

VADÁSZOK SZAKÁCSKÖNYVE

ÚTMUTATÓ A VAD ELŐKÉSZÍTÉSÉHEZ ÉS ELKÉSZÍTÉSÉHEZ KONYHÁBAN VAGY SZABADBAN.
TÖBB MINT 75 ÍNYCSIKLANDÓ RECEPT ÉS 1000 LENYŰGÖZŐ FÉNYKÉP.



ROBERT CUTHBERT és JAKE EASTHAM | ANDY PARLE receptjeivel

Tartalom

Bevezetés	6	SZARVASFÉLÉK	134
VADÁSZAT ÉS SZAKÁCSMŰVÉSZET	8	Óz előkészítése	136
A vadászat története	10	Az óz megnyúzása	139
A vadászat napjainkban	14	Az óz szétbontása	140
Felszerelés	20	Szarvas előkészítése	143
		A szarvas megnyúzása	145
		A szarvas szétbontása	146
KISEBB TESTŰ SZÁRNYASOK	22	Receptek	152
Kisebb testű szárnyasok kopasztása	24	VADDISZNÓ, VADKECSKE	172
Böjti vadréce előkészítése	26	Vaddisznó előkészítése	174
Vadgalamb előkészítése és filézése	28	A vaddisznó megnyúzása	177
Erdei szalonka előkészítése és dresszírozása	30	A vaddisznó szétbontása	178
Sárszalonka előkészítése és dresszírozása	32	Vadkecske előkészítése	182
Fajd előkészítése	34	A vadkecske megnyúzása	184
Fürj előkészítése gyors sütéshez	36	A vadkecske szétbontása	184
Gyöngytyúk előkészítése és dresszírozása	38	Kecskegida előkészítése	189
Receptek	40	Receptek	192
NAGYOBB TESTŰ SZÁRNYASOK	78	ÜREGI ÉS MEZEI NYÚL, SZÜRKE MÓKUS	216
Nagyobb testű szárnyasok kopasztása	80	Üregi nyúl előkészítése	218
Fogoly előkészítése gyors sütéshez	82	Mezei nyúl előkészítése	220
Vadkacsa előkészítése és negyedelése	84	Szürke mókus előkészítése	222
Fácán előkészítése és feldarabolása	86	Receptek	224
Vadliba szétbontása és filézése	88	Hasznos címek	250
Vadpulyka szétbontása és dresszírozása	90	Tárgymutató és Köszönetnyilvánítás	253
Receptek	92		



Bevezetés

Könyvünk célja, hogy részletes útmutatót nyújtsunk azoknak, akik nemcsak a vadászat szenvedélyének hódolnak, hanem maguk is szeretnék elkészíteni az elejtett vadat. Függetlenül attól, hogy a könyv olvasója gyakorlott vagy kezdő szakács és/vagy vadász, kalauzunk segít a lehető legtöbbet kihozni az elejtett zsákmányból. Részletesen bemutatjuk, hogyan bontsuk szét a különböző vadfajokat, az egyes fejezetek végén található csodás receptgyűjtemény pedig remélhetőleg felkelti a vadételek szerelmeseinek érdeklődését.

A VADÁSZAT

A vadászat története ősidőkre nyúlik vissza. Nyomait ott találjuk a történelem előtti korok barlangfestményein, és régészeti bizonyítékaink is vannak arra nézve, hogy a középső kőkorszakban (Kr. e. 8000 körül) csapatokba verődött ősünk miként terelték csapdába vagy szorították sziklapárkányra a vadállatokat, hogy onnan azok a mélybe zuhanva, zsákmányukká váljanak. E módszerek már jóval a pattintott kőkorszak előtt megjelentek, megelőzve a lándzsa- és nyílhegyek használatát.

