

DARÁLJÁK, KEVERIK, TÖLTIK ÉS FÜSTÖLIK A JÓ MAGYAR KOLBÁSZT

Kerítést még a hentesek sem gyártanak belőle

Heteket vesz igénybe a kolbász készítése. A jellegzetes magyar csemege megszámlálhatatlan változata ismert, ám a készítési módszerek igen hasonlóak, a különbség inkább a fűszerezésben, az összetevők arányában és a tartósításban rejlik. A kolbászt lehet sütni, főzni vagy akár nyersen fogyasztani. Az utóbbi években törekednek arra, hogy a mangalicatermékeket népszerűsítsék, ám az ezzel kapcsolatos hivatalos álláspont korántsem egyértelmű. Tény, hogy kolbászainkat külföldön is szívesen fogyasztják.



Aki nem szereti a kolbász ízét, Magyarországot sem szeretheti – tartja a mondás. Nemzeti büszkeségünket évszázadok óta készítik eleink. A hungarikumnak minősülő ételféleség itthon és külföldön is népszerű. Szinte valamennyi tájegységünknek megvan a maga jellegzetes kolbásza. Van, ahol a csípőset szeretik, máshol inkább azt tartják fontosnak, hogy minél szárazabb, megint máshol azt, hogy minél puhább legyen. A legtöbb magyar kolbászféle az ugyancsak hungarikumnak számító pirospaprikától és fokhagymától nyeri zamátát, de e kettőn kívül még sok más fűszert is kevernek a nyersanyaghoz. Készíthetik pulykából és lóból, de a legelterjedtebb természetesen a sertéshúsból álló termék. Országszerte rendszeresen szerveznek kolbászfesztiválokat, melyeken ki-ki megismerheti a tájegysége saját specialitásait.

A kolbászt sokan önmagában is szívesen fogyasztják, ám, ha nem szeretnék, hogy gyomrunkat megfeküdjön, ajánlatos mellé kenyeret fogyasztani. Az erős zöldpaprika és a lilahagyma növelheti az élvezeti értéket, de nem érdemes megfélekedni a csalamádéról sem. A sütkolbász mellé főleg mustárt és tormát kínálnak, de az amerikai kultúra térhódítása következtében egyesek inkább ketchuppal kedvelik. A jó kolbászhoz jó bor vagy pálinka dukál, természetesen csak felnőtteknek!

HOGYAN KÉSZÜL A KIVÁLÓ KOLBÁSZ?

A kolbászhoz gyakorlatilag a sertéshús valamennyi részét felhasználják. A húszem a felsértés megvásárlását követően az árut feldarabolja, és füstölt darabolt termékeként értékesítik azt. A feldolgozás során keletkezett kiváló minőségű nyesedék szolgál például a disznósajt és a kolbász alapanyagául. A levágott nyesedéket – szalonnatartalmának megfelelően – három minőségi kategóriába sorolják.

A magyar piacokon leginkább a parasztkolbászt keresik. Jellegét tekintve házias. Fűszere mindössze a só, a bors, a paprika, a kömény és a fokhagyma megfelelő arányú keveréke. Ez határozza meg jellegzetes ízét, de cseppet sem elhanyagolható az érlelés és a füstölés sem. Kevesen tudják, hogy akár csak a tejtermékek előállításában, a kolbászkészítésben is nagy szerepet kapnak a hasznos élő tenyészetek. Sok kolbásztöltő mesterségesen adagolja ezeket a húshoz, ám maguktól is kitenyésződnek. A több hétig is eltartó készítési folyamat különböző fázisaihoz más és más hőmérsékletre van szükség. Ahogy a hőmérséklet emelkedik, megkezdődik a kultúrák szaporodása is. Legalábbis 25 fokra. A nyershúst a feldolgozás előtt öt fokon tartják. A hűtőből kivéve beteszik

a keverést is elvégző darológépbe, hozzáadják a fűszereket és a szalonnát. A folyamat végére 10–12 fokra kolbászmasszát kapnak. Ez kerül a töltőgépbe. A minőségi kolbászhoz nem használhatnak műbelet, hanem csakis a sertés sóval kezelt, kívül-belül átsózott vékonybelét. A jó fajta kolbászt emiatt felesleges, és nem is illik megpucolni. A töltés után a szálakat fellógatják egy speciális állványra, majd egy napra behelyezik a már 25 fokra füstölőkamrába. A nyers kolbászok alatt keményfát (általában akácot) és fűrészpórt égetnek, a felszálló

füst pedig ellepi a készítményt. A folyamathoz tilos bármilyen égést elősegítő anyagot, benzint vagy petróleumot használni, hiszen a belőlük keletkezett égéstermék tönkretenné az árut. A felelősen eljáró hentesek még arra is ügyelnek, hogy a fűrészpórt csakis olyan helyről szerezzék be, ahol a bútortfa aprításakor a fűrészgép pengéjét nem olajozzák. A kolbászgártás utolsó mozzanata a 2–3 hétig is eltartó szikkadás. Ez egyáltalán nem sok idő, ha figyelembe vesszük, hogy az egyébként szerényebben fűszerezett téliszalámit három hónapig szokás érlelni. Fontos, hogy a készítményt eközben egyenletes hőmérsékleten tartsák a megfelelő szikkasztás érdekében. A végére megszabadul a felesleges víztartalmától, ami a minőség szempontjából elengedhetetlenül fontos.

A pulykakolbász az alaphús magas víztartalma miatt kevésbé népszerű, húsból szinte kizárólag főzni- vagy sütnivaló kolbász készíthető. Egy mészárosok körében közszájon forgó vicc szerint két hentes beszélget. Az egyik lényegesen olcsóbban adja a lókolbászt, ami veszélyezteti a konkurencia megmaradását. Egy idő után a drágább bolt tulajdonosa

Van, aki marhahúst is kever a sertéskolbász masszájához, hogy ezzel adja meg saját készítménye jellegzetességét.



megkérdezi vetélytársát, mi a titok nyitja. „Pulyka és ló fele-fele” – hangzik a válasz. A megtréfált mester persze kipróbálja a receptet, de a készítmény használhatatlanná válik. A hentes vissza is megy ismerőséhez reklamálni, mire ő nevetve bevallja: nem 1 kg pulykahúshoz ad 1 kg lóhúst, hanem egy egész pulyka húsát keveri egy egész paripáéval.

Az olcsó kolbászok többnyire nem nemes húsokat tartalmaznak, hanem olcsóbb, fagyasztva beszerezhető nyesedék-húsból készülnek, ami természetesen inkább nagyüzemekből kerül ki. Ha valaki mégis ebből akarja elkészíteni a kolbászt vagy szalámit, az alig 500–600 forintos kilónkénti áron beszerezheti a nyersanyagot, ám eme tény nyilvánvalóvá teszi a késztermék silányabb minőségét. Az olcsó hús a nemes hús 50–60%-ába kerül. Az ilyen kolbász ízt az erősebb fűszerezés adja.

TÉNYLEG OLYAN JÓ A MANGALICA?

A lókolbász fogyasztása manapság Magyarországon sem túlságosan népszerű, éppen ezért elsősorban a piacokon alig néhány üzletben lehet beszerezni.

Napjainkban divatosá vált azonban a magyar büszkeség, a mangalicahús felhasználása. Nem hagyhatjuk azonban szó nélkül,

Komoly higiéniai elvárásoknak kell az üzemeknek megfelelniük. A hatóságok ezek betartását rendszeresen ellenőrzik.



hogy az ebből a disznófajtából előállított termékek lényegesen drágábbak. Ráadásul a szakemberek nem feltétlenül javasolják, hogy a mangalicakolbász masszájába ugyanazon állat szalonnáját használják fel. Olyan zsírsavakat tartalmaz ugyanis, melyek az olvadást erőteljesen elősegítik. A késztermék



már 18 fokon csöpögni kezd, és látványa miatt nehezen válik eladhatóvá a kolbász.

A mangalicahús magas árát annak is köszönheti, hogy amíg a mangalica eléri a vágósúlyt, kétszer annyi idő telik el, mint a közönséges disznó esetében, vagyis pontosan ennyivel tovább kell nevelni és takarmányozni.

Mindentől függetlenül tartja magát a hiedelem, hogy a mangalica húsa egészségesebb. Ezt egyébként orvos szakértők is megerősítik, ám leszögezik: a megállapítás csakis a ridegtartásban nevelt egyedekre vonatkozik. Tény, hogy a hazánkban őshonos, törvényileg védett sertésfajtát nemzetközi viszonylatban jobban becsülik, mint itthon. A mangalica nem egységes fajta, legalább öt változata ismert. A legelterjedtebb a szőke mangalica. Ennek és a göndör szőrű szalontai sertés kereszteződéséből született az előbbinél szaporább vörös mangalica. A szeméremégi fekete sertés és ugyancsak a szőke mangalica kapcsolatából jött létre a kisebb termetű, de szintén igen szapora fekete mangalica. A szőke és a fekete találkozása a fecskehasút eredményezte, míg a szőke és a vaddisznó véletlenszerű násza a vadas mangalicát. Ígyencek szerint mindnek más és más íze van, a szakemberek ezt túlságosan tartják azonban.

MEGÉRI?

A kolbásztöltő üzemek értékesítési területét a helyileg illetékes állategészségi állomás határolja be. A kisüzemek nem exportálhatnak és nem adhatják el termékeiket a multinacionális cégeknek sem. Vevőköriük általában a magánszemélyek és a kisebb közértek, esetleg hentesüzletek közül kerül ki.



Kiss Gyula Sándor, a **Cinkotai Húsüzem Kft.** tulajdonosa készséggel körbevezetett bennünket saját kolbásztöltő műhelyében. A húsipar mai helyzetéről elmondta: a 90-es évek közepén még igen jól működött, ám azóta folyamatos visszaesés tapasztalható. Ez részben a költségek emelkedése miatt alakult így.

A gazdasági világválság a magyar húsiparban is érezteti hatását. A fogyasztás folyamatosan csökken.

Amikor Kiss Gyula beindította vállalkozását, havi 10–15 ezer forintot költött közüzemi számlákra, ez az összeg azóta a 15–20-szorosára növekedett, miközben a termelés jócskán lecsökkent. A kiadások az uniós átlaghoz igazodtak, de az eladási ár a fizetőképes kereslet alacsony szintje miatt csak alig emelhető.

Az üzletember szíve szerint mindenkit arra biztatna, hogy akárcsak a régiók tették azt, szokjon rá a disznónevelésre. Kiss úr nem tart attól, ha ez megvalósulna, akkor az övéhez hasonló vállalkozások tönkremennének, hiszen a disznó tartását sokan megtanulhatják, ám a kolbászkészítés egy külön szakma.

Manapság 3 millió sertést nevelnek évente Magyarországon, szemben az évtizedekkel előbbi 8 millióval.

Természetesen egy üzem sem engedheti meg magának azt a luxust, hogy kizárólag egyetlen termékkéféleségre specializálódjon. Cinkotán a készítmények felét teszi ki a kolbász, a maradék áruféleségeket az angolszalonna, a fokhagymás szalonna, a disznósajt, a főtt császárszalonna és különféle füstölt húsok teszik ki.

Kóré Károly

Köszönjük a Cinkotai Húsüzem Kft. segítségét!

