



Balogh Erika

Vadszárnyasokból készíthető ételek



A követelménymodul megnevezése:

Ételkészítés

A követelménymodul száma: 1465-06 A tartalomazonosító száma és célcsoportja: SzT-034-30



VADSZÁRNYASOKBÓL KÉSZÍTHETŐ ÉTELEK

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

A vadszárnyasok fogyasztása főként a vadászati szempontból elsődleges területeken terjedt el, ahol tömegesen megtalálhatóak az egyes madárfajok. A kereskedelmi hálózatnak köszönhetően már bárhol vásárolhatnánk vadhúst, válogathatnánk a finomabbnál finomabb csemegék között, de sajnos a magyar étkezési kultúrában még nem terjedt el kellőképpen a vadhúsfogyasztás.

Ön egy étterem szakácsaként kerülhet olyan helyzetbe, hogy jellemeznie kell a vendégnek a különféle vadszárnyasok húsát, valamint ajánlania kell közülük egy-egy alkalomra. Ezért fontos egy szakácsnak ismerni a vadon élő szárnyasokat, azok húsát, valamint a húsok elkészítésének fortélyait.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A vadon élő állatok húsa táplálkozás-élettani szempontból kiváló. Nem képeznek ez alól kivételt a vadszárnyasok sem. Egységesen elmondható, hogy húsuk alacsony zsírtartalmú, kevés vizet tartalmaz, aminek a nagy része kötött víz. A fiatal egyedek húsa viszonylag laza szerkezetű, könnyen emészthető. Az idősebb példányok viszont erős izomzattal rendelkeznek, ezért a hőkezelési idő jóval hosszabb lesz, mint az "ifjagnál".

A kistestű madarakat főként egészben sütéssel készítjük el, még a nagyobb testű példányoknál főként a mell és a comb értékes a szakácsok számára. A csontos részekből – szárny, farhát – leveseket és alapleveket főzünk.

KONYHATECHNOLÓGIAI SZEMPONTBÓL JELENTŐS VADSZÁRNYAS FAJOK

1. Lúd alkatúak

Ebbe a csoportba tartozik a Vetési lúd, és a Nagylilik. Mindkettő nagytermetű, igen lármás vízi madarunk. Azonban egyikük sem költ Magyarországon. Az egyetlen vadlúdfaj, amely hazánkban fészkel, az a Nyári lúd, mely védett. Mindkét vadászható lúdfaj október 1. – január 31. között vadászható. Húsuk beszerzését tehát érdemes erre az időszakra időzíteni, mert ekkor tudunk frisset kapni.

Nagy lilik

Késő ősszel, illetve a tél elején vonul át hazánkon, főként a Tiszántúlon – Hortobágy, Biharugra, Kardoskút, és a szegedi Fehér-tó – figyelhetőek meg, ék alakba rendeződött csapataik. Ritkán a telet is itt tölti. Súlya 2–2,5 kg körüli.

Vetési lúd



1. ábra. Vetési ludak terítéken¹

Augusztus végén, az északi területeken a nyár hirtelen véget ér. Az első hó lehullásakor a vadlúd családok V alakzatot alkotva elindulnak dél felé. Magyarország területén több vadlúdgyülekező hely is kialakult. Kedvelik a Fertő-tavat, a Szigetközt, a Balaton déli partját, valamint a tatai halastavak környékét.

A ludak hímnemű egyedeit gúnárnak, a nőneműeket tojónak, a szaporulatot pedig kislibának nevezzük. A vadludak húsának fogyasztása a vadászati területeiken jelentősebb, mint az ország más vidékén. A fiatal példányok húsából kiváló pecsenye süthető, de az idősebb egyedek húsa igen rágós, hosszú párolási időt, vagy főzést vesz igénybe.

2. Récefélék

A lúdalkatúak rendjébe tartoznak, annak is a récefélék családjába. A récéket, három csoportba soroljuk, életmódjuk, és testfelépítésük alapján.

Csoportjai:

- Úszó récék
- Bukó récék
- Búvár récék

¹ Forrás: NATURHUN Kft. Herceghalom

Az étkezési szokásaik, a táplálékaik nagymértékben befolyásolják a húruk minőségét, és ízét. A táplálékot nagyobb mélységből, sokszor az iszapból szerzik meg a bukó-, és bűvár récék, ezért ételkészítésre főként az úszó récéket hasznosítjuk.

Az Úszó récék zömmel növényi táplálékon élnek. Főleg növényi magvakat esznek, de kisebb mennyiségben vízi rovarokat is fogyasztanak. Őszi időszakban a tarlón maradt magvakat csipegetik. Alkonyatkor húznak ki, és hajnalban térnek vissza a vizekre pihenni.

Tőkés réce



2. ábra. Tőkés réce²

A házi kacsza őse, Magyarországon a legelterjedtebb récefaj. A hímek elnevezése gácsér, a nő ivarú egyedeket tojónak, a szaporulatot pedig kiskacsának, vagy kistrécének nevezzük.

Csörgő réce

Tavasszal, és kora ősszel vonul át hazánkon, ez az igen kistestű úszó récefaj. Táplálékai főként kultúrnövények, és gyommagvak.