▼ *Az ember és a kutya kapcsolata olyan szimbiózis, amely szinte megduplázza a vadászat örömeit*



▲ *A vadászat a kellemesen elfáradt sportembert ízletes és egészséges étellel jutalmazza meg*

Akik még soha nem voltak vadászaton, gyakran elámulnak a sportot szabályozó etiketten, a biztonsági előírásokon, a szokásokon és a résztvevők öltözékén. Franciaországban, Belgiumban és Kelet-Európában a vadászat utáni szertartások gyakran ugyanolyan fontosak, mint maga a vad felhajtása és elejtése. A vadászok máglyát gyújtanak, körülötte elegáns, sötétzöld kabátba és tollas kalapba öltözött urak fújnak szomorkás dalla-

mokat kürtjeiken; később az elejtett vad búcsúztatói hangzanak fel – mindez valóban felkorbácsolja az érzelmeiket. Ezzel a szertartással a vadászatért és a vadért mondanak köszönetet, s kifejezik tiszteletüket és örömeiket. Ugyanígy tesz a skót kutyás vadász, aki óvatosan húzza ki a szalonka mindennél értékesebb ecsettollait, vagy a szlovák vadász, aki apró fenyőtörettel jelzi a helyet, ahol leterítette a vadkant vagy a szarvast. Akár hosszadalmas, akár rövid szertartásokról van szó, a hagyományok segítenek kapcsolatot találni az elejtett vaddal és a környezettel, egyszersmind megerősítik azt a közösséget, amely összeköti a világ bármely részén élő vadászokat.

A VAD ELŐKÉSZÍTÉSE

A könyv végigkalauzol a legtöbb vadászott állatok előkészítésének látszólag csüggesztő folyamatán. Segít, ha rögtön az erdőben vagy a mezőn szeretnénk szétszedni és kizsigerelni az elejtett nemes vadat (őzet, szarvast), vaddisznót vagy vadkecskét.

A könyvben javaslatokat teszünk arra is, mennyi ideig pihentessük az egyes vadfajokat. A szárnyasokat csak rövid ideig célszerű felakasztva érlelni – egy-két napig, mégpedig nagyon hideg helyen, ahol a legyek nem férhetnek a húshoz. A vadhúst csupán néhány napig kell állni hagyni, ezalatt alakul ki sajátos zamat. Vigyázzunk, mert a „túlpihent” vad elriasztja azokat, akik nincsenek hozzászokva az erős ízekhez. Mindenesetre, mint látni fogjuk, a nemes vadat hosszabb ideig kell pihentetni.

Minden országban más és más szárnyasokra lehet és szabad vadászni, de az előkészítés és elkészítés alapvető lépései mindig ugyanazok. Ahogy egyre nagyobb gyakorlatot szerzünk, és egyre biztosabbak leszünk önmagunkban, rájövünk, ha egy kicsit változtatunk a sütési időn, a szalonkás fogásokhoz erdei szalonka helyett használhatunk aranyillett is, amiből sokkal finomabb étel készíthető. Ugyanígy kikapasztaljuk majd, hogy pettyes szarvassal kiválóan lehet helyettesíteni a gím- vagy a dámszarvas húását, viszont az őzet nem, és így tovább.



VADÁSZAT ÉS SZAKÁCS- MŰVÉSZET



Sokakat kényelmetlen érzéssel tölt el, amikor arra gondolnak, hogy a vadászok sportból elveszik egy madár vagy egy nagyobb vad életét. Mások viszont úgy vélik, sokkal erkölcsösebb lelőni egy állatot, mint az intenzív mezőgazdasági technológiák használatával „előállított” állatokat fogyasztani. Akár a piacon szerezzük be a fácánt, akár hivatásos vadászként a vadállomány kontrollálása a feladatunk, ez a könyv bemutatja a különböző vadfajok előkészítésének és sütésének legjobb módját. Biztos pont lehet a kezdő vadászok számára is. Az igazi vadász a vad iránti megbecsülését úgy tudja legszebben kifejezni, ha az elejtett zsákmányt szakértelemmel készíti elő, és családja, valamint barátai gyönyörködtetésére szolgálja fel.

