**„ Ha a gazda jó volna,**

**Hurkát, kolbászt is adna!”**

**SERTÉSTARTÁS,**

**DISZNÓÖLÉS SZOKÁSAI**

**BODROGHALOMBAN**



**Készítette: Szabó Ferencné**

**(Tóth Ildikó)**

**2018.**

 

**1. kép: Szőke mangalica** **2. kép: Fecskefarkú mangalica**

A Bodrogközben a sertések alábbi fajtájai voltak ismertek:

* *Szőke mangalica*
* *Fecskefarkú mangalica*
* *Vörös mangalica*
* *Magyar fehér sertés*

 

**3. kép: Vörös mangalica 4. kép: magyar fehér sertés**

Az ún. ***magyar mangalicá*t** a délről érkezett *sumádia* és két ősi tájfajtánk, a *bakonyi* és a *szalontai* sertés keresztezéséből, hazánk területén tenyésztették ki. Négy színváltozatát tartották nyilván, ***szőké*t*, feketé*t, *fecskehasú*t és *vadas*t*.*** Alkatuk kerekded, széles hátú és gömbölyded hasú, szőrzetük finom szálú és göndör. A sertésfajta neve, a szerb–horvát eredetű ***mangalica*** szó is jelzi meghonosodásuk és a kialakulásuk irányát.

A ***magyar fehér sertés*** hosszú törzsű, rámás, közepesen dongás mellkasú, közepes farszélességű, terjedelmes combokkal rendelkező fajta. Szilárd hát és lábszerkezet jellemzi, konstitúciója kiváló. Szőrzete kesely fehér színű, fényes, finom, hosszú szálú, testhez simuló.



**5. kép: Magyar fehér sertés nevelése**

****

**6. kép: A sertés saját lábán megy a vesztőhelyre**

Manapság már csak terelgetik az emberek a hízót oda, ahol levágásra kerül, hiszen az EU szabvány szerint úgy kell „elaltatni”, hogy ne szenvedjen a jószág. Erre találták ki az ***altatópisztolyt,*** ezt továbbfejlesztve, a ***sokkolót!***



**7. kép: Altatópisztollyal elkábítva, jöhet a szúrás!**

****

**8. kép: Sokkolóval elkábítva**

A két eszköz között az a különbség, hogy amíg az ***altatópisztoly*** elkábítja ugyan a sertést, de továbbra is szükséges az emberi erő, mert rángatózik, mozog az állat, nehéz megszúrni. A ***sokkoló*** viszont mozdulatlanná