

A felvágottak otthoni készítésének technológiája

v. 1.0

A különféle iparilag előállított élelmiszerek apróbetűs feliratainak tanulmányozása nyomán az ember hamar eljut oda, hogy nincs is kedve megvenni, megenni az adott terméket. Nem csak a vegyipari adalékanyagok elkerülése miatt, de a bizonytalan eredetű, normális körülmények között ember által nemigen fogyasztott összetevők miatt is megy el az ember gusztusa tőlük.

Mint ahogy valamit mégiscsak a család asztalára kell adni logikusan juthatunk arra következtetésre, hogy nem lehet olyan ördögösség ezen, húsipari szakzsargonnal élve, vörösárúk elkészítése. Az Internet olyan lehetőség, amit itt is használhatunk: fellelhetjük rajta azokat az információkat, amiket összerakva a siker reményével állhatunk neki a kísérletezésnek.

A magunk által előállított felvágottak nem lesznek olcsóbbak, mint a gyári. Ha viszont azt nézzük, hogy a tényleg húsból készült virsliket 1500-2000 forintért adják (2004. áprilisában) akkor már árban is versenyképesek leszünk.

A magunk által előállított felvágottak nem lesznek teljesen azonos megjelenésűek, rugalmasságúak, stb. mint a gyáriak (nem lesznek rosszabbak, csak mások), ez azonban egyrészt csak megszokás kérdése, másrészt a felhasznált alap- és adalékanyagok különbözőségéből következik.

Mindenkit biztatok, hogy ne féljen nekiállni, nem fog ehetetlen eredmény kikerülni a sütőjéből. Az egykori szőlősgazda végrendelete nyomán elmondhatjuk majd: húsból is lehet felvágottat készíteni ☺

A szükséges eszközök:

- húsdaráló aprólyukú (2-3 mm) tárcsával, alaposan megélezve,
- egy jó botmixer, éles késsel, magas fordulatszámmal,
- sütő hőmérővel, vagy fokban beállítható fűtéssel.

Egyetlen, E-számmal is rendelkező, adalékanyagra lesz feltétlenül szükségünk, ez pedig a pácsó. A pácsó a sonkakészítésnél évszázadok óta használatos salétrom „modern kivitele”. Hatóanyaga nátrium nitrit, amit közönséges konyhasóhoz adagolnak. Adagolásának felső határa 5 gramm egy kiló sóhoz. Tapasztalatom szerint a 3,5-4 grammos adagolás esetén is tökéletesen kifejti hatását. Ez a hatás teszi lehetővé, hogy a kész felvágottunk gusztusosan rózsaszínű legyen, ne szürküljön meg a hőkezelés során. (A húsból maradt vér hemoglobinjával lép reakcióba a pácsó, az okozza ugyanis hő hatására a szürkés színváltozást.) A pácsót egyébként – mértékkel adagolva – biotermékekben is alkalmazni lehet.

Pácsót legegyszerűbben magunk készíthetünk. Patikában kiméretünk 4 g nátrium nitritet, amit otthon alaposan elkeverünk 1 kg sóban. Az így elkészített pácsót célszerű csavarkupakos üvegben tartani. Feltétlenül tegyünk rá címkét, nehogy összekeverjük a normál sóval. Bajunk ugyan nem lesz tőle, de fölöslegesen ne fogyassunk semmilyen adalékanyagot se.

Ha a patikusnak nem lenne nátrium nitritje, akkor el kell ballagjunk a József körüti vegyszerboltba. Ott ugyan 100 gramm a legkisebb mennyiség amit adnak, de minthogy kb.

200.- Forint meg lehet kockáztatni a beszerzését. Akinek van otthon digitális konyhamérlege, ami grammokban mér, az maga is kimérheti, akinek nincs, az ismét csak a patikusokat kell megkörülnie, hogy szerény díjazás ellenében mérjék szét adagokra.

Van a Soroksári úton egy henteskellék mintabolt ahol készen is kapható pácsó, azonban ipari méretű csomagolásban.

Felvágottaink alapja egy húspép, amit aztán ízlés szerint fűszerezhetünk. A belekerülő darabos „betétanyagoktól” függ, hogy milyen felvágottat is készítünk (zalahúsba húskockák kerülnek, mortadellába szalonnakockák és pisztácia vagy zöldbors magok). Leírásom először is ennek az alapmasszának az elkészítését ismerteti, recepteket csak utána adok.

Alapanyagul válasszunk szép színhúst, kevés ínna és hártával. Ideális a disznócomb, pulykamell (medaillon), pulyka felsőcomb, csirkemell. Szükségünk lesz még kemény, bőr nélküli zsírszalonnára vagy tokaszalonnára.

Nagyon gondosan, alaposan tisztítsuk meg a húst. Az összes inat, hártát távolítsuk el róla, mivel nincsenek olyan teljesítményű darálóink, aprítóink, amik ezeket maradéktalanul pépesíteni tudnák, ha pedig rajta marad, csúnyább lesz a kész felvágottunk vágásfelülete. Vágjuk a húst akkora darabokra, amik beleférnek a darálóba. A szükséges mennyiségű zsírszalonnát is tisztítsuk meg a hártáktól, bőrke maradékoktól, és kockázzuk fel.

A megtisztított húst és a szalonnát daráljuk finomra. Célszerű a szalonnakockákat a hús közé keverni, mert ha tisztán tesszük a darálóba, alaposan szétkenődik benne. Olyan, célszerűen magas peremű, edénybe tegyük a darált húst, amiből nem fröcsköl szanaszét, amikor beledugjuk a botmixert.

1 kg alapmasszához szükségünk lesz:

60-65 dkg színhúsr

15-20 dkg zsírszalonnára

kb. 2 dl jéghideg vízre

fűszerekre

1,5-2 dkg pácsóra

A darált húst, a fűszerekkel és a víz 2/3 részével tegyük az edénybe és a botmixerrel kezdjük simára dolgozni. A sőt még NE tegyük bele !!! Ha szükséges, tegyük hozzá a víz további részét is. Addig dolgozzunk rajta, amíg sima pépet nem kapunk. Amikor ezt elértük, tegyük bele a pácsót, amivel alaposan dolgozzuk össze, célszerűen a mixerrel. Látni fogjuk, hogy a megszózott húspép sűrűsödni kezd, ragacsos állományúvá válik, ami felvágottunk szempontjából nélkülözhetetlen.

Ennek az az oka, hogy a hús egyik alkotórésze, a miozin nevű fehérje a só hatására oldódik. Ez a kioldódott fehérje lesz a felvágottunk kötőanyaga, ettől áll össze az egész massa a hőkezelés során.

Most szólnék pár szót a zsiradékról. A hús súlyára számított 15-20 % zsírszalonna hatására a szeletek rugalmasak lesznek, nem törnek el nagyon könnyen. (Az eredeti recept 50 % színhúst, 30 % szalonnát és 20 % vizet tartalmaz.) Ha még ezt a zsiradékot sem akarjuk beletenni, akkor tudomásul kell vennünk azt, hogy a kész felvágottunk szeletei nem lesznek rugalmasak, meghajlíthatóak, hanem könnyebben törnek, szakadnak. Ezt a zsírmennyiséget azért kell zsírszalonna formájában beletennünk, mert a kiolvasztott zsír a hőkezelés során kiválna a felvágottunkból, kiülne annak felületére. A zsírszalonna zsírja viszont egyenletesen oszlik el a masszában.

Ha a fenti módon elkészített masszát hőkezeljük, előállítottuk a parizert. Ha más felvágottat készítenénk, akkor most keverjük el a masszában az előkészített betét anyagokat.

Az elkészített massa nem tárolható, minél hamarabb használjuk fel. Ha előre akarunk dolgozni, akkor a ledarált húst adagokba kimérve befagyaszthatjuk, de csak a felhasználás előtt pépesítsük masszává.

A hőkezeléshez hasznos, de nem nélkülözhetetlen, eszköz a sonkaprés. Erre inkább akkor lesz szükségünk, ha gépsonka készítésére is adjuk a fejünket, ami szintén nem jelent megoldhatatlan feladatot. Bármilyen formát használhatunk, amiből kivéve a felvágottunkat szépen tudjuk majd szeletelni.

Formánkat béleljük ki folpackkal, hogy könnyen ki tudjuk majd szedni az elkészült felvágottat. Ne ijedjünk meg, a hőkezelés során előforduló hőmérsékletet a folpack minden további nélkül kibírja.

A kész felvágott masszát simítsuk a formánkba, lehetőleg eközben minél kevesebb levegőbuborék maradjon benne. (Iparilag vákuumban töltik bélbe, így akadályozzák meg, hogy lukas legyen a felvágott szelet.) Hajtsuk rá a folpack többi részét és fedjük le vele lehetőleg légmentesen. Formánk már mehet is a sütőbe, de ha leszabunk egy akkora műanyag vagy alumínium lapot, ami befér a formánkba és ezzel lefedjük felvágottunkat, sőt le is terheljük valamivel, akkor a kész felvágottunk teteje szép egyenes lesz, a szeletek szabályos formájúak.

A formát célszerű egy tepsibe állítanunk, hogy a kifolyó, felesleges víz ne koszolja össze a sütőnket. Ha a tepsibe öntünk egy ujjnyi vizet, még elmosogatni is könnyebb lesz.

A sütőnket kapcsoljuk be és állítsuk 70-75 fokra. A villansütővel rendelkezők itt előnyben vannak. Ha van benne légkeverés, kapcsoljuk rá nyugodtan. A hőkezelést addig kell folytatni, amíg a massa közepe is felmelegszik 65 fokra. Ha van olyan pecsenyhőmérőnk, ami a húsba szúrva mutatja a közepében mérhető hőmérsékletet, jelentősen egyszerűsödik helyzetünk. Ha nincs, akkor ki kell tapasztalni, hogy az adott forma használatával milyen gyorsan melegszik át. Minél vastagabb a felvágott massa a formában és minél rosszabb hővezető a formánk (cserépforma) annál tovább fog tartani. Nagyon nem fogunk hibázni, ha először 1,5-2 órán át hagyjuk izzadni.

Az elkészült felvágottat formával együtt állítsuk hideg vízbe, hogy minél hamarabb kihűljön. Ezután kivehetjük a formából és célszerűen a folpackban hagyva betehetjük a hűtőbe. A rendesen áthűlt felvágott szépen szeletelhető.

A kész felvágott, célszerűen felszeletelve, adagonként fagyasztható. Bizonyos felvágottak kiolvasztott szeletei törékenyebben, mint friss állapotukban.

Receptek:

A készítés technológiájára itt már nem térek ki, csak a fent leírt technológiától eltérő dolgokat említem, egyébként csak felsorolom a hozzávalókat, mindig 1 kg masszára számolva.

Párizsi (alapmassza)

60 dkg színhús

20 dkg zsírszalonna

2 dl víz

20 g pácsó

2 g fehérbors

0,5 g szerecsendió virág

0,5 g koriander

0,3 g gyömbér

0,2 g kardamom

2 g paprika

Ízlés szerint adhatunk hozzá folyékony füstöt is. (Ilyen néven kapható, például a Nagycsarnok pincéjében, az Ázsiában.)

Gombás párizsi

Szép gombafejeket picit ecetes vízben főzünk 3-4 percig. Lemezeikkel lefelé kiteszük őket az edényszárítóra, hogy alaposan kicsöpögessen. Célszerű egy picit lisztet szitálni a gombafejekre mielőtt a felvágottba tesszük, hogy jobban hozzáragadjon a húsmasszához, s szeleteléskor kevésbé essenek ki a gombaszeletek a húsból. A formába simítjuk a massa egy részét, belenyomkodjuk a gombafejeket, majd befedjük a massa maradékával. Ha a formánk viszonylag mély, két rétegben is tehetjük bele a gombát. A gombás párizsi fűszerezését jól egészíti ki egy kis porrá őrölt kakukkfű.

Zalahús

40 dkg alapmassza

60 dkg húskocka

A húskockák fűszerezése

12 g pácsó

1,2 g fehérbors

0,3 g szerecsendió virág

0,2 g gyömbér

A húskockákat besózzuk, befűszerezzük és addig keverjük, gyúrjuk, amíg jó ragacos lesz a felületük. Betesszük a hűtőbe, amíg elkészítjük az alapmasszát. Nem árt neki, ha néhány órát vagy egy éjszakát hűl befűszerezve.

Összedolgozzuk az alapmasszával és formába téve hőkezeljük.

Mortadella

85-90 dkg alapmassza

10 dkg szalonnakocka

5 dkg pisztácia vagy 2 ek. zöldbors

2-3 gerezd fokhagyma

2 g fehérbors

0,5 g szegfűbors

folyékony füst

Az alapmasszában a színhús fele helyettesíthető marhahússal, ami az ízét markánsabbá teszi. A mortadella alapmasszáját fehérborssal, fokhagymával, szegfűborssal és folyékony füsttel ízesítjük. A zsírszalonnából vágott kicsi kockákat vízben felforraljuk, 2-3 perc forrás után leszűrjük és hagyjuk megszáradni. Az alapmasszába belekeverjük a pisztácia magokat vagy a levétől leszűrt zöldbors szemeket. Ízlés dolga melyiket választjuk, a borsos felvágott csípősebb, érzékeny gyomrúak nehezebben viselik.

Nyelves felvágott

A nyelveshez előre bepácoljuk a disznónyelveket. A páclébe pácsó, szemes feketebors, babérlevél, fokhagyma, borókabogyó, koriander szemek, gyömbér darabka és folyékony füst kerülnek. A felforrt és langyosra hűlt lébe beletesszük a nyelveket és 3-4 napra a hűtőbe tesszük. Ezután a nyelveket ebben a lében megfőzzük és hagyjuk kihűlni. Levakarjuk róla a bőrét és szárazra töröljük. A nyelves látványosabb, ha a nyelveket egészben fektetjük az alapmasszába, de könnyebben szeletelhető, ha a nyelvet csíkokra vágjuk.

Az alapmassza fűszerezését kiegészíthetjük őrölt babérlevéllel, kevés fokhagymával is. Ne felejtjük ki belőle a folyékony füstöt.

Tavaszi felvágott

Az alapmasszába keverjük vékony rudacskákká vágott sárgarépát és zöldborsót, mindkettőt blanchirozva.