mára elfeledett hajdinas-fokhagymás hurka-változat. *Alap*: 1 tüdő (kb. 0,7 kg), toka a bőrös résszel (kb. 0,8 kg), szalonna-nyesedékek, receháj (kb. 0,4 kg)... mindez puhára abálva és apróra vagdalva (darálva). *Kása*: hántolt hajdina (10-15 dkg/kg) 2-szeres abalében félpuhára-pergőkre főzve. *Ízesítők*: só (24-26 g/kg), örölt fekete bors (3-5 g/kg), morzsolt borsfű (1-2 g/kg) és pépesre zúzott fokhagyma (5-8 g/kg). *Műveletek*: Az alapot sózták-fűszerezték alaposan összekeverték, majd hozzáadták a kását. Ha száraznak tűnt, abalével is meglocsolták. Az óvatosan összedolgozott keveréket (a

kását nem törve) a szokásos módon vastagbélbe töltötték, abálták, deszkára fektetve szikkasztották. Hűvös helyen tárolták, 2-3 napon belül sütvé elfogyasztották. Román hatásra néhol borsfű helyett bazsalikommal ízesítették.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 1,9 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,2\text{-}0,3 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,4\text{-}0,7 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,3\text{-}2,6 \text{ kg}$

— Őrségi hajdinas tüdős-hurka: régies, egyszerű házi hurka-változat. *Alap*: 1 tüdő (kb. 0,7 kg) és bőrke (kb. 0,4 kg), reneháj és zsiradék-nyesedék (0,6 kg)... puhára abálva és apróra darálva. *Kása*: hántolt hajdina (35-40 dkg/kg) 2-szeres abalében főzve, félpuhára és pergőre. *Fűszerezés*: só (14-18 g/kg), őrölt fekete bors (2-3 g/kg), morzsolt majoránna (1-2 g/kg), lereszelt vöröshagyma (50-70 g/kg) kevés zsírban világos-sárgára pirítva. A darált alapot sóval-fűszerekkel elkeverték, és hozzáadták a kását. Közben, ha száraznak bizonyult, abaléről lemerít zsírral is meglocsolták. Az összedolgozott keveréket vastagbélbe töltötték, abálták, deszkára fektetve szikkasztották. Sütvé fogyasztották. Készítették bél nélküli tepsis hurkának is. Néhol kakukkfűvel vagy bazsalikommal is ízesítették. Rizses változatban is készítik. Ismert vöröshagyma nélküli változata is.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 1,7 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,6\text{-}0,7 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 1,3\text{-}1,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 3,0\text{-}3,2 \text{ kg}$.

— Szerdahelyi gyöngyös tüdős-hurka: régies, svábos-vendes, árpagyöngyös olcsó hurka. *Alap*: 1 tüdő (kb. 0,7 kg), bőrke (kb. 0,7 kg), szalonna- és hájnyesedék (kb. 0,7 kg), zsír (0,1 kg)... esetleg 1 szív és 2 vese (kb. 0,8 kg) is. Mindez puhára főzve-abálva. *Kása*: gersli (10-15 dkg/kg) előző nap 3-szoros vízben beáztatva, abalében puhára főzve, pergőre szikkasztva. *Fűszerezések*: só (16-20 d/kg), őrölt fekete bors (1,5-2,5 g/kg), morzsolt majoránna (1,5-2,5 g/kg) és kakukkfű (1-2 g/kg)... valamint apróra vágott vöröshagyma (50-70 g/kg) kevés zsírban dinsztelve. *Műveletek*: az abált részeket kisebbre (4-esre) darálták, sóval-fűszerekkel jól elkeverték, kevés abalét adva hozzá, hogy „kissé lotttyadt legyen”. Ezt összedolgozták a kásával, majd a keveréket lazán vastagbélbe vagy vakbélbe töltötték... abálták, szikkasztották, néha füstölték. Kemencében, kizsírozott tepsiben, zsírral megkengetve sütötték. Készítették tepsis hurkának is.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2,2\text{-}3 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,25\text{-}0,45 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,6\text{-}1,2 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,8\text{-}4,2 \text{ kg}$.

— Falusi tüdős-hurka: a leginkább elterjedt mai-házi tüdős-hurka változat. Készítésének alapelve egyszerű és ésszerű: vagyis, a tüdő és bőrke mellett... minden húsos szerv, hús- és szalonna-nyesedék mehet a hurkába. Kivéve: máj, porcos rész és vér. Ezért a *hurka-alap* lehet: tüdő, szív, vese, lép, nyelv húsnyesedék... ehhez toka- és másféle szalonna nyesedéke és lefejtett zsír-háj darabkák, bőrkék. Fontos, hogy a tüdős-húsos részeknél ne legyen több a zsíros és bőrs nyesedék. *Fűszerezés*: őrölt fekete bors (3-5 g/kg), morzsolt majoránna (2-3 g/kg) és aprózott vöröshagyma (100-200 g/kg) zsírban világos-sárgára pirítva. Ezt kiegészítheti... fűszerpaprika (édes, csípős) és köménymag, a helyi ízlés szerint. A szívet, vesét és lépét úgy 20 percig főzték, a többi részeket puhára abálták. Ezt követően mindezeket megtisztították (hártyától, csonttól, szőrtől)... és a pirított hagymával keverve közepesre (4-6-osra) darálták. Ezt a hurka-alapot sózták-fűszerezték. *Kása*: régebben dara, gersli vagy köles, újabban már rizs (15-25 dkg/kg) 2-szeres abalében majdnem puhára főzve, pergetősre szikkasztva. Ezzel a hurka-alappal óvatosan összekeverték a kását. Ha száraznak tűnt (keves volt a szalonnás-zsiradékos rész, az abaléről lemerít „zsíros tetejével” meg is locsolták. Vastagbélbe töltötték, tüvel szurkálták és abálták, majd hűvös-szellős helyen tárolták. A majoránna helyett más fűszerrel is ízesítették, például: borsfűvel (Erdély), aszalt szilva (Szatmár) vagy alma (Szabolcs), tárkony (Székelyföld), kakukkfű (Őrség), rozsmaring (Palócföld).

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{mért kg}$; $m_{\text{kása}} = m_{\text{alap}} \cdot (0,15\text{-}0,25) \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = m_{\text{alap}} \cdot (0,3\text{-}0,5) \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = m_{\text{alap}} + m_{\text{fkása}}$

Májas-hurkák

Ez a kásás-hurka változat – a középkori felosztás szerint – két fajta módon készülhetett. Vér nélkül (fehér-májas) és vérrel (fekete-májas). Máj-keverékek szerint megkülönböztették a máj-hurkát (májas-börkés), májas-hurkát (májas-belsőseges), valamint húsos-májast, tüdős-májast... stb. De a valóságban ezek keveredtek. Összetételüket gyakrabban befolyásolta a lehetőség és a disznóvágás eredménye... mint a szokás vagy hagyomány. A hagyományos fehér májas-hurkák alapja: máj, belsőseges, némi húsnyesedék, bőrke és zsiradék. Kásájuk is igen változatos volt, igazodva a helyi terményekhez és szokásokhoz... de mára többségüket kiszorították az olcsó és divatosabb bolti kása-anyagok (főleg a rizs). Régebben, a májas-hurkákat leginkább a Felvidéken és Erdélyben, valamint a sváb-lakta vidékeken ismerték és kedvelték. De például, Kiskunság egyes részein a még a '70-es években sem töltöttek ilyet (mert, a májat inkább sütve fogyasztották). Manapság szinte mindenhol ismert, és hasonlóan készítik. Íme, néhány hagyományos-érdekes fehér májas-hurka:

✚ Egyszerű kukoricás máj-hurka: a 80-as ezt kásás-hurkát, években még készítették Kárpátalja keleti részében (Rahói járásban). *Alap:* 1/2 disznómáj (kb. 0,4 kg), bőrke (kb. 0,6 kg) és 2 disznófül (1,2 kg), valamint zsiradék-nyesedék (0,5 kg), ami lehet szalonna, hús- és bélzsír, receháj. *Kása:* kukorica-kása (15-20 dkg/kg) félpuhára főzve. *Fűszerek:* só (10-13 g/kg), őrölt fekete bors (2-3 g/kg), porrá zúzott borókabogyó (1-1,5 g/kg) és vöröshagyma (100-150 g/kg). Néhol a bors helyett is borókabogyót adtak hozzá. *Műveletek:* bőrket és fület vaj-puhára abálták, zsíros részeket apróra kockázták és puha töpörtyűnek kisütötték... ennek zsírjában pirították világosra az apróra vagdalt vöröshagymát. A májat rövid ideig főzték (amíg megszúrva veres levet eresztett), majd egészen apróra darálták vagy vagdalták-törték. Rahótól keletre néhol a májat nem főzték, hanem nyersen megdarálták. Ezt követően mind-ezeket sózták-fűszerezték, és alaposan összekeverték. A hurkát vastagbélbe töltötték, szurkálták és abálták, és szellős-hűvös helyen tárolták. Kisütve vagy savanyú levesben főzve fogyasztották, de ismerték a káposztában főtt hurkát is.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 2,7 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,4-0,55 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 1,2-1,6 kg; m_{kev} = kb. 3,9-4,3 kg

✚ Ung-vidéki májas-hurka: az egyszerű máj-hurka tüdős-májas változata. *Alap:* ¼ máj (kb. 0,4 kg), 1 tüdő (kb. 0,7 kg), tokaszalonna és hájnyesedék (kb. 0,5 kg). A tüdőt puhára megabálták, a májat kissé megfőzték, a zsíros részeket darabolták és puha töpörtyűnek kisütötték. *Kása:* előzetesen vízben áztatott gersli, vagy újabban rizs (15-20 dkg/kg) 2-szeres abalében majdnem puhára főzve, pergetősre szikkasztva. *Fűszerek:* só (13-15 g/kg), őrölt fekete bors (2-3 g), morzsolt majoránna (1-2 g/kg), de ezt gyakran elhagyták, valamint vöröshagyma (200-220 g/kg) a töpörtyű zsírjában világos-sárgára pirítva. *Műveletek:* az alapot sóval és fűszerekkel összekeverték, majd kisebbre (4-5-ösre) darálták. Ezt gyengéden, de alaposan összekeverték a kásával. Vastagbélbe töltötték, 15 percig abálták, hűvös-szellős helyen tárolták. Sütve, káposztában főve fogyasztották. Majoránnás változata Észak-Erdélyben is ismert, Máramaros vidékén fűszerkömény is ízesítheti.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 1,4 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,25-0,3 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 0,5-0,7 kg; m_{kev} = kb. 1,9-2,1 kg

✚ Beregi májas-hurka: egyszerű, gazdaságos, és igen pergő, nem kövér, házi májas hurka. *Alap:* ½ máj (kb. 0,8 kg), 1 tüdő (kb. 0,7 kg), 1 lép (kb. 0,2 kg), 1 szív és hús-nyesedék (0,7 kg), szalonna-nyesedék és bélzsír (0,4 kg). *Kása:* eredetileg durva kukoricadara (kb. 30 dkg/kg), 50-es évektől inkább gersli (kb. 30 dkg/kg), 70-es évektől főleg rizs (25-30 dkg/kg), abalében puhára, de nem szétkenődőre abálva. *Fűszerezés:* só (16-24 g/kg, erősen ízlés-függő), őrölt fekete bors (2-3 g/kg), morzsolt majoránna (2-3 g/kg), és apróra vágott vöröshagyma (120-150 g/kg). Régen borókabogyóval is pótolták a borsot. *Műveletek:* A zsiradékot apróra vagdalták, zsírjára sütötték és a vöröshagymát abban halványra pirították. Az alap többi részét puhára abálták, majd a hagymás-zsiradékkal együtt kisebbre (4-esre)

darálták. Hozzákeverték a kását, sózták és fűszerezték, majd alaposan-óvatosan össze-
elegyítették. Közben, ha száraznak tűnt a keverék, kevés abaléval meg is öntözték. Egy órányi
pihentetés után újra átkeverték. Majd, vastagbélbe töltötték, abálták és szikkasztották. Néhol
kissé meg is füstölték. Sütve vagy savanyú levesben főve fogyasztották,

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2,8 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,7\text{-}0,85 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 1,4\text{-}1,8 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 4,2\text{-}4,6 \text{ kg}$

Tiszaháti gerslis májas-hurka: húsos-májas hurka-féle. *Alap:* 1 máj (kb. 1,6 kg), 1 tüdő
(kb. 0,7 kg), fejhús (kb. 0,8 kg), receháj más háj- vagy szalonna-nyesedékkal (kb. 0,4 kg).
A fejhúst és a tüdőt puhára abálták. A májat és hájat csak 20-30 percig főzték ebben a lében.
A háj kivételével mindezt közepesre (4-6-osra) darálták. *Kása:* régen gersli, vagyis
árpagyöngy, manapság már rizs (8-12 dkg/kg) 2-szeres abalében félpuhára főzve, pergőre
szikkasztva. *Fűszerezés:* só (18-20 g/kg), őrölt fekete bors (1-1,5 g/kg), vöröshagyma (100-
150 g/kg). A főtt hájat és a vöröshagymát darabolták, együtt külön ledatálták (közepesre),
majd állandó keveréssel... enyhén aranyárgára pirították. Ezt hozzáadták a darált húsos-
belsőséghez, mindezt sózták-fűszerezték és keverték. A kásával lazán-óvatosan, de alaposan
elvegyítették, és ha kellett... abalé zsíros levével megöntözték. Helyi szokásként vékony
disznóbélbe töltötték, 2-3 araszos méretre, karikára kötve. Néhol, 3-4 araszos szálakat készí-
tettek, amit „csigának tekertek”. Kemencében, kizsírozva ropogósra sütötték.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 3,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,3\text{-}0,4 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,6\text{-}0,9 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 4,1\text{-}4,4 \text{ kg}$

Szatmári májas-hurka: a tiszaháti hurkához hasonló, attól csak összetételében tér el
némiel. *Alap:* 1 máj (kb. 1,6 kg), 1 tüdő (kb. 0,7 kg), fejhús (kb. 0,8 kg), toka (kb. 0,7
kg), esetleg 1 szív (kb. 0,4 kg). Mindezek puhára főve-abálva, és közepesre (4-6-osra)
ledarálva. *Kása:* régen gersli (árpagyöngy), manapság már rizs (10-15 dkg/kg) 2-szeres
abalében félpuhára főzve, pergőre szikkasztva. *Fűszerezés:* só (15-18 g/kg), őrölt fekete bors
(2-3 g/kg), majoránna (1-1,5 g/kg) és koriander (1-1,5 g/kg) porítva, reszelt vöröshagyma (80-
120 g/kg) kevés zsírban halványra pirítva. *Műveletek:* az alapot sózták-fűszerezték, majd
alaposan elkeverték, hozzáadva a kását. Ha a hurka keveréke nem eléggé képlékeny a töltés-
hez, kevés abalevet bekeverve „lazították”. Régebben vastagbélbe, újabban már vékonybélbe
töltötték, abálták, szikkasztották, kisütve fogyasztották.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 3,8\text{-}4,2 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,4\text{-}0,6 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 1\text{-}1,3 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 4,8\text{-}5,5 \text{ kg}$

Szegedi zsemles májas-hurka: svábos jellegű, száraz, hagymás és nyers májas házi hurka-
féle. *Alap:* ½ máj (kb. 0,8 kg), 1 tüdő (kb. 0,7 kg) és szalonnás bőrke (kb. 0,5 kg). *Kása:*
szikkadt zsemle (4 db/kg), kockákra (0,5-1 cm-esekre) vágva. *Fűszerezés:* só (15-18 g/kg),
őrölt fekete bors (2,5-3 g/kg), porított majoránna (1-1,5 g/kg) és kevés zsírban pirított, reszelt
vöröshagyma (50-80 g/kg). *Műveletek:* Máj kivételével az alapot puhára abálták és nagyobbra
(5-7 mm-esre) darálták. A nyers májat darabolták és apróra (szinte pépesre) darálták. A
ledaráltakat összeöntötték, sózták-fűszerezték, majd a zsemlekockákkal együtt egyenletesre
összekeverték. Az abalé zsíros tetejét is ráönthették. Vastagbélbe (újabban vékonybélbe is)
töltötték, 1-2 órát pihentették, majd 1 órán át lassan, forrás nélkül abálták. Néha fél-egy napra
hideg füstre is tették, hogy ízesebb legyen. Zsírban kisütve fogyasztották. Bél nélküli „tepsis
hurkának” is készítették.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = \text{kb. } 0,2 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,4\text{-}0,6 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,4\text{-}2,6 \text{ kg}$

Hajdúsági májas-hurka: egyszerű és takarékos kásás-hurka, paprikás ízesítéssel. *Alap:* ¼
máj (kb. 0,4 kg), 1 tüdő (kb. 0,7 kg), zsír (kb. 0,1 kg). *Kása:* eredetileg hántolt köles, de
ma már szinte csak rizs (20-25 dkg/kg), abalében félpuhára főzve. *Fűszerek:* só (20-24
g/kg), édes paprika (2-5 g/kg) és fekete bors (4-5 g/kg) őrleménye, morzsolt majoránna (1,5-2
g/kg), valamint aprított vöröshagyma (80-100 g/kg) zsírban üvegesre párolva. *Műveletek:* a
tüdőt megabálták, a nyers májjal együtt csíkokra vágták, a dinsztelt hagymával együtt... köze-
pesre darálták. Sózták-fűszerezték és jól összedolgozták, kevés abaléval elével elegyítették,

hogy könnyen tölthető (de ne folyós) legyen... majd a kásával gyengéden összekeverték. Vékonybélbe töltötték, szurkálták és 10-15 percig abálták... a megmaradt abalében (ahogy szokás). Ropogósra sütve tálták.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 1,2 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,25-0,3 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,5-0,7 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 1,7-1,9 \text{ kg}$

└ Polgári zsemles májas-hurka: régies kun-hajdúsági, hagyma nélküli, kövér májas-hurka. Alap: $\frac{1}{4}$ máj (kb. 0,4 kg), 1 tüdő (kb. 0,7 kg), ház-nyesedék (kb. 0,7 kg). Kása: eredetileg hántolt köles (20-25 dkg/kg), de gyakrabban zsemle (4 db/kg) apró, száraz kockái. Fűszerek: só (16-20 g/kg), fekete bors (4-5 g/kg) őrlménye és morzsolt majoránna (1,5-2 g/kg). Műveletek: a tüdőt és háznyesedéket megabálták... utána a nyers májjal együtt közepesre darálták. Sózták-fűszerezték, és abalét (1,5 dl/kg) öntve hozzá, jó alaposan összedolgozták. Ezután, gyorsan hozzákeverték az apró-száraz zsemlekockákat, majd pihentették, hogy a zsemle felszívhasa a nyers máj- és aba-levet. Vékonybélbe töltötték, szurkálták és fél óráig abálták. Ropogósra sütve tálták.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 1,8 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 1,4-1,9 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = \text{kb. } 1,1 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,9 \text{ kg}$

└ Kunszállási májas-hurka: ritka hurka-féle, mivel arrafelé a májas hurka „nem volt szokásban”. Alap: 1 máj (kb. 1,6 kg), 1 tüdő (kb. 0,7 kg), 1 fejhús (kb. 0,8 kg) és zsíros nyesedék (kb. 1 kg) úgymint ház-, szalonna-, hús-kövére cafrang... valamint bőrke-nyesedék (kb. 0,5 kg). Kása: régen köles, majd kukorica-dara, utóbb rizs (0,3-0,4 dkg/kg). Fűszerek: só (14-16 g/kg), őrlt fekete bors (3-4 g/kg). Néhol majoránna is (1,5-2 g/kg), vagy a borsot házi csípős paprika helyettesítette. Műveletek: az alapot kevés vízben megabálták. A kását 1,5-szörös abalében puha-pergőre főztek. Az abáltakat közepesre (4-6-osra) darálták, sózták-fűszerezték... és összekeverték a főtt kásával. Ha száraz, balét adtak hozzá. Vastagbélbe töltötték és rögtön (disznótoros vacsorára) kisütötték.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 4,6 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 1,4-1,9 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 2,1-2,8 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = 6,7-7,4 \text{ kg}$