◀ *A nap fénypontja. Az illatos fűszernövényekkel és zöldségekkel körített, szabad tűzön sült vadszárnyas csodás vacsora a természetben töltött éjszaka előtt*

A vadászat napjainkban

Akár kutyával vadászunk, akár cserkelünk, vagy hajtóvadászatot veszünk részt, számtalan módja van a kiszemelt vad elejtésének. Íme, néhány a legelterjedtebb technikák közül.

CSALIK ÉS LESHELYEK

A leggyakrabban vadászott szárnyas a mezők fő károkozója, a mindenütt jelen levő vadgalamb vagy örvös galamb. Noha egyértelműen kártevőként gondolunk rá, a valódi vadmadarakhoz hasonlóan (mint a folyók, tavak és tengerek partján élő vadludak és más vízi szárnyasok) komoly szerep jut neki a sportvadászatban. Erre a hihetetlenül erőszakos madárra vadászhatunk alkonyatkor is, amikor éppen elül, de sokkal népszerűbb a csalogató vadászat. A madarakat néhány jól kihelyezett csalival a közelünkbe csábítjuk, és közvetlen közlelről lövük le őket. A vadász az utolsó pillanatig a rejtekhelyén marad. A leshelyet eltakarhatja egy egyszerű álcahaló, de vannak erre a célra gyártott, rejtő színekkel lefestett leshelyek is. Lényeg, hogy leshelyünk a madaraknak kiszórt eleség közelében legyen. A boltban megvásárolható álcázó alkalmatosságokra általában ágakat és leveleket is tesznek, hogy még jobban beleolvadjanak a környezetbe.

▼ *A vadkacsák és a vadlibák csalogatása igazi művészet. Egyetlen rossz hang, és elriasztjuk a rajt*



▲ *Gyors szem és biztos kéz szükséges, ha leshől akarunk galambra löni*

A galambok képtelenek ellenállni a földre kiszórt magvaknak. Rövid megfigyelés után felfedezhetjük röppályájuk szabályos mintáját. Ha a körülmények optimálisak, és a csalikat megfelelő minta szerint helyeztük el, igen bőséges zsákmányra tehetünk szert. A csalik lehetnek nemrég lelőtt galambok, amelye-

▼ *A vadkacsák csalogatásához vadásztapasztalat, türelem és meleg ruha kell. Akár órákig is várakozhatunk – de megéri*

ket úgy helyezünk el, mintha éppen a kiszórt eleséget csipegetnék, de vehetünk műanyag galambokat is.

Az úgynevezett galambmágnes tulajdonképpen egy motorizált forgatóállvány. A korábban lelőtt galambokat szárnyaiknál az állvány kinyúló karjaira erősítik. Egy motor forgatja a karokat, és így a galambok igen élethűen mozognak. A galambmágnessel könnyen lőtávolon belülré lehet csalogatni a madarakat. Jó néhány vadász sportszerűtlennek tartja a galambmágnes használatát. (A fenti eszközök és módszerek használata az Európai Unióban tiltott!)

Egyáltalán nem szokatlan, hogy egy magányos vadász több száz galambot is lelő egy alkalommal. Lehet, hogy a beavatatlank számára ez kegyetlenek és értelmetlen mohóságnak tűnik, de nem tudjuk elégszer hangsúlyozni, hogy a galambok nagyon is valódi veszélyt jelentenek a gazdálkodókra nézve. Egy raj néhány óra leforgása alatt képes letarolni a termést. Azok a vadászok, akik rendszeresen nagyszámú galambot lőnek le, általában leszerződnek a helyi vadhúskezesekkel, hogy egyetlen állat húsa se menjen veszendőbe. De legtöbbször azért maguknak is megtartanak néhány példányt, mivel a húruk igen ízletes.

▼ *A sportvadászat vonzóan költségkímélő módja a csalimadaras galambvadászat*





▲ A raj első vadkacsája már a kanadai vadász terítékét gazdagítja

A vadkacsákat a fentiekhez hasonló módon tudjuk magunkhoz csalogatni. A műanyagból készült, lehorgonyozható vadkacsák a víz felszínén lebegnek. Ideális esetben a vadkacsarajt vezető madár észreveszi a csalikat, és csatlakozni akar hozzájuk – egyenesen a lesben álló vadászok puskája elé vezetve a rajt. Mivel a vadkacsák nem kártevő állatok, nem is vadásszák őket olyan számban, mint a galambokat. Bizonyos országokban pedig szigorú törvények korlátozzák a lelőhető vadludak és más vízi szárnyasok számát.

Ahol rendszeresen hajtóvadászokat szerveznek, vagy valamilyen oknál fogva gyakran, nagy számban bukkannak fel vadkacsák, a vadászatok szervezői és a földtulajdonosok állandó leseket és álcahelyeket építenek. Nem szokatlan az sem, hogy egy tó közepén helyeznek el úszó lest. A helyiek érdekeit is figyelembe véve ezeket az álcahelyeket legtöbbször természetes anyagokból, például sásból állítják össze, részint mert ez kiválóan eltakarja a vadászokat, másrészt mert a sásból készült les jobban beleolvad a környezetbe, mint bármilyen mesterséges alkotás. A szárnyasokra specializálódott vadászok igen edzett emberek és fantasztikus megfigyelők. Erre a képességükre szükség is van, hiszen a fél-

homályban vadászva pillanatok alatt fel kell ismerniük a védett madarakat, hogy ezeket békén hagyva az ízletes zsákmányt jelentő szárnyasokra, például a vadkacsákra tudjanak összpontosítani.

KUTYÁS VADÁSZAT

A kutyás vadászat gyakran szokatlan helyzetekkel lepi meg a vadászt – és akár a kutyáit is. Elképzelhető, hogy jégtől síkos dombokat és csúszós sziklákat kell megmászunk, miközben fagyoskodva keressük a hóban lapító havasi fajdokat, de az is lehet, hogy a telihold fényére hagyatkozva kell eltalálnunk a fenyves fölött elhúzó szalonkákat, mielőtt nekifognánk a vacsorának. Nagyon fontos persze, hogy mindig szerezzük be a megfelelő engedélyeket, és csak a megfelelő biztosítással és a szükséges iratokkal a zsebünkben induljunk útnak. A kutyás vadászatot meglehetősen laza előírások szabályozzák, és ha megfelelő öltözékben, szervezéssel, és elég pénzzel a zsebünkben indulunk útnak – akár barátainkkal, akár egyedül, csupán hű kutyánk társaságában járva a búvóhelyeket és takarásokat –, meglátjuk, hogy a kutyás vadászat csodálatos sportág, és a lehető legjobb módszer, ha szeretnénk minél változatosabb vadételeket látni az asztalunkon. A kutyás vadászat mással össze-

▼ A sikeres vadászathoz nem csak fegyverre van szükség



▲ Ha a lombok megmozdulnak, a vadász csendben és nyugodtan vár a lövés lehetőségére

nem hasonlítható izgalmakat kínál. Nem utolsósorban annak a feszültségnek köszönheti hihetetlen népszerűségét, hogy a vadász soha nem tudhatja, mivel találkozik a következő pillanatban. A korábban megszerzett vadásztapasztalat itt mindennél fontosabb szerephez jut: ha halkan mozgunk, és jól értelmezzük a nyomokat (táplálék, ürülék), könnyen meglephetjük a fűben vagy a bozótban lapuló vadat. Ne feledkezzünk meg arról sem, hogy a természet bőkezűen méri a vadételek mellé adható köretet. A lelőtt nyúl mellé elkészített körte- és almaköret fantasztikus kombinációt alkot.

A kutyás vadászatot leginkább a nap végén lehet értékelni, amikor az elejétől a végéig áttekintjük a történeteket. Ha spánielünkkel végigjárjuk a vidéket, cukorrépa földet vagy egy nagyobb mocsaras területet, akár ott helyben meg is ebédelhetünk. Szerencsés esetben már a nap elején lőhetünk pár szalonkát, és örömteli meglepetést okozhat egy hirtelen felbukkanó mezei nyúl is. Ha a fagyasztóban vár egy fácán, és hazafelé lövünk mellé egy vadkacsát is, már meg is van a tökéletes ragu vagy leves alapja. A kutyás vadászat a természet páratlan zsákbamacska játéka, melyben nagy élvezet részt venni.

