

# Ahogy pirul, úgy fogyasztjuk

## Nagyobb rendezvények különleges sertésfogása

● Családi összejöveteleken, kalákában és más nagyobb rendezvényeken is kiváló választás, ha különlegességként sertést pirítunk meg nyárson a vendégeinknek. A disznóvágási szezon közeledtével is ajánlja olvasóinknak a fogás elkészítését Karácsony József, a Főnix Konyha szakácsa, aki nemcsak a sütés folyamatába enged betekintést, hanem a pácolásról és egyéb előkészületekről is beszélt.

FÜLÖP-SZÉKELY BOTOND

„Már megszokottak számát családi összejöveteleken, kalákában és egyéb nagy létszámú rendezvényeken, hogy üstben készített pörkölttel vagy éppen gulyással igyekezünk megvendégelni a jelenlévőket. Arra gondoltam, hogy ezúttal egy különlegesebb megoldást mutatok be, már csak a disznóvágások közeledtével való tekintettel is” – fogalmazott lapunknak Karácsony József, a Főnix Konyha séfje, aki egyben, nyárson húzva pirított meg egy száz kilogrammos sertést. Mint mondta, természetesen a megszokottnál jobban bele kell nyúlni a pénztárcánkba ez esetben, viszont így már élménnyé válik az étkezés, amiről szívesen mesélnek barátaiknak is a vendégeink.

### Ne spóroljunk a fűszerrel

A szakember kihangsúlyozta, hogy érdemes egy kifejezetten húsdisznot vásárolni a sütéshez, egy olyat,



Több mint százötven ember is jóllakhat a száz kilogrammos disznóból

FOTÓK: BELICZAY LÁSZLÓ

amely kevésbé zsíros. Ő is egy gazdával egyeztetve jutott a közel száz kilogrammos jószághoz. A sertés levágása után rögtön eltávolította a belső szerveket, a beleket, a belső hájjal együtt, illetve a nyelőcsövet és a nyelvet. Ez lényeges, akárcsak a disznó alapos kivézetése, hiszen különben kellemetlen szaga lesz az ételnek. „Vigyázni kell, hogy ne vágjuk el az állatot a szeg-, illetve a hátsó keresztcsontoknál, különben nehéz lesz nyárson tűzni. Arra is figyeljünk, hogy ne vágjuk meg az állat bőrét, különben pirítás közben csöpögni fog belőle a zsír, folyamatosan begyűjtva a parazsat” – jegyezte meg.

Melegebb időjárás esetén mindenképp helyezük teknőbe a sertést, és

öntsük le páclével, amely teljesen elfedi. Így nem tudnak rászállni a legyek és egyéb rovarok a húrra. Páclét egyszerűen készíthetünk, hiszen sós vízre van szükségünk, amelybe például petrezselyemgyökeret, sárgarépát, fokhagymát és zellert vágatunk, ugyanakkor babérlevéllel ízesíthetünk.

Ha hidegebb az időjárás, akkor elegendő a száraz pác, ami azt jelenti, hogy sóval, borssal, őrölt köményvel és pirospaprikával, valamint fokhagymaporral, reszelt fokhagymával és olívaolajjal kell bekennünk a jószág belső részét. Mindezt jó vastagon. A külső, bőrös részére csak durva sót tegyünk. Így egy-két napig kell állni hagyni a sertést.

### Folyamatosan szeletelve

A séf azt javasolja, hogy egy motorikus, nyárson rendelkező sütőt szerezzünk be a disznó elkészítéséhez, hiszen az ember nem képes arra, hogy folyamatosan, egyenletesen forgassa a húst a parázs felett. Nagyjából három-négy óra sütés után kell ötujjnyis bevágásokat ejteni késsel a sertés vastagabb részein – nyak, lapocka, hátsó comb, hosszúhús –, amelyeket ezt követően páclével kenünk be. Utóbbi sör és a pácoláshoz használt fűszerek keverékéből állíthatjuk elő. Pár óra elteltével le kell vágunk a bőrt és a szalonnát, amit serpenyőben megpirítva fogyaszthatunk. Utána kenjük be teljesen páclével a jószágot, majd amint pirul a hús, egycentis vastagságú szeleteket vágunk le. Ezt követően ismét használjuk a páclét, majd ismételjük az említett

folyamatot, amíg teljesen el nem fogy a hús a csontokról. Karácsony József megjegyezte, érdemes külön megpirítani grillen a levágott szeleteket, hogy azok biztosan fogyaszthatók legyenek. „Nyolc-tíz óra alatt fog teljesen elfogyni a hús, amelyet pityókából, csemegeuborkából, hagymából és paprikából összeállított, ecetes, cukros, sós, borsos

levű krumplisalátával tálalhatunk. A köret elkészítéséhez nem kell hozzá használnunk” – magyarázta a séf, hozzátéve, hogy esetleg cikakáposztát és házikenyeret is kínálhatunk a vendégeinknek. Közölte, egy száz kilogrammos disznóból akár százhetvenen is jóllakhatnak. „Ezt nemrég teszteltük is” – kacintott a szakács.



Grillen pirítjuk a levágott szeleteket



Páccal kell kengetni a készülő ételt



HIRDETÉS

## A csomagolás öröme.

Elérhetőség: 0744-636707.

Bemutató üzlet – Székelyudvarhely, Vásártér u. 6. szám.

(Orion üzletház földszintje)

Munkapont – Fások u. 14/24



Plasti  
Sistem

www.plastisistem.com