



Szűrni, vagy nem szűrni, ez itt a kérdés! Persze ne gondoljon senki rosszra, nem emberre, csak amolyan disznósajt tölteléknek való, rőfögő sártúróra szegezem a fegyvert, azt is csak gondolatban. Nekem városi polgárnak teljesen egyértelmű: nem kell szűrni. Igen ám, de a házi kolbász, hurka, no meg a mennyei sonka azért jólesik. Ezt a kibékíthetetlen ellentétet kívántuk egy frappáns megoldással átvágni a minap, töltsünk kolbászt a saját receptünk alapján otthon, véres jelenetek nélkül!

A jó kolbászhús az egyik titka a kiváló minőségű ínycséségnek - mondja ismerősöm, aki bevezet ebbe a felettébb ősi tudományba. Aztán pedig kiderül, szinte minden kellék létfontosságú a jó füstöltáru előállításához – a fűszerek ugyanúgy, mint a megfelelő bél és a végén egy hozzáértő szakí, aki mindezt felfüstöli.

Barátom azt is megjegyzi, hogy a lényeg tulajdonképpen nem is a termék előállítása, bár végeredményben a produktum élvezete sem utolsó dolog. A legjobb azonban az, amikor a családok összefognak így télvíz idején, és közösen töltik a kolbászt. Közben kedélyesen beszélgetnek, iszogatnak jóféle borokat, netán egy pálinkát is utána küldenek. A vigasságtól és a lelkiismeretes munkától sokkal jobb lesz az „áru” – mi csak úgy mondjuk, hogy „lelke lesz.”

Engem már a téma körülírása is fellelkesített, ezért úgy döntöttem, hogy irány a húsbolt, ahol már darált állapotban várt minket az alapanyag. Az üzlet pontos helyét nem árulhatom el, mivel az hétpecsétes titok, elég annyit tudni róla, hogy Úránvárosban van egy olyan utcában, amely az építő kritikáról kapta a nevét. A két hentes hölgytől (sic!) gondosan csomagolva kaptuk a szigorú arányok alapján összeállított és ledarált húst. Hetven százaléka tiszta sertéshús, a többi zsírszalonna, mivel a kolbász nem lehet túlságosan száraz, mert az éréssel szikkad és keményedik.

Van már jó minőségű alapanyagunk, tehát irány a helyszín, ami a jelenlegi esetben egy családi ház konyhája volt. Vendéglátóim nem hagynak sokáig nézelődni, egy eredetileg tejesrekeszként szolgált műanyag edény kerül elé, benne a darált hússal.

Nagyvárosi disznóságok

Írta: Bereczki Lajos