Felszerelés

A tollfosztásról, a nyúzásról és a feldarabolásról készített képekből világosan kiderül, hogy a legfontosabb és legtöbbet használt eszközünk: a kés. Emellett vannak más szerszámok is, amelyek, jóllehet nem létfontosságúak, de megkönnyítik a munkánkat. Bemutatunk olyan eszközöket is, amelyeket nem arra a célra szántak, amire mi használjuk, bizonyos munkálatokhoz mégis ezek a legjobb szerszámok.

KÉSEK

A jó kés nemcsak rendkívül éles, hanem bizonyos fokig hajlékony is. Fontos, hogy a kezünkre álljon, és könnyű legyen mind élesíteni, mind tisztán tartani. Ray Smith, aki a könyv elkészítésében segített, hajlékony pengéjű, 12–15 cm hosszú csontozó kést használ. Ilyen minden jobb késnél kapható. Nagy hasznát vesszük az ívelt hegyű henteskésnek (vagy szeletelőkésnek), amelynek a pengéje legalább 30 cm hosszú. A kések mellé vegyünk fenőacél is, amellyel mindig élesen tarthatjuk a szerszámokat. Végül ne feledkezzünk meg a kampós pengéjű tapétavágóról sem, amellyel nagyon precízen lehet vágni, különösen, ha nem szabad mély vágásokat ejtenünk.

▼ *Ruhánkat védjük hentesköténnyel vagy hasonló ruhával*



▲ *Balról: henteskés, csontozó kés és tapétavágó*

KÖTELEK, KAMPÓK ÉS ÁLLVÁNYOK

Ahhoz, hogy egy nagytestű állatot a nyúzáshoz vagy a zsigereléshez kényelmes magasságba emeljünk, szükség lesz egy erős kötéltre. A fémből készült zsigerelő állványok megkönnyítik a dolgunkat, ha nagyobb állatokat, például szarvast, vad-

▼ *Szemeteszsák, törülköző, papírtörülköző és eldobható kesztyű*



▲ *Felülről: zsigerelő állvány rúdja, fémenyárs és kampó*

disznót vagy vadkecskét kell szétszednünk. Ugyanezen célra használhatunk henteskampót is. Általában elmondható, hogy a felakasztott vadat fele annyi idő alatt meg tudjuk nyúzni, mint ha a földön bajlódnánk vele.

FŰRÉSZ ÉS BÁRD

Nagyobb állatok bontásának neki se fogjunk apró fogú fűrész és hasítóbárd nélkül.

MUNKAFELÜLET

A hentesítőke segítségével kényelmes magasságban dolgozhatunk, ráadásul tisztán és rendben tarthatjuk az asztalt. Ha nincs hentesítőkénk, használhatunk egy méretes vágódeszkát is.

CSONTOZÓ VÉSŐ

Ha nemes vadra (őz, szarvas) és nagyobb állatokra is vadászunk, homorú csontozó vésővel töltött húsk készítéséhez könnyen kiszedhetjük a csontokat.

OLLÓ

Ha sok madarat lövünk, érdemes szert tenni csontozó ollóra. Ezzel könnyedén levághatjuk a szárnyvégeket, vagy pillanatok alatt kiszedhetjük a gerincet.

KISEBB TESTŰ SZÁRNYASOK



A vízi szárnyasok és más vadmadarak húsa hihetetlenül gazdag fehérjében, miközben zsírt gyakorlatilag alig tartalmaz. A vadon élő madarak húsa a változatos étrendjüknek köszönhetően olyan utánozhatatlan ízekben, hogy hasonló zamatot hiába keresnénk tenyésztett rokonaiknál.

Gondoljuk csak meg: rovarokat, magvakat, bogyókat, szemes terményt és gyümölcsöket esznek, nem csoda tehát, hogy húruk erős és pikáns ízek felülmúlhatatlanul különleges választékát nyújtja. A foglyot, a fűrjet és a legjobb fogásnak számító szalonkát meg fájdot pillanatok alatt elkészíthetjük különösebb fáradság és felszerelés nélkül. A mesés fogásokhoz valóban csupán a frissen lelőtt vadra és az ismertetett receptekre van szükség.

◀ *A hajnali vadászat előtti csönd olyan, mint a meditáció békés és nyugodt pillanatai*

Kisebb testű szárnyasok kopasztása

A képeken egy fajd kopasztását láthatjuk. Ugyanezt a módszert alkalmazhatjuk bármely más kisebb vagy közepes méretű szárnyasnál is. Legjobb, ha széken ülve végezzük a műveletet, térdünk-re törülközőt terítünk, és lábunk mellé vagy közé egy vödört helyezünk az eldobandó részeknek. Ujjaink legyenek enyhén nedvesek, mert így nem csúszkálnak. Ehhez használjunk bevizezett végű törülközőt.

► *Egy kis pihentetés után a fajdot könnyebb megkopasztani*



1 A madarat hátával felfelé tegyük le, a farktollai álljanak felénk. A nyak felső végénél vágjuk le a fejet, és dobjuk a vödörbe.



2 A kopasztást a nyaknál kezdjük, három-négy tollat tépve ki egyszerre. Vigyázzunk a sárgás részekre: itt zsírcsomók vannak, melyek fölött könnyen kiszakadhat a bőr.



3 Haladjunk tovább a hátán és a szárny irányába, apró csomókban tépve ki a tollat. Ha nem megy könnyen, valószínűleg túl sok tollat fogtunk össze.



4 A váll felől indulva kopasszuk a szárnyat, de csak az első ízületig. Vágjuk el az inat, ami az első szárnyizületet tartja.



5 A szárny végét ne kopasszuk meg, hanem vágjuk le és dobjuk el. (A szárnyvégeket lefagyasztva tárolhatjuk, és ha elég összegyűlt, levest vagy mártást főzhetünk belőlük – persze csak kopasztás után.)



6 Miután a hátról leszedtük a tollat, a combok következnek. Vigyázzunk, hogy a madárhoz szinte ne is érjünk hozzá, nehogy kezünk melegétől átmelegedjék a hús. Ezáltal megelőzhetjük a bomlást.



7 Fordítsuk a madarat a hátra. Egyik kezünkkel tartsuk erősen, ujjainkkal mindkét oldalról megragadva a villacsont (szerencsecsont) nyak felőli végét vagy a bordázat alatti végét. Kezdjük el kopasztani a szárnyak alatti részt.



8 Tisztítsuk meg a mellel. Ne tartsuk a kezünket a madár húsán, hogy ne melegedjen fel.



9 A hátra fektetett madarat forgassuk el, hogy a nyaka nézzen felénk (kisebb madarak lábát a hüvelykujjunkkal leszoríthatjuk), és kopasszuk le a végbélnyílás környékét.



10 Perzseljük le a maradék pihéket és szőrszálakat egy takarékra állított gázégő fölött.



11 Az esetleg megmaradt pihéket és szőrszálakat gyorsan eltávolíthatjuk.

Tolltrófeák

Egy vadász első trófeája sokszor néhány gyorsan kitépett toll. Az erdei szalonkák apró ecsettollait a kalap szalagjába tűzik. Az elmúlt évszázadokban a festők bármit megadtak ezekért a nyílhegy alakú tollakért, melyekkel igen aprólékosan kidolgozott képeket lehetett készíteni.