└ Erdélyi köleses májas-hurka: hagyományos hurka-változat. Alap: $\frac{1}{4}$ máj (kb. 0,4 kg), 1 tüdő (kb. 0,7 kg), húsos toka (0,5 kg) vagy ház (szalonna-nyesedék)... mind puhára abálva. Kása: régen hántolt köles, manapság már rizs (10-15 dkg/kg) hideg vízben megmosva, majd abalében félpuhára főzve. Fűszerezése: só (16-20 g/kg), fekete bors (2-3 g/kg) őrlve, morzsolt majoránna (1-2 g/kg) és vöröshagyma (100-150 g/kg) zsírban üvegesre párolva. Az alapot dinsztelt hagymával keverve... közepesre (4-6-osra) darálták, sózták és fűszerezték, majd hozzákeverték óvatosan a kását. Ha száraznak tűnt, kevés zsíros abalét is öntöttek hozzá. Vastagbélbe töltötték, jól elkötve és megszurkálva, 15-20 percig abálták, utána szikkasztották, hűvös helyen tárolták. Zsírban kisütve fogyasztották. Némely vidékeken majoránna helyett borsfűvel vagy tárkonnyal ízesítették.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 1,6 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,25-0,3 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,5-0,7 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,1-2,3 \text{ kg}$

└ Székel hariskás májas-hurka: az erdélyi májas hurkához hasonló, de kissé eltérő összetételben és nyers májjal készítve. Alap: $\frac{1}{2}$ máj (kb. 0,8 kg), 1 tüdő (kb. 0,7 kg), $\frac{1}{2}$ fejhús (kb. 0,4 kg), $\frac{1}{2}$ toka (kb. 0,4 kg), 1 lép (kb. 0,25 kg) és ház-nyesedék (kb. 0,25 kg). Ház-nyesedék apróra vagdalva és zsírára sütve, a többi puhára abálva (a máj kivételével!). Kása: eredetileg hántolt hajdina, manapság már rizs (10-20 dkg/kg) hideg vízben megmosva, majd abalében félpuhára főzve. Fűszerezése: só (15-18 g/kg), fekete bors (2-3 g/kg) őrlve, morzsolt majoránna (1-1,5 g/kg) és gyakran borsfű is (1-1,5 g/kg), valamint apróra vagdalt vöröshagyma (100-150 g/kg) a ház kisütött zsírban világosra pirítva. Műveletek: az abált részeket darabokra vagdalták, majd a kisütött hájjal és a pirított vöröshagymával együtt... hozzá adva a nyers májat is... közepesre ledarálták. Mindez sózták-fűszerezték, majd hozzákeverték a főtt kását. Vastagbélbe töltötték, megszurkálva abálták, deszkára fektetve szikkasztották, esetleg 1 napig füsttel is megverették. Sütve fogyasztották.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2,8 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,3-0,6 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,6-1,2 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 3,4-4 \text{ kg}$

Bihari májas-hurka: a székely májas hurkához hasonló, de fűszerezése és összetétele eltérő. *Alap:* ½ máj (kb. 0,8 kg), 1 tüdő (kb. 0,7 kg), ½ fejhús (kb. 0,4 kg) vagy ugyanennyi lapocka, 1 szív (kb. 0,4 kg), tokaszalonna és háj-nyesedék együtt (kb. 0,4 kg) és bőrke (kb. 0,4 kg). *Kása:* régebben árpagyöngy, újabban rizs (10-15 dkg/kg). *Fűszerezés:* só (16-20 g/kg), édes fűszerpaprika (3-5 g/kg) és fekete bors (2-3 g/kg) őrlemények, majoránna (1,5-2 g/kg) és kakukkfű (1,5-2 g/kg) morzsolva, valamint vöröshagyma (50-100 g/kg). *Műveletek:* a tüdőt és húsos részeket enyhén sós vízben abálták-főzték. Zsíros részeket kockákra vágta és kisütötték világos töpörtyűnek. Zsírján az apróra vagdalt vöröshagymát üvegesre fonnyasztották, majd hozzáöntötték az előmosott kását, és kb. 1,5-szeres abalében félpuhára főzték. Az abált és kisütött alap-részeket, valamint a nyers májat... darabolták, és együtt kisebbre (3-4-esre) darálták. Ezt fűszerezték-sózták, majd a kásával összekeverték. Vékony vagy vastagbélbe töltötték, és 30-40 percig gyöngyöző vízben abálták, majd hideg vízben gyorsan lehűtötték. Hűvös-szellős helyen tárolták, de 2-3 napon belül kisütötték. Kakukkfű helyett borsfű (székely változat) vagy bazsalikom (román változat) ízesíthette.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 3,3 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,35\text{-}0,5 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,7\text{-}1,2 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 4\text{-}4,5 \text{ kg}$

Erdélyi tejes májas-hurka: az erdélyi köleses-hagymás májas-hurka... hagyma nélküli, tejes és borsfüves változata. *Alap:* mint a hagymás májas-hurkáé. *Kása:* eredetileg hántolt köles, ma már rizs (10-15 dkg/kg) tejben (0,3 liter) félpuhára főzve. *Fűszerezés:* só (15-18 g/kg), fekete bors (2-3 g/kg) őrlemény, morzsolt borsfű (1-1,5 g/kg)... és bazsalikom (1-2 g/kg), amit ma már szegfűbors (0,3-0,7 g/kg) is helyettesíthet. Műveletek a hagymás májas-hurkánál leírtak szerint.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 1,6 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,25\text{-}0,3 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,5\text{-}0,7 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,1\text{-}2,3 \text{ kg}$

Bakonysági tejes májas-hurka: Bakonyaljai sváb, tejes-zsemlés májas-hurka. *Alap:* ½ máj (kb. 0,8 kg), 1 toka-nyesedék (kb. 0,8 kg) és fejhús-nyesedék (kb. 0,6 kg)... puhára főzve (májat hamarabb ki kell venni) és mindez apróra darálva (3-4-esre). *Kása:* szikkadt zsemle (3-4 db/kg) apró kockákra vágva, tejben (kb. 4 dl) áztatva. *Fűszerek:* só (18-20 g/kg), fekete bors (1,5-2 g/kg) őrlemény, morzsolt majoránna (1-1,5 g/kg)... valamint apróra vagdalt vöröshagyma (80-100 g/kg) a zsírban (15-20 dkg) megfonnyasztva (nem pirítva). Az alapot sózták, fűszerezték-hagymázták és alaposan összekeverték. Ehhez hozzáadták a beáztatott zsemlekockákat, és finoman a keverékhez elegyítették. Ha nem volt elég képlékeny, kevés abalevet is öntöttek hozzá. Régen vastagbélbe, idővel inkább vékonybélbe töltötték. Jól elkötötték, kissé megszürkálták, majd abálták. Szellős-hűvös helyen szikkasztották és tárolták, de néhány napon belül kisütötték és elfogyasztották.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2,2 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,35\text{-}0,45 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,8\text{-}0,9 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 3\text{-}3,1 \text{ kg}$

Csolnoki zsemlés májas-hurka: Esztergomi járásban elterjedt sváb májas-hurka. *Alap:* ½ máj (kb. 0,8 kg), tüdő (kb. 0,7 kg), szív (kb. 0,4 kg), 2 vese (kb. 0,4 kg), lép (kb. 0,25 kg), nyelv (kb. 0,35 kg), receháj (kb. 0,1 kg), háj- és szalonna-nyesedékek (kb. 2 kg). *Kása:* hagyományosan felkockázott szikkadt zsemle (3-4 db/kg), de újabban, az zsemle felét... rizzsel (10-15 dkg/kg) helyettesítik, amelyet abalében majdnem puhára főznek. *Fűszerezés:* só (16-20 g/kg), őrölt fekete bors (2-3 g/kg), morzsolt majoránna (2-3 g/kg), édes fűszerpaprika (5-10 g/kg) és vöröshagyma 80-120 g/kg). *Műveletek:* alapot puhára abálták, apróra darálták. A főtt, bőrke nélküli szalonnát és háját közepesre (4-6-osra) ledarálták, külön lábasban zsírjára sütötték. A „töpörtyűket” a zsírjáról leszűrték... és azt hozzáadták a darált húsos részhez. A leszűrt hagymás zsírban... az apróra vagdalt hagymát üvegesre dinsztelték. Majd, a hagymát is kiszűrték, és azt is hozzákeverték a darált húsos részhez. A hagyma leszűrt zsírján kissé pirították a zsemlekockák felét. A zsemlekockák másik felét kevés vízbe áztatták, majd jól kinyomkodták. A ledarált húsos-töpörtyűs-hagymás részt sózták-fűszerezték és hozzákeverték a zsíros-pirított és vizes-kifacsart zsemlekockákat, valamint a főtt rizst. A keveréket

összedolgozták, majd bélbe töltötték. Hagyományosan vastagba, de újabban már vékonyba is. A hurkát szokásos módon abálták, szikkasztották, néhol 1 napra füstre tették.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 4,6 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,7-0,9 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 1,4-2 kg; m_{kev} = kb. 6-6,6 kg

┌ Órségi hajdinas májas-hurka: illatos fűszerezésű, ízes, nem zsíros májas-hurka. Alap: ½ máj (kb. 0,8 kg), tüdő (kb. 0,7 kg), szív (kb. 0,4 kg), 2 vese (kb. 0,4 kg), lép (kb. 0,25 kg), nyelv (kb. 0,35 kg), reneháj (kb. 0,1 kg), toka (kb. 0,8 kg). Mindez – a máj kivételével – puhára abálva, és közepesre (4-6-osra) darálva. Kása: hántolt hajdina (10-15 dkg/kg) 2-szeres abalében félpuhára, pergősre főzve. Fűszerek: só (16-24 g/kg), őrölt fekete bors (2-3 g/kg), morzsolt száraz kakukkfű (1-1,5 g/kg), aprított vöröshagyma (50-80 g/kg) kevés szalonna kisütött zsírban dinsztelve. Műveletek: a nyers májat apróra darálták, elegyítették az abáldarált alappal és a kásával. Mindezt sózták és fűszerezték, alaposan összekeverték, vastagbélbe töltötték, abálták és szikkasztották. Készíthették kakukkfű helyett rozmaringos vagy bazsalikomos, ritkábban majoránnás ízesítéssel.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 3,6 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,4-0,6 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 0,8-1,4 kg; m_{kev} = kb. 4,4-5 kg

┌ Varasdi lisztes májas-hurka: régies, egyszerű somogyi-szlavóniai, házi hurka-változat. Alap: ½ máj (kb. 0,8 kg), tüdő (kb. 0,7 kg), bőrke (kb. 0,3 kg), háj- és szalonna nyesedék (kb. 1 kg). Kása: kukorica- vagy búzaliszt (10-15 dkg/kg), abalében sűrűre főzve. Fűszerezés: só (18-20 g/kg), csípős fűszerpaprika (5-8 g/kg) őrlemény és pépes fokhagyma (8-10 g/kg), valamint... kakukkfű (1-1,5 g/kg) vagy bazsalikom. Műveletek: mindezt a szokásos módon elegyítették, vastagbélbe töltötték, abálták, szikkasztották és sütötték. Néhol, édes fűszerpaprikával is ízesítették (10-20 g/kg).

Jellemzők: m_{alap} = kb. 2,8 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,3-0,45 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 0,6-1 kg; m_{kev} = kb. 3,4-3,8 kg

┌ Vág-vidéki fokhagymás májas-hurka: morva jellegű, felső-vági házi májas-hurka. Alap: ½ máj (kb. 0,8 kg), tüdő (kb. 0,7 kg), lép (kb. 0,25 kg), fejhús (kb. 0,7 kg) és toka (0,8 kg), háj- és szalonna nyesedék (kb. 0,5 kg). Kása: szikkadt zsemle (3-4 db/kg) vízben áztatva és kifacsarva... vagy árpagyöngy (15-20 dkg/kg) abalében puhára főzve... ma már inkább rizzzel helyettesítve. Fűszerezés: só (20-24 g/kg), őrölt fekete bors (2-4 g/kg), morzsolt majoránna (1-2 g/kg) és pépes fokhagyma (8-10 g/kg). Az alapot – a máj kivételével – puhára abálták, és közepesre darálták. Ehhez keverték a pépesre darált nyers májat. Mindezt sózták-fűszerezték, majd elegyítették a kásával. Eredetileg vastagbélbe töltötték, de újabban inkább vékonybélbe. A szokásos módon abálták, szikkasztották, néhol fél-egy napig hideg füsttel megcsapatták. Főleg sütötték. Némely változatában fűszerpaprikával (5-7 g/kg) vagy kevés fűszerköménnyel (1-1,5 g/kg) is ízesíthették.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 3,8 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,6-0,8 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 1,2-1,7 kg; m_{kev} = kb. 5-5,5 kg

┌ Ipolysági fehér májas-hurka: palóc-vidéki házi hurka. Alap: 1/4 máj (kb. 0,4 kg), lép (kb. 0,25 kg), tüdő (kb. 0,7 kg), toka (0,8 kg) és zsír (kb. 0,2 kg). Kása: régen gersli (árpagyöngy) ma már főleg rizs (12-15 dkg/kg) 2-szeres abalében félpuhára főzve, pergőre szikkasztva. Fűszerezés: só (16-20 g/kg), őrölt fekete bors (2-3 g/kg), morzsolt majoránna (1-1,5 g/kg), pépesre zúzott fokhagyma (5-7 g/kg) és vöröshagyma vagdalék (50-100 g/kg) kevés zsírban dinsztelve. Készítés: Az alapot – máj kivételével – puhára abálták közepesre darálták. A nyers májat és a dinsztelt-zsíros hagymát, együtt pépesre darálták... és összekeverték a darált alappal. Mindezt sózták-fűszerezték, összekeverték. Majd hozzáadták a kását, amivel óvatosan (hogy a kása ne törjön) összedolgozták. Régen vastagbélbe, újabban inkább vékonybélbe töltötték, abálták, szikkasztották.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 2,4 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,3-0,35 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 0,6-0,8 kg; m_{kev} = kb. 3-3,2 kg

┌ Falusi pergős májas-hurka: sokfelé ismert, hagyományos, egyszerű és takarékos, ízes és nem túl zsíros, házi májas-hurka. Alap: ½ máj (kb. 0,8 kg), 1 lép (kb. 0,25 kg), tüdő (kb.

0,7 kg), receháj (kb. 0,1 kg), háj- és szalonna-nyesedék (kb. 0,3 kg). *Kása*: rizs (15-20 dkg/kg) hideg vízben megmosva, abalében félpuhára főzve. *Fűszerezés*: só (25-30 g/kg), őrölt fekete bors (3-4 g/kg) és morzsolt majoránna (1-1,5 g/kg), valamint... apróra vagdalt vöröshagyma (120-170 g/kg). Az Alföldön néhol édes- vagy csípős fűszerpaprikával is színesítették-ízesítették. *Műveletek*: receháját és szalonna-nyesedéket apróra vagdalták, zsírára sütötték, amiben a vöröshagymát üvegesre dinsztelték. A lépet és tüdőt puhára abálták, majd együtt a hagymás-töporlyús zsírral és a nyers májjal... apróra (4-5-ösre) darálták. Mindezt sózták-fűszereztek, majd összekeverték a kásával. Ha túl száraznak tűnt, keverés közben kevés abalével megöntözték. Vastagbélbe töltötték, szokásos módon abálták, hűvös-szellős helyen szikkasztották, esetleg meg is füstölték. Sütve fogyasztották.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 2,2 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,35-0,45 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 0,7-1 kg; m_{kev} = kb. 2,9-3,2 kg

☞ *Falusi belsős májas-hurka*: hagyományos, egyszerű és gazdaságos, nem túl kövér, házi májas-hurka. A falusi pergős májas-hurkához képest alapanyagai tartalmasabbak és ízesek. *Alap*: ½ máj (kb. 0,8 kg), 1 lép (kb. 0,25 kg), 1 szív (kb. 0,4 kg), 2 vese (kb. 0,4 kg), esetleg 1 nyelv (kb. 0,35 kg) is, valamint receháj, háj- és szalonna-nyesedékek (együtt kb. 1 kg). *Műveletek*: rizzsel és úgy készült, mint a pergős májas-hurka. Fűszerezés is hasonló, de néhol köménymagozták (1-1,5 g/kg) is. Töltötték vastag- vagy vékonybélbe, abálták, szikkasztották... néha füstölték.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 3,2 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,5-0,65 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 1-1,3 kg; m_{kev} = kb. 3,2-3,5 kg

☞ *Falusi húsos májas-hurka*: sokféle ismert, hagyományos és igényes, de drágább és zsírosabb, ízes májas-hurka. A falusi pergős májas-hurkához képest az alapanyagai húsosabbak. *Alap*: egy egész nyers máj (kb. 1,6 kg), receháj (kb. 0,25 dkg), valamint fejhús (kb. 0,7 kg) és toka (kb. 0,8 kg) puhára abálva. Ez is rizs-kásával készült... fűszerezése és készítési módja is szinte megegyezik. Ezt a hurkát szívesen töltötték vékonybélbe, mert így ízesebbre-ropogósabbra süthető.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 3,4 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,5-0,7 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 1-1,4 kg; m_{kev} = kb. 4,4-4,5 kg

Véres hurkák

Régen... véres hurkákat főleg Kisalföldön és Tiszántúl északi részén kedvelték, de Erdélyben is készítettek. Ellenben... DK-Dunántúlon és a Mátra-Bükk-Cserhát palóc vidékén szinte nem készítettek véres hurkákat. A kásás-hurkáknál a vér szolgálhatott alapvető ízesítőként vagy színező adalékként. A hurkák készülhettek nyers vagy abált vérral, de a vér mennyisége egyik esetben sem haladta meg a 30%-ot. Az ezt meghaladó arány a hurkát már szárazzá vagy fűrészpör-szerűvé tehetette. A hurka kásája is igen változatos volt, illeszkedett a helyi hagyományokhoz és szokásos terményekhez... de mára csak néhány kása-féle maradt közismert és népszerű. Hasonlóan változatos volt a hurka-alap összetétele... szinte a sertés minden részét befogadta az ilyen hurka. A véres hurka gyakran úgy készült, hogy a vért... egy másféle kásás-hurka keverékével vegyítették, majd szokásos módon töltötték, abálták stb.. Íme, néhány jellegzetes fekete-hurka...