Magyarországon a tőkés réce és a csörgő réce szeptember 01. – január 31. közötti időszakban vadászható.

3. Fácánfélék

Közönséges fácán

² Forrás: NATURHUN Kft. Herceghalom



3. ábra. Fácánkakas³

A legelterjedtebb és legismertebb fácánfaj. Óshazája a Fekete-tengertől Japánig terjed. Európába a fellelhető adatok szerint már időszámításunk előtt betelepítették. Magyarországra az 1900-as évek elején telepítettek be több fácánfajt is. A különböző fajokból kialakult hibridet nevezzük vadászfácánnak. A fácán elterjedése az egész ország területére jellemző, azonban az állomány 70%-a az alföldi régióban található.

A fácánok díszes tollú hímjeit kakasnak, a szolidabb "ruhát" viselő nőivarú egyedeket tyúknak, a szaporulatot csibének nevezzük. A kifejlett kakasok súlya 1,2–1,3 kg. A tyúkok kisebb testtömeggel rendelkeznek (0,9–1,0kg).

A fácánok, természetes élőhelyükön október 01. – február utolsó napja között vadászhatóak.

Fogoly

³ Forrás: NATURHUN Kft. Herceghalom



4. ábra. Szürke fogoly⁴

A fácánfélék családjába tartozik, Magyarországon őshonos, kistermetű madárfaj. A késő őszi, téli kezdeti időszakban – október 01. és december 31. között – vadászható. A túl kötött talajokat nem kedveli, de valójában az ország egész területén megtalálható. A hímek a kakasok, a nőivarú egyedek tyúkok. A szaporulatot ennél a fajnál is csibének nevezzük. A mezőgazdaság leghasznosabb vadjának is szokták nevezni, mert főként rovarokkal táplálkozik. (Érdekességként jegyzem meg, hogy a fogoly monogám típus. Választott párja mellett élete végéig kitart.)

4. Galambfélék

Örvös galamb

Hazánkban február elejétől október végéig tartózkodik, a mediterrán területeken telel. A bükkösökben, ligeterdőkben érzi jól magát. Testtömege egy-egy területen eléri a 0,5 kg-ot is. Főként magvakkal táplálkozik.

⁴ Forrás: NATURHUN Kft. Herceghalom

Balkáni gerle



5. ábra. Gerlek terítéken⁵

Magyarországon az 1930-as évek óta honos. Nyár végén igen jelentős kárt okoznak a mezőgazdaságban, mert egyik kedvenc csemegéjük a napraforgómag és a kukorica. Évente háromszor is költ, elég szapora fajnak mondható. Vadászati idenye augusztus 15. napjától február utolsó napjáig terjed.

A VADSZÁRNYASOK HÚSÁNAK BESZERZÉSI LEHETŐSÉGEI

A jelenleg hatályban lévő jogszabályok lehetővé teszik a vendéglátó egységek számára, hogy közvetlenül a vadásztársaságoktól, illetve a vadászatra jogosulttól szerezzék be a vadon élő állatok húsát. A 141/2009. (X. 29.) FVM rendelet lényegesen megkönnyítette a húsok beszerzésének módját, mert nem kell megvárni azt, hogy a hús bekerüljön a vadfeldolgozó üzemekből a kereskedelmi láncolatba.

Mindez természetesen nem azt jelenti, hogy a hús a vadászat végén már egyből kerülhet is a vendéglátó egység konyhájára. Alkalmazni kell az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó mindennemű higiéniai szabályokat, és maradéktalanul be kell tartani azok ide vonatkozó rendelkezéseit (853/2004/EK rendelet, 852/2004/EK rendelet)

A továbbiakban megismerhetik, hogy milyen kötelezettségek terhelik a vadhúst forgalmazókat, valamint a végső fogyasztóknak értékesítő vendéglátó egységeket.

A vadászatra jogosult, köteles beszerezni a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal területileg illetékes szervétől apróvad gyűjtőigazolást. A felhasznált gyűjtőigazolásokról nyilvántartást kötelesek vezetni, amelyet öt évig meg kell őrizni.

⁵ Forrás: NATURHUN Kft. Herceghalom

A végső fogyasztót kiszolgáló vendéglátó egységeknek is naprakész nyilvántartást kell vezetni, amely lehetővé teszi a vadhús nyomonkövethetőségét.

Az elejtett vad kezelése és vizsgálata

Az emberi fogyasztásra szánt, elejtett vadat kizárólag hatósági állatorvos által elvégzett húsvizsgálat után, a hatósági állatorvos rendelkezése szerint lehet forgalomba hozni.

Egyre gyakrabban találkozhatunk tenyésztett vadfajokkal is. Ebben az esetben külön szabályozást kell alkalmazni, hiszen ezeket az állatokat nem lövéssel ejtik el, hanem háziasított társaikhoz hasonlóan levágják. A vágás körülményeire, és menetére vonatkozó szabályozásokat a 853/2004/EK rendelet tartalmazza, amely az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szól.

A fent említett rendelet a vadon élő állatok húsának feldolgozásáról is rendelkezik. Tartalmazza mindazokat az előírásokat, melyeket maradéktalanul be kell tartani mind az elejtő vadásznak, mind a vadászatra jogosult társaságnak, mind pedig a végső fogyasztó számára értékesítő kereskedelmi, vagy vendéglátó egységnek.

A VADSZÁRNYASOK HÚSÁNAK ELŐKÉSZÍTÉSE

1. Érlelés

A vadon élő szárnyasok húsát zsigerelve, tollában szükséges érlelni. A lábánál fogva felakasztott madarak érlelési ideje akkor megfelelő, amikor a fark tollakat könnyedén el tudjuk távolítani.

A tollazatban való érlelés célja, hogy a hús omlósabb legyen.

2. Kopasztás

A vadszárnyasokat a házi szárnyasokkal ellentétben nem forrázzuk le, hanem szárazon kopasztjuk meg. Ezt a műveletet igen óvatosan kell végezni, ügyelve arra, hogy a madár bőre ne sérüljön, ne szakadjon ki.

Egyes esetekben, mint pl.: a réceféléknél, gyakori, hogy a kopasztást felváltja a nyúzás. Az ételkészítés szempontjából azonban lényeges, hogy amennyiben lehetséges, ne az egyszerűbb utat válasszuk, azaz ne nyúzzuk meg a szárnyasokat. Gondoljunk arra, hogy ezek a madarak általában kistestűek, és elég száraz húsu egyedek. A bőrréteg eltávolítása általában kedvezőtlen hatású az ételek készítése során. Könnyebben kiszáradhatnak a húsok, levesek készítésekor pedig a megfelelő szint nehezen érhetjük el. Azonban tudnunk kell, hogy a szárnyasokra sörétes fegyverrel vadásznak, ezért gyakran több lövedék találja el az állatot. Előfordulhat emiatt az is, hogy a tollazatot nem lehet a bőr eltávolítása nélkül kitépni.

3. Darabolás

A darabolás megkezdése előtt célszerű átnézni a szárnyasokat, és eltávolítani a húsból a söréteket. Mindezt könnyedén megtehetjük egy csipesz segítségével. A hús felületét átvizsgálva jól láthatjuk a bemeneti nyílásokat, hiszen a sörétek beviszik magukkal a pihetollakat is, melyeket könnyen észrevehetünk.

Sok esetben nem daraboljuk fel a vadon élő szárnyasokat, mert igen kis méretükből adódóan gyakran egészben sütjük, pároljuk, esetleg főzzük őket.

Abban az esetben, ha mégis daraboljuk őket, hasonlóan járunk el, mit a háziszárnyasoknál. Először leválasztjuk a szárnyakat és a combokat. A combokat nem szoktuk kettéválasztani alsó és felső combra, hiszen elég kisméretűek. Ezt követően szétválasztjuk a mellet és a farhátat.

4. Értékes húsrészek

A szárnyasok esetében értékes húsrésznek tekintjük a combokat és a mellet. Mindkét húsrész elkészítésekor alkalmazhatunk sütést, vagy párolást, az étel jellegének megfelelően.

5. Zsiradék pótlásának lehetőségei

Az előzőekben már említettem, hogy nagyon alacsony zsírtartalommal rendelkeznek a vadon élő szárnyasok húasai. Amennyiben nem lehetséges a tollazatot koppasztással eltávolítani, még a bőrben lévő zsiradék sem tudja megvédeni a húst a kiszáradástól. Ekkor kell a szakácsoknak a különféle konyhai fortélyokhoz fordulni. Pótolni kell a szükséges zsírmennyiséget. Mindezt több módon tehetjük meg:

- Spékeléssel: füstölt szalonnával való tűzdeléssel
- Bardírozással: füstölt szalonna lapokkal való burkolással

Mindkét eljárást alaposan, körültekintően kell elvégezni.

A spékelésnél nagyon fontos, hogy a spékű végével kb. megegyező vastagságú szalonna hasábokat vágjunk, mert különben nem tudjuk belefűzni a húsba. A tűzdelés minden esetben a hús rostjaival párhuzamosan történjen, mert így egyenletesen tudjuk biztosítani a zsiradék eloszlását, valamint szeleteléskor tetszetős külsőt kölcsönöz a húsnak. Az ízhatás is így tökéletes hiszen a felszeletelt húsban így egyenletesen található meg a szalonna. Ügyeljünk továbbá arra is, hogy a szalonna hasábok egymástól közel egyforma távolságra helyezkedjenek el, mert az előzőekben említett kedvező hatásokat csakis így érhetjük el.

A bardírozás során szintén a zsiradék pótlása a célunk. Ezzel a művelettel megakadályozzuk, hogy sütés közben a hús kiszáradjon. A füstölt szalonnát célszerű 1–2 mm vastagságú szeletekre vágni, amelyeket szőnyegszövés technikával összeszövünk, így megakadályozva azt, hogy sütés közben leessen a szalonna a húsról. Sütés során a zsiradék kiolvad a szalonnából, a felülete ezáltal csökken, ezért könnyen lecsúszhat a hús felületéről és nem végi azt a további hőhatásoktól.

6. Pácolás

A vadon élő szárnyasok húsa – hasonlóan az egyéb vadon élő állatok húshoz – gyakran pácolást igényel. A pácolás ezeknél a húsknál is elsősorban az elejtett állat korától, valamint a készítenő étel jellegétől függ. A legtöbbször olajos pácot, vagy a tejtermékben történő pácolást alkalmazzuk a szárnyasok esetében. A sülték omlósabbak, ízletesebbek lesznek a pácolás hatására. Az ételre jellemző ízanyagok megfelelően átjárják a vastagabb húsrészeket is.

VADON ÉLŐ SZÁRNYASOK HÚSÁBÓL KÉSZÍTHETŐ ÉTELEK

Savanyú fácánleves

Hozzávalók:

2 fácán melle, 20 dkg sárgarépa, 20 dkg petrezselyemgyökér, friss tárkonylevél, babérlevél, só, bors, kb. 0,05 kg liszt, 0,05 kg vaj, 3 dl tejföl, 3 dl tej, citromlé.

Elkészítés:

A fácánmelleket kicsontozzuk, kb. 1x1 cm-es kockára vágjuk. Hideg vízben feltesszük főzni. Sózzuk, borsozzuk, babérlevéllel, tárkonnyal, valamint a kis kockára vágott sárgarépával és petrezselyemgyökérrel puhára főzzük. Világos vajas rántást készítünk, amit hideg tejjel engedünk fel, és hőkiegyenlítéssel a leveshez adjuk. A besűrt levest tejföllel dúsítjuk. Alaposan kiforraljuk, majd citromlével ízesítjük. Levesbetétként apró burgonyagombócot főzünk bele.

Almával töltött fácán

Hozzávalók:

5 db fiatal fácán, 0,25 kg füstölt szalonna, kakukkfű, 10 db alma, 1 csomag szegfűszeg, 0,20 liter olaj, só.

Elkészítés:

Az előkészített, megtisztított fácánok mellét füstölt szalonnával megtűzdeljük. Kívül-belül megsózzuk, a hasüregébe kakukkfűvet szórunk.

Az almákat félbe vágjuk, a magházukat eltávolítjuk, majd mindegyikbe 2–3 db szegfűszeget szúrunk. A fácánok hasüregét megtöltjük almával, és a nyílást hústúvel összeúzzuk. A fácánokat tepsibe tesszük, forró olajjal leöntjük, és 200 °C-os sütőben megsütjük.

Tálaláskor a hasüregben megsült almákból a szegfűszeget eltávolítjuk, majd cikkekre vágva a tál egyik végére tesszük, a húst feldaraboljuk, gondosan az almák mellé helyezzük. Köretként gombás rizst adunk hozzá. Külön fehérboros almapürét kínálunk mellé.

Tűzdelte fácánmell áfonyamártással, burgonyakrokettel

Hozzávalók:

10 db fácánmell, só, 8–10 szem borókabogyó, 0,10 kg füstölt szalonna, 0,2 liter olaj, 0,10 kg vaj, 0,25 kg dió, 0,40 liter áfonyadzsem, 0,25 liter száraz vörösbor

Elkészítés:

A fácánmelleket kicsontozzuk, és a filéket megtűzdeljük füstölt szalonnával, sózzuk és őrölt borókabogyóval fűszerezzük, majd olajban 1 napig a hűtőszekrényben érleljük.

A vajat felhevítjük, hozzáadjuk a durvára vágott diót, majd amikor megpirult, hozzákeverjük az áfonyadzsemet. Felöntjük száraz vörösborral, alaposan beforraljuk, pici sóval ízesítjük. A fácánmell mindkét oldalát sütőlapon hirtelen pirosra sütjük, ügyelve arra, hogy ne száradjon ki.

Az áfonyamártással, és burgonyakrokettel tálaljuk.

Fácánhúsleves 2.

Hozzávalók:

4 db fácán, 0,40 kg sárgarépa, 0,20 kg petrezselyemgyökér, 0,20 kg karalábé, 0,10 kg vöröshagyma, só, egész bors, kakukkfű

Elkészítés:

A jó fácánleves elkészítésének egyik legfontosabb feltétele a hozzávalók gondos előkészítése. Erre a célra lehetőség szerint idősebb fácánokat válasszunk ki, hogy a levesnek megfelelően karakteres íze legyen. A megtisztított, jól megmosott fácánt hideg vízben feltesszük főni. Megsózzuk. Forrás közben leszedjük a habját, hogy a leves szép tiszta maradjon, majd bezöldségeljük, néhány szem egész borsot teszünk a levesbe, és friss kakukkfűvel fűszerezzük. Kb. 3 órán keresztül lassú tűzön forraljuk, épp hogy csak gyöngyözzön. Amikor a hús megpuhult, kivesszük egy tálra, és a vele főtt zöldséggel tálaljuk.

Levesbetétként csigatésztát, vagy zöldséges daragaluskát adunk hozzá.

Almás fácánsült

Hozzávalók:

3 db egész fácán, 0,30 kg füstölt szalonna, 1,00 kg alma, 0,20 liter étolaj, só, őrölt fekete bors, száraz fehérbor

Elkészítés:

A fácánok melleit és combjait megtűzdeljük füstölt szalonnával.

Egy serpenyőben felforrósítjuk a zsiradékot, majd előszűtjük benne a fácánokat. Kevés vizet vagy fehérbort öntünk alá, majd fedő alatt puhára pároljuk.

Amikor a hús már majdnem teljesen puha, akkor az almacikkeket mellé helyezzük, és előmelegített sütőben megpirítjuk anélkül, hogy az alma megégne.

A sült almával és burgonyapürével tálaljuk.

Vadkacsa–leves gazdagon

Hozzávalók:

2 vadkacsa, 1,00 kg vegyes idényzöldség, 2 nagy fej vöröshagyma, 0,2 liter morzsolt csemegekukorica, 0,2 liter vörösbor, 0,2 liter tejföl, 0,10 kg füstölt szalonna, 0,05 kg liszt. 6 szem szegfűszeg és szegfűbors, 1–1 szál zellerlevél és lestyán, 1 csokor kapor, 1 csokor petrezselyem, 10 szem egész fekete bors, 4 szem borókabogyó, késhegynyi piros fűszerpaprika, ízlés szerint só.

Elkészítés:

A vadkacsát igen gondos tisztítás után feldaraboljuk. (A tolltokokat kihúzzuk a bőrből, vagy nagyon tokos bőr esetén inkább nyúzzuk meg.) A kis kockára vágott füstölt szalonna kiolvasztott zsírján üvegesre sütjük a finomra vágott vöröshagymát, majd a kacsadarabokat lepirítom a hagymás zsíron. Felengedjük kb. 0,5 l vízzel, vagy húsalaplével. Az összes fűszert egy teatojásba téve, adjuk a leveshez. (Az étel elkészülte után így könnyen kivethető egyben az egész, a darabos fűszereket nem kell „halászni”.) Amikor a hús puhára főtt, a levest leszűrjük és a húst félretesszük. A léhez hozzáadjuk a megtisztított és hasábokra vágott zöldségeket és a szemes kukoricát. (Lehet főtt konzerv kukorica is, ezt azonban csak a leves elkészülte után adjuk az ételhez) A kicsontozott vadkacsahúst metéltre vágjuk, és a zöldséges alaphoz adjuk. A bort, a tejszínt és a tejfölt a liszttel simára keverjük, majd besűrítjük vele a levest. Alaposan kiforraljuk, amennyiben szükséges sózzuk.

Levesbetétként burgonya gombócot főzzünk bele.

Gombás vadkacsa

Hozzávalók:

5 db vadkacsa, só, 0,2 liter olaj, 0,15 kg sárgarépa, 0,15 kg petrezselyemgyökér, 0,10 kg vöröshagyma, 0,03 kg fokhagyma, 0,10 kg zeller, őrölt feketebors, 1 db babérlevél, kakukkfű, 0,07 kg paradicsompüré, 0,05 kg liszt, 0,4 liter vörösbor, 0,50 kg csiperkegomba, 0,10 kg vaj.

Elkészítés:

A megtisztított vadkacsát daraboljuk, sózzuk, majd forró olajban elősütjük és félretesszük. A zöldségeket rusztikus darabokra vágjuk, majd a sütőzsiradékban a fűszerekkel együtt megpirítjuk. Ráhelyezzük a húsdarabokat, majd kevés víz hozzáadásával, fedő alatt, 220°C-ra előmelegített sütőben puhára pároljuk. A megpuhult húst kicsontozzuk, felhasználásig félretesszük. A zöldségeket zsírára pirítjuk, majd hozzáadjuk a paradicsompürét. Amikor kissé megpirult, meghintjük liszttel, a kellő szín eléréséig pirítjuk, majd felöntjük a vörösborral. A mártásalapot átpasszírozzuk.

A gombát vajon lepároljuk, rátesszük a mártást, a kacsadarabokat és egybeforraljuk. Burgonyakrokettel tálaljuk.

Vadkacsa birsalmával

Hozzávalók:

5 fiatal vadkacsa, 0,20 kg vaj, 4 db birsalma, 4 db jonatán alma, só, bors.

Elkészítés:

A megtisztított vadkacsákat kívül-belül besózzuk, a belsejét megtöltjük meghámozott, gerezdekre vágott almákkal. (Azért használunk két fajta almát, mert a birs magában nagyon savanyú.) Egy mély tepsibe tesszük, és olvasztott vajjal leöntve, mérsékelt meleg sütőben, többszöri locsolással 3/4 részig megsütjük. Hozzá tesszük a megmaradt almaszeleteket, majd készre sütjük.

Tálaláskor a vadkacsát feldaraboljuk, tálra rakjuk, a sült almával körítjük, és pecsenyelével meglocsoljuk. Külön vajás rizst adhatunk hozzá.

Pácolt, sült vadkacsa

Hozzávalók:

5 db egész vadkacsa, só, majoránna, kakukkfű, 0,50 kg szeletelt bacon, 0,25 kg vaj, 0,50 liter száraz vörösbor, 0,05 kg liszt, mustár, cukor.

Páclé: 0,25 kg sárgarépa, 0,25 kg petrezselyemgyökér, 0,25 kg vöröshagyma, 2 babérlevél, 10 – 15 szem egész feketebors, 10 – 12 szem borókabogyó, 2 liter víz

Elkészítés:

A felaprított zöldségeket a fűszerekkel együtt kb. 2 liter vízben puhára főzzük. A páclevet kihűtjük, majd a megtisztított és egészben hagyott kacsákat 2–3 napig többször forgatva, hűtőszekrényben pácoljuk.

Sütés előtt a pácléből kivéve szárazra töröljük. Kívül-belül besózzuk, a belsejét bedörzsöljük majoránnával és kakukkfűvel.

A pácléből leszűrjük a zöldséget, és a sütőedénybe egyenletesen szétterítjük. Ráhelyezzük a kacsákat, majd beborítjuk őket vékonyra szeletelt szalonnával. Leöntjük az előzőleg felforrósított vajjal. Alufóliával lefedve kb. másfél órán keresztül, sütőben pároljuk.

5 dl páclevet elkeverünk 3 dl vörösborral, ezzel locsoljuk a kacsákat. Amikor teljesen megpuhult a hús, a fóliát eltávolítva a bőrét ropogósra sütjük.

A sütőből kivéve rövid ideig hűlni hagyjuk, majd feldaraboljuk.

A zöldségeket a sütőzsiradékkal együtt áttörjük. 2 dl borban csomómentesre keverjük a lisztet, és ezzel a keverékkel besűrítjük a mártást. Amennyiben szükséges, a maradék páclével hígíthatjuk a mártást. Mustárral, sóval, cukorral ízesítjük, majd alaposan beforraljuk.

A feldarabolt kacsákat egy nagy tálra rendezzük, a mártással meglocsolva tálaljuk. Köretként burgonyapürét és sült almaszeleteket kínálunk hozzá.

Töltött fűrj burgonyafészekben, gyümölcsraguval

Hozzávalók:

10 db fűrj, 10 db zsemle, 0,60 liter tej, 0,50 kg erdei gomba, 0,25 kg vöröshagyma, 5 db tojás, kakukkfű, só, borsikafű (csombor)

0,30 liter étolaj, 0,10 kg vaj, 0,50 kg alma, 0,50 kg szőlő, 0,15 kg aszalt szilva, 0,15 kg aszalt sárgabarack, 0,10 kg dió, 0,30 liter tejszín, 0,03 kg cukor, 0,05 liter citromlé, 3,00 kg burgonya

Elkészítés:

Az előkészített fűrjek hasüregét sózzuk, és borsikafűvel bedörzsöljük. A mellüknél kezdve felfejtjük a bőrt, úgy, hogy ne szakadjon meg.

A vöröshagymát finomra vágjuk, megpirítjuk a gombával együtt. A langyos tejbe áztatott zsemlekből, a tojásokból és a pirított gombából, a fűszerekkel és ízesítőkkel tölteléket készítünk, melyet habzsák segítségével a fűrjek bőre alá töltünk.

Egy serpenyőben zsiradékot hevítünk, melyben elősütjük a madarakat, majd kevés vízzel fedő alatt puhára pároljuk őket.

A gyümölcsöket vajban, kevés cukor hozzáadásával megpároljuk, tejszínnel dúsítjuk.

A burgonyát meghámozzuk, gyufaszál vékonyságúra vágjuk, majd olajban piros ropogósra sütjük, a tányéron fészek formára rendezzük, a négy darabra vágott fűrjet beleültetjük, és melléöntjük a gyümölcsöket, meghintjük durvára vágott pörkölt dióval.

Fűrjpecsenye

Hozzávalók:

20 fűrj, 0,50 kg szeletelt angol bacon, só, őrölt fekete bors, őrölt boróka bogyó, 0,50 liter étolaj,

Elkészítés:

A borókabogyót a sóval, és borssal együtt összekeverjük, és alaposan bedörzsöljük a keverékkel a fűrjek hasüregét. Vékony szalonnaszeletekkel beborítjuk, majd mellükkel lefelé helyezve tepsibe tesszük. Előmelegített 220°C-os sütőben fél órán keresztül sütjük, közben többször meglocsoljuk az olajjal. Amikor a hús megpuhult, a fűrjeket kettévágjuk, a sütőzsiradékot leszűrjük.

Mentás almakocsonyával tálaljuk.

Fűrj párolt szőlővel

Hozzávalók:

20 fűrj, só, őrölt fehér bors, kakukkfű, 0,50 kg szeletelt bacon, olívaolaj, cukor, 0,40 liter fehérbor, 0,40 liter szárnyashús-alaplé, 1,50 kg piros és fehér csemegeszőlő.

Elkészítés:

Az előkészített fűrjeket besózzuk, majd hasüregüket bedörzsöljük kakukkfűvel, beburkojuk szalonnával úgy, hogy egy része a hasüregbe kerüljön.

Olajban elősütjük a fűrjeket, majd a sütőzsiradékban cukrot karamellizálunk, felöntjük borral, visszahelyezzük a húsokat, majd kb. 10 perc párolás után az alaplé felét is ráöntjük. Amikor a hús megpuhult, kiszedjük a mártás alpból. A maradék alaplevet a serpenyőbe töltjük, majd megpároljuk benne a szőlőt. Ekkor visszatesszük a húsokat, sózzuk, borsozzuk, kakukkfűvel fűszerezünk.

Köretként rösztit kínálunk mellé.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Olvassa el a szakmai információ tartalmát, és jegyzetelje ki a vadászható vadszárnyas fajok vadászati idezeit!

2. Keresse meg az interneten AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 853/2004/EK RENDELETÉT (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról. Olvassa el figyelmesen a vadhúsra vonatkozó szakaszt, és jegyzetelje ki mindazt, ami véleménye szerint nélkülözhetetlen ismeret egy szakács számára!

MUNKANYELVI

MUNKANYAG

3. Alkossanak háromfős csoportokat, és állítsanak össze egy vadász hölgy számára születésnapi vacsora menüt! Az összeállított ételsorokat ismertessék oktatójukkal és társaikkal!

MUNKANYELV

MUNKANYAG

4. Fogyasztott-e már valamilyen vadon élő szárnyas húsból készített ételt? Amennyiben igen, kérem írja le tapasztalatait, észrevételeit a hús ízével kapcsolatban! Amennyiben még nem, kérem írja le, hogy ön melyik vadon élő szárnyas húsát kóstolná meg legszívesebben, és miért azt a madarat választotta!



5. Gyűjtsön olyan frissensütéssel készíthető ételrecepteket, melyekhez vadon élő szárnyasok húsát használják fel!

Blank lined area for writing answers.

6. Figyelje meg, hogy a gyakorlati munkahelyének étlapján szerepelnek-e vadszárnyasból készített ételek! Amennyiben igen, kérem beszélje meg a gyakorlati oktatójával, hogy mi alapján esett a választás az adott ételekre, és a felhasznált állatok húására! Tapasztalatait írja le, majd az iskolában, elméleti óra keretei között, hasonlítsák össze a lakóhelyükön kialakult kínálatot, és összegezzék a tapasztalatokat!

MUNKANYAG

7. Abban az esetben, amikor a gyakorlati munkahelyen nem készítenek ilyen jellegű ételeket, keresse meg annak az okát, hogy miért nem! Beszélje meg a gyakorlati oktatójával, hogy mi alapján alakult ez így, és hogy ön szerint szükséges lenne-e változtatni ezen! Tapasztalatait írja le, majd az iskolában, elméleti óra keretei között, vitassa meg mindezt tanárával, és társaival!

MUNKANYELVI

MUNKANYAG

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Feladat

Állapítsa meg, hogy melyik állítás igaz, és melyik hamis az alábbiak közül! Tegyen "X"-et a megfelelő helyre!

Állítás	Igaz	Hamis
Sok esetben nem daraboljuk fel a vadon élő szárnyasokat, mert igen kis méretükből adódóan gyakran egészben sütjük, pároljuk, esetleg főzzük őket.		
A vadon élő szárnyasok húsa – hasonlóan az egyéb vadon élő állatok húshoz – gyakran pácolást igényel.		
A darabolás megkezdése előtt nem szükséges átnézni a szárnyasokat, hiszen a sörét nem marad a húspan, azon minden esetben áthatol.		
A szárnyasokra sörétes fegyverrel vadásznak, ezért gyakran több lövedék találja el az állatot. Előfordulhat emiatt az is, hogy a tollazatot nem lehet a bőr eltávolítása nélkül kitépni.		
A combokat minden esetben kettéválasztani alsó és felső combra, hiszen elég nagyméretűek.		
Daraboláskor hasonlóan járunk el, mit a háziszárnyasoknál. Először leválasztjuk a szárnyakat és a combokat.		
A vadon élő szárnyasok általában kistestűek, és elég száraz hújú egyedek.		
A legtöbbször nedves pácot, vagy a tejtermékben történő pácolást alkalmazzuk a szárnyasok esetében.		

A vadon élő szárnyasok húsát zsigereivel, tollában szükséges érlelni.		
A vadszárnyasokat ugyanúgy le kell forrázni, mint a háziszárnyasokat koppasztás előtt.		
A tollazatban való érlelés célja, hogy a hús elveszítse a felesleges víztartalmát, valamint megfelelően kiszáradjon.		

2. Feladat

Jellemezze a vadszárnyasok húsát táplálkozásélettani szempontból!

3. Feladat

Felhasználhatja-e egy vendéglátó egység a tenyésztett fácán húsát? Amennyiben igen, írja le, hogy milyen előírásoknak kell megfelelni a feldolgozás során! Amennyiben nem használhatja fel, indokolja meg, hogy miért nem teheti az üzlet!

5. Feladat

Milyen lehetőségei vannak a szakácsoknak a sütés során a zsiradék pótlására? Hogyan kell alkalmazni a különféle eljárásokat?



MEGOLDÁSOK

1. Feladat

Állítás	Igaz	Hamis
Sok esetben nem daraboljuk fel a vadon élő szárnyasokat, mert igen kis méretükből adódóan gyakran egészben sütjük, pároljuk, esetleg főzzük őket.	X	
A vadon élő szárnyasok húsa – hasonlóan az egyéb vadon élő állatok húzához – gyakran pácolást igényel.	X	
A darabolás megkezdése előtt nem szükséges átnézni a szárnyasokat, hiszen a sőrét nem marad a húsban, azon minden esetben áthatol.		X
A szárnyasokra sörétes fegyverrel vadásznak, ezért gyakran több lövedék találja el az állatot. Előfordulhat emiatt az is, hogy a tollazatot nem lehet a bőr eltávolítása nélkül kitépni.	X	
A combokat minden esetben kettéválasztani alsó és felső combra, hiszen elég nagyméretűek.		X
Daraboláskor hasonlóan járunk el, mint a háziszárnyasoknál. Először leválasztjuk a szárnyakat és a combokat.	X	
A vadon élő szárnyasok általában kistestűek, és elég száraz hújú egyedek.	X	
A legtöbbször nedves pácot, vagy a tejtermékben történő pácolást alkalmazzuk a szárnyasok esetében.		X
A vadon élő szárnyasok húsát zsigereivel, tollában szükséges érlelni.	X	

A vadszárnyasokat ugyanúgy le kell forrázni, mint a háziszárnyasokat koppasztás előtt.		X
A tollazatban való érlelés célja, hogy a hús elveszítse a felesleges víztartalmát, valamint megfelelően kiszáradjon.		X

2. Feladat

A vadon élő állatok húsa táplálkozás-élettani szempontból kiváló. Nem képeznek ez alól kivételt a vadszárnyasok sem. Egységesen elmondható, hogy húsup alacsony zsírtartalmú, kevés vizet tartalmaz, aminek a nagy része kötött víz. A fiatal egyedek húsa viszonylag laza szerkezetű, könnyen emészthető. Az idősebb példányok viszont erős izomzattal rendelkeznek, ezért a hőkezelési idő jóval hosszabb lesz, mint az "ifjakkál".

3. Feladat

Egyre gyakrabban találkozhatunk tenyésztett vadfajokkal is. Ebben az esetben külön szabályozást kell alkalmazni, hiszen ezeket az állatokat nem lövéssel ejtik el, hanem háziasított társaikhoz hasonlóan levágják. A vágás körülményeire, és menetére vonatkozó szabályozásokat a 853/2004/EK rendelet tartalmazza, amely az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szól.

4. Feladat

A vadszárnyasokat a házi szárnyasokkal ellentétben nem forrázzuk le, hanem szárazon koppasztjuk meg. Ezt a műveletet igen óvatosan kell végezni, ügyelve arra, hogy a madár bőre ne sérüljön, ne szakadjon ki.

Egyes esetekben, mint pl.: a réceféléknél, gyakori, hogy a koppasztást felváltja a nyúzás. Az ételkészítés szempontjából azonban lényeges, hogy amennyiben lehetséges, ne az egyszerűbb utat válasszuk, azaz ne nyúzzuk meg a szárnyasokat. Gondoljunk arra, hogy ezek a madarak általában kistestűek, és elég száraz húsup egyedek. A bőrréteg eltávolítása általában kedvezőtlen hatású az ételek készítése során. Könnyebben kiszáradhatnak a húsok, levesek készítésekor pedig a megfelelő szint nehezen érhetjük el. Azonban tudnunk kell, hogy a szárnyasokra sörétes fegyverrel vadásznak, ezért gyakran több lövedék találja el az állatot. Előfordulhat emiatt az is, hogy a tollazatot nem lehet a bőr eltávolítása nélkül kitépni.

5. Feladat

A spékelnél nagyon fontos, hogy a spékű végével kb. megegyező vastagságú szalonna hasábokat vágjunk, mert különben nem tudjuk belefűzni a húsba. A tűzdelés minden esetben a hús rostjaival párhuzamosan történjen, mert így egyenletesen tudjuk biztosítani a zsiradék eloszlását, valamint szeleteléskor tetszetős külsőt kölcsönöz a húsnak. Az ízhatás is így tökéletes hiszen a felszeletelt húsban így egyenletesen található meg a szalonna. Ügyeljünk továbbá arra is, hogy a szalonna hasábok egymástól közel egyforma távolságra helyezkedjenek el, mert az előzőekben említett kedvező hatásokat csakis így érhetjük el.

A bardírozás során szintén a zsiradék pótlása a célunk. Ezzel a művelettel megakadályozzuk, hogy sütés közben a hús kiszáradjon. A füstölt szalonnát célszerű 1–2 mm vastagságú szeletekre vágni, amelyeket szőnyegszövés technikával összeszövünk, így megakadályozva azt, hogy sütés közben leessen a szalonna a húsról. Sütés során a zsiradék kiolvad a szalonnából, a felülete ezáltal csökken, ezért könnyen lecsúszhat a hús felületéről és nem végi azt a további hőhatásoktól.

IRODALOMJEGYZÉK**FELHASZNÁLT IRODALOM**

http://magazin.vadaszlap.hu/index.php?option=com_content&task=view&id=1263&Itemid=101 (2010-07-20)

<http://www.receptmania.hu> (2010. augusztus 03.)

<http://www.izletes.hu> (2010. augusztus 03.)

<http://www.vip.gportal.hu> (2010. augusztus 03.)

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.

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

AJÁNLOTT IRODALOM

<http://hu.wikibooks.org/wiki/Szak%C3%A1csk%C3%B6nyv/H%C3%BAsok/Vadh%C3%BAsok> (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 034–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:
25 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