► *Sütéshez előkészített, kopasztott madár*



Erdei szalonka előkészítése és dresszírozása

Az erdei szalonka mindenhol beférkőző hosszú csőre révén fehérjében gazdag táplálékhoz is hozzá tud jutni. Az elfogyasztott giliszták, férgek, csigák, lárvák teszik e madár húsát gazdaggá és könnyen felismerhetővé. Májra emlékeztető ízét soha nem fogjuk elfelejteni. Egyedi ízét nem szabad elrontani: sokan szentségtörésnek tartják, ha valaki zsíros szalonnaszeleteken kívül mást is használ a madár megsütéséhez. (Az erdei szalonka Magyarországon tavasszal, meghatározott kvóták szerint vadászható!)

Hagyományosan a szalonkát egészben sűtik, mindössze a zúzóját szedik ki. A nyakat meg kell kopasztani, a fejet lebőrözni. A hosszú csőrrel átszűrhatjuk a madarat, így dresszírozva sütés közben is megőrzi formáját.

A sült agyvelőt nem hiába tartják igazi ínycsodának. Természetesen más madarakhoz hasonlóan az erdei szalonkát is feltálalhatjuk kizsigerelve, fej nélkül.

► *A vadászok által bálványozott erdei szalonkának csak fele annyi húsa van, mint a fogolynak, azonban az íze felülmúlhatatlan*



A fej lebőrözése

A hagyományos receptek java a szalonka csőrét nyársként alkalmazza. Azok számára, akik követik e kulináris gyakorlatot, a fej igen munkaigényes kopasztása helyett a koponya megnyúzását ajánljuk.



1 A madár koponyájának tövével, a fej hátuljánál tépjünk ki néhány tollcsomót, így alakítva ki egy kis kopasz területet.



2 A megkopasztott részt összecsapentve a fejen át húzzuk a csőr felé a bemetszett bőrt. Tépjük le a maradék pihéket és bőrdarabokat.

Hogyan sűssünk szalonkát?

- Ha tartunk a belsőségek elfogyasztásától, keverjük össze őket egy kis libamájpástétommal, és így kenjük a pirítóásra.
- Van, aki szerint a szalonka lábán végigfutó inak elrontják a hús ízét, ezért el kell őket távolítani. Ez a vélekedés teljesen hamis.
- Ha nem akarjuk, hogy az agyvelő kiszáradjon a sütés során, a lebőrözött fejet sütés előtt tekerjük alufóliába.
- Egy régi vélekedés szerint a szalonka gyomorrontást és emésztési panaszokat okoz. Ez bizonyára a két hétig tartó pihentetés következménye volt. Egy egészséges madarat elég egy-két napig pihentetni sötét, hűvös helyen.



1 Először a zúzát távolítsuk el. A gyomor rágós, és ételmaradékot, valamint más, élvezhetetlen anyagokat tartalmaz. A háttára fordított madár jobb alsó bordája és combja közt ejtsünk egy apró metszést.



2 Apró, görbe tűvel vagy hasonló eszközzel keressük meg a zúzát, és húzzuk ki a madár oldalán levő bemetszésen.



3 A zúzát könnyen felismerhetjük: apró, bordázott, izmos szerv, kb. 1 cm hosszú. Tapintásra tömör, enyhén rugalmas. Vágjuk át a zúzát tartó szöveteket, és dobjuk el a gyomrot.



4 Szúrjunk át egy vastagabb tűt az egyik combon, majd a madár hasán, és végül a másik combon.



5 A csőrt szorítsuk össze, és dugjuk bele a tűvel kialakított lyukba. A csőr kissé szétnyílik, miután átnyomtuk a lyukon, így biztosan nem fog kicsúszni.



6 Tegyük keresztbe a madár lábát, és közzük össze egy zsinaggal. A szalonka előkészítésével végeztünk.

▼ *Sütés előtt a szalonkát göngyölgük zsíros szalonnacsíkokba*

▼ *A fejétől és zsigereitől megszabadított madarat serpenyőben süssük meg*



Angol vadhúsos pite

Angliában a svédasztal elképzelhetetlen húsos pite nélkül. A töltelék készülhet sertéshúsból, vadhúsból vagy sonkával kevert borjúból, a tészta viszont minden esetben ugyanaz a vajos tészta, amely nemcsak ízletes, hanem nagyon szépen is mutat. Jelen receptben nyúlhúsból használtunk a legtöbbet. Vigyázzunk az időzítésre, mert a zselét 6 órán keresztül kell főzni!

10–12 személyre

A töltelékhez:

1 kg üreginyúl-hús, felkockázva
300 g fogolyhús, felkockázva
300 g galambhús, felkockázva
300 g disznó hasaalja (dagadó),
apróra vágva vagy ledarálva
1 citrom reszelt héja
1 evőkanál aprított zsályalevél
1 teáskanál aprított kakukkfű
½ teáskanál frissen reszelt
szerecsendió
1 evőkanál mustárpor
4 teáskanál portói
tengeri só és őrölt fekete bors

A zseléhez:

2 sertéscsülök, hosszában kettévágra
nyúl- és más vadcsont
1 sárgarépa
1 kis fej vöröshagyma
1 babérlevél

A tésztához:

150 g zsír
150 g vaj
350 ml víz
850 g liszt
1 jó csipet só
1 tojás, felverve, ezzel kenjük meg a
tészta tetejét

1 A zselét – mely hasonlít a kocsonyához – jóval azelőtt el kell kezdenünk, hogy nekilátnánk az étel elkészítésének. A felsorolt hozzávalókat tegyük fazékba, öntsük le bőséges vízzel, forraljuk fel. A lángot vegyük le takarékra, és 6 órán át főzzük az egészet, időnként leszedve róla a habot és pótolva a vizet.

2 6 óra elteltével szűrjük le. A húst eldobhatjuk (illetve más ételhez felhasználhatjuk). A levét öntsük vissza a fazékba, és forraljuk be: csak 6 dl maradjon belőle. Hagyjuk kihűlni, és tegyük a hűtőbe, ahol kocsonyás-zselés állagú lesz.



3 A tészta elkészítése: a zsiradékokat és a vizet öntsük egy lábásba, s melegítsük fel, hogy elolvadjanak. A lisztet és a sőt keverjük össze egy tálban, a liszt középebe, egy kis mélyedésbe öntsük a zsiradékos vizet. Gyúrjunk lágy tésztát.



4 A tészta háromnegyedét nyújtjuk ki, és béleljünk ki vele egy 8 mm magas, 20 cm átmérőjű kerek sütőformát. A maradék tésztát takarjuk le, és tartsuk melegen.



5 A pite töltelékéhez az összes felsorolt hozzávalót keverjük össze egy tálban.



6 A töltelékkel kanalazzuk bele a tésztával kibélelt sütőformába. A húst jól oszlaszuk el, hogy teljesen kitöltse a formát, a tetejét pedig simítsuk le. A húsnak teljesen meg kell töltenie a tésztát. A sütőt melegítsük elő 180 °C-ra.

7 A maradék tésztából nyújtunk akkora kerek lapot, amely csak egy kicsivel kisebb, mint a sütőforma átmérője. A tészta karikával borítsuk be a húst. A lap és tésztabélés karimáját nedvesítsük be egy kis vízzel, és nyomkodjuk össze őket. Ehhez a bélés karimájának tetejét hajtsuk egy kicsit vissza, és nyomjuk össze a fedőlap karimájával. A felső tészta lapot kenjük be a felvert tojással, és a közepébe vágjunk egy 1 cm átmérőjű lyukat.

8 A pitét süssük az előmelegített sütőben 40 percig, hogy a tészta átsüljön, majd csavarjuk le a sütő hőmérsékletét 140 °C-ra, és süssük további 2 órán át. Ha elkészült, hagyjuk szobahőmérsékleten kihűlni.

9 Melegítsük fel a zselét. Amikor már folyékony, tölcser segítségével öntsük bele a tésztába a pite tetején vágott lyukon át. Kis adagokban töltsük a tésztába, amíg már nem fér bele több.

10 A pitét 1 éjszakára tegyük a hűtőbe. Hidegen vagy szobahőmérsékleten tálaljuk, cikkekre vágva, ropogós salátát és paradicsomot kínálva hozzá.