☞ *Máramarosi kukoricás vér-hurka*: egyszerű, nem zsíros, kellemesen laktató, egyszerű házi-hurka. *Alap*: disznóvér és minden liter vérhez 10-15 dkg szalonna-nyesedék. *Kása*: eredetileg durva kukorica-kása (15-20 dkg/kg) vízben puhára (de nem szétkenőre) főzve. Legutóbb inkább majdnem puhára-pergősre főzött rizzsel készítették. *Fűszerezés*: só (13-15 g/kg), őrölt fekete bors (2-2,5 g/kg), vöröshagyma (70-90 g/kg). Bors helyett borókabogyó is fűszerezhetette. *Műveletek*: a friss vért leszűrték, hagyták megalvadni, majd kockákra vágták, forró vízbe dobták. Addig abálták, amíg fel nem emelkedett a víz tetejére, és megvágva már nem adott ki véres levet (15-20 perc). A szalonnát kockára vágták, zsírára sütötték, majd abban az apróra vagdalt hagymát világos-sárgára pirították. A leszűrt abált vért a szalonnás-

hagymával együtt ledarálták (4-5-ösre), sóval-borssal elkeverték... majd a kásával is összekeverték. Vékonybélbe töltötték, mert úgy jó ropogósra-pergősre lehetett sütni. Némely helyeken majoránna vagy fűszerkömény is ízesíthette.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{mért kg}$; $m_{\text{kása}} = m_{\text{alap}} \cdot (0,15-0,20)$ kg; $m_{\text{fkása}} = m_{\text{alap}} \cdot (0,4-0,5)$ kg; $m_{\text{kev}} = m_{\text{alap}} + m_{\text{fkása}}$

┌ Erdélyi vér-hurka: egyszerű, hagyományos, nyers vérrel készített olcsó házi hurka. *Alap*: 1 liter vér, 1 tüdő (kb. 0,7 kg), háj- és szalonna-nyesedék (kb. 0,7 kg). *Kása*: durva, kiszitált kukoricadara (15-20 dkg) abalében félpuhára főzve, lehűtve-szikkasztva... szükség esetén kevés száraz kenyér-(zsemle)morzsája is. *Fűszerek*: só (16-24 g/kg), őrölt fekete bors (2-2,5 g/kg), morzsolt borsfű (1-1,5 g/kg) és apróra reszelt vöröshagyma (100-150 g/kg) kevés zsírban halványra pirítva. *Műveletek*: tüdőt és zsiradékot puhára abálták, majd a zsíros pirított hagymával elkeverve kisebbre darálták (4-esre). Ehhez hozzáadták a kihűlt kását, a sót és fűszereket, mindezt meglocsolva nyers vérrel... alaposan összekeverték. Ha túl hígra sikeredett, kevés morzsával meghintve... újra átkeverték. Mindezt vastagbélbe töltötték, de nem túl feszesre, nehogy abaláskor kirepedjen. A hurkavégeket jól bekötözték, a hosszabb hurkát karikába kötötték. Majd, 30-40 percig gyöngyöző vízben abálták, deszkára fektetve lepedővel letakarták. Lehűlés után szellős-hideg helyen tárolták, de 1 hét után feltétlenül kisütve fogyasztották. A borsfüvet néhol majoránnával helyettesítették.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,4-0,5 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 1-1,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 3,5-4 \text{ kg}$

┌ Alföldi köleses vér-hurka: régies, egyszerű és olcsó, házi-hurka. *Alap*: 2 liter nyers vér, ½ kg szikkadt kenyér, háj- és szalonna-nyesedék (kb. 0,6 kg), receháj (kb. 0,1 kg). *Kása*: hántolt köles (kb. 10 dkg/kg) 2-szeres abalében majdnem puhára főzve, pergősre szikkasztva. *Fűszerezés*: só (18-26 g/kg), édes fűszerpaprika (5-10 g/kg), fekete bors (5-8 g/kg) és fűszerkömény (2-3 g/kg) őrlemények, néha morzsolt majoránna (2-3 g/kg), apróra kockázott vöröshagyma (100-120 g/kg). *Műveletek*: hájat és szalonnát darabolták, enyhén sós és kevés vízben puhára abálták. Receháját apróra vagdalták és együtt a vöröshagymával... világosra pirították. Az ezzel összekevert abált részeket kisebbre (4-esre) darálták. Ezt követően sózták és fűszerezték, majd hozzáadták a kását. Keverés közben a nyers vért is lassan hozzáöntötték. Az egészet összeelegyítették és vastagbélbe öntötték-töltötték. Jól elkötözték, néhány óras pihentetés után megabálták, majd deszkára fektetve hagyták kihűlni. Manapság köles helyett rizsszel... nyers vér helyett abálttal készítik.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2,8 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,6 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 1,2-1,4 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 4-4,2 \text{ kg}$.

┌ Mosoni lisztes véres-hurka: régi, mára szinte elfeledett sváb véres-hurka változat. *Alap*: 3 liter nyers-friss vér... valamint, 3 liter vízben megabálva: 1 fejhús (kb. 0,7 kg), bőrke (kb. 0,3 kg), háj- vagy szalonna nyesedék (kb. 0,3 kg). *Kása*: eredetileg rozs- és búzaliszt keveréke, később búzaliszt (40-45 dkg/kg). *Fűszerek*: só (14-16 g/kg), fekete bors (1,5-2 g/kg) őrleménye, porított kakukkfű (1-1,5 g/kg) vagy ritkábban majoránna. Néhol kevés őrölt fűszerköménymag (1-1,5 g/kg), ami eredetileg római kömény volt. *Műveletek*: a vérhez hozzákeverték a só felét... hogy meg ne alvadjon. Az abált részeket közepesre darálták, sózták és fűszerezték. A lisztet kevés abalében sűrű tejfölszerűvé kikeverték. Ehhez hozzákeverték a daráltat, majd fokozatosan hozzáöntötték a nyers vért is, állandóan kevergetve. Ha túl besűrűsödött, a maradék abalével hígították. Ezután ezt a sűrű kása-szerűséget vastagbélbe – lazára – töltötték (öntötték). Kb. 2-3 ujjnyival kevesebbre, ennyivel magasabban megkötve, hogy a kása dagadhasson, és utána fél napig pihentették. Ezt követően lassú tűzön, alig gyöngyöző (80-85 °C) vízben legalább 2 óráig abálták. Vigyázva, nehogy a víz forrni kezdjen, mert a hurka szétrepedhetett. Minél hamarabb sütvé elfogyasztották. Ismert kevés vöröshagymás és hajdina-lisztes változatban is (Muravidék egyes részein).

✚ Polgári véres májas-hurka: a kun-hajdúsági, hagyma nélküli, májas-hurka „véres változata”. *Alap*: ¼ máj (kb. 0,4 kg), 1 tüdő (kb. 0,7 kg), hártyesedék (kb. 0,7 kg), valamint nyers vér (0,5 liter) és kevés tej (0,1 dl). *Kása*: régen hántolt köles (20-25 dkg/kg), manapság szikkadt zsemle (4 db/kg) apróra kockázva. *Fűszerek*: só (16-20 g/kg), fekete bors (4-5 g/kg) őrlménye és morzsolt majoránna (1,5-2 g/kg). *Műveletek*: a tüdőt, májat és hártyesedéket megabálták... utána közepesre darálták. Sózták-fűszerezték, hozzáöntötték a tejjel összekevert nyers vért... és jól összedolgozták. Ezután hozzákeverték az apróra kockázott zsemlét. Majd pihentették, hogy a zsemle felszívhassa a nedveket. Vékonybélbe töltötték, szurkálták és fél óráig abálták. Ropogósra sítve tálalták.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2,4 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,5 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 1,1 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 3,5 \text{ kg}$

✚ Kiskunsági véres-hurka: régi, Szabadszállás környéki, hagyományos, hagyma nélküli, olcsó házi-hurka. *Alap*: 1 liter vér, 1 tüdő (kb. 0,7 kg), 1 lép (kb. 0,2 kg), hártye és szalonna-nyesedék (kb. 1 kg). *Kása*: durva kukoricadara (15-20 dkg) abalében félpuhára főzve, lehítve és szikkasztva. *Fűszerezés*: só (15-25 g/kg), őrlt fekete bors (3-4 g/kg), néhol majoránna (2-3 g/kg) is. *Műveletek*: az alapot puhára abálták és kisebbre darálták (4-esre). Hozzáadták a kihült kását és a só-fűszereket. Mindezt összekeverték, és ha száraznak tűnt... abalé zsíros „fölel” meg is öntözték. Vastagbélbe töltötték, abálták, szikkasztották. Szegényebb helyeken, a borsot... helyben termő borókabogyóval vagy csípős paprikával helyettesítették. Manapság kukorica-dara helyett rizszel készítik.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,3-0,4 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,8-1,2 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,8-3,2 \text{ kg}$

✚ Hajdúsági véres-hurka: a kiskunsági véres hurkához hasonlóan ez is hagyma nélküli, olcsó házi-hurka. *Alap*: 1 liter vér, 1 tüdő (kb. 0,7 kg), 1 lép (kb. 0,2 kg), 1 szív (kb. 0,4 kg), hártye és szalonna-nyesedék (kb. 1 kg). *Kása*: régen árpagyöngy (gersli), újabban rizs (15-20 dkg) abalében félpuhára főzve, lehítve és szikkasztva. *Fűszerek*: só (16-24 g/kg), édes fűszerpaprika (5-10 g/kg), fekete bors (2-3 g/kg) és fűszerkömény (1,5-2 g/kg) őrlmények, néhol majoránna (2-3 g/kg) is. *Műveletek*: az alapot puhára abálták és kisebbre darálták (4-esre). Hozzáadták a kihült kását és a só-fűszereket. Összekeverték, és ha száraznak tűnt, akkor... régen kevés nyers vérrel... újabban abalé zsíros „fölel” megöntözték. Vékonybélbe töltötték, abálták, szikkasztották... kisütötték.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2,4 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,4-0,5 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,7-1 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 3,1-3,4 \text{ kg}$

✚ Göcseji hajdinás fekete-hurka: egyszerű és kedvelt, sovány és pergő, tájjellegű házi vér-hurka. *Alap*: 2,5 liter vér, 1 toka (kb. 0,8 kg), rekeháj (kb. 0,1 kg). *Kása*: többször mosott hántolt hajdina (40-50 dkg/kg), abalében félpuhára és pergősre főzve. *Fűszerezés*: só (15-22 g/kg), őrlt fekete bors (1-1,5 g/kg), borsfű (2-3 g/kg) és majoránna (1-1,5 g/kg), pépesre zúzott fokhagyma (1,5-2 g/kg) és apróra vagdalt vöröshagyma (150-200 g/kg), kevés zsírban sárgára pirítva. *Műveletek*: a tokát és rekeháját puhára abálták, apróra darálták. A káshoz elegyítették a pirított vöröshagymát, a só-fűszereket és a ledaráltakat. Mindezt vérrel összekeverték, majd vastagbélbe töltötték, abálták és szikkasztották. Manapság a drágább hajdinát inkább rizszel helyettesítik, és vékonybélbe is töltenek. Gyakran a hurka-keveréket töltés nélkül vagdaltként tepsiben sítötték.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 3,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 1,4-1,8 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 2,8-3,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 6,3-7 \text{ kg}$

✚ Ormánsági darás véres-hurka: hasonlóan készült, mint a göcseji hajdinás fekete-hurka. Azzal az eltéréssel, hogy hajdina vagy rizs helyett... kukorica-darával (30-40 dkg/kg) készítették. Gyakran inkább vékonybélbe töltötték, mert a levesebb kukorica-kása abban ropogósabbra sít.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 3,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 1-1,4 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 2,6-3,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 6,1-7 \text{ kg}$

┌ Beregi fekete májas-hurka: a beregi májas hurka vérrel készített változata. Ugyanazon módon készült. Összetevői is szinte megegyeznek. Azzal az eltéréssel, hogy a fűszerezett alap és kása keverékéhez... nyers vért (1,5-2 dl) és őrlt kapormagot (1-1,5 g/kg) is elegyítettek. Ezt követően vastagbélbe töltötték, abálták és szikkasztották. Sütve fogyasztották. Néhol szívesebben készítették kukoricakásával, mivel az „jobban felvette a vért” és kisütéskor omlósabb volt.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 2,4 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,7-0,85 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 1,4-1,8 kg; m_{kev} = kb. 4,8-5,2 kg

┌ Ladányi fekete húsos-hurka: hajdú-bihari fűszerezésű húsos kásás-hurka véres változata. Alap: 1 fejhús (kb. 0,7 kg), 2 fül (kb. 1,2 kg), toka-szalonna (kb. 0,8 kg) abálva, kicsontozva-szűrözve és 1 liter vér külön abálva. Kása: régen hántolt köles, ma már rizs (30-35 g/dkg) abalében félpuhára főzve. Fűszerezés: só (16-24 g/kg), édes fűszerpaprika (5-10 g/kg), fekete bors (2,5-3 g/kg) és fűszerkömény (2-3 g/kg) őrlemény, néhol kevés majoránna (1-2 g/kg) is. Műveletek: az abált húst, szalonnát és vért együtt kisebbre (4-esre) darálták, sózták-fűszerezték és alaposan összedolgozták. Ehhez hozzáadva a kását, egyenletesre elkeverték. Vékonybélbe, 3 araszosra töltötték, és karikára kötötték, majd 1-2 órás pihentetés után... abálták és szikkasztották. Zsírral megkenve sütötték.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 3,8 kg; $m_{\text{kása}}$ = 1,1-1,3 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 2,3-2,7 kg; m_{kev} = kb. 6,1-6,5 kg

┌ Budai sváb tejes véres-hurka: régi zsemle-szörp-majaránnás, tejes-véres hurka. Alap: 1 liter vér (friss), 0,2 liter friss tej, 1 fejhús (kb. 0,7 kg), 1 tüdő (kb. 0,7 kg), 1 toka- vagy hasaalja szalonna (kb. 0,8 kg), bőrke (kb. 0,7 kg). Kása: szikkadt zsemle (3-4 db/kg), kisebb (kb. 1 cm-es) kockára vágva. Fűszerezés: só (15-20 g/kg), őrlt fekete bors (1,5-2,5 g/kg), apróra vagdalt vöröshagyma (60-120 g/kg) és morzsolt majoránna (2-3 g/kg). Műveletek: húsos-bőrkes részeket puhára abálták és kisebbre darálták (4-esre). A szalonnás részeket kockázták és szalonnának kisütötték, majd ennek zsírában a vöröshagymát halványra pirították. Ugyanabban a zsírban a zsemlekockákat is kissé megpirították. Az abált részeket összekeverték a zsemlekockákkal, sózták és fűszerezték, majd megöntözték a nyers vér és tej keverékével. Az egészet összedolgozták, időnként néhány percet pihentetve, hogy a zsemlekockák a tejes-vért felszívhassák. Eredetileg vastagbélbe töltötték, abálták és szikkasztották, frissen sütve fogyasztották. Később a vékonybeles töltés vált népszerűvé. Régi budai vendéglői változatait kevés gyömbérrel, fahéjjal vagy szegfűborssal is ízesítették.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 4,2 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,6-0,8 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 1,2-1,6 kg; m_{kev} = kb. 5,4-5,8 kg

┌ Dunai sváb véres hurka: elmagyarosodott kásás-paprikás, abált-véres hurka. A különbség és jelleg érzékeltetése érdekében a budai sváb véres hurka összetevőiből kiindulva... az alap: 1 liter vér (alvadt), 1 fejhús (kb. 0,7 kg), 1 tüdő (kb. 0,7 kg), 1 toka- vagy hasaalja szalonna (kb. 0,8 kg), bőrke (kb. 0,7 kg). Kása: durva kukoricadara (15-20 dkg) abalében félpuhára főzve és kihűlve. Fűszerezése: só (16-20 g/kg), őrlt fekete bors (1,5-2,5 g/kg), apróra vagdalt (reszelt) vöröshagyma (50-80 g/kg) és fűszerpaprika (5-8 g/kg), néhol morzsolt majoránna (1,5-2 g/kg) is. Műveletek: az alapot (vért is) abálták és közepesre (4-6-osra) darálták. Elkeverték a kásával, sózták-fűszerezték, és mindezt egyenletesre eldolgozták... közben, ha száraznak tűnt, kevés abalével meg is öntözték. Vastagbélbe töltötték, abálták szikkasztották, frissen sütve fogyasztották. Újabban ezt is szívesen töltik vékonybélbe... és kukoricakása helyett a rizs lett népszerűbb. Dél-Dunántúlon viszont a rizs helyett a hajdinakása a kedveltebb... amely kellemesen kihangsúlyozza a majoránnás-svábos ízt.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 3,9 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,6-0,8 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 1,8-2,4 kg; m_{kev} = kb. 5,7-6,3 kg

┌ Erdélyi hütyü: aromás-sokfűszeres, bőven hagymás... de nem síros, húsos-belsőseges, véres-hurka. Alap: 1 fejhús (kb. 0,7 kg), 1 tüdő (kb. 0,7 kg), 1 szív (kb. 0,4 kg), 1 lép (kb. 0,25 kg), ½ toka (kb. 0,4 kg), zsír (0,25 kg) és 1 liter friss vér. Kása: régen árpa- vagy kukorica-kása, ma már rizs (25-30 dkg/kg). Fűszerezések: só (15-20 g/kg), őrlt édes fűszer-

paprika (5-7 g/kg) és fekete bors (1,5-2,5 g/kg), morzsolt borsfű (1-2 g/kg) és majoránna (1-2 g/kg), megtört kapormag (1-1,5 g/kg) és apróra vágdalt vöröshagyma (150-200 g/kg). *Műveletek:* a sőt belekeverték a friss vérbe, hogy meg ne alvadjon. Az alap többi részét puhára abálták (főzték). Az abált szalonnát és a lefejtett zsíros részeket apróra (0,5 cm-es) kockákra vagdalták, és a zsírban... világos töpörtyűnek kisütötték. A leszűrt sült-zsírban a vöröshagymát világos aransárgára pirították. Ezt követően a darált alaphoz hozzákeverték a töpörtyű-darabkákat és a pirított hagymát a sült zsírral. Mindezt befűszerezték, és a kásával összekeverték... közben megöntözve sós vérrel, hogy azt is „fölvegye”. Vastag disznóbélbe töltötték, megszúrkálva abálták, majd szikkasztották. Sütve tálalták.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 3,7 kg; $m_{\text{kása}}$ = 1-1,2 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 1,9-2,2 kg; m_{kev} = kb. 6,2-6,7 kg

Falusi rizses véres-hurka: talán az egyik leginkább elterjedt, magyaros, egyszerű-házi abált-véres hurka. *Alap:* 1,5 liter vér (nyers-alvadt)... valamint puhára abálva 1 tüdő (kb. 0,7 kg), bőrke és 1 lép (kb. 0,7 kg), szalonna- és hár-nyesedék (kb. 1 kg). *Kása:* rizs (10-20 dkg/kg), alaposan átmosva, abalében félpuhára-pergősre főzve-párolva. *Fűszerezés:* só (10-15 g/kg), édes (5-8 g/kg) fűszerpaprika és fekete bors (2-3 g/kg) őrlemények... gyakran zsírban dinsztelt-pirított, felaprózott vöröshagyma (50-80 g/kg)... esetleg porított majoránna (1,5-3 g/kg) is. *Műveletek:* az alvadt vért szűrőn áttörték, sózták-fűszerezték (a hagymás zsírral is) és alaposan összekeverték. Az abált részeket összevagdalták és az előbbi véres keveréket hozzáadva, mindezt kisebbre darálták (4-esre), amit újra alaposan összekevertek. Hozzáadták a rizst, azzal óvatosan-egyenletesen összedolgozták (hogy a rizs ne „törődjön”), és kevés abalével megöntözték (hogy a rizs tovább puhulhasson abaláskor). A keveréket általában vékonybélbe töltötték (mert könnyen beszerezhető). Ezután 40-50 percig abálták, majd hideg vízben lehűtötték, szikkasztották... néhol 0,5-2 napra még hideg füstre is akasztották. Zsírral megkenve, tepsiben kisütötték.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 3,9 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,4-0,8 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 0,9-2 kg; m_{kev} = kb. 4,8-5,9 kg

Falusi zsemle véres-hurka: talán a másik legelterjedtebb, svábos, egyszerű-házi nyers-véres hurka. *Alap:* 1,5 liter vér (friss-nyers, sóval folyékonyan tartva)... valamint puhára abálva 1 tüdő (kb. 0,7 kg), 1 lép és bőrke (kb. 0,7 kg), szalonna- és hár-nyesedék (kb. 1 kg). *Kása:* szikkadt zsemle (3-4 db/kg), kb. 1 cm-es kockákra vágva, enyhén megpirítva. *Fűszerezés:* só (12-16 g/kg), őrölt fekete bors (2-3 g/kg), porított majoránna (1-3 g/kg) és zsírban dinsztelt-pirított, apróra vágdalt vöröshagyma (50-80 g/kg)... esetleg édes (3-6 g/kg) fűszerpaprika és köménymag (1-2 g/kg) őrlemények. *Műveletek:* az abált részeket összevagdalták, hozzáadva a hagymás zsírt, mindezt kisebbre darálták (4-esre). A vért befűszerezték és alaposan belekeverték a ledatált alapanyagba. Ezt követően a pirított zsemlekockákat is belekeverték, és a keveréket kb. 10 percig pihentették. Ha a massa túl kemény lenne a töltéshez, kevés abalét ráöntve, előtte újra átkeverték. Ezt a masszát vastagbélbe töltötték... majd 1 órán át abálták, utána hideg vízben lehűtötték, szikkasztották... néhol meg is füstölték (1-3 napig). Zsírral megkenve ropogósra sütötték.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 3,9 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,6-0,8 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 1,2-1,8 kg; m_{kev} = kb. 5,1-5,8 kg

Különleges-hurkák

Ritka, egyre inkább eltűnő, tájjellegű hurka-ritkaságok. Jellemzőjük, hogy a szokványos hurka-alapanyagokon kívül más alkotókat is tartalmaznak. Például: nem szokványos sertés-részeket vagy a magyar szokásoktól idegen kásaféléket, sajátos ízesítőket. Főleg a dunai sváb tájakon készültek ilyenek, de az Őrségben és Őrvidéken is ismertek hasonlóak. Mára ezek nagyrészt elfelejtődtek vagy egyfajta tájjellegű vágdalttá alakultak. Íme, néhány régi-érdekes és különleges hurka-féle...

