



Balogh Erika

Vadsertés és muflon húsából készíthető ételek



A követelménymodul megnevezése:

Ételkészítés

A követelménymodul száma: 1465-06 A tartalomelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-032-30



VADSERTÉS HÚSÁNAK FELDOLGOZÁSA, FELHASZNÁLÁSA AZ ÉTELKÉSZÍTÉS SORÁN

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Az emberiség egyik legősibb táplálékforrása a vadon élő állatok húsa. Ma azonban csak "kuriózum". Nagyon kevesen ismerik, és fogyasztják. Mi lehet mindennek az oka? Miért nincs elterjedve a magyar lakosság körében a vadhús felhasználása?

Az ok összetett. Véleményem szerint elsősorban a hús kiskereskedelmi árával, és azzal van a probléma, hogy az emberek nem tudják, hogy hol tudják beszerezni kedvezőbb áron a friss vadhúst. Ebben a füzetben megpróbálom összefoglalni mindazt, amit egy szakácsnak mindenképpen tudnia, ismernie kell ahhoz, hogy megkedvelje, és népszerűvé tegye elérhető áron a vendégei számára az erdő kincseit.



1. ábra. Vaddisznó¹

A füzet első fele a vaddisznó húsának a jellemzőivel, a feldolgozás-, és az ételkészítés menetével ismerteti meg önöket.

¹ Forrás: NATURHUN Kft. Herceghalom

Összehasonlítjuk a vaddisznó húsát a házi sertés húsával, összetételben és feldolgozhatóság szempontjából is.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

AMIT TUDNUNK KELL A VADHÚSRÓL

A vadon élő állatok húsa igen gazdag ásványi anyagokban, vitaminokban. Az állatok élőhelyétől és tápláltságától függően akár biohús is nevezhetjük.

Minden esetben beszélhetünk biotermékről?

Szigorú értelemben véve nem. Csak abban az esetben számít ténylegesen bionak egy hús, ha az állat kizárólag bio élelmet vett magához. A vadon élő állatoknál ez nem minden esetben valósul meg teljesen, hiszen a megfelelő vadgazdálkodásnak az állatok takarmányozása is a része. A téli időszakban az erdő kevés táplálékot nyújt a lakói számára, ezért a vadászok gondoskodására is szükség van. A nyári időszakban pedig a vadon élő állatok többsége a mezőgazdasági területeken keres magának táplálékot, melyeket az emberek a nagyobb hozam érdekében gyakran különféle vegyszerekkel kezelnek. Az ilyen takarmány elfogyasztása azonban már megszünteti az állat bio státuszát.

A vadhús kereskedelmi forgalomba hozatala



2. ábra. Vaddisznó teríték²

A vadhús sokak számára elérhetetlennek tűnő húsfajta. Ez azonban nem teljesen igaz, hiszen a jelenleg érvényben lévő jogszabályok lehetővé teszik, hogy az elejtett vadat, melyet emberi fogyasztásra szántak, bárki megvásárolhassa közvetlenül a vadászatra jogosulttól is.

Az eladható mennyiség szabályozott, amely többek között elősegíti az adott terület megfelelő vadgazdálkodását is. A meghatározott mennyiségeket minden esetben zsigerelve, kültakaróval együtt kell érteni.

Konyhai feldolgozásra kizárólag ellenőrzött vadhúst használhatunk fel, amelyet a hatósági állatorvos, az elvégzett vizsgálatok eredménye alapján fogyasztásra alkalmasnak nyilvánított.

A vadászatra jogosult kötelessége gondoskodni arról, hogy az elejtett vadat a hatósági állatorvos 24 órán belül megvizsgálhassa. Olyan vad esetében – mint pl. a vaddisznó –, amelynél fennáll az a veszély, hogy a hús trichinella parazitát tartalmazhat, szintén a vadászatra jogosultnak a kötelessége biztosítani a hatósági állatorvos számára, hogy az előírtak szerint mintát vehessen a trichinella vizsgálathoz.

A vendéglátó egységbe bekerülő húsok nyomonkövethetőségének céljából a vadászatra jogosultnak naprakész nyilvántartást kell vezetni a lőtt nagyvad esetében felhasznált vadkísérő jegy sorszámáról, a lőtt nagyvad fajáról, súlyáról, valamint arról, hogy az adott lőtt vad melyik végső fogyasztót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egységbe került.

² Forrás: NATURHUN Kft. Herceghalom

A vásárlónak, azaz a vendéglátó egység üzemeltetőjének a hatósági állatorvos által kiállított igazolást, vagy annak hitelesített másolatát az árusító helyen kell tartani, és megőrizni. Esetleges kérésre köteles a vállalkozó a húsvizsgálati igazolást bemutatni.

A meglőtt vadat a vadászok egy – az állategészségügyi hatóság követelményeinek megfelelő – központi vadbegyűjtő helyre szállítják, ahol azt folyamatosan 0°C körüli hőmérsékleten tárolják mindaddig, ameddig a hatósági vizsgálatok az értékesítést lehetővé nem teszik. Abban az esetben amikor a vadászatra jogosult a vadhúst további feldolgozás céljából vadhúsfeldolgozó üzemnek értékesíti, a húsokat szállító hűtőkamion gyűjti be. A kamion a területileg legközelebbi vadfeldolgozó üzembe szállítja.

A vadhús minőségének vizsgálata a vadászati területen kezdődik. A vadász megfigyeli az állat viselkedését, egészségi állapotát. Az elejtés után zsigerelés következik, és mintavétel a májból. A vadbegyűjtő helyeken egy-egy képesített vadhúsvizsgáló átvizsgálja a testeket, és minden esetleges rendellenességet feltüntet a vadkísérőjegyen. A húsok minősítése az elsődleges – szőrében, bőrében –, és másodlagos – nyúzás utáni – szemrevételezést követően, valamint a laboratóriumi vizsgálatok értékelése után történik meg. A laboratóriumi vizsgálatok igen fontosak, hiszen így kizárható minden olyan betegség, amely a húst fogyasztásra alkalmatlanná teheti. (sertéspestis, trichinellózis stb.)

A húsvizsgálatot a feldolgozás követi. A feldolgozás megkezdéséig a húst továbbra is 0°C körüli hőmérsékleten tartjuk. Mindenkinek az érdeke, hogy a feldolgozás minél hamarabb megtörténjen, hiszen az állás során folyamatos ún. csöpögési súlyvesztés van. A nyúzás is jelentős veszteséggel jár vadászati idénytől függően. A nyúzást követően megtörténik a darabolás, csontozás, és a húsrészek osztályozása. Minden vadhúsfeldolgozó üzemnek komoly minőségbiztosítási és higiéniai követelményeknek kell megfelelni. Kereskedelmi forgalomba csak jó minőségű, kifogástalan hús kerülhet.

Ezen folyamatokat figyelembe véve kell kialakítani a kiskereskedelmi vadhúsárakat.

Vannak olyan éttermek is – főként jelentősebb vadászati területeken –, ahol nem a szupermarketek húsait dolgozzák fel. Ők közvetlenül a vadászatra jogosulttal veszik fel a kapcsolatot, vagy a vadhúsfeldolgozó üzemmel. Ebben az esetben jutányosabb áron juthatnak a számukra legmegfelelőbb minőségű húshoz, hiszen nem kell megfizetni a feldolgozás, és szállítás, valamint a raktározás költségeit. A 141/2009. (X. 29.) FVM rendelet kimondja, hogy a vadászatra jogosult, a tulajdonában lévő vadhúst magánfogyasztásra felhasználhatja, kis mennyiségben átadhatja, vagy eladhatja végső fogyasztónak – adott esetben az elejtő vadásznak, vagy más magánszemélynek –, vagy további feldolgozás céljából értékesítheti vadhús feldolgozó üzemnek. Arra is lehetőséget biztosít ez a rendelet, hogy kis mennyiségben, kizárólag végső fogyasztót közvetlenül ellátó kereskedelmi, vagy vendéglátó egységek számára eladhassa a húst. A kereskedelmi-, vagy vendéglátó egységnek azonban a vadászterület, vagy a húsvizsgálat helyének körzetében kell lenni (közúton maximum 1 óra alatt elérhető).

MIT TEGYÜNK A VADDISZNÓ HÚSÁVAL, HOGYAN KÉSZÍTSÜK EL?

1. A vaddisznóhús jellemzői

Hasonlítsuk össze a vaddisznó húsának az összetételét házasított rokonáéval!

A vaddisznó és a sertés húsának értékmérő tulajdonságai ³				
	Energia 100 g- ra KJ (kcal)	Fehérje g	Zsír g	Szénhidrát g
Vaddisznó	643 (151)	26,1	5,2	0,4
Sertés	1115 (269)	16,6	22,5	0,6

A táblázat adataiból jól látható, hogy jelentősen magasabb a vaddisznó húsának a fehérjetartalma, és alacsonyabb a zsírtartalma. A vaddisznóhús zsírsavösszetétele is eltér a sertéshúsétól, kevesebb koleszterint tartalmaz. A vadhús mindezek mellett igen magas vitamin- és ásványi anyag (főként foszfor és vas) tartalommal rendelkezik. Színe sötétebb a sertés húsánál, rostozata erősebb. Íze jellegzetes, markáns.

A vaddisznó állomány igen elszaporodott, ezért egész évben vadászható vadfaj. Kivételt képez a vemhes-, és malacait gondozó koca.

A vaddisznó kicsinyeit malacnak nevezzük, a növendékeket süldőnek. A kifejlett hím ivarú egyed a kan, a nő ivarú egyed pedig a koca.

A fiatal állatok – malac, süldő – húsa porhanyós, igen ízletes, a kifejlett példányok húsa azonban erős rostozatú, elkészítésük időigényesebb.

Az állatok tömege a következők szerint alakul:

- Malac 20–25kg
- Süldő 25–50kg
- Koca 60–90kg
- Kan 65–110kg

2. A vaddisznó konyhatechnológiai feldolgozása

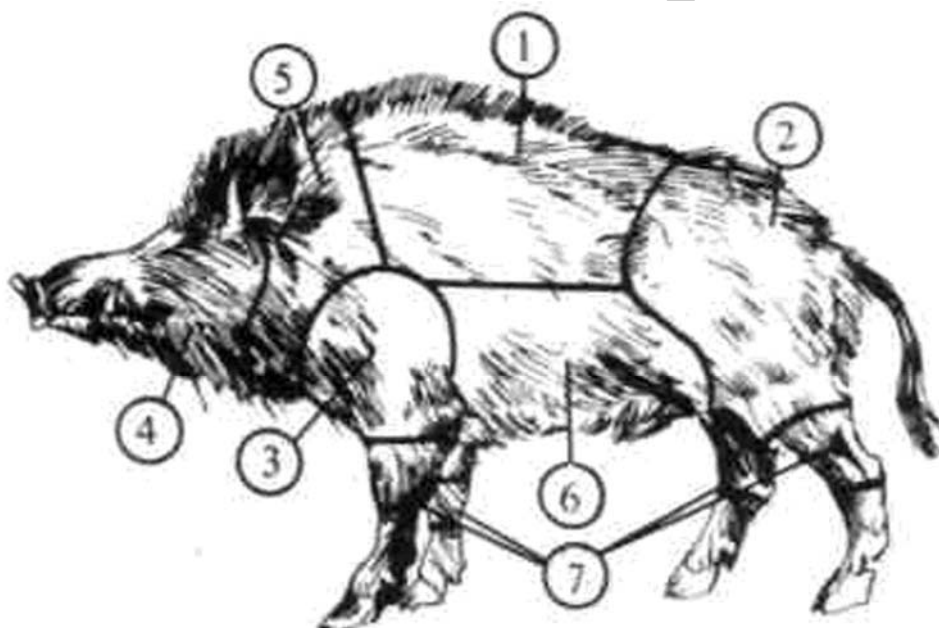
A hús előkészítése

³ Forrás: Országos Magyar Vadászkamara, Pechtol János: Vadászévkönyv 2009, 107. oldal, Dénes Natur Műhely Kiadó, Budapest, 2009.

Amint már említettem, az elejtett vadat zsigereiben érlelni szükséges néhány napig. A vendéglátó egységek kialakítása nagyon ritkán teszi azt lehetővé, hogy a helyszínen a szakácsok nyúzzák meg a felhasználásra kerülő állatokat. A nyúzás kimondottan erre a célra kialakított helyiségben valósítható meg, amely teljesen el van különítve az ételkészítés során felhasználásra kerülő élelmiszerek tárolási és felhasználási helyétől. Ennek a helyiségnek könnyen tisztíthatónak, hűvösnek, jól szellőztethetőnek kell lenni. A vendéglátó egységre vonatkozó minden higiéniai-, és minőségbiztosítási előírásnak meg kell felelnie. Általában az éttermek konyháinak a kapcsolódó helyiségei nem úgy lettek kialakítva, hogy bennük az előírásoknak megfelelően megtörténhessen a vadak nyúzása. Ezen okokból kifolyólag, a nyúzást általában a vadászatra jogosult még az értékesítés előtt elvégzi a vadbegyűjtő helyen, és a végső feldolgozás helyén már csak darabolni és csontozni kell.

A húsrészek elnevezése és az alkalmazható konyhatechnológiai eljárások

A vaddisznó húsrészeinek elnevezése többé-kevésbé azonos a sertéshúséval. Anatómiailag egyező testfelépítésük miatt a húsrészek csontozását ugyanúgy kell végezni, mint a sertés húsáét. Az alkalmazott konyhatechnológiai eljárások túlnyomórészt megegyeznek.



3. ábra. A vaddisznó húsrészei⁴

1. Karaj 2. Comb 3. Lapocka 4. Fej 5. Nyak 6. Szeg 7. Csülök

A húsrészeknél a következő konyhatechnológiai eljárásokat alkalmazhatjuk:

⁴ Forrás: Pető Gyula: Ételkészítési ismeretek, 585. oldal, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1988.

Húsrészek	Alkalmazható konyhatechnológiai eljárások
Karaj	Sütés (egészben, szeletben)
Comb	Sütés (egészben, szeletben), párolás (egészben, szeletben)
Lapocka	Párolás (apróhúsként)
Fej	Főzve
Nyak	Sütve (szeletben)
Szegy	Párolva (apróhúsként), darálva, sütvé, főzve
Csülök	Egészben sütvé, párolva

A vadhús pácolása

A vadon élő állatok húsát gyakran pácoljuk. A további eljárásoktól függően alkalmazhatunk olajos pácot, vagy nedves pácot. Olajos pácot alkalmazunk azoknál a húsrészeknél, melyeket a későbbiekben sütni fogunk, nedves pácot pedig azoknál, melyeket párolással készítünk el.

Ne felejtjük el, hogy a vadhúsokat nem kötelező pácolni! Azt, hogy kell-e pácolni a húst, minden esetben az étel jellege, és az állat kora határozza meg.

Pácolást főként az idősebb egyedeknél alkalmazunk. Ezeknek az állatoknak a húsa sokkal erősebb rostozatú, mint fiatalabb rokonaiké. A pácolással az a célunk, hogy a rostokat puhábbá tegyük, ezáltal csökkentsük a hőkezelés idejét, valamint könnyebben emészthetővé tegyük a húst. A kifejlett példányok húsának már az íze is erőteljesebb, markánsabb. Sokan ezt a jellegzetes "vadízt" nem kedvelik. Pácolás során lehet ezen az ízén tompítani, azonban soha nem szabad teljesen elnyomni, mert akkor elveszíti a hús a jellegét. Minden szakácsnak ki kell tapasztalni azt, hogy egy-egy páclé elkészítéséhez mennyi fűszernövényt, mennyi ízesítő anyagot használhat fel, hogy az még ne menjen az élvezeti érték rovására.

Az egyes ételeknél alkalmazható pácolási eljárásokat a konkrét recepteknél találhatják meg.

Pácolás során azonban soha ne használjunk sót! A só nedvességelvonó képessége keménnyé teszi a húsunkat. Jegyezzük tehát meg, hogy sózni csak közvetlenül a hőkezelés előtt szabad.

Az alkalmazható konyhatechnológiai eljárások

A fenti táblázatból is jól látszik, hogy a leggyakrabban a sütést és a párolást alkalmazzuk a vaddisznó húsának elkészítésekor.

A felhasználásra kerülő állat neme és kora befolyásolja leginkább a későbbi hőkezelés módját. A fiatal egyedek húsát főként sütéssel készítjük el. Gyakran örvendeztetjük meg a vendégeket ínycsont vaddisznósültekkel, melyeknek megfelelő kiegészítői az erdő gyümölcsei.

Amennyiben van rá lehetőségünk, készítsük a sülteket kemencében.

A kifejlett állatok húsból a párolással készíthető ételek sokasága készülhet. A párolás kezdetekor mindig ügyeljünk arra, hogy kevés zsiradékon, folyadék hozzáadása nélkül, magas hőfokon pirítsuk meg a húsokat. A pirítás során pörzsanyagok képződnek, amelyeknek fontos az ízki alakító szerepük, valamint egy kéreg, amely megakadályozza, hogy az értékes húshedvek távozzanak a hús belsejéből. (Én minden esetben ezt az eljárást javaslom, legyen szó egészben-, szeletben-, vagy apróhúsként párolt húsételről.) A hőfok mérséklésével először a húsban lévő víz fog távozni – levet ereszt –, amikor már ezt a nedvességet elpárologtattuk, csak akkor pótoljuk vízzel. A folyadék mennyisége soha ne legyen egyszerre sok, mert mint tudjuk a párolás lényege, hogy a képződő vízgőz puhítsa meg a húst, és ne főjjön meg a bő folyadékban. A hőkezelés során többször süssük le zsírára az ételt, mert akkor kapunk sűrű, tartalmas szaftot, vagy mártásalapot.

A vaddisznó húsát kizárólag hőkezelve fogyaszthatjuk!

A vaddisznó húsát füstölve, vagy nyersen nem lehet felhasználni. Kizárólag a nyers húsminta trichinellavizsgálatát követően lehet a fogyasztásra alkalmasnak minősített állatok húsát élelmezési célokra felhasználni. Kötelező mintát venni a rekeszizomból, nyelvizomból, bordaközi izomból. Amennyiben fennáll a **trihinellózis** legkisebb gyanúja is, a hús mindennemű fogyasztása tilos! Sem állat, sem ember nem eheti meg, mert a betegség halálos kimenetelű is lehet. Tünetei: súlyos hasmenés, izomfájdalmak, a szemhéjak ödémája.

Sokszor halljuk, hogy a vadhús száraz, ezért tűzdeljük meg szalonnával. Ez az állítás a vaddisznó esetében nem igaz. A húsa – akárcsak a sertéshús –, zsírrétegeket tartalmaz. A szövetek között elhelyezkedő zsír a hőkezelés során biztosítja a sültekek szaftosságát.

A párolással készíthető vaddisznóhús ételek gyakori kísérője a vörösbor. Egy jól kiválasztott bor kiemeli a hús ízeit. A bor nemcsak kísérője az étkeknek, hanem ízesítője is. Azonban nem szabad figyelmen kívül hagynunk a borok igen magas savtartalmát. A hús párolása során a sav lassítja a folyamatot, a hőkezelés ideje jelentősen megnő. Ez az oka annak, hogy a vörösbor a párolás utolsó harmadában adjuk az ételhez. Ekkor még befolyásolja az íz kialakulását, de a puhulást már nem gátolja nagymértékben.

A vaddisznóhúsaként szintén fontos kiegészítői az erdő kincsei. Az erdei gombák és a fűszernövények. A fűszernövények közül gyakran használjuk a tárkonyt, a kakukkfűvet, a borókabogyót. A párolásnál már említettem, hogy nem szabad egyik fűszert sem túlzott mértékben alkalmazni. Gondoljunk pl. a tárkonyos vadmalac levesre. Igaz, hogy az egyik domináns fűszere a tárkony, de az ízének nem szabad elnyomni a vargánya, és a vadhús ízét. Ebben a levesben harmonikusan kell éreznünk a mustár pikánságát, a citrom savanyúságát, a cukor édességét, és az erdő kincseinek zamatát.

3. Vaddisznó húsából készíthető ételek

Magyarország területein igen elterjedt vadfaj a vaddisznó, így a felhasználása is jelentős a többi vadhúshoz viszonyítva. A kereskedelmi ára is elfogadható, ezért véleményem szerint ez a legismertebb a vadon élő állatok húsa közül.

Minden tájegységnek, vadászterületnek megvan a specialitása, ezért nagyon sok remek recept található a különböző szakácskönyvekben, és a gasztronómiai honlapokon.

Ebben a füzetben szeretnék bemutatni néhányat, melyek segítségével jobban megismerhetik a vaddisznó húsának a felhasználási lehetőségeit. A receptek mindegyike 10 személyre szól.

Sült vaddisznóoldalas

Hozzávalók:

- 2,50 kg vaddisznó oldalas
- 0,50 kg vöröshagyma
- 2 fej fokhagyma
- 2,00 kg burgonya
- Só
- Őrölt feketebors

Az étel készítéséhez célszerű cserépedényt használni, mert a hús íze markánsabb, zamatosabb lesz, mint a tepsiben. A cserépedényt használat előtt mindig áztassuk be hideg vízbe, legalább 1/2 óráig.



4. ábra. Darabolt vaddisznó oldalas

Az előkészített, darabolt oldalast sózzuk, borsozzuk, majd a mennyiség felét lerakjuk a cserépedény aljára. A húsok tetejét beborítjuk cikkekre vágott burgonyával, vöröshagymával, és fokhagymagerezdekkel. Ezután ismét egy sor oldalast helyezünk a cserépedényünkbe. A hús tetejére vöröshagyma és fokhagyma kerül, majd az edény tetejével lefedjük.



5. ábra. Vaddisznó oldalas cserépedényben

Sütőben – nem szabad meleg sütőbe tenni a cserépedényt, mert elpattan a hirtelen magas hőtől –, vagy kemencében fedő alatt puhára pároljuk, majd a tetőt levéve ropogósra pirítjuk a húsdarabokat.



6. ábra. A megsült oldalas

Tálaláskor a burgonyát és a húst egy tányérra halmozzuk, csípős zöldpaprikával díszítjük.



7. ábra. Sült vaddisznó oldalas tálalása

Majorannás, sült vaddisznókaraj

Pácolás:

1 liter száraz vörösbort melegítsünk meg egy serpenyőben, és flambírozzuk, hogy az alkohol távozzon belőle. Töltsük át egy másik edénybe, és hűtsük le. 2 db közepes méretű sárgarépat, 2 fej vöröshagymát, 1 szál póréhagymát, és 1 szál zellert tisztítsunk meg, és vágjuk apróra. Egész szemes borssal, friss kakukkfűvel, babérlevéllel, szegfűszeggel együtt adjuk hozzá a borhoz. Az így elkészített páclébe helyezük bele az előkészített kb. 2,50 kg csontos vaddisznókarajt. A húst két napon keresztül érleljük hűtőszekrényben.

Sütés:

Egy sütőserpenyőben hevítsünk vajot és étolajat. A felforrósodott zsiradékban süssük az előzőleg alaposan leszárított, sózott, borsozott karajt. A sütés során saját levével locsolgassuk, hogy szép aranybarna színt kapjon. Amikor a hús már szépen megpirult, vegyük ki a serpenyőből, és a sütőzsiradékot öntsük fel páclével. Forraljuk be a felére. Adjunk hozzá durvára vágott friss majorannát, és helyezük vissza a mártásalapba a húst. Előmelegített sütőben 10–15 perc alatt süssük puhára.

Amíg a hús a sütőben puhul, készítsük el a vargányaragut. Kb. 1,50 kg vargányát tisztítsunk meg – egy száraz ruhával törölgessük meg, a tönkjeinek a végét vágjuk le, de nem kell előfőzni –, majd szeleteljük fel nem túl vékony szeletekre. Egy serpenyőben kevés vajot hevítünk, amiben egy gerezd apróra zúzott fokhagymával, sóval, borssal megpirítjuk a gombát.

Amikor a hús elkészült, hagyjuk 10–15 percig pihenni, majd válasszuk le a csontról, és szeleteljük fel. A sütőzsiradékba keverjünk egy kevés vajot, hogy besűrűsödjön, és selymesebb legyen. A hússzeleteket helyezük vissza a csontra, és tegyük egy porcelán tál közepére. A gombát halmozzuk a hús köré, és locsoljuk meg az egészet a majorannás szósszal.

Vaddisznótarja roston

A tarját kicsontozzuk, és felszeleteljük, 15–20 dkg-os szeletekre.

Elkészítjük a fűszerkeveréket: egy mozsárban durvára törünk néhány szem borókabogyót, és fekete borsot. Két fej fokhagymát megtisztítunk, és a gerezdeket a fűszerekhez adva összezúzzuk. Friss tárkony, vagy kakukkfű leveleit morzsolunk bele, és kb. 2–2,5 dl étolajjal összekeverjük.

A felszeletelt húsokat bekenjük ezzel a keveréssel, majd 24–48 órán keresztül hűtőszekrényben érleljük.

A hússzeleteket szabad tűzön sütjük meg, fa-, vagy faszénparázs fölött. A rostélyt úgy helyezük el, hogy a hő egyenletesen érhesse a tarjaszeleteket. Amikor már kellő parázzal rendelkezünk, besózzuk a húst, és a rostélyra helyezük. Mindkét oldalát ropogósra sütjük, ügyelve arra, hogy ne szárítsuk ki a szeleteket. A tarja – hasonlóan a sertés tarjához –, elegendő zsírt tartalmaz ahhoz, hogy a sült kellően szaftos maradjon.

Köretként roston sült őzláb gombát, és héjában sült burgonyát kínálunk mellé.

Vaddisznó comb aszalt gyümölcsökkel töltve

Aszalt szilvát, birsalmát, körtét, meggyet és áfonyát beáztatunk száraz vörösborba, és egy éjszakát érleljük benne. A gyümölcsök keveréke kb. 0,50 kg legyen, és annyi bort öntsünk rá, hogy ellepje.

A combot kicsontozzuk, és kettő db, egyenként kb. 1,5 cm vastagságú, 20x25cm alapterületű téglalappá alakítjuk ki. Sózzuk, meghintjük leheletnyi őrölt fahéjjal, és frissen összevágott tárkonylevelekkel. Ezután megfordítjuk a húst, és a másik oldalát is sózzuk, és fűszerezzük némi fahéjjal. Beborítjuk az egészet a lecsöpögtetett aszalt gyümölcsökkel, és rolád szerűen feltekerjük.

Húsos füstölt szalonnából vékony szeleteket vágunk, amiket összeszövünk akkora "szőnyeggé", hogy bele tudjuk burkolni a hústekercset. Sonkakötözéssel rögzítjük a roládot, majd tepsibe helyezük. Ráöntjük a gyümölcsök érleléséhez használt vörösborral, egész fahéjjal, 1-2 friss tárkony ágacskát, és 5-6 szem borókabogyót helyezünk mellé. Fóliával letakarva 200 °C-os sütőtérben puhára pároljuk. Amikor megpuhult, a fóliát eltávolítjuk, és ropogósra sütjük. A fólia levételekor cikkekre vágott előfőzött burgonyát, és negyedelt almát teszünk mellé.

A ropogósra sült húsról eltávolítjuk a kötöző zsinórt, és 10-15 percre hagyjuk pihenni. Ezt követően felszeleteljük, tála helyezzük, meglocsoljuk a sütőzsiradékkal, és a mellette sült almával és burgonyával tálaljuk.

Vadmalactokány gazdagon

A malac lapockájából készítjük ezt az ételt. 1,60 kg húst csontozás után felvágunk 1 cm széles, 4-5 cm hosszú darabokra. Egy vastag falú, viszonylag mély serpenyőben zsírt hevítünk – amennyiben módunkban áll, akkor vaddisznózsírt –, melyre rádobjuk a darabolt malachúst. Sózzuk, és kevés zúzott fokhagymával addig pirítjuk, amíg kérget kapnak a húsdarabok. Hirtelen, magas hőmérsékleten végezzük a pirítást, hogy a hús ne eressen levet. Adjunk hozzá 0,50 kg megtisztított, cikkekre vágott róka gombát, és kb. 0,10 liter rose borral öntsük fel, és pároljuk puhára a húst. Amikor a hús megpuhult, és ismét zsírára sült az étel, akkor adjunk hozzá 3-4 szál, karikára vágott újhagymát, és 4-5db cikkekre vágott paradicsomot. Ügyeljünk arra, hogy a paradicsommal együtt piruljon meg a hagyma, és ne főjön meg. Az így elkészített ragu mellé, újhagymával és petrezselyem zölddel ízesített tojáslepenyt kínálunk.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Ön egy helyi étterem konyhafőnöke. Novemberben megkeresi önt egy vendég, aki februárban szeretne egy bált rendezni. A vendég ragaszkodik hozzá, hogy kizárólag vadhúst szolgáljanak fel. Nézzon utána, hogy a lakóhelyén milyen vadhús értékesítő helyek vannak! Hasonlítsa össze az egyes értékesítőhelyek kínálatát, és az árakat! Tapasztalatait összegezze, majd fogalmazza meg azt, hogy honnan kívánja beszerezni a szükséges húst, és döntését indokolja meg!

Értékesítő hely	Kínálat		Beszerzési ár (Ft)
	Vadfaj megnevezése	Húsrész megnevezése	

MUNKANYAG

- Tanulmányozza át a vaddisznó, és a sertés húsnak értékmérő tulajdonságait tartalmazó táblázatot (a szakmai információ fejezetben)! Melyik húst fogyasztaná szívesebben? Döntését néhány mondatban indokolja meg!

MUNKANYAG

3. A gyakorlati munkahelyén szerepel-e a kínálatban vaddisznó húsából készíthető étel? Amennyiben igen, írja le, hogy milyen húsrészeket használnak, és azokhoz milyen konyhatechnológiai eljárást alkalmaznak? (A munkában kérje a gyakorlati oktatójának a segítségét!) Ha nem szerepel a kínálatban vaddisznó, amennyiben módjában állna, ön változtatna ezen? Válaszát írja le, majd vitassák mindezt meg egy elméleti óra keretében!



ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Lehet-e minden vadhúst biotermékként értékesíteni? Válaszát indokolja meg néhány mondatban!

MUNKANYAG

2. feladat

Egy étterem konyháján jelentős mennyiségű vaddisznóhúst dolgoznak fel. Mire kell odafigyelnie a konyhafőnöknek? Milyen vizsgálatokon kell átesnie a húsnak, hogy azt ételkészítésre biztosan felhasználhassa? Honnan derül ki a szakács számára, hogy étkezésre alkalmas a hús?

3. Feladat

Készíthető a vaddisznó húsából tatár beefsteak? Válaszát indokolja meg néhány szóban!

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Csak abban az esetben számít ténylegesen bionak egy hús, ha az állat kizárólag bio élelmet vett magához. A vadon élő állatoknál ez nem minden esetben valósul meg teljesen, hiszen a megfelelő vadgazdálkodásnak az állatok takarmányozása is a része. A téli időszakban az erdő kevés táplálékot nyújt a lakói számára, ezért a vadászok gondoskodására is szükség van. A nyári időszakban pedig a vadon élő állatok többsége a mezőgazdasági területeken keres magának táplálékot, melyeket az emberek a nagyobb hozam érdekében gyakran különféle vegyszerekkel kezelnek. Az ilyen takarmány elfogyasztása azonban már megszünteti az állat bio státuszát.

2. feladat

A vadhús minőségének vizsgálata a vadászati területen kezdődik. A vadász megfigyeli az állat viselkedését, egészségi állapotát. Az elejtés után zsigerelés következik, és mintavétel a májból. A vadbegyűjtő helyeken egy-egy képesített vadhúsvizsgáló átvizsgálja a testeket, és minden esetleges rendellenességet feltüntet a vadkísérőjegyen. A húsok minősítése az elsődleges – szőrében, bőrében –, és másodlagos – nyúzás utáni – szemrevételezést követően, valamint a laboratóriumi vizsgálatok értékelése után történik meg. A laboratóriumi vizsgálatok igen fontosak, hiszen így kizárható minden olyan betegség, amely a húst fogyasztásra alkalmatlanná teheti. (sertéspestis, trichinellózis stb.)

A vásárlónak, azaz a vendéglátó egység üzemeltetőjének a hatósági állatorvos által kiállított igazolást, vagy annak hitelesített másolatát az árusító helyen kell tartani, és megőrizni. Esetleges kérésre köteles a vállalkozó a húsvizsgálati igazolást bemutatni.

3. Feladat

Nem készíthető belőle tatár beefstek! Ebbe az ételbe a hús nyersen kerül bele, ami a vaddisznó esetében nem engedélyezett.

A vaddisznó húsát kizárólag hőkezelve fogyaszthatjuk!

A vaddisznó húsát füstölve, vagy nyersen nem lehet felhasználni. Kizárólag a nyers húsminta trichinella vizsgálatát követően lehet a fogyasztásra alkalmasnak minősített állatok húsát élelmezési célokra felhasználni. Kötelező mintát venni a rekeszizomból, nyelvizomból, bordaközi izomból. Amennyiben fennáll a **trichinellózis** legkisebb gyanúja is, a hús mindennemű fogyasztása tilos!

A MUFLONHÚS KÜLÖNLEGESSÉGEI

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET



8. ábra. Muflon kos⁵

Valóban találó ez a fejezetcím, hiszen az egyik legkülönlegesebb vadhúsról beszélünk. Vajon mi lehet különleges egy húsban?

Eddigi tanulmányaik során, már megtapasztalhatták, hogy minden hús más ízű, és minden hús egyedi jellemzőkkel bír. A maga nemében pedig valamennyi különlegesnek számít, amiben kiemelkedő szerepünk van nekünk szakácsoknak. A vendégek általában az első benyomás alapján ítélik meg az ételeket, és az alapanyagokat a mi munkáink alapján kedvelik meg, vagy utasítják el a jövőben. Ezért nagyon fontos, hogy egy szakács a lehető legjobban megismerje a felhasznált alapanyagokat, azok tulajdonságait, hiszen az ismeretlen területeken mindenki bátortalan. A bátortalanság feszültséghez vezet, és véleményem szerint csak az tud igazán jól főzni, aki élvezettel, szeretettel, magabiztosan uralja a konyhát.

⁵ Forrás: NATURHUN Kft. Herceghalom

Ebben a fejezetben megismerkedhetünk a muflon húsának jellemzőivel, és a belőle készíthető ételek sajátosságaival.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A MUFLON

Hazánk erdősült területeinek lakója. Megtalálható az Északi-középhegységben, a Cserhátban, a Budai-hegységben, a Gödöllői-dombvidéken, a Bakonyban, a Gerecsében, a Vértesben, valamint a Pilisben.

Magyarországon nem őshonos vadfaj, származási helye Korzika. Forgách gróf telepítette be ghymesi birtokára (a mai Szlovákia területére).



9. ábra. Muflon nyáj⁶

A juh vadon élő "rokona". A hímeket ennél a fajnál is kosnak nevezzük, a nőstényeket – addig, ameddig még nem ellett – jerekének, majd később, az első ellést követően juhoknak. A szaporulatot – ivar szerinti megkülönböztetésben – kos-, vagy jerekbárány névvel illetjük.

⁶ Forrás: NATURHUN Kft. Herceghalom

Viszonylag kistestű állatfajról van szó, testhosszuk általában 105–115cm, marmagasságuk pedig 65–78cm. Zsigerelt testtömege 16–40 kg, amely még tartalmazza a nyúzási, és csontozási veszteséget.

A hús minőségét befolyásoló tényezők egyike az állat tápláltsága, és a táplálkozási szokásai. Ezért lényeges számunkra, hogy a muflon növényevő, kérődző állat. Szívesen fogyasztja a magas rosttartalmú, viszonylag nehezebben emészthető növényi részeket.

A MUFLON HÚSÁNAK JELLEMZŐI

A jó minőségű muflonhús zsírral finoman átszótt, márványozott. Egyes helyeken – gerinc, comb környéke – vékony faggyúréteget találhatunk. Az idősebb példányok esetében a faggyúréteg vastagabb, főként a téli időszakban. Jellegzetes szaga van, mely a birkahúsról emlékezteti a fogyasztókat. A hús színe sötétvörös, víztartalma alacsony. A hús rostjainak keménysége az elejtett állat korától függ. A fiatal bárányok húsa gyenge, könnyen puhul, omlós. Az idős juhok húsa pácolást igényel, a hőkezelés hosszabb ideig tart, mert a hús erős rostozatú. Az idős kosok húsát nem szoktuk – vagy csak igen ritkán – ételkészítésre felhasználni. Amint azt már előzőleg a háziállatok húsainak feldolgozásánál megtanulták, a hímek ivartalanítása még viszonylag fiatal korban megtörténik, hogy a húsuk minősége megfelelő legyen. A vadon élő állatok esetében nincs ivartalanítás, ezért az idős hímek húsa igen erős rostozatú, valamint jellegzetes szagú.

A muflon húsrészei, és előkészítésük:

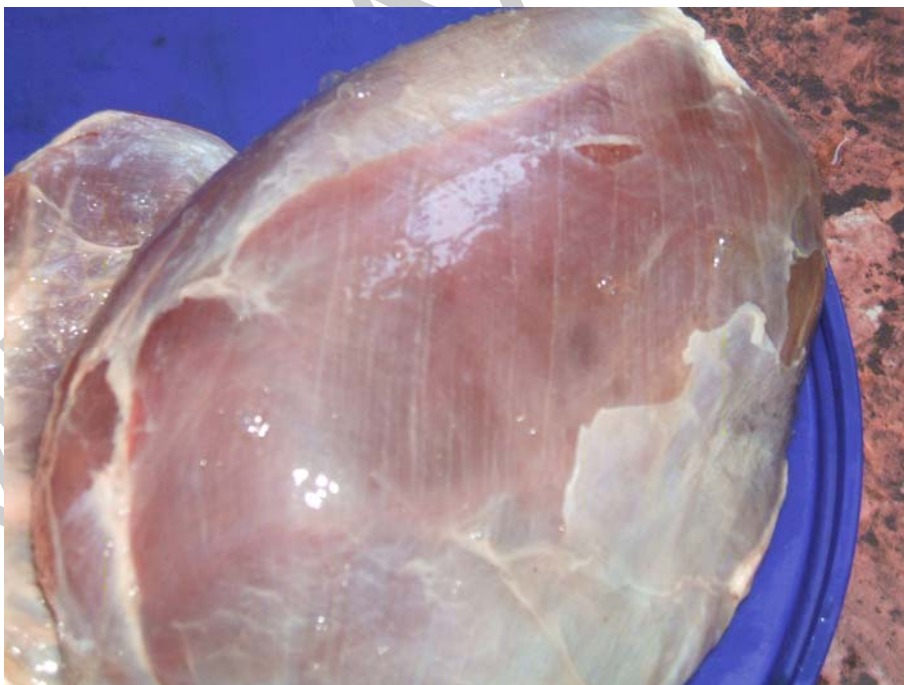
Húsrészek	Felhasználási lehetőségei
Gerinc	Egészben sütve; szeletelve, roston sütve;
Comb	Egészben sütve; szeletelve, roston sütve; tokánynak párolva; szeletben párolva;
Lapocka	Apróhúsnek, párolva
Szegy	Egészben sütve, töltve; apróhúsként párolva;
Nyak	Főzve levesnek, kicsontozva apróhúsként

A muflonhúsból készíthető ételek megfelelő fűszerezése különösen jelentős. A már említett jellegzetes ízt tompítani lehet, és egyes esetekben kell is, de nem szabad teljesen elnyomni. A tárkony, a majoranna, a rozmaryng, a babérlevél, a csombor, valamint a borókabogyó nagyon jól harmonizálnak a hússal.

A muflon húsának az előkészítése során az első lépés a zsigerezés, majd azt követi a nyúzás. A megnyúzott állatot részeire szedjük, majd a húsrészeket le kell hártványzni.



10. ábra. Mufloncomb félig lehartványozva



11. ábra. A lehartványozott mufloncomb

A lehartványozott húsrészeket amennyiben az ételkészítés kívánja, kicsontozzuk, majd a húsrészeket elválasztó hártvány mentén szétválasztjuk a húst.



12. ábra. Csontozott mufloncomb



13. ábra. A mufloncomb hártya menti bontása

Ezt követően daraboljuk, szeleteljük, pácoljuk a húsrészeket.

Pácolást ennél a fajnál a fiatal egyedeknél nem alkalmaznák. Roston sütést megelőzően, a kifejlett példányok húsát olajos pácban érlelném – szelethúsok esetében 3–4 napig, egészben történő sütés előtt 5–6 napig – a megfelelő fűszernövényekkel társítva, vagy tejben, fokhagymával és zöldfűszerekkel 2–3 napig. Abban az esetben, ha párolással készítem el a kifejlett egyedek húsát, akkor a későbbi mártásnak megfelelően alkalmaznám a pácolás különféle lehetőségeit.

MUFLON HÚSÁBÓL KÉSZÍTHETŐ ÉTELEK

Muflonragu vargánya gombával

A muflon lapockát (1,50 kg) felvágjuk 1 cm széles 4–5cm hosszú hasábokra (tokányra).

0,20 kg füstölt szalonnát metéltre vágunk, kipirítjuk, majd rádobjuk a feldarabolt húst. Sózzuk, fűszerezzük őrölt fekete borssal, és finomra vágott friss rozmaringgal. Fedő alatt pároljuk. Amikor elfőtte a saját levét, vízzel, később száraz vörösborral pótoljuk. A párolási idő végéhez közeledve hozzáadjuk a cikkekre vágott, előkészített vargánya gombát (0,50 kg). Együtt készre pároljuk.

Köretként rösztli burgonyát kínálunk hozzá.

Mufloncomb vörösborban párolva

A mufloncombót ennél az ételnél egészben fogjuk párolni, így nem szükséges kicsontozni, csak lehártyázni.

A lehártyázott combot sózzuk, őrölt fekete borssal, és finomra vágott tárkonnyal bedörzsöljük. Egy magas falú sütőserpenyőben kevés zsiradékot hevítünk, majd elősütjük benne a befűszerezett húst. Magozott aszalt szilvát teszünk mellé, és fedő alatt pároljuk. Fűszerezzük őrölt fahéjjal, és őrölt szegfűszeggel. A pároló folyadékot folyamatosan pótoljuk, majd a párolási idő végén vörösborral egészítjük ki.

Amikor a hús megpuhult, kivesszük a mártás alapból, és 10–15 percnyi pihentetés után felszeleteljük.

A mártásalapot áttörjük, leszűrjük, kevés (0,10 kg) vaját adunk hozzá, és a hússzeletek köré öntve, burgonyaropogóssal körítve tálaljuk az ételt.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Kérdezze meg, hogy a gyakorlati munkahelyén honnan történik a muflonhús beszerzése, és milyen gyakorisággal, mekkora mennyiséget vásárol az egység. Jegyezze fel az adatokat, majd írja le a véleményét! Ön szerint kellene-e valamin változtatni, megfelelő mennyiségben fogyasztják-e az önök éttermében a vendégek a muflonhúst?

2. Amennyiben az ön gyakorlati munkahelyén nincs muflonhúsból készíthető étel, mérje fel, hogy honnan, és milyen feltételekkel tudná beszerezni azt az étterem számára. Írja le a tapasztalatait, és azt is, hogy ön hogyan népszerűsítené ezt a húsfajtát a vendégeik körében!

3. Tanulmányozza a húsrészeket megjelenítő táblázatot, majd egy társával közösen keressen minden húsrész felhasználásához receptet az interneten. Amennyiben nem talál megfelelő receptet, vagy nincs lehetősége az interneten keresni, úgy használjon szakácskönyveket, esetleg családi recepteket, vagy alkosson saját ételrecepteket. A gyűjtött anyagból állítsanak össze kiselőadást, melyet az elméleti órán adjanak elő!

MUNKKANYAG

Lined writing area with horizontal lines and a diagonal watermark reading "MUNKANYAG".

Blank lined writing area for recipes, framed by a yellow border.

MUNKAANYAG

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Feladat

Milyen közös vonásokat vélt felfedezni a muflon, és a juh húsa között? Észrevételeit írja le!

2. Feladat

Írja le, hogy milyen fűszernövényeket használna a muflon húsának a fűszerezéséhez!

3. Feladat

A muflon egyes húsrészeit milyen konyhatechnológiai eljárással készítheti el? Töltse ki a táblázat hiányzó adatait!

Húsrészek	Felhasználási lehetőségei
	Főzve levesnek, kicsontozva apróhúsként
Gerinc	

	Apróhúsnak, párolva
Comb	
Szegy	

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. Feladat

A muflon a házi juh vadon élő párja, az egyedek elnevezése is erre utal.

A hús íze jellegzetes, főként az idősebb kosoknál "kosízű". A hús színe vörös, a bárányoké gyenge, minimális zsírtartalommal.

Faggyúsodásra képes.

2. Feladat

A tárkony, a majoranna, a rozmaring, a babérlevél, a csombor, valamint a borókabogyó nagyon jól harmonizálnak a hússal.

3. Feladat

Húsrészek	Felhasználási lehetőségei
Nyak	Főzve levesnek, kicsontozva apróhúsként
Gerinc	Egészben sütve; szeletelve, roston sütve;
Lapocka	Apróhúsnek, párolva
Comb	Egészben sütve; szeletelve, roston sütve; tokánynak párolva; szeletben párolva;
Szegy	Egészben sütve, töltve; apróhúsként párolva;

IRODALOMJEGYZÉK**FELHASZNÁLT IRODALOM**

Élmény Vadász folyóirat 2008/2 szám

141/2009. (X. 29.) FVM rendelet Az elejtett vad jelöléséről, valamint kezelésének és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai és állat-egészségügyi feltételeiről

Lukács István – Oriskó Ferenc – Sándor Dénes – Zsolnay Gábor: Ételkészítési ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2008.

Pető Gyula: Ételkészítési ismeretek, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1998.

Dr. Heltay István: Vadásziskola, HUBERTUS Vadkereskedelmi Kft., Budapest, 2000.

Országos Magyar Vadászkamara, Pechtol János: Vadászévkönyv 2009, Dénes Natur Műhely Kiadó, Budapest, 2009.

AJÁNLOTT IRODALOM

Barnaföldi Gábor: Hal- és vadételek, Barnaföldi Archivum kiadó

<http://hu.wikibooks.org/wiki/Szak%C3%A1csk%C3%B6nyv/H%C3%BAsok/Vadh%C3%BAsok>
(2010. július 15.)

<http://www.izletes.hu/vad> (2010. július 15.)

<http://www.vadaszat.net/recept/recept.html> (2010. július 20.)

<http://vadetelek.lap.hu> (2010. július 20.)

A(z) 1465-06 modul 032-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 03 1000 00 00	Szakács

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
20 óra

MUNKANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató