

Szőlőlevélbe göngyölt fogás

Amikor a fedő a fazék aljára kerül

• Nemcsak káposzta-, hanem a vidékünkön is egyre nagyobb népszerűségnek örvendő szőlőlevélbe töltött ünnepi fogással is készült legutóbbi találkozásunkkor Karácsony József, a Főnix Konyha szakácsa. Beszélgetésünk során külön kitért arra, hogyan tartósítjuk a szőlőleveleket, illetve hogy az étel összeállításakor miért kell az edény aljára helyezni egy kisebb fedőt.



Kenyérrrel és tejföllel tálalhatjuk az ételt

FOTÓK: BELICZAY LÁSZLÓ

FÜLÖP-SZÉKELY BOTOND

„A karácsony közeledtével rendszerint összegyűlnek a családtagok, így az ünnepi hangulat elengedhetetlen részét képező töltött káposzta főzése sem marad el vidékünkön. Nem is csoda, hiszen én is szívesen emlékszem vissza, mennyire jó érzés volt gyerekkoromban, amikor ennek a hagyományos ételnek az illata lengte be otthonunkat az ünnepek idején” – fogalmazott Karácsony József, a Főnix Konyha szakácsa. Mint mondta, tisztában van vele, hogy olvasóink többségének nem árul el újdonságot a töltött káposzta receptjével, ezért is gondolt arra, hogy ezúttal az étel szőlőlevéllel készített változatát is bemutatja. Utóbbi különösen nagy népszerűségnek örvend

Magyarországon, de vidékünkön is egyre többen fogyasztják.

Tartósított szőlőlevél

Ebben az időszakban már csak az tud szőlőlevelet használni, aki azt korábban megfelelően tartósította – magyarázta a séf. A tartósítás viszont nem nehéz feladat, hiszen első lépésként a szőlőleveleket jól át kell mosni, majd forrázzuk le. Ezt követően helyezzük befőttesüvegbe. Hevítsünk sós, borsos, babérleveles vizet, és ezt öntsük rá a szőlőlevelekre, amint teljesen kihűlt. Ezek után le lehet zárni a befőttesüvegeket. „Érdemes figyelni arra is, hogy a szőlőleveleket szárazon gyűjtsük be, különben nagyon meggyűlik a bajunk az étel elkészítésekor. Ezeket esetlegesen csak az örölt hús felgöngyölésekor távolítsuk el” – tanácsolta a szakember.

Készítsünk tölteléket

Noha régen rendszerint csak sóval, borssal, gyömbérral és reszelt tormával ízesített főtt rizst csavartak fel tölteléként a szőlőlevélben, Karácsony találkozásunkkor egy ennél jóval kiadósabb, laktatós receptről beszélt. Apróra vágott vöröshagymát dinszelt meg kevés disznózsírban, majd ehhez némi felkockázott szalonnát és füstölt oldalast is adagolt. Amint ezek megpirultak, máris a serpenyőbe tette a jázminrizst, amit kevés vízzel öntött fel. A gáz elzárása után megvárta, hogy kihűljenek a hozzávalók, majd ezeket nagyjából egy kilogramm darált sertéshússal keverte össze – sóval borssal ízesítve. Így négy személynek elegendő töltelékét készített, amelyek felét savanyúkáposzta-, a másik részét pedig szőlőlevélbe göngyölte.

„A káposztalevelek esetében mindig figyeljünk arra, hogy mennyire sósak, hiszen ennek függvényében kell izesíteni a töltelékét. Ha szükségét érezzük, hideg vízben ki is áztatjuk a leveleket” – hangsúlyozta a szakács. Hozzátette, a munkánkkal párhuzamosan érdemes odarakni főni egy csülköt vagy füstölt oldalast (fokhagymás, borsos, babérleveles vízben, amelybe paradicsomot is helyezhetünk), hiszen az roppant ínycsiklandó lesz, ha később a töltelék mellé helyezzük a fazékba.

Fedő a fazék alján

A szakember kifejtette, az étel elkészítésének első lépése, hogy helyezük egy kisebb fazék feledét az általunk használt edény aljára, hiszen így főzés közben nem égnék oda a

töltelékek. Ez alá pedig betehetjük a csombort és a kaprot, amelyek így át fogja hatni az ünnepi ebédet. A fedőre kell tenni a vékonyra vágott káposztaleveleket, majd jöhetnek a töltelékek. Mindezt öntsük fel azzal a lével, amelyet a füstölt csülök, esetleg oldalas főzéséhez használtunk. „Nem kell teljesen ellepje az edény tartalmát a víz, hiszen az kifuthat a töltelékek főzése során” – jegyezte meg Karácsony József. Legvégül káposzta és szőlőlevelek kerültek a fazékba, majd ezekre némi paradicsompasztát is tett a séf. Nagyjából másfél órát főtt az étel, amikor hozzáadta a korábban említett oldalast. Ezt követően fél óra múlva zárta el a gázt, és hagyta, hogy magától kihűljön az étel – fogyasztható hőmérsékletre. Így minden hozzávaló kellőképpen megpuhult.

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



Külön főzte meg az oldalast a séf