Erdélyi velős-hurka: magyar konyhától idegen, erdélyi és sváb környezetben ismert hurka-változat. *Alap:* 1 sertésvelő (kb. 0,15 kg), 1 lép (kb. 0,25 kg), 1 tüdő (kb. 0,7 kg), szalonna- és hár-nyesedék (0,30 kg), zsír (10 dkg). *Kása:* árpa- vagy kukorica-dara (20-25 dkg/kg) kétszeres abalében puhára főzve. *Fűszerezés:* só (16-20 g/kg), őrölt fekete bors (2-3 g/kg), majoránna porítva (1-1,5 g/kg) és reszelt vöröshagyma (80-100 g/kg). *Műveletek:* zsiradékot apróra vágdalták, zsírban üvegesre sütötték, majd a hagymával halvány-sárgára pirították. A tüdőt megabálták, a velőt és lépét 20-30 perces főzés után megtisztították. Majd a hagymás zsiradékot és az abált-főtt alapot ledarálták, a velőt alaposan áttörték, majd mindezt sózták, fűszerezték és összekegyítették... hozzákeverve a kész kását. Kevés abalét is kaphatott, ha száraznak vagy túl keménynek bizonyult. Vastagbélben töltötték, abálták, szikkasztották és 1-2 napig hidegen füstölték. Zsírban kisütötték. Néhol majoránna helyett bors- vagy kakukkfűvel ízesítették. **Jellemzők:** $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 1,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,3-0,4 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,7-0,9 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 1,2-1,5 \text{ kg}$

Baranyai krumplis tüdős-hurka: a sváb krumplis kolbász... hurka-szerű változata. *Alap:* 1 tüdő (kb. 0,7 kg), fejhús (kb. 0,7 kg), tokaszalonna (0,8 kg), receháj és hár-nyesedék (kb. 0,4 kg). *Kása:* főtt burgonya (40-50 dkg/kg) krumplinyomón átnyomva. *Fűszerezése:* só (20-25 g/kg), édes (5-10 g/kg) és csípős (3-5 g/kg) fűszerpaprika, fekete bors (1,5-2 g/kg) őrlemények, apróra vágott vöröshagyma (80-120 g/kg). Néhol majoránnával (1-3 g/kg) is ízesítették. *Műveletek:* hájak kivételével az alapot puhára abálták és csíkokra vágják (így könnyebb darálni). A hájakat apróra vágdalták és gyengén zsírjára sütötték. Hozzáadták a vöröshagyma vágdalékot és azt is halvány sárgára pirították. Ezután a tűzhelytől levéve (nehogy a paprika leégjen) meghintették és elkeverték édes fűszerpaprikával, mintha pörkölt alá készítenék. Majd ezt felöntötték 2-3 dl abalével, és a tűzhelyen kissé megrotyogtatták. Ezután összekeverték az abált vágdalékokkal és az egészet közepesre (5-6-osra) darálták. Mindezt sózták és fűszerezték, majd jó alaposan összedolgozták a kása-pürével. Ha túl keményre sikeredett, abalét öntöttek hozzá, hogy kolbász-szerű tölthető legyen. Ismert tolnai változatban is, amely csípős paprikát nem tartalmaz. Régen készítették hasonló hurka-félét... főtt krumpli helyett... párolt káposztával (30-40 dkg/kg) töltve.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2,6 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 1-1,3 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 1,2-1,6 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 3,8-4,2 \text{ kg}$

Tolnai krumplis májas-hurka: a sváb krumplis kolbász... májas-hurka változata. *Alap:* ½ tüdő (kb. 0,8 kg), fejhús (kb. 0,7 kg), tokaszalonna (kb. 0,8 kg), receháj és hárnyesedék (kb. 0,5 kg). *Kása:* főtt burgonya (40-50 dkg/kg) krumplinyomón átnyomva. *Fűszerezése:* só (20-25 g/kg), édes (5-10 g/kg) fűszerpaprika, fekete bors (1,5-2 g/kg) őrlemények, vöröshagyma (80-120 g/kg) apróra vágdalva. Néhol majoránnával (1-3 g/kg) is ízesítették. *Műveletek:* hájak kivételével az alapot puhára abálták és csíkokra vágják (így könnyebb darálni). A hájakat apróra vágdalták és gyengén zsírjára sütötték. A vöröshagyma vágdalékával halvány sárgára pirították. Majd összekeverték az abált vágdalékokkal és az egészet közepesre (5-6-osra) darálták. Mindezt sózták-fűszerezték és összedolgozták a kása-pürével. Szükség esetén abalét öntöttek hozzá, hogy kolbász-szerű tölthető legyen. Vékonybélbe töltötték, abálták, szikkasztották, néhol kissé füstölték. Sütve fogyasztották.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2,8 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 1-1,3 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 1,2-1,6 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 3,8-4,2 \text{ kg}$

Bánáti krumplis belsős-hurka: régies, kelet-bánsági, dunai sváb krumpli-kásás, vegyes-belsős hurka. *Alap:* zsiradék (kb. 1 kg) vegyesen (receháj, hár- vagy szalonna nyesedékek), bőrke-nyesedékek (kb. 0,7 kg)... és belsőség (kb. 2 kg) vegyesen (tüdő, szív, lép, vese, nyelv). *Kása:* főtt burgonya (40-50 dkg/kg) krumplinyomón átnyomva. *Fűszerezés:* só (16-20 g/kg), őrölt fekete bors (1,5-2 g/kg), morzsolt kakukkfű (1-1,5 g/kg)... és apróra vágdalt vöröshagyma (100-150 g/kg). *Műveletek:* zsiradékot apróra vágdalva kisütötték, zsírjában a vöröshagymát megpirították. A belsőséget és bőrkét puhára abálták, darabolták. Majd a hagymás pirított zsiradékkal keverve... nagyobbra (6-8-asra) darálták. Ezt sózták-fűszerezték,

és összedolgozták a tört burgonyával. Hogy tölthetően puha legyen, keverés közben abalével meg is locsolhatták. Vastagbélbe töltötték, abálták és szikkasztották, esetleg füstölték. Kisüthették, káposztában vagy savanyú levesben főzhatték.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 3,7 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 1,5\text{-}1,9 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 1,8\text{-}2,3 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 5,5\text{-}6 \text{ kg}$

☞ Liptódi krumpli-kásás véres-hurka: a sváb krumplis kolbász... hurka-szerű változata. Alap: 1,5 liter vér, 1 tüdő (kb. 0,7 kg), lép, nyelv és szív (kb. 1 kg), toka (kb. 0,8 kg) receháj és háj-nyesedék (kb. 0,4 kg). Kása: főtt burgonya (40-50 dkg/kg) szikkasztva és ledarálva. Fűszerezése: só (20-25 g/kg), édes (12-10 g/kg) és csípős (3-5 g/kg) fűszerpaprika, fekete bors (2-3 g/kg) őrlemények, apróra vágott vöröshagyma (50-80 g/kg) és majoránna (1-2 g/kg). Műveletek: a nyers vér és hájak kivételével... az alapot puhára abálták és csíkokra vágták (így könnyebb darálni). A hájakat apróra vagdalták és gyengén zsírára sütötték. Hozzáadták a vöröshagyma vagdalékot és azt is halvány sárgára pirították. Ezután összekeverték az abált vagdalékokkal és az egészet közepesre (5-6-osra) darálták. Mindezt sózták-fűszerezték, elkeverték nyers vérrel... majd hozzáadott krumpli-kásával összedolgozták. Vékonybélbe töltötték, abálták, szikkasztották. Sütve fogyasztották. Készítették krumpli-kása helyett... gerslivel (8-10 dkg/kg), kevesebb vérrel (0,5 l).

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 4,4 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 1,8\text{-}2,2 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 1,8\text{-}2,2 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 6,2\text{-}6,6 \text{ kg}$

☞ Szabolcsi kukoricás-almás tüdő-s-hurka: ritka, hagyma nélküli, almás ízesítésű, kukoricakásás hurka. Alap: 1 tüdő (kb. 0,7 kg), bőrke (kb. 0,3 kg), receháj és szalonna-nyesedék (kb. 0,5 kg) puhára abálva és apróra vagdalva (darálva). Kása: durva kukoricadara (10-15 dkg) 4-5-szörös abalében félpuhára és sűrűre főzve. Ízesítők: só (20-25 g/kg), örölt fekete bors (4-6 g/kg), morzsolt majoránna (1-2 g/kg), megpuccolt és reszelt alma (20-30 dkg/kg). Műveletek: az alapot ízesítőkkal elkeverték, hozzáadták a kását. Ha száraznak bizonyult, abaléről leszedett zsírral is meglocsolták. Az összedolgozott keveréket a szokásos módon vastagbélbe töltötték, abálták, deszkára fektetve szikkasztották. Hűvös helyen tárolták, 2-3 napon belül sütve elfogyasztották. Néhol édesköményt is adtak hozzá (0,3-0,7 g/kg), ami még pikánsabbá tette.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 1,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,15\text{-}0,25 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,7\text{-}1,1 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,2\text{-}2,6 \text{ kg}$

☞ Szamosközi fekete szilvás-hurka: régen ismert, gazdaságos-különleges, aszalt szilvával töltött véres-hurka. Alap: 0,5 liter vér, tüdő (kb. 0,7 kg), lép és húsnyesedék (kb. 0,6 kg), receháj, zsír- és háj-nyesedék (kb. 0,6 kg). Valamint, magozott aszalt szilva, hosszában negyedelve (kb. 0,5 kg). Kása: durvára szitált kukoricadara (25-30 dkg/kg) abalében félpuhára főzve és kissé szikkasztva. Fűszerezés: só (15-20 g/kg), fekete bors (3-4 g/kg) és kevés (1-1,5 kg) kapor- vagy fűszerkömény-mag őrlemények. Művelet: húst- és zsiradékot együtt puhára abálták és közepesre datálták (6-osra). Elegyítették a kásával, sóztak-fűszerezték, majd nyers vérrel megöntözve alaposan összekeverték. Vastagbél egyik végét bekötözték, majd a belet majdnem kifordították. Ezután, az elköötött részt kissé visszafordították, abba felváltva hurkakeveréket és aszalt szilva darabokat tömködtek. Így, a töltés közben, a töltelékre fokozatosan visszafordították belet. Közben tompa és vékony nyelvű fakanállal a réseket kásával eltömítették. A töltés végeztével a bél nyitott végét elköötötték, a hurkát vékony tűvel megszúrkálták, és 30-50 percig gyöngyöző vízben abálták. Majd, a hurkát hideg vízbe mártották, fél-egy napig szellős-hűvös helyen szikkasztották. Majoránna helyett borsfű, bazsalikom is ízesítették. Karácsonykor a fűszerköményt... édeskömény helyettesíthette.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 3 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,75\text{-}0,9 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 2,3\text{-}2,7 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 5,3\text{-}5,7 \text{ kg}$

☞ Bodroközi fekete almás-hurka: a szamosközi fekete szilvás-hurkához hasonló módon készült. Azzal az eltéréssel, hogy kukoricadara helyett: árpadarával (30-35 dkg/kg) vagy kölessel... aszalt szilva helyett: kis aszalt almadarabok (kb. 15 dkg/kg). És, kapormag helyett: kakukkfű, majoránna vagy rozmarin. Készítése a szamosközi változatával megegyezett.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 3 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,9\text{-}1,1 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 1,8\text{-}2,2 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 4,8\text{-}5,2 \text{ kg}$

Kása-hurkák, gömböcök, tepsis-kásák

Ide sorolhatók a hús és belsőség nélküli... kásás, hurkaszerű készítmények. Ezek hazai változatai:

- kása-hurka = vastag-, vékony- vagy végbélbe bélbe töltött, fűszerezett-ízesített hurka-kása;
- gömböc = gyomorba, hólyagba vagy vakbélbe töltött, fűszerezett-ízesített hurka-kása;
- tepsis-kása = töltés nélküli, fűszerezett-ízesített kása, alakra formázva, vagy takarva.

Ezek, egyfajta disznóvágási utó-termékek. Sajátos készítési módszereik lényege: kásával felitatni-keverni egyes hurkakészítési maradékokat. Olyanokat, mint: abalé (szétfőttek, zsírja-sűrűje is), vér, sültzsír (sült-töpörtyű morzsalékok is), „szétfőzött” töltési maradékok, nyese-dékek. Ilyen ál-hurkák széles körben és sokféle elnevezéssel ismertek a Kárpát-medencében. Ugyanakkor megfigyelhető, hogy ezek állaga és fűszerezettsége nagyon hasonló a helyi hurka-változatokéhoz.

Alapanyagok előkészítése

A disznóvágás során felszaporodott maradékok ritkán használhatók fel közvetlenül. Rendszerint valamilyen tisztítást igényelnek, eltávolítva a kása-hurkák ízét-állagát befolyásolható összetevőket.

Abalé kezelése: kása-hurkák legfontosabb alapanyaga az abalé, ezért az elsődleges feladat... az abalé szűrése. Erre kislyukú szűrőt (ritka szövésű kendőt) használtak, mert azon az apró csontszilánkok, sörték, szennyeződések is fennakadtak. Ezt a leszűrt abalét tekintették a legértékesebbnek. És, megkóstolták, hogy tudják... mennyi só kell majd még a kása-hurkához. A leszűrt abalé tetején összegyűlt zsíros réteget kanállal lemerték, és hűvösre tették. Mivel a disznóvágások rendszerint télvíz idején történtek, a lé tetején az „*abazsír*” hamar megmerevedett. A leszűrt üledékből kiválogatták a hasznosíthatókat: húsos-zsíros darabkák, lefőtt-puha cafrangok, abáláskor kidurrant hurkák töltelék-nyomai. Néhol az abalébe zöldségeket is tettek (sárgarépa, hagyma stb.), ezek is átpasszírozhatók. Az így átválogatott „*aba-üledékek*” jó kása-hurka ízesítők.

Sültzsírok kezelése: a zsír-, pecsenye- és töpörtyűsütő edényeket felmelegítették, és az edények aljára lesült részokről... a megolvadt zsírt leöntötték-összegyűjtötték. Ez a zsír kiváló kása-hurka kövérítő. A „*zsír-alját*” (töpörtyű morzsalékok, hús-, szalonna- és bórdarabkák, vizes szaft) külön edénybe összegyűjtötték... a csontos, idegen és égett darabkákat kiválogatták. Ezt követően a kb. 5-szörös mennyiségű abalét ráöntve, a „*zsíralját*” puhára főzték. Ezt szitán átpasszírozták, kiszűrve a túl kemény, kása-hurkába nem illő részeket. Az „*aba-üledékekkel*” ez is jó kása-hurka ízesítő.

Maradványok kezelése: az abalé és sültzsír kezelése a további felhasználandó „maradványokat” (vér, kása, töltelék és kása maradékok) vették számba. A szükséges alapanyagokat (só, fűszerek, kása-anyag) előkészítették. A nyers maradványokat (kolbász-töltelék, nyese-dékek) kevés abalében „épp” hogy csak ellepje... megfőzték. A nyers vért leszűrték, és sózták, hogy meg ne alvadjon. Vagy, hagyták alvadni és megabálták, majd az abaléról leszűrték és külön edényben tárolták.

Sózás-számítás: az abált-kásaféle (kása-hurka, gömböc, tepsis-kása) készítmények sózása kissé bonyolult. Ugyanis, az abalé... általában valamennyire sós, ezért az abalében főtt kása utó-sózása igencsak ízlés-függő. Ezért érdemes kóstolással ellenőrizni, de csak fenntartásokkal. Mert kisütés után a készítmény mindig sósabbnak tűnik... abáláskor pedig a hurka-féle

sót veszthet... de sósabbá is válhat. Egy biztos... ha az abalé ízeletre túl sósak tűnik... akkor vízzel hígítani kell. Mert, az ilyen abalében főtt kása, szinte biztosan élvezhetetlen lesz. Az is figyelmeztető, hogy ha nyers vért használtak, annak megalvadását... szintén sózással akadályozták. Ami, később már szükségtelenné teheti a fekete abalt-kása sózását. Vagyis, a receptek megadott só-értékei csak tájékoztató jellegűek. Ilyen okok miatt... a nyers vért sem célszerű 15 g/liter (15 g/kg) sónál többel „frissen-tartani”, ez kb. 1,5-2 csapott kiskanálnyi sónak felel meg. Íme... egy egyszerű példa...

Példa-kérdés: Mennyi só ($m_s = 15 \text{ g/liter}$) szükséges 2 liter (M_i) nyers vér frissen-tartásához?

Észjárás: annyi, amennyi éppen elég ennyi vérhez.

Számítás: $(15 \text{ g/liter}) \cdot (2 \text{ liter}) = 30 \text{ g} = 3 \text{ dkg}$... vagyis... $m_s \cdot M_i = M_s$

Eredmény: 2 liter vérhez 3 dkg... azaz kb. 2 csapott evőkanál só kell keverni.

Fűszer-számítás: az abalt-kásafélék fűszerezése egyszerű, a következőkben jelzett fajlagos fűszer-értékek (g/kg) az alaptömegre (M_a) vonatkoznak. Az alaptömeg (M_a) = az ízesítők tömegének (M_i)... és a töltők nyers tömegének (M_t) összege. Természetesen, az ízesítők tömegébe a folyékony összetevők (abalé, vér, zsír) tömege is beszámítandó. Példán bemutatva: $M_a = M_i + M_t$... íme...

Példa-kérdés: Mennyi az ízesítők tömege, ha az összetétel: 1 liter vér, 2 liter abalé, 0,5 kg zsír-alja?

Észjárás: annyi az összes, amennyit a részek együttesen „kitesznek” (részek összege).

Számítás: $1 \text{ liter} + 2 \text{ liter} + 0,5 \text{ kg}$... az kb. $1 \text{ kg} + 2 \text{ kg} + 0,5 \text{ kg} = 3,5 \text{ kg}$... $M_i = 3,5 \text{ kg}$.

Eredmény: a fűszerezéskor számba vett ízesítők tömege... 3,5 kg.

Példa-kérdés: Mennyi majoránna ($m_m = 3 \text{ g/kg}$) kell 3,5 kg ízesítő és 1 kg köles fűszerezéséhez?

Észjárás: annyi majoránna, amennyi az összeshez (a kettőhöz együtt) kell.

Számítás: $(3 \text{ g/kg}) \cdot (3,5 \text{ kg} + 1 \text{ kg}) = 13,5 \text{ g}$... vagyis... $m_m \cdot (M_i + M_t) = M_m$

Eredmény: az ízesítő és töltő fűszerezéséhez szükséges majoránna mennyisége... 13,5 g.

Természetesen a régi gazdák, böllérek nem számolgattak... mert elődeiktől megtanulták, maguk is megtapasztalták, hogy niből-mikor-mennyit-hova-miért „kell tenni”. Mint, ahogy egy kislány is megtanulta – mire felnőtt – az anyja-nagyanyja „szoknyája mellett”, hogy mennyi sót és fűszert kell tenni a levesbe... hogyan kell kenyeret dagasztani és sütni. Erre nekünk, tapasztalatlanoknak van szüksége, hogy a régi ízeket hitelesen feleleveníthessük, és ugyanazt... egyformán készíthessük.

Kása-hurkák

Olyan ál-hurkák, amelyek hurka-alap nélkül készültek. Egyfajta hurka-készítési segédanyagokkal ízesített, fűszerezett hurka-kásák... vastag-, vékony- vagy végbélbe bélbe töltve. A szokásos hurkákkal ellentétben... ha főtt alapanyagból készültek... ezeket nem abalták. És, a füstölésükről sincsenek megbízható források. A kása-hurkákat a töltést követően... minél előbb felhasználták. Kisütötték, vagy megfőzték (káposztában, savanyú levesben, esetleg pörkölt-lében). Íme, néhány, sajátos és tájjellegű kása-hurka, amelyek egy része már szinte eltűnt a feledés homályában...

☞ Somogyi fehér liszt-hurka: más néven... lisztes hurka. Mára szinte teljesen elfelejtett hurka-féle. Ízesítők: 0,5 kg sült-zsír, valamint 0,5 kg főtt „vakaré” (zsíralja), amit néhol elhagytak (inkább koldus-kásába keverték) és abalé (kb. 0,5 liter). Töltő: 1 kg kenyérliszt (eredetileg rozs- vagy kukorica-liszt, esetleg keverékük). Fűszerezés: édes fűszerpaprika (5-8 g/kg), őrölt fekete bors (1,5-2,5 g/kg), morzsolt majoránna (1,5-2 g/kg) és apróra vagdalt vöröshagyma (50-80 g/kg). Valamint só... ízlés szerint, abalé sósságától függően. Műveletek:

sült zsírban a hagymát üvegesre párolták, majd a tűzhelyről levéve, hozzákeverték a zsíralját (hogy lehűtse). Ehhez hozzákeverték a fűszereket és a lisztet, amivel jól összedolgozták. Ezután hozzáöntötték az abalé egy részét és átkeverték. Igyekeztek sűrű palacsintatészta-szerű állagot elérni, ezért szükség esetén több abalét adtak hozzá. Amikor a megfelelő állagot érték, megkóstolták, és megsózták (ha nem volt elég sós). Bekötött végű vastagbélbe öntötték-töltötték, közben a belet meg is nyomogatták, hogy a „megszorult levegőt elengedje”. A belet csak kb. 80%-áig töltötték, majd kissé behajlították, hogy a töltelék a bél szájáig érjen... és ekkor elkötötték. Így a hurka eléggé lazára lett töltve ahhoz, hogy abáláskor a liszt dagad-hasson, „hurka ki ne durranhasson”. A hurkát kb. 80-85 °C-os vízben 1,5-2 órán át abálták. Ezután óvatosan a sütő-epsibe tették, hogy abban merevedjen meg. Sütéskor a tepsit sült zsírral kikenték, a hurkát is azzal kengették. Somogy déli részén a fekete borsot... gyakran csípős pirospaprikával helyettesítették... de a svábok, sohasem.

☞ Zalai fekete liszt-hurka: más néven... lisztes véres. Mára már ritkaságszámba megy. Ízesítők: 0,5 kg sült-zsír, 0,5 liter nyers-folyós vér és kb. 0,3 liter abalé. Töltő: 1 kg kenyérliszt (régén rozsliszt). Fűszerezés: édes fűszerpaprika (3-5 g/kg) és fekete bors (3-5 g/kg)... Néhol lereszelt és pépesre vert vöröshagyma (50-80 g/kg) vagy morzsolt kakukkfű (1-2 g/kg). Műveletek: a sült-zsírba először bekeverték a fűszereket, és a nyers vért... majd adagonként hozzákeverték a lisztet. Ha a keverék összeállt, kissé megöntözve abaléval tovább keverték... annyi abalevet adagolva hozzá, hogy sűrű, de még éppen folyós legyen. Nemigen sózták, mert a nyers vért előzőleg úgyis kellett... különben megalvadt volna. Vastagbélbe töltötték... ahogy a somogyi fehér liszt-hurkát.

☞ Őrségi véres liszt-hurka: régies-véres, hajdina-lisztes hurka. A zalai fekete liszt-hurkához igen hasonló, attól csak összetételében és fűszerezésében tér el. Ízesítő: ugyanaz és ugyanannyi. Töltő: 1 kg hajdina-liszt. Fűszerezés: édes fűszerpaprika (3-5 g/kg) és fekete bors (2-3 g/kg) örlemény. Néha majoránna (1-1,5 g/kg) vagy őrölt fűszerkömény-mag (1-2 g/kg) is. Műveletek: a zalai fekete liszt-hurkánál leírtak szerint... töltötték, abálták stb. Ismert vöröshagymás változata is.

☞ Mosoni véres liszt-hurka: tetszetős metszési felületű fekete liszt-hurka. Ízesítő: 0,2 kg sült-zsír, 0,4 kg szalonna, gyufafejnyi apró kockákra vagdalva, 0,5 liter nyers-folyós vér és 0,4 liter abalé. Töltő: 1 kg rozsliszt (újabbán búza rétes-liszt). Fűszerezés: őrölt fekete bors (2-4 g/kg) és morzsolt majoránna (2-3 g/kg), valamint apróra vagdalt vöröshagyma (80-120 g/kg) sült-zsírban megdinsztelve. Néha őrölt fűszerkömény-mag (1-1,5 g/kg) is. Műveletek: a sült-zsírba először bekeverték az apróra vagdalt szalonnát és a nyers vért... majd adagonként hozzákeverték a lisztet és a fűszereket. Keverés közben fokozatosan hozzáadagolták az abalét. Csak annyit, hogy a keverék „épp hogy” sűrű folyós legyen. Vastagbélbe töltötték, ahogy a somogyi vagy zalai liszt-hurkát, úgy is abálták. Készítették vér nélküli változatban is (vér helyett abaléval), de csak szükségképpen.

☞ Tolnai krumplis liszt-hurka: ma már ritkán készített, elenyésző hurka-féle. Ízesítők: 0,5 kg sült-zsír, 0,5 kg főtt „vakaré” (zsíralja) és abalé (kb. 0,5 liter). Töltő: 1 kg főtt-tört burgonya és 0,1-0,15 kg kenyérliszt (búza-, ritkán kukorica-liszt). Fűszerezés: édes fűszerpaprika (6-10 g/kg) és fekete bors (4-7 g/kg) örlemények, pépesre zúzott fokhagyma (10 g/kg) abalében kiáztatott leve és apróra darabolt vöröshagyma (50-100 g/kg). Néhol morzsolt majoránna (2-3 g/kg) is. Műveletek: a tört burgonyát alaposan összedolgozták a liszttel, krumplinyomón is átnyomták, kétszer. Vöröshagymát a sült-zsírban világos-sárgára pirították, majd levéve a tűzhelyről, hozzákeverték a zsíralját és a pirospaprikát (hogy a színét kiadhassa). Hozzáadták a lisztes krumplit és a maradék fűszereket... és jól elkeverték. Közben fokozatosan hozzáadagolva az abalét... amíg a keverék állaga puhává (de nem folyóssá) vált.

Megkóstolták, szükség esetén sózták, újrakeverték. Vastagbélbe töltéskor, és a továbbiakban... a somogyi fehér liszt-hurkánál leírtak szerint jártak el.

☞ Máramarosi pörccs dara-hurka: a hucul töpörtyűs hurka tájjellegű változata. *Ízesítők*: 0,7 kg zsíralja (vagy töpörtyű töredék, maradék), 0,3 kg sült-zsír és kb. 2-3 liter abalé. *Töltő*: 0,5 kg durva kukorica-dara. *Fűszerezés*: fekete bors (2-5 g/kg) őrlemény és apróra vagdalt vöröshagyma (100-120 g/kg), gyakran morzsolt borsfű (1-2 g/kg). Néhol őrlött fűszerkömény-mag (1-1,5 g/kg) is lehetséges, a fekete borsot „hegyi bors”... vagyis tört borókabogyó helyettesíthette. *Műveletek*: a kukorica-darát azonos mennyiségű hideg abaléval elkeverték. Sült-zsírban halványra pirították a vöröshagymát, majd felöntötték az abalé felével. Amikor forrni kezdett, hozzáöntötték a zsíralját (és a tört-vert töpörtyű töredékeket). Néhány perces forralás után, állandó kevergetés közben hozzáöntötték az abaleves kukorica-darát. Amikor a kása „pöszörögni kezdett” (gyengén forrni kezdett) nem engedték erősebben forrni. Ügyeltek arra, hogy az abalé éppen ellepje a kása szintjét... ha kellett, kevés abalét mindig utána töltöttek. Állandó kevergetéssel ezt a kását majdnem puhára (de még nem szétkenődőre) főzték. Ezután a kását levéve a tűzhelyről, hagyták, hogy dunsztolódjon, megszívja magát. Amikor már annyira lehűlt, hogy a „kéz is állta”, ízlés szerint sózták, fűszerezték, és alaposan összekeverték. Egyik végén elkötött vastag- vagy végbélbe töltötték, és abalét is töltve rá... bekötötték. Puhára, lazára töltötték, mert a hurka az abalétól még dagadhatott. Zsiradékban sütve, káposztában vagy kiske-levésben főzve fogyasztották.

☞ Kátai véres kenyér-hurka: az 1960-as években... Káta- és Tápió-vidék környékén még ismert, gyors kármentő-hurka. *Ízesítők*: 1 liter friss-nyers vér és 0,5 kg zsíralja (ha kevés lenne, aba- vagy sültzsírral kipótolva)... és kevés abalé. *Töltő*: 1 kg apróra (0,5-1 cm-esre) kockázott harmadnapos kenyér, kissé megpirítva. *Fűszerezés*: só (14-16 g/kg), fekete bors (2-3 g/kg) vagy ugyanannyi csípős paprika őrlemény, porított majoránna (2-3 g/kg)... néhol kevés (1-1,5 kg) őrlött kömény-mag (kapormag) is. *Műveletek*: a vért a sóval-fűszerekkel elvegyítették. A zsír-alját megmelegítették (hogy folyós legyen) és a vérhez keverve... ráöntötték a kenyér-kockákra. Majd mindezt alaposan elkeverték, vastagbélbe töltötték és a szokásos módon abálták.

☞ Szállási véres kása-hurka: a kiskunsági véres-hurka, szabadszállás környéki letűnt-egyszerű változata. *Ízesítők*: 1 liter vér (alvadt, abált), 0,5 kg zsíralja, 2,5 liter abalé. *Töltő*: 1 kg durva kukorica-dara, 2 liter abalében puhára és pergőre főzve. *Fűszerezés*: só (10-15 g/kg), őrlött fekete bors (3-4 g/kg), néhol majoránna (2-3 g/kg) is. *Műveletek*: az abált vért zsír-aljával összetörték és átpasszírozták, sózták-fűszerezték, majd hozzáadták a kukorica-kását. Mindezt összekeverték, és ha száraznak bizonyult... abalé zsíros „fölével” megöntözték. Vastagbélbe töltötték és 2 napon belül kisütötték. A borsot közelben termő borókabogyóval vagy csípős paprikával helyettesítették. Készítették fehér (vér nélküli) változatban is, több zsír-alját és aba-üledéket adva hozzá.

☞ Hajdúsági véres-hurka: a szállási véres kása-hurkához hasonlóan, ez is hagyma nélküli, olcsó házi-hurka. *Ízesítők*: 1 liter vér (alvadt), 0,5 kg zsír-alja és aba-üledék, és 2,5 liter abalé. *Töltő*: 1 kg árpagyöngy (gersli), 2 liter abalében félpuhára főzve, lehűtve és pergőre szikkasztva. *Fűszerek*: só (10-15 g/kg), édes fűszerpaprika (5-10 g/kg), fekete bors (2-3 g/kg) és fűszerkömény (1,5-2 g/kg) őrlemények, néhol majoránna (2-3 g/kg) is. *Műveletek*: az alvadt vért, zsír-alját és az aba-üledéket alaposan összetörték és átpasszírozták. Hozzáadták a főtt árpagyöngyöt és a só-fűszereket. Összekeverték, és ha száraznak tűnt, akkor kevés abalé zsíros „fölével” megöntözték. Maradék vastag- vagy végbél-darabokba töltötték. Szövetzacskóba kötve, 2-2,5 órán át abálták, majd szikkasztották, gyakran meg is füstölték. Hidegen, vagy zsírban kisütve fogyasztották.

☞ Villányi paprikás kása-hurka: stifolder-szerű fűszerezésű, hajdina-kása hurka. *Ízesítők*: 0,6 kg zsíros betét (zsír-alja és aba-üledék, ehhez sült- és aba-zsír), 2,5 liter abalé, morzsolt majoránna (2-4 g/kg). *Töltő*: 1 kg árpagyöngy (gersli). *Fűszerek*: só (12-15 g/kg), édes (10-15 g/kg) és csípős (3-5 g/kg) fűszer-paprika őrlemény és pépes fokhagyma (3-5 g/kg). *Műveletek*: a zsíros betét alkotóit alaposan összekeverték, átpasszírozták. A majoránnával megfűszerezett 2 liter abalében... az árpagyöngyöt puhára-pergősre főzték. Ezt követően sózták-fűszerezték, majd 10-15 percnyi pihentetés után az áttört zsíros betéttel alaposan összedolgozták. Ha keménynek tűnt, a könnyebb tölthetőség érdekében a maradék (0,5 liter) abalével hígabbá tették. A megmaradt vastag-, vagy végbél darabokba töltötték. Nem abálták, hűvösön tárolták, 1-2 napon belül kisütötték.

Kása-gömböcök

Olyan ál-hurkák, amelyek hurka-alap nélkül készültek... mint a kásahurkák... de nem bélbe, hanem gömböcbe (gyomorba, hólyagba vagy vakbélbe) töltöttek. Ha főtt alapanyagból készültek, gyakran ezeket sem abálták... és készítésüket követően minél hamarabb kisütötték. Méretei miatt általában kemencében. Íme, néhány, sajátosan tájjellegű kása-gömböc...

☞ Palócföldi abás dara-gömböc: egyszerű, abált kásával töltött disznóbendő (gyomor). *Ízesítők*: kb. 2,5 liter szűrt abalé és 0,3-0,5 kg zsír (aba-zsír, sült-zsír). *Töltő*: 1 kg durva árpadara (tört árpa). *Fűszerezés*: fekete bors (1,5-2 g/kg) és fűszerkömény-mag (1-1,5 g/kg) őrlemény, apróra vagdalt vöröshagyma (70-100 g/kg). Néhol morzsolt majoránna (1,5-2 g/kg) vagy kakukkfű is. *Műveletek*: vöröshagymát a zsírban aranyárgára párolták, majd 2 liter abalével felöntötték. Az árpa-darát hideg vízzel többször átmosták, lecsöpögtették... és az abalében puhára-pergősre főzték. Közben kavarták, hogy le ne égjen. Szükség esetén az elfőtt abalét pótolták (a kása felszínét nem lephette el). Ezután lefedve hagyták kihűlni-szikkadni. Ha kihült, fűszerezték, kóstolás alapján sózták, majd kézzel disznóbendőbe töltötték, amit utána jól bevarrtak. Kemencében, kenyérsütés után (amikor már nem tüzes) a lassan kihűlő kemencében „pirulósra, ropogósra” sütötték.

☞ Tolnai hamis svártli: abalében főtt és kolbászosan fűszerezett kása, gyomorba vagy hólyagba töltve. *Ízesítők*: kb. 2 liter szűrt abalé, 0,3 kg abált bőrke apróra darálva és 0,5 kg zsír (aba-zsír, sült-zsír). *Töltő*: 1 kg gersli (árpagyöngy), abalében puhára és pergősre főzve. *Fűszerezés*: édes fűszerpaprika (5-10 g/kg) és fekete bors (3-5 g/kg) őrlemény, pépre zúzott fokhagyma (15-20 g/kg), és néha morzsolt majoránna (1-2 g/kg). *Műveletek*: a pergős gerslit fűszerezték, kóstolás után ízlés szerint sózták, majd olvasztott zsírral megöntözték és alaposan összedolgozták (vigyázva, hogy a gersli el ne kenődjék). Ezt a keveréket lazán gömböcbe (gyomorba, hólyagba) töltötték és a nyílását bevarrták. Néhány napon belül... forró (nem tüzes) sütőben... egyben és lassan pirosra sütötték.

☞ Udvarhelyi véres kásás-gömböc: véres, abált-fűszeres hajdina-kása, vakbélbe töltve. *Ízesítők*: 2 liter vér (nem sózott, megalvadva), 0,5 kg zsír (aba-zsír, sült-zsír), abalé. *Töltő*: 1 kg hántolt hajdina. *Fűszerek*: só (12-16 g/kg), őrölt fekete bors (2-3 g/kg), porított borsfű (1,5-2 g/kg), néhol még majoránna (1,5-2 g/kg) is. *Műveletek*: a hajdinát hideg vízben 2-szer átmosták, majd abalébe lógatott szövetzacskóban pergős félpuhára főzték. Ezt követően a zacskót kiemelték, az abált kását egy nagyobb edénybe borították, ahol „szétrázták” hogy pergőse hülhessen-szikkadhasson. Ezt követően fűszerezték és sózták. Az alvadt vér savóját leöntötték, az alvadékot átpasszírozták (tésztaszűrőn, krumplinyomón), majd hozzákeverték a sós-fűszeres kásához. Vakbélbe töltötték, a töltelék tetejére kevés abalét öntöttek... és a vakbél nyílását bevarrták-elkötötték. Gyöngyöző vízben legalább 2 órán keresztül abálták, majd szikkasztották. Kihűlés után szárazra törölték, hűvös-szellős helyen tárolták...

de egy héten belül kemencében kisütötték. Készítették nem véres változatban is... az abált vér helyett 0,5 kg zsír-aljával és töpörtyű zúzalékkal.

— Szatmári szilvás véres-bendő: véres abált kása, aszalt szilvával gazdagítva. *Ízesítők*: 1 liter friss-nyers vér, kissé sózva (kb. 10 g/liter), 0,3 kg zsír (aba-zsír, sült-zsír), 0,3-0,5 kg magozott-felezett aszalt szilva, abalé. *Töltő*: 1 kg kukorica-dara, 2,5 liter abalében majdnem puhára abálva, pergőre párolódva-szikkadva. *Fűszerezés*: őrölt fekete bors (2-3 g/kg), tört kapormag (1-1,5 d/kg), gyakran őrölt köménymag (1-1,5 g/kg) vagy kakukkfű (1-1,5 g/kg) is. *Műveletek*: a főtt kukorica-darát fűszerezték, ráöntötték az olvasztott zsírt, majd egy szűrőn keresztül hozzáöntötték a nyers vért. Mindezt jól összekeverték és kis adagokban sertésgyomorba töltötték... adagonként aszalt szilva-darabokat is „közéjük nyomva”, köztük lévő réseket véres kásával kitömve. A töltést követően egy kevés abalét öntöttek a tetejére. A gyomrot kissé „megnyomogatták”, hogy az abalét „eligya”. Ezután a gyomrot bevarrták, egy szövetsákba kötötték és gyöngyöző (nem forrásban lévő) vízben 2-2,5 órán át abálták. Kihűlés után fogyasztható, de inkább kisütve tálalták. Karácsonyi változatát őrölt édeskömény vagy ánizsmag, esetleg gyömbér is ízesíthette (0,5-1 g/kg).

≡ Aba-vidéki szilvás-pucor: fehér abált kása, aszalt szilvával gazdagítva. *Ízesítők*: 0,3 kg zsír (aba-zsír, sült-zsír) és 0,2 kg zsíralja, 0,3-0,5 kg magozott-felezett aszalt szilva, abalé. *Töltő*: 1 kg durva árpadara (tört árpa), 1,5-2 liter abalében puhára, de pergőre főzve. *Fűszerezés*: só (ízlés szerint), édes fűszerpaprika (3-8 g/kg), fekete bors (1,5-2 g/kg) és fűszerkömény-mag (1-1,5 g/kg) őrlemény, pépesre zúzott fokhagyma (3-5 g/kg). Néhol morzsolt majoránna (1,5-2 g/kg) vagy kakukkfű is (főleg karácsonyra). *Műveletek*: a zsíralját 0,1 liter abalében puhára főzték, hozzákeverve a többi zsírt is. A főtt kását fűszerezték és hozzáöntötték a zsír-aljás abalét. Mindezt összekeverték, ízlelésre sózták-átkeverték, kis adagokban sertésgyomorba töltötték... adagonként aszalt szilva-darabokat is „közéjük nyomva” és kásával kitömve a köztük lévő réseket. A töltést követően egy kevés abalét öntöttek a tetejére. A gyomrot kissé „megnyomogatták”, hogy az abalét „eligya”. A gyomrot bevarrták, majd egy szövetsákba kötötték és gyöngyöző (nem forrásban lévő) vízben 2-2,5 órán át abálták. Kihűlés után már fogyasztható, de inkább kisütve tálalták.

≡ Kunsági paprikás pucor: sajátos paprikás-pörköltes ízű, abált kása, sertésgyomorba töltve. *Ízesítők*: 2-2,5 liter abalé, 0,2 kg sült-zsír (esetleg aba-zsír), és 0,3 kg zsíralja. *Töltő*: 1 kg durva kukorica-dara (eredetileg hántolt köles). *Fűszerek*: édes (5-8 g/kg) és csípős (3-6 g/kg) fűszerpaprika őrlemény, valamint apróra vágalt vöröshagyma (100-150 g/kg). Néhol még kevés borókabogyó (kun), köménymag (tót) vagy majoránna (sváb) is ízesíthette, helyi szokás szerint. *Műveletek*: vöröshagymát a zsírban megdinsztelték, majd kissé megpirították. Ezután, a tűzről levéve meghintették édes fűszerpaprikával (hogy kiadja színét) és megkeverték (nehogy leégjen). Felöntötték 2 liter abalével, hozzáadták a zsíralját, a többi fűszert... és az egészet felforralták. A lobogó paprikás abaléhez folyamatos keverés mellett... hozzáadták a kása-anyagot. Ebből sűrű, vágható kását főztek, amit sertésgyomorba tömködtek. Majd a tetejére egy kevés abalét öntöttek (hogy a réseket kitöltse), és a gyomrot jó erősen bevarrták. Kenyérsütés után kemencében sütötték.

— Jászsági véres pucor: véres-fűszeres abált-köles, gyomorba (gömböcnek) töltve, felfüstölve. *Ízesítők*: 1 liter friss-nyers vér (10 g/liter sóval stabilizálva), 2,5 liter abalé és 0,5 kg zsír (aba- vagy sült-zsír). *Töltő*: 1 kg hántolt köles, 2 liter abalében puha-pergőre főzve. *Fűszerek*: őrölt fekete bors (3-5 g/kg), morzsolt majoránna (2-3 g/kg) és apróra vágott vöröshagyma (120-150 g/kg). *Műveletek*: a vöröshagymát zsírban megpirították, 0,2 dl abalével felöntötték és kissé „megrottyantották”. A főtt kását fűszerekkel összekeverték, ráöntötték a hagymás zsírt és a szűrt nyers vért, és alaposan összekeverték. Majd ezt az elegyet sertésgyomorba töltötték, ha túl száraz lenne a kása, a maradék abalevet is hozzáöntötték. A

gyomor nyílását jól összevarrták, majd ezt a gömböcöt legalább 2 órán át abálták. Ezután szikkasztották, utána 1-2 napra hideg füstre tették. Hidegen szeletelve, tejfölös savanyú leves (pucorleves) betétjeként fogyasztották.

☞ Alföldi véres kenyér-gömbic: a zsemle véres hurka, népies-kenyeres gömböc-változata. Alap: 2 liter vér, 0,5 kg zsír (lehetőleg aba-zsír, de lehet sült-zsír is), legfeljebb 0,3 kg zsír-alja és abalé. Töltő: 1-1,5 kg szikkadt kenyérkocka (kb. 1 cm-es darabokra). Fűszerezés: só (10-16 g/kg, az abalé sósságától függő), fűszerpaprika (8-10 g/kg) ízlés szerint édes-csípős vegyesen, és fekete bors (3-5 g/kg), porított majoránna (2-3 g/kg) és apróra vagdalt vöröshagyma (50-150 g/kg), helyi szokástól függő). Néhol örölt köménymaggal is ízesítve (1-1,5 g/kg). Műveletek: a kenyérkockákat zsírban kissé megpirították és külön rakták. Ugyanebben a zsírban megpirították a hagymát is, majd a tűzről levéve, hozzáadták az olvadt zsír-alját (hogy a hagymát lehűtse). Ezt ráöntötték a pirított kenyérkockákra, mindezt sózták-fűszerezték... és összekeverték a szűrt nyers-vérrel. Majd 10-15 percig pihentették, hogy a kenyérkockák vérral telítődhessenek. E keveréket sertés-hólyagba vagy gyomorba töltötték, Ha a keverék szikkadtnak bizonyulna, kevés abalét is öntöttek hozzá. Nyílásait „elkötötték”, és 2-2,5 órán át alig „pöszörgő” (gyöngyöző) vízben megabálták. Ezután legalább fél napig szikkasztották... utána kemencében kisütötték... néhol előtte meg is füstölték.

☞ Kiskun véres kenyér-pucor: az alföldi véres kenyér-pucor tájegységi változata. Szabad-szállás környékén az 1970-es években még ismert tanyasi gömböcféle. Vöröshagyma nélkül készült, és a fekete borsot a környéken termő borókabogyó helyettesítette. Egyes tanyákon a majoránnához sem mindig ragaszkodtak. Néhol, a vért előzőleg megabálták, majd átpasszírozták... és abalével hígítva öntötték a kenyérkockákra. Gyomorba vagy hólyagba töltötték, és... azonnal kemencében kisütötték... vagy abálták és nem füstölték, de néhány napon belül kisütötték. Nem füstölték. Vér nélküli, fehér változatban is készítették (bekeverve a kidurrant hurkák anyagát is).

☞ Sellyei lacsaus-bukó: cigány-lecsós ízesítésű, abalében főzött kása, hólyagba töltve. Alap: kb. 3,5 liter abalé, 1 kg zöldpaprika, 0,3 kg paradicsom, 0,3 kg vöröshagyma, 0,1 kg sült-zsír... és nem több, mint 0,5 kg zsír-alja. Töltő: eredetileg 1,5 kg durva kukorica-dara (szitált, apró lisztes rész nélkül), 3 liter abalében puhára-pergőre főzve. Fűszerek: só (kb. 10-15 g/kg, ízlés szerint), édes és csípős fűszerpaprika paprika (8-15 g/kg) keveréke (helyi szokás szerint), apróra zúzott fokhagyma (4-8 g/kg)... valamint örölt fekete bors (2-4 g/kg) és kevés kakukkfű, szokás szerint. Műveletek: a zöldpaprikát és paradicsomot egészen apróra vagdalták. A vöröshagymát apróra vagdalták, zsíron megpirították, meghintették piros-fűszerpaprikával. Ehhez hozzáadták az apróra vágott paprikát, paradicsomot és fűszereket. Majd, amikor a paprika és paradicsom már levére párolódott, bekeverték a zsíralját is... és ebből cigány-lecsót készítettek. Ezt összekeverték a főtt darával, és hólyagba töltötték. Ha túl száraznak tűnt, kevés abalét öntöttek a töltelékre, majd jó alaposan bekötöttek. Akkor abálták, ha 2 napon belül nem sütötték meg. Füstöléséről nincs adat. Tiszántúlon kukorica-dara helyett tarhonyával is készítették... újabban rizses változata „divatos”.

Tepsis-hurkák

Általánosságban... töltés nélküli hurka-keverékek. Hétköznapi értelemben olyan hurka-keverékek, amelyek tölthető belső (bél, gyomor, hólyag) hiányában kimaradtak a töltésből. Régen, ezeket rongyba kötötték (manapság alufóliába)... vagy növényi levelekbe csomagolták (abált káposzta-, szőlő- vagy torma-levelekbe). Vagy, egyszerűen vagdaltként... tepsiben, formában kisütötték. Ilyen megfontolásból, valójában bármelyik hurkaféle tölteléke lehetett tepsis-hurka. Jó példa erre, hogy a kiskunsági koldus-hurka = valójában bél nélkül maradt rendes hurka-töltelék.

Szűkebb értelemben a tepsis hurkák olyan maradékok (kása-hurka és gömböc töltelékek), amelyek a tölthető belsőkből végképp kimaradtak. Jó példa erre a palóc „szarikása” (tisztességes neve: szeri-kása), amely... csak a maradék abalét, vér és kását tartalmazta. Az ilyen hurka-féléket kedvelték, mert... nem igényelt töltést, abálást, szikkasztást... disznótor-este (vacsorakor) már található volt, betérőket megkínálhatták, azonnal fogyasztható kóstolónak adhatták. Íme, néhány példa...

≡ Cserháti szeri-kása: a palóc abás dara-kása helyi, véres változata. *Ízesítők*: 1 liter vér (alvadt), 0,5 kg sült-zsír és zsír-alja, valamint abalé. *Töltő*: 0,5 kg árpa-vagy kukoricadara, abalében puhára főzve, pergőre szikkasztva. *Fűszerek*: só (12-15 g/kg), fűszerpaprika (3-5 g/kg) és fekete bors (2-3 g/kg) őrlemények, porított majoránna (3-6 g/kg), valamint apróra vagdalt vöröshagyma (70-100 g/kg). *Műveletek*: vöröshagymát a sült-zsírban megdinsztelték, hozzákeverték a zsíralját és kevés (2-3 dl) abaléval forrási melegítették. Ehhez hozzáöntötték az átpasszírozott alvadt vért és állandóan keverve a keveréket 15-20 percig dinsztelték (nem sütötték). A kihűlt-szikkadt kását sózták, fűszerezték, és hozzákeverték a véres-zsíros keveréket. Ezt tepsikbe (sütőformába, komatálba) rakták és gyengéden-szellőstre elegyengették. Frissen is fogyasztható, de a 2-3 naposat már újasütötték. Nem házi fogyasztásra készítették, hanem másoknak kóstolóként.

≡ Balázsi-kunpusztai koldus-kása: a cserháti szeri-kása egyszerűbb kiskun-tanyasi változata. A cserháti koldus-kása módjára készült... de vöröshagyma nélkül és kukoricadarával (régén hántolt kölessel). Majoránnát is ritkábban használták. A fekete borsot gyakran háztáji csípős fűszerpaprikával kiegészítették (vagy helyettesítették), de kedvelték a közeli borókás bogyóit is. Amíg máshol a koldus-kását kóstolónak szétküldték... ezt a bél nélküli „meztelen kását” a háziak maguk fogyasztották el. Mert e vidéken „szégyen lett volna” koldus-kását ajándékba adni.

≡ Mátyusföldi koldus-kása: főtt véres, abás dara-kása. *Ízesítők*: 1 liter nyers vér (12-15 g/liter sóval frissen tartva), 0,5 kg sült-zsír és zsír-alja, valamint 2,5 liter abalé. *Töltő*: 1 kg árpa-dara. *Fűszerek*: fekete bors (2-3 g/kg) és fűszerkömény-mag (1-2 g/kg) őrlemények, apróra vagdalt vöröshagyma (50-80 g/kg), ritkán porított majoránna (1-2 g/kg) is. *Műveletek*: abalébe belekeverték a fűszereket, hozzáöntötték a zsírt és zsír-alját... és felmelegítették. Amikor az abalé felforrt, kevergetés mellett lassan beleszórták az árpa-darát. Ha a dara már félig megfőtt, állandó kevergetéssel beleöntötték a nyers vért. Ezzel besűrítették a kását, amelyet gyenge tűzön, folyton kavargatva majdnem zsírára dinszteltek. Eközben a vér megfőtt, a kása puhára párolódott és az abalevet is felszívta. Az így készített koldus-kása utólagos sütés nélkül is azonnal fogyasztható. Általában ezt is szétoztották... ismerősnek kóstolóként, házalóknak adományként.

≡ Taksonyi koldus-kása: tótos-svábos jellegű, hagymás-véres abált gersli. *Ízesítők*: 0,5 kg zsír-alja és aba-üledék, 0,3 kg sült- vagy aba-zsír, 1,5 liter abalé és 1,5-2 liter vér (10 g/liter sóval tartósítva). *Töltő*: 1 kg gersli (árpagyöngy), előző nap megmosva, vízben beáztatva. *Fűszerek*: fekete bors (3-5 g/kg) és fűszerkömény-mag (1,5-2 g/kg) őrlemények, száraz morzsolt majoránna (2-3 g/kg) és reszelt vöröshagyma (100-120 g/kg). Néha fokhagymázták (3-5 g/kg) is. *Műveletek*: 1 liter abalébe belekeverték a zsír-alját és az aba-üledéket... ebben főzték a beáztatott gerslit. Közben kevergették, nehogy leégjen. Ha közben a kása „elszívta” a levet, annyi abalét öntöttek rá, hogy éppen ellepje. A vöröshagymát zsírban halványra pirították. Amikor a gersli már megpuhult... fűszerezték, hagymás zsírral meglocolták és alaposan átkeverték... eközben lassan hozzáöntve a nyers vért. Az egészet kis lángon, folytonos kavarással addig abálták, amíg a kása véres levet eresztett. Ha elkészült, ízlelés alapján még sózhatták, pépesre zúzott fokhagymával ízesíthették.

≡ Kondorosi kódis-kása: a taksonyi koldus-kása békési változata. Készítési módjuk lényegében megegyezik. Azzal az eltéréssel, hogy ez a változat gersli helyett... durva kukoricadarával vagy hántolt kölessel készült. Valamint, fekete bors helyett... őrölt csípős pirospaprika ízesítette. Ezt a tepsis-hurkát a disznótoros vacsorán fogyasztották, kóstolóba csak bélbe töltöttet küldtek.

≡ Órvidéki véres kenyér-kása: régi falusi disznótoros étel, mára szinte elfeledett tepsis-hurka. *Ízesítő*: 1,5 liter friss-nyers vér (8-12 g/kg só az alvadás ellen), 0,3 kg aba-zsír, 0,5 liter abalé. *Töltő*: 1 kg szikkadt kenyér, kb. 0,5 cm-es kockákra vagdalva, serpenyőben szárazon világosra pirítva. *Fűszerezés*: őrölt fekete bors (2-3 g/kg), porított majoránna (2-3 g/kg) és porított kakukkfű (1-2 g/kg) vagy gyömbér (0,5-1 g/kg). *Műveletek*: fűszereket sós vérbe keverték, majd beleszórták a kenyérkockákat. Azokat abban alaposan megforgatták, hogy mindegyik kocka egyformán véres legyen. Majd pihentették, hogy mindegyik kocka megszívhatta magát vérrel. Ezután olvasztott zsírral megöntözték, a kockákat pedig lazán megmozgatták, hogy „bezsírozódhassanak”. Ha a keverék túl száraznak bizonyult... kevés abaléval megöntözték, átforgatták. Majd tepsiben elegyengették, és kemencében (sütőben) kisütötték. Először lefedve, hogy átpárolódhasson, majd fedő nélkül, hogy kissé megpirulhasson. Disznótor-esti ételként fogyasztották.

≡ Rábaközi lisztvéres kemencés-hurka: egyszerű és régen népszerű, bajoros, házas jellegű, tepsis hurka. *Alap*: 1 liter friss-nyers vér (8-12 g/kg sóval), 0,5-1 liter abalé, 0,5 kg aba-üledék és zsír-alja, 0,3 kg aba-zsír. *Töltő*: 1 kg eredetileg hajdina-liszt (néhol kenyér-liszt). *Fűszerezés*: fekete bors (1,5-2 g/kg) és köménymag (1-2 g/kg) őrlemények, morzsolt majoránna (1-2 g/kg) és gyakran kakukkfű (1-2 g/kg) is. Régen, a szegényebb helyeken... a fekete borsot csípős fűszerpaprikával helyettesítették. *Műveletek*: az abalevet az aba-zsírral, és az átpasszírozott aba-üledéssel együtt... annyira felmelegítették, hogy az abalé zsírja folyós legyen. Ezután a fűszereket, majd a lisztet, állandó keveréssel beleszórták a zsíros abaléba. Mindezt pépesre-csomómentesre elkeverték, majd folyamatos keverés mellett hozzácsorgatták a vért, és egyenletes sűrű masszává keverték. Tepsibe öntötték, elegyengették... és, ahogy a vagdaltat vagy pitét... kemencében kisütötték.

≡ Hetési hajdinas tepsis-hurka: Kerka-vidéki, szlavón-vend jellegű, házi-fekete tepsis-hurka. *Alap*: 0,5-1 liter nyers-friss vér (10-15 g/kg sóval), 1,5 liter abalé, 0,5 kg aba-üledék és zsír-alja, 0,5 kg aba-zsír és sült-zsír. *Töltő*: 1 kg hántolt hajdina, 1 liter abalében félpuhára és pergőre főzve. *Fűszerezés*: csípős őrölt paprika (3-6 g/kg) és porított kakukkfű (1-2 g/kg). Néhol, a csípős paprikát az „előkelőbb” fekete borssal helyettesítették, esetleg majoránnával vagy köménymaggal ízesítve. *Műveletek*: a hajdina főzése után megmaradt (0,5 liter) abaléhoz hozzáadták a zsír-alját és az aba-üledéket, majd kissé „megrottyantották” (felforralták). A tűzről levéve, hozzákeverték a zsírokat-fűszereket, és belekeverték a félig főtt hajdinát. Ezután, lassan hozzácsorgatták a nyers vért, és mindezt összekeverték. Tepsibe öntve és elegyengetve... forró tepsiben kisütötték.

≡ Szatmári babos-véres: egyszerű. tájjellegű módszer a disznótoros maradékok hasznosítására. *Ízesítők*: 0,5-1 liter nyers vér (8-16 g/kg sóval), 0,5 kg aba-üledék és zsír-alja, 0,2 kg aba-zsír és sült-zsír, 0,5 liter abalé. *Töltő*: 1 kg szárazbab, előző nap beáztatva, abalében puhára (de nem szétesőre) főzve... valamint 0,2 kg liszt (eredetileg kukorica-liszt). *Fűszerezés*: őrölt fekete bors (2-3 g/kg) és tört kapormag (1-1,5 d/kg), gyakran őrölt köménymag (1-1,5 g/kg), ritkábban kakukkfű (1-1,5 g/kg) is. Néhol a borsot csípős paprikával pótolták, a kapormagot köménymaggal. *Műveletek*: az ízesítőket – a vér kivételével – összeöntötték és annyira felmelegítették, hogy a zsír megolvadjon. Ehhez hozzáadták a fűszereket és állandó kavarás közben a lisztet is... mindezt csomómentesre kikever-

ték... közben hozzá vegyítve a nyers vért is. Ezt a masszát összekeverték a főtt babbal, tepsibe öntötték és elegyengették... majd kemencében kisütötték.

Héregi hurkás-krumpli: Gerecse-vidéki, hurka-maradékos abált-krumpli, fehér tepsis-hurka. *Ízesítők:* 0,5 kg aba-üledék és zsír-alja, 0,3 kg zsír (aba- és sült-zsír), valamint 1,5-2 liter abalé. *Töltő:* 1,5 kg kisebbre (1-1,5 cm-esre) kockázott burgonya, abalében félpuhára főzve... valamint 0,2-0,3 kg vöröshagyma. *Fűszerek:* só (10-14 g/kg), őrölt fekete bors (1,5-2 g/kg) mindig... ezt helyi szokásként kiegészítheti édes fűszerpaprika (2-5 g/kg) és fűszerkömény-mag (1-1,5 g/kg) őrlemény, esetleg (1,5-2 g/kg) morzsolt majoránna vagy kakukkfű. *Műveletek:* a főtt burgonyát megfűszerezték. A vöröshagymát karikákra vágta és zsírban megpirították, majd hozzákeverték az aba-üledéket és zsír-alját. Mindezt összekeverték a főtt burgonyával... óvatosan, hogy szét ne törődjön. Tepsiben elrendezték, kemencében átsütötték. Párolt káposztával kellemes-könnyű étel.

Koldus-batyu: régi kiskun „csemege”, egyfajta szegény adomány, a disznóvágáskor beköszönő maskarázóknak, kéregetőknek. *Alap:* 1 liter vér alvadt része megabálva, 0,5 kg aba-üledék és zsíralja (ha kevesebb, akkor aba-zsírral vagy sült zsírral kipótolva). *Töltő:* 1 kg kása (hurkákból kimaradt). *Fűszerek:* só (8-15 g/kg), csípős őrölt fűszerpaprika (3-8 g/kg), pépesre zúzott fokhagyma (3-5 g/kg), néhol kevés majoránna (1-2 g/kg) is. *Műveletek:* a töltőt sózták és fűszerezték, majd alaposan összekeverték az átpasszírozott *alappal*. Ebből nagyobb vagdaltakat formáztak, amit... ecetes vízben átmosott, majd tiszta vízben kiáztatott recehájba csomagoltak. Vagy pogácsákat, kolbászkákat formáltak, amiket tepsiben, zsírral kenve, pirosra kisütötték. Igazi ízletes-kóstolós csemege, mert a tanyák-családok... saját ízlésük szerint, „a maguk képére” tovább fűszerezték.

Különös hurka-félék

Ezen csoportba az olyan hurkafélék sorolhatók, amelyek ma már idegennek tűnhetnek a Kárpát-medencei házi hurka-készítési szokásoktól. Letűnő készítmények, régies kényszer-megoldások, alkalmi „érdekességek”. Állaguk, készítési módjuk, felhasználásuk vagy fűszerezettségük miatt manapság már – nem illeszkedtek a házi étel-készítési és étkezési hagyományokhoz, sem a helyi és általános ízlesekhez. Ugyanakkor, ezek még „fellelhető házi változatait” érdemes számon tartani. Emléküket megőrzendő... még „jól jöhetnek” a régi vagy különleges étkek-ízek felelevenítéséhez.

Kence-hurkák

A kenő-hurkák egyfajta szegényes változatai. Olyan puha-kenhető készítmények, amelyek hurka-maradékokból készültek, egyfajta hamis kenő-hurkák, kenő-hurka „imitátorok”. Felhasználásuk és fogyasztásuk a kenhetőségen és krémes állag létrehozhatóságán alapul. Olyan termékek sorolódhatnak ide, mint a zsír- és töpörtyű-krémek, abás-törtek. Íme, néhány sajátos változat:

Őrségi tökmagos kence-hurka: igen egyszerű, tájjellegű kenhető zsiradék: *Alap:* 40% aba-zsír és aba-üledék, 10 % abalé. *Betét:* 50% hántolt tökmag. *Fűszerek:* só (10-15 g/kg), édes fűszerpaprika (3-5 g/kg) és fekete bors (1,5-2 g/kg) őrlemény, kevés porított majoránna (1-2 g/kg). *Műveletek:* a hántolt tökmagot kissé összetörték és diódarálóval pépesre darálták. Az alapot sózták-fűszerezték, majd a hozzákevert tökmag-péppel kissé összefőzték, utána hagyták kihűlni. Ezután vékonybélbe, arasnyi hurkáknak töltötték, majd kissé megabálták (70-75 °C körül, ½ óráig).

☞ Kiskun tutyellás kence-hurka: az őrségi tökmagoshoz hasonlóan készült. *Alap*: 50% aba-zsír és aba-üledék vagy zsír-alja, valamint némi abalé. *Betét*: 50% hántolt napraforgómag. *Fűszerek*: só (15-20 g/kg), édes fűszerpaprika (5-10 g/kg), fekete bors (1-3 g/kg) vagy csípős fűszerpaprika (2-5 g/kg) őrlemények, néhol őrölt fűszerkömény (1-1,5 g/kg) vagy porított majoránna (1-2 g/kg). *Műveletek*: a hántolt napraforgót kevés abalében megfőzték, majd leszűrték. Összekeverve a többi zsírral és aba-üledékekkel... sózták és fűszerezték, majd mákdarálóval pépesre zúzták. Ezt alaposan összedolgozták és a hurkatöltés után megmaradt beldarabokba töltötték. Abálták, néha füstölték.

☞ Palóc mogyorós kence-hurka: készítési módja az Őrségi tökmagos kence-hurkákéhoz hasonló. Egyfajta hurka-zsíros mogyorókrém *Alap*: 50% aba-zsír, aba-üledék és zsíralja, valamint kevés abalé. *Betét*: 50 % kissé megpirított, héjától is megtisztított mogyoró, apróra törve. *Fűszerezés*: só (10-15 g/kg), fekete bors (1-1,5 g/kg) és fűszerkömény-mag (1-1,5 g/kg) őrlemények... valamint apróra vagdalt vöröshagyma (30-50 g/kg) aba-zsírban üvegesre dinsztelve. Néhol majoránnával vagy kakukkfűvel is ízesítve (kb. 1-2 g/kg). *Műveletek*: az alkotórészeket egybekeverték, pépesre darálták (verték), majd alaposan összedolgozták. Birkabélbe töltötték arasznyi méretekre, abálták, néhol meg is füstölték. Házuktól több napig távol lévők szegényes, de tartalmas étke volt.

☞ Tolnai krumplis kence-hurka: mára elfeledett, házi hurka-ízes krém. *Alap*: 2/3 résznyi aba-zsír, aba-üledék és zsír-alja. *Betét*: 1/3 résznyi főtt krumpli, főzővizéről leszűrve. *Fűszerek*: só (12-16 g/kg), édes fűszerpaprika (6-10 g/kg) és fekete bors (4-7 g/kg) őrlemények, pépesre zúzott fokhagyma (10-15 g/kg) kevés abalében kiáztatott leve, reszelt vöröshagyma (50-100 g/kg) aba-zsírban halványra pirítva... esetleg porított majoránna (2-3 g/kg) is. *Műveletek*: az alapot és a zsíros vöröshagymát, valamint a sót összekeverték, és abaló hőmérsékletre (70-85 °C-ra) felmelegítették. Fontos volt, hogy meleg legyen, de ne forrjon. Hozzákeverték a főtt-tört burgonyát, és állandó keveréssel-töréssel egy krémszerű állagú párolták. Ezután a tűztől levéve kissé hűlni hagyták, majd fűszerekkel alaposan összedolgozták és... vagy leköthető cserépköcsőben tárolták, amit minél előbb elfogyasztottak. Vagy vastagbélbe töltötték... abálták, szikkasztották és füstölték. Ezt a változatot sem tartogatták 1 hónapnál tovább, bár állítólag néhány hónapig is elállt.

☞ Ugocsai véres kence-hurka: egykor ismert, házi disznótoros, ügyes kármentő. *Alap*: 2/3 rész zsiradék (aba-zsír, aba-üledék és zsír-alja), kevés aba-lé. *Betét*: 1/3 rész alvadt vér. *Fűszerezés*: só (10-15 g/kg), fekete bors (2-3 g/kg) és (1-2 g/kg) fűszerkömény- vagy kapormag őrlemény, néhol porított majoránna (1-2 g/kg) is. *Műveletek*: az alapot abalási hőmérsékletre melegítették, annyi aba-lével, hogy 1 ujjnyival elfedje. Ehhez hozzáadták a sót, és a szűrőn áttört alvadt vért... és állandó keverés mellett addig abálták, amíg a lé el nem vesztette véres színét. Ezután hagyták kissé lehűlni, és alaposan hozzákeverték a fűszereket. Ezt birkabélbe töltötték, araszosra és fűzéresre, majd abálták és szikkasztották. Ha füstölték, gyakran túl is füstölték, hogy tartós legyen.

☞ Pesti-erzsébetvárosi hurka-kence: 1960-as években, az egyik gyerekkori kedvencem, igazi kenyérre kenhető csemege. *Alap*: 3/4 résznyi... házi kolbász- és hurka-süteskor kisült zsír, leszűrve. *Betét*: 1/4 résznyi... húslevesben főtt sárgarépa, zeller (nem fás), vöröshagyma, fokhagyma és burgonya. *Fűszerek*: só (utólag ízlelés alapján beállítva), csípős fűszerpaprika (2-5 g/kg), pépesre zúzott fokhagyma (3-5 g/kg), és gyakran kevés morzsolt majoránna (1-2 g/kg) is. *Műveletek*: a betétet átpasszírozták, a felmelegített alapon megpárolták, és sózták-fűszerezték. Alapos átdolgozás után „befőttés üvegbe” töltötték, és 1-2 héten belül... kenyérre kenve elfogyasztották. Celofánnal lekötve és kidunsztolva több hónapig is elállt.

– **Nagykátai hurka-kence:** 1960-as években, a másik gyerekkori kedvencem, igazi kenyérre kenhető csemege. *Alap:* házi kolbász- és hurka-sütéskor kisült zsír... valamint aba-zsír, aba-üledék és zsír-alja. *Betét:* nem több, mint 1/5-nyi hurkából kimaradt főtt rizs. *Fűszerezés:* só (kóstolás alapján), őrölt fekete bors (2-4 g/kg) vagy ugyanennyi csípős paprika őrlemény, kevés porított majoránna (1-1,5 g/kg)... és kevés nyers, lereszelt vöröshagyma (20-50 g/kg). *Műveletek:* a rizst elkeverték a sóval és az aba-üledékkel, majd pépessé törték. Hozzákeverték a fűszereket és az alap maradékát, fél óráig összeabálták... majd „vendőbe töltötték”. Zsíros-kenyérre való.

Betétes hurkák

Ide sorolhatók azok a hurka-félék, amelyek a kásán kívül más... a szokásostól eltérő gazdagítókat vagy húspótlókat (magvat, gombát) is tartalmaztak. A betétes hurkás összetételének számítása a kásás-hurkákra meghatározott módszerek érvényesek. Ilyen hurka-félék leginkább a Felföld észak-keleti, Tiszántúl keleti és Erdély egyes vidékeiről ismertek. Íme, néhány érdekes változat...

– **Zempléni gombás tüdő-s-hurka:** régies, ma már ritka és erősen hagymás betétes-hurka. *Alap:* erdei gomba (0,5-0,7 kg), 1 tüdő (kb. 0,7 kg), bőrke (kb. 0,5 kg), szalonna- és háj-nyesedék (0,5 kg). *Kása:* kukorica-dara (20-25 dkg/kg) 2-2,5-szeres abalében félpuhára főzve, majd pergősre párolva. *Fűszerezés:* só (15-18 g/kg), édes (3-5 g/kg) fűszerpaprika és fekete bors (1,5-2 g/kg) őrlemény, apróra vagdalt vöröshagyma (100-150 g/kg). Gyakran a fekete borsot borókabogyóval pótolták. *Műveletek:* a zsiradékot apróra kockázták, üvegesre kisütötték, majd a zsírján a hagymát világosra pirították. Erre ráöntve a darabolt gombát, azt a só harmadával meghintve... dinsztelték, amíg levét el nem főtte. Ekkor a tűzről levéve, pirospaprikával és borssal meghintették és alaposan elkeverték. A tüdőt és bőrkét kevés vízben puhára abálták, majd a zsíros-paprikás gombával összevegyítve közepesre (4-6-osra) darálták. Ez összekeverték a pergős kásával, közben locsolták abalével is (ha kellett), hogy tölthetően puha legyen. Maradék belekbe töltötték, abálták, és 1 napig szikkasztották. Zsírral megkenve ropogósra sütötték. Készítették bél nélkül is, tepsis vagdaltnak.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = 2,2-2,4 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,45-0,6 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 1,1-1,4 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 3,3-3,8 \text{ kg}$

– **Bótai gombás tüdő-s-hurka:** régi borsodi, fokhagymás betétes hurka. A zempléni gombás hurkához hasonló alapból készül. *Kása:* főtt-tört burgonya (0,3-0,4 dkg/kg). *Fűszerek:* só (16-20 g/kg), édes (5-7 g/kg) fűszerpaprika és fekete bors (1,5-2 g/kg) őrlemény, valamint fokhagyma (4-6 g/kg) pépesre zúzva. *Műveletek:* a szeletelt gombát vízben kb. fél órát főzték. A húsos-zsíros részeket kissé sós vízben puhára abálták. Ezt követően mindkettőt leszűrték, egyszerre-együtt ledarálták (4-6-osra). Majd sózták-fűszerezték és még melegen alaposan összekeverték a kásával. Ha száraznak tűnt, keverés közben némi abalé is megöntözték. Maradék bélbe töltötték, abálták szikkasztották. Tepsiben, zsírban ropogósra sütötték. Készítették bél nélküli, tepsis vagdaltnak is.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = 2,2-2,4 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,7-0,9 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,9-1,1 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,9-3,5 \text{ kg}$

– **Nógrádi gombás cigány-hurka:** régies, egyedi zöltséges-májás ízű betétes hurka. *Alap:* erdei gomba (0,7-1 kg), 1 tüdő (kb. 0,7 kg), ¼ máj (kb. 0,4 kg), 1 lép (kb. 0,25 kg), bőrke-nyesedék (kb. 0,5 kg), szalonna- és háj-nyesedék (0,5 kg), zsír (0,15 kg). *Ízesítő:* 1 gerezd fokhagyma, 5-10 szem fekete bors vagy borókabogyó, valamint sárgarépa (kb. 10 dkg) és fehérrepa (kb. 10 dkg). *Kása:* apró kockákra vágott szikkadt kenyér (25-35 dkg/kg). *Fűszerek:* só (15-18 g/kg), fekete bors (2-3 g/kg), zúzott fokhagyma (5-8 g/kg), morzsolt kakukkfű (1-2 g/kg). *Műveletek:* a tüdőt, bőrkét és zsiradék-nyesedéket enyhén sós vízben – az ízesítővel együtt – egy nagyobb lábasban feltették abálni. Amikor a bőrke már majdnem megpuhult, hozzáadták a tisztított gombát, májat és a lépét. Addig abálták tovább, amíg a

megszűrt máj és lép... már nem eresztett veres levet, és a kettévágott máj közepe sem volt nyers. Az abált alapot ekkor kiszűrték, és darabokra vágták, hogy darálható legyen. Az abalé egy részét leszűrték és ráöntötték a kenyérkockákra, de csak annyit, hogy éppen felszívja. A leszűrt abált részeket kissé nagyobbra (5-6-osra) darálták, sózták és fűszerezték, elkeverték. Majd, mindezt összedolgozták a kásával (beáztatott kenyérrel). Vakbélbe töltötték, bezsírozták és kizsírozott tepsiben, előmelegített sütőben lassan pirosra sütötték. A maradék zöldséges abalé kiváló leves-alap. Néhol, tüdő helyett szívvel és vesével készítették. Máshol, kakukkfű helyett majoránnával ízesítették, betöltés nélkül sütötték, vagdaltként tepsiben.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = 3,2-3,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,8-1,2 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 1,6-2,3 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 4,8-5,8 \text{ kg}$

┌ Őrségi pogácsás tüdő-s-hurka: régies, tájjellegű, tökmagos, sajátos ízű, igen gazdaságos hurka-változat. Az őrségi hajdinas tüdő-s-hurka tökmagos variánsa. *Alap*: 1 tüdő (kb. 0,7 kg) és bőrke (kb. 0,4 kg), receháj és zsiradék-nyesedék (0,4 kg)... puhára abálva és apróra darálva. *Kása*: hántolt hajdina (20-25 dkg/kg) 2-szeres abalében főzve, félpuhára és pergőre párolva, valamint hántolt tökmag olajpogácsája (10-20 dkg/kg) szétmorzsolva. *Fűszerezés*: só (14-18 g/kg), őrölt fekete bors (2-3 g/kg), porított majoránna (1-2 g/kg) és lereszelt vöröshagyma (50-70 g/kg) kevés zsírban világos-sárgára pirítva. *Műveletek*: a darált alapot elkeverték a sóval-fűszerekkel, és hozzáadták a kását (vagyis a főtt hajdinát és az olajpogácsadarát). Közben, abaléről lemerít zsírral is meglocsolták, hogy a keverék tölthetően puha legyen. Az összedolgozott keveréket vastagbélbe töltötték, abálták, szikkasztották. Sütve fogyasztották. Gyakran inkább bél nélküli tepsis hurkának készítették, hogy a drága belet ne pazarolják. Kakukkfűvel vagy bazsalikommal is ízesíthették.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 1,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,5-0,8 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,9-1,2 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,4-2,7 \text{ kg}$.

┌ Szatmári makukás tüdő-s-hurka: mára elfeledett tájjellegű, napraforgó-magpogácsás, hurka-változat. *Alap*: 1 tüdő (kb. 0,7 kg), 1 lép és húsnyesedék (kb. 0,5 kg), bőrke (0,3 kg) puhára abálva és ledarálva. *Kása*: szétmorzsolts napraforgómag olajpogácsa (30-40 dkg/kg) és kukorica-dara (5-10 dkg/kg), kevés abalével, sűrű kásának megfőzve. *Fűszerek*: só (25-30 g/kg), édes fűszerpaprika (5-8 g/kg) és fekete bors (3-5 g/kg) örlemények, morzsolt borsfű (1-2 g/kg), és kevés zsírban világos-sárgára párolt-pirított apróra vagdalt vöröshagyma (50-100 g/kg). *Műveletek*: az alapot sózták-fűszerezték, elkeverték. Majd hozzáadva a kását... azzal alaposan összedolgozták. Ha keménynek tűnt, kevés abalét öntöttek hozzá. Vastagbélbe lazán töltötték, szurkálva abálták, majd fektetve szikkasztották. Szegényebb házaknál a fekete borsot csípős paprika helyettesítette. Néhol őrölt köménymaggal (1-2 g/kg) is ízesítették. Máshol a kapormaggal kedvelték.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 1,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,5-0,7 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,6-0,9 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,1-2,4 \text{ kg}$.

Alkalmi hurkák

Ide sorolhatók az olyan hurkafélék, amelyek valamilyen különleges alkalomhoz, vallási előírashoz vagy divathoz kötődnek, és amelyek készítése módja-állaga jelentősen eltér a hagyományostól. A böjti tepsis-hurkák régen töltetlenül készültek, mert az állati bél használatát a vallási előírás tiltotta. Kóser hurkák esetében megengedett volt a marha- és juh-bélbe, valamint a kóser állat bőrébe töltés.

┌ Kukoricás böjti tepsis-hurka: régi-olcsó, böjti (vegán) étel. *Alap*: 0,3 kg vöröshagyma, 0,2 liter étolaj, kb. 3 liter víz. *Kása*: 2 kg durva kukorica-dara, 2,5-szörös vízben majdnem puhára főzve és pergősre párolva. *Fűszerezés*: só (15-20 g/kg), édes fűszerpaprika (5-10 g/kg), őrölt fekete bors (2-4 g/kg), morzsolt majoránna (4-6 g/kg), rozmaring (2-3 g/kg) vagy bazsalikom. *Műveletek*: kb. 2 liter vízhez hozzáadták a sót, majoránna felét és a rozmaringot (bazsalikomot). A vizet felforralták, és keverés mellett a darát lassan beleszórták... majd állandó kavargatás mellett főzték. Ha a vizét elfőtte, kevés utánatöltötték, hogy éppen

ellepje. Ha a kása majdnem megfőtt, a tűzről levették és lefedve hagyták kihűlni (hogy a levét felszívhassa). A vöröshagymát apróra vagdalták és az olajban halványra pirították. A kását „szétrázták”, fűszerekkel meghintették és a hagymás olajjal meglocsolva... az egészet óvatosan összekeverték. Ebből hurkácskákat formáztak, és tepsiben (sütőben) vagy serpenyőben (olajban) pirulósra sütötték. *Megjegyzés:* néhol bors helyett csípős paprikát használtak, máshol az édes paprikát is lehagyták. Készítették kóser „zsídó-hurka” változatban is, olaj helyett libazsírral... és birka-, vagy marhabélbe töltve, abálva és kisütve.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 1,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,2-0,3 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,3-0,4 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 1,8-1,9 \text{ kg}$.

┌ Lencsés böjti tepsis-hurka: sokféle változatban készített, svábos jellegű, böjti (vegán) álhurka-kása. *Alap:* 0,5 kg lencse, 0,1 liter étolaj, 0,1-0,2 kg vöröshagyma és kb. 1,5 liter víz. *Kása:* eredetileg gersli (15-20 dkg/kg), újabban rizs. *Fűszerezés:* só (16-20 g/kg), fekete bors (1,2-2 g/kg) őrlemény, porított majoránna (2-3 g/kg)... valamint kakukkfű (1,5-2 g/kg) vagy borsfű. *Műveletek:* az előző nap beáztatott lencse ledobódott héját eltávolították, majd annyi vízben hogy ellepje, vízben puha-roppanósra főzték. A kása főzővizét sózták, kakukkfűvel (majoránnával) fűszerezték, abban a kását, félpuhára-pergősre főzték-párolták. Az apróra vagdalt vöröshagymát olajban halványra pirították és összekeverték a hagymás lencsével. A főtt rizst fűszerezték, majd hozzákeverték a hagymás lencsét is. Ha túl száraz lett, kevés vízzel meghintették. Tepsis hurkaként pirulósra sütötték. *Megjegyzés:* paprikás változat édes fűszerpaprikát is tartalmaz (dunai svábos fűszerezés), vagy a bors egy részét csípős fűszerpaprika pótolta (békési jelleg).

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,3-0,4 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,7-1 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,7-3 \text{ kg}$.

≡ Gombás böjti tepsis-hurka: általánosan kevésbé ismert, de gomba-gazdag vidékeken régebben még kedvelt böjti tepsis kása-hurka. *Alap:* 0,5 kg gomba, 0,2 kg étolaj, 0,2 kg vöröshagyma és kb. 1 liter víz. *Kása:* árpagyöngy (15-20 dkg/kg), manapság rizs. *Fűszerezés:* só (15-20 g/kg), fekete bors (2-3 g/kg) vagy csípős (2-3 g/kg) fűszerpaprika, és köménymag (1,5-2 g/kg) őrlemények... a kásához: borsfű (1-2 g/kg) vagy kakukkfű is. *Műveletek:* vöröshagymát apróra vagdalták, olajon kissé megpirították. Majd, az apróra reszelt gombát azon megdinsztelték, megszórva a fele mennyiségű sóval. A néhány órával előbb beáztatott árpagyöngyöt átmosták és sózott-fűszerezett vízben (épp, hogy a kását ellepje) puhára főzték. A kész gombát borssal és köménymaggal meghintették, majd összekeverték a kásával. Tepsiben (formában) kisütötték.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 1,9 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,3-0,4 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,7-1 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,6-2,9 \text{ kg}$.

┌ Ormánsági gombás tepsis-hurka: böjti (vegán), helyben termő sárga géva-, máj-, és pisztric-gombával készített hajdina-kásás tepsis-hurka. *Alap:* 0,8-1 kg gomba (megtisztítva, darabolva, kiáztatva), 0,2 liter tökmagolaj (vagy napraforgó-olaj), 0,1-0,2 kg vöröshagyma. *Kása:* hántolt hajdina (20-30 dkg/kg) és búzaliszt (3-5 g/kg). *Fűszerezés:* só (15-20 g/kg), fekete bors (2-3 g/kg) őrlemény, pépes fokhagyma (3-5 g/kg) és morzsolt kakukkfű (1-1,5 g/kg). *Műveletek:* a kását kétszeres mennyiségű sós-kakukkfűves vízben félpuhára megfőzték. A gombát és hagymát apróra vagdalták, olajon megdinsztelték. Ha a gomba (saját levében) megpuhult, liszttel meghintették, „fehérre berántották”, majd levették a tűzről. A „kézmelegre” hűlt rántásos gombát fűszerezték, és alaposan összedolgozták. Ha túl sűrű lenne, kevés vizet öntöttek hozzá, hogy a leve tejföl-sűrűségű legyen. Ezt – finoman, de alaposan – összekeverték a főtt kásával, és tepsiben kissé megsütötték.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = 1,1-1,4 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,3-0,5 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,6-1,1 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 1,7-2,5 \text{ kg}$.

≡ Zempléni szilvás böjtös-hurka: mogyorós kása, aszalt szilvával gazdagítva. Ízesítők: 0,5 kg pirított-tisztított olajos mag (mogyoró vagy napraforgóbél), 0,3-0,5 kg magozott-felezett aszalt szilva. *Töltő:* durva kukorica-dara (30-50 g/kg). *Fűszerezés:* só (10-15 g/kg), édes fűszerpaprika (3-8 g/kg), őrölt fekete bors (1,5-2 g/kg) és morzsolt majoránna (1,5-2

g/kg), pépesre zúzott fokhagyma (2-5 g/kg). Néhol őrölt fűszerkömény-mag (1-1,5 g/kg) vagy morzsolt kakukkfű. *Műveletek:* az olajos magvakat apróra darálták-törték, és kevés vízzel kásásra főzték. A kukorica-darát puha-pergősre főzték 2 liter vízben, amelybe előzőleg bekerült a só és a majoránna is. A magvas kását a maradék fűszerekkel jó alaposan összedolgozták, majd ezt összekeverték kukorica-kásával. Mindezt jól összekeverték és kiolajozott-lisztezett tepsiben elegyengették... közben a kásába nyomkodva a szilvarabokat is. Kemencében (sütőben) pirulósra sütötték.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = 0,8-1 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,3-0,5 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,7-1,2 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 1,5-2,2 \text{ kg}$.

≡ Szőregi tökös-darás tepsis-hurka: régies, egykor a nyári heti böjtnapok (szerda, péntek) étel, mára elfeledett ál-hurka. *Alap:* kb. 2 kg zsenge tök hámozva és kimagozva, kb. 0,2 kg apróra vagdalt vöröshagyma, kb. 0,2 liter étolaj. *Kása:* durva búza-dara (10-15 dkg/kg) vagy tarhonya. *Fűszerezés:* só (14-16 g/kg), édes fűszerpaprika (8-15 g/kg) és fekete bors (2-3 g/kg) őrlemény, pépesre zúzott fokhagyma (3-6 g/kg) és morzsolt majoránna (2-3 g/kg). *Műveletek:* vöröshagymát az olaj felében megdinsztelték, majd hozzáadták a kockákra (kb. 1 cm-esre) vagdalt tököt. Meghintették a só felével, kevés vizet „adtak alá”, és kis tűzön – fedő alatt – üvegesre (de nem szétesőre) párolták. Ha levét elfőtte, kevés vízzel fellöttyintették, ügyelve arra, hogy a víz csak a „tök harmadáig érjen”. A megmaradt olajban a kását kissé megpirították, majd kétszeres vízzel felöntötték, hozzáadva a megmaradt sót és majoránnát. A kását lassú tűzön és időnként kavarva... puhára-pergőre párolták. A kihűlt párolt tököt fűszerezték és összekeverték a főtt kásával. Tepsiben elegyengették, kemencében (sütőben) átsütötték. Néha a borsot csípős paprikával pótolták.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 2,4 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,3-0,4 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,6-0,9 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 3-3,3 \text{ kg}$.

≡ Nógrádi lecsó-hurka: régies, nyár-őszi napi-böjti étel, hurkához hasonló ízű, tepsis ál-hurka. Rizses változata ma már önálló lecsós étel. *Alap:* kb. 0,6 kg zöldpaprika (édes vagy csípős), kb. 0,4 kg paradicsom, kb. 0,2 kg vöröshagyma és 0,3 liter étolaj. *Kása:* durva kukoricadara (20-30 dkg/kg), újabban rizs. *Fűszerek:* só (12-16 g/kg), fekete bors (3-5 g/kg) és köménymag (2-3 g/kg) őrlemény, leszerelt fokhagyma (5-10 g/kg). Valamit, a kásához őrölt majoránna (2-3 g/kg) vagy kakukkfű (1-2 g/kg). *Műveletek:* a zöldpaprikát, paradicsomot és vöröshagymát... megtisztították és apró kockákra vagdalták. Az olajat felforrósították, abban a vöröshagymát üvegesre pirították. Majd, hozzáadták a leaprózott zöldpaprikát és paradicsomot, a só felével meghintették. Mindezt puhára párolták, vagyis egyfajta régies lecsót készítettek. A kását kb. 2,5-szörös vízzel felöntötték, hozzáadták a maradék sót és a morzsolt fűszert, majd puha-pergősre főzték-párolták. A kihűlt lecsóhoz a maradék fűszereket hozzáadták, azokkal alaposan összedolgozták... és hozzákeverték a főtt kását (nem törve, nem szétkenve). Olajjal kikent és „kimorzsázott” tepsibe elegyengették, kemencében (sütőben) pirulóra átsütötték.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = 1,5 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,3-0,5 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,7-1,3 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 2,2-2,8 \text{ kg}$.

≡ Kolompér-kiska: egyfajta Kelet-Kárpátoki, galíciai eredetű böjtös (vegán) ál-hurka. *Alap:* 1 kg nyers burgonya lereszelve, 0,3 dkg vöröshagyma és 0,2 liter étolaj, víz (kb. 0,1 liter). *Kása:* kenyérliszt (10-15 dkg/kg), eredetileg rozs- vagy kukorica-liszt. *Fűszerezés:* só (14-18 g/kg), fekete bors (3-5 d/kg) őrlemény, majoránna (1,5-2 g/kg) vagy borsfű (1-1,5 g/kg) porítva, és lereszelt fokhagyma (6-10 g/kg). *Műveletek:* a vöröshagymát apróra kockázták, és az étolajban üvegesre dinsztelték, majd halványra pirították. A reszelt burgonyát sózták-fűszerezték, majd liszttel meghintve összekeverték. Majd, ráöntötték a hagymát az olajjal és az egészet alaposan összedolgozták. Ha túl kemény vagy porlós lenne, keveréskor kevés vizet is hozzáöntöttek. A keverékből hurkácskákat formáztak, amit tepsiben (sütőben) kisütöttek. Ha serpenyőben és olajban (gyorsan) akarták kisütni, akkor előbb egy lábasban, rácsra helyezve (alatta kevés vízzel) „átgőzölték”, majd amikor így átfőtt... olajban kisütötték.

Megjegyzés: készítették „zsidó-hurka” változatban is, olaj helyett libazsírral... és birkabélbe töltve, abálva és kisütve.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 1,5 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,2-0,3 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 0,3-0,4 kg; m_{kev} = kb. 1,8-1,9 kg.

3. Siófoki liba-hurka: kóser hurka-féle, dunai svábos és magyaros fűszerezéssel, libanyakbőrbe és vart libamellbőr-zsákocskába töltve. *Alap:* kb. 0,4 kg kóserített libamáj, kb. 0,2 kg tisztított libabőrke-nyesedék (tokmentes), 0,3 kg libaháj és zsíros nyesedék és kb. 0,6 liter víz. *Kása:* eredetileg gersli (15-20 dkg/kg), később rizs. *Fűszerezés:* só (14-18 g/kg), édes fűszerpaprika (3-5 g/kg) és fekete bors (2-3 g/kg) örlemény, morzsolt majoránna (1,5-3 g/kg) és apróra vagdalt vöröshagyma (50-80 g/kg), valamint... helyi ízlés szerint finomra reszelt fokhagyma (2-5 g/kg). *Műveletek:* a libamájat összevagdalták, megtörték és megtisztították az erektől, hárttyáktól. A hájat, zsíros nyesedékeket apróra vagdalták és zsírára sütötték. Amiben, az apróra vagdalt vöröshagymát üvegesre dinsztelték és halványra pirították. A bőrke-nyesedéket megabálták és apróra vagdalták. Az előző nap beáztatott gerslit (a rizst áztatás nélkül, csak megmosva) az abalében puhára, de pergőre főzték-párolták. A szétpasszírozott májat a pergős rizzsel összekeverték. Ezt sózták-fűszerezték, majd hozzáöntve a hagymás zsírt... finoman összedolgozták. Ha száraznak tűnt, keverés közben abalével felöntve felpuhították. A keveréket „libabőrbe” töltötték, és libazsírral megkengetve, tepsiben (sütőben) ropogós bőrkéjűre sütötték-pirították.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 0,9 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,2-0,3 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 0,4-0,7 kg; m_{kev} = kb. 1,3-1,6 kg.

4. Nyitrai kóser zsemle-hurka: bajoros-morva jellegű májas hurka-féle... nyak-bőrbe vagy vart mellbőr-zsákocskába töltve. *Alap:* 1 kóserített liba- vagy kacsamáj (kb. 0,3 kg), tokmentes libabőrke-nyesedék (kb. 0,3 kg), libaháj és zsíros nyesedék (kb. 0,2 kg), libazsír (kb. 0,1 kg) és víz (kb. 0,5 liter). *Kása:* szikkadt zsemle (5-6 db), apróra kockázva, kissé megpirítva (nem kiszáritva). *Fűszerek:* só (12-16 g/kg), örölt fekete bors (1,5-3 g/kg), apróra vágott vöröshagyma (50-100 g/kg), valamint szokás szerint, morzsolt majoránna (2-3 g/kg) vagy/és örölt fűszerkömény (1-2 g/kg). *Műveletek:* a hájat és zsíros nyesedéket apróra vagdalták és puha töpörtyűnek kisütötték. Zsíráját leöntötték... abban a vöröshagymát üvegesre dinsztelték. A sózott vízben a bőrke-nyesedékeket puhára abálták, majd a vízből kivéve nagyon apróra vagdalták. Ezt, a töpörtyűvel együtt visszarakták az abalébe, és legalább 10 percig tovább abálták, majd hagyták mindezt kihűlni. A májat összevagdalták, megtörték és megtisztították az erektől, hárttyáktól. A pépesre tört nyers májat hozzáöntötték a kihűlt abált keverékhez. Ezt fűszerezték, hozzáadták a hagymás zsírt és alaposan összekeverték (kissé sűrű állagot elérve). Majd ráöntötték a pirított zsemle-kockákra, jól összerázták, hogy mindegyik kockát beboríthassa a keverék. Ezt „libabőrbe” töltötték, bevarrták, majd libazsírral megkenve tepsiben (sütőben) ropogós bőrére kisütötték. Tepsis-hurka változat szerint... kizsírozott-lisztezett tepsibe öntötték és sütőben pirulóra sütötték.

Jellemzők: m_{alap} = kb. 0,9 kg; $m_{\text{kása}}$ = 0,25-0,3 kg; $m_{\text{fkása}}$ = 0,7-0,8 kg; m_{kev} = kb. 1,6-1,7 kg.

5. Beregi kóser májas-hurka: régies fűszerezésű, marhamájjal készült kásás tepsis-hurka. *Alap:* 0,5 kg kóserített marhamáj megfőzve és erektől-hárttyáktól megtisztítva, 0,3 kg bőrös libatöpörtyű, 0,1 kg libazsír. *Kása:* régen durva kukorica-dara (10-15 dkg/kg), újabban rizs, néhol durva árpa-dara. *Fűszerezés:* só (13-15 g/kg), örölt fekete bors (2-2,5 g/kg) és apróra vágott vöröshagyma (100-130 g/kg), néhol morzsolt majoránna (2-3 g/kg) vagy kakukkfű (1,5-2 g/kg) is. *Műveletek:* annyi sós (és majoránnás) vízben, hogy ellepje, a kását félpuhára főzték. Közben állandóan kevergették (nehogy lesüljön)... és ha kellett, vízzel utántöltötték. Majd a tűzről levéve hagyták, hogy saját levében dagadjon, kiszikkadjon. A töpörtyűt kevés vízben megpárolták, hogy bőrkéje megpuhuljon. Ezt összekeverték a darabolt májjal és a hagymás zsírral, majd ezt kisebbre (4-esre) ledaráltak. Kását fűszerezték, és összekeverték a darált eleggyel. Tepsiben elegyengették, kisütötték. Néha marhabélbe töltöt-

ték, abálták, szikkasztás után felfüstölték, de így sem tartogatták 2-3 hétnél tovább. Más változat szerint libabőrbe varrva – mint ál-hurkát – tepsiben kisütötték.

Jellemzők: $m_{\text{alap}} = \text{kb. } 0,9 \text{ kg}$; $m_{\text{kása}} = 0,2-0,3 \text{ kg}$; $m_{\text{fkása}} = 0,5-0,8 \text{ kg}$; $m_{\text{kev}} = \text{kb. } 1,4-1,7 \text{ kg}$.

1. Pozsonyi kóser kenő-májás: régies-németes fűszerezésű baromfi-májás kenő-hurka. *Alap*: 1 liba- vagy kacsamáj (kb. 0,3 kg), libaháj és zsíros nyesedék (kb. 0,5 kg), tokmentes libabőrke-nyesedék (kb. 0,3 kg), libazsír (kb. 0,05 kg) és víz (kb. 0,3 liter). *Fűszerek*: só (16-20 g/kg), őrölt fekete bors (2-3 g/kg), porított majoránna (2-3 g/kg), gyakran őrölt fűszerkömény (1-2 g/kg). *Műveletek*: az alapanyagokat kóser-módon előkészítették. A májat apróra vagdalva libazsíron sütötték (de nem pörkölték), amíg levet engedett. Ezután a májat forró vízzel leöblítették (zsírját nem használták fel). A zsíros, bőrkés részeket forró vízbe dobták (hogy „összekapja”), majd puhára abálták. A májat összetörték, ereket hárttyákat eltávolították. Hasonlóan ezt tették a bőrkéssel-zsíraddékokkal is. Mindezeket összekeverték, sózták-fűszerezték, pépesre törték-összedolgozták. Ha száraznak bizonyult az abalé zsíros fölével kissé megöntözték és újrameztették. Birkabélbe töltötték. Abálták és szikkasztották, néha hideg füstre tették. Hidegen fogyasztották.

2. Hajdúsági kóser kenő-májás: régies-svábos fűszerezésű marha-májás kenő-hurka. A pozsonyi kóser kenő-májás módján készült... de marha-májjal, paprikás-hagymás ízesítéssel. *Alap*: 1 kg marhamáj, 0,3-0,5 kg vöröshagyma, 1 kg libaháj vagy sumán (ehető zsíradék, ami nem a tiltott faggyú). *Fűszerezés*: só (14-18 g/kg), őrölt fekete bors (3-5 g/kg) őrlemény és porított majoránna (2-3 g/kg), gyakran édes fűszerpaprika is (5-8 g/kg). Bors egy részét csípős paprika helyettesíthette. *Műveletek*: az alapanyagokat kóser-módon előkészítették. A zsíros nyesedéket (libahájat) apróra vagdalták és puha töpörtyűnek kisütötték. Zsírját leöntötték... abban pirították üvegesre az apróra vagdalt vöröshagymát. A marhamájat csíkokra vagdalták, kevés zsíron (hogy ne égjen le) egy serpenyőben megsütötték. Úgy, hogy minden oldala kissé megpiruljon, de vörös lét már ne engedjen. Ezután a májszeleteket lehűtötték, letisztogatták és apróra ledatálták... a töpörtyűvel és hagymás zsírral elkeverve. Mindezt sózták-fűszerezték és vékony marhabélbe töltötték. Majd megabálták, szikkasztották és 3-5 napig hidegen füstölték.

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

Zárszó... az Ötödik kötethez

Röviden ennyi... a Kárpát-medencei kásás-hurkákról, különleges és ál-hurkákról. Ennyi tudással (és az I-IV. kötet ismereteivel) akár magunk is könnyen feleleveníthetjük a régi-hagyományos és tájjellegű-meghonosodott ízeket. A leírtak segítséget adhatnak:

- érdeklődőknek... régi-elfeledett és jövevény ízek, illatok és módszerek megismeréséhez;
- hagyományörzőknek... sajátos szokások és események étkeinek felidézéséhez;
- ínycsekknek... 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... kóstolgotóknak jó étvágyat... kívánok!

A VI. kötet... talán meglepetés lesz... ha erőm-egészségem engedi.

Témája: Kárpát-medencei régi-hagyományos és jövevény-meghonosodott kenyér- és kalács-félék. Liszték és más alapanyagok, készítési és sütési módszerek. Erjesztetlen lepények, kovászos és élesztős kenyerek. Különleges kenyér-szerűségek (cipó, lángos, kalács, pogácsa stb.)

Kézirat lezárva: Budapest, 2016. február 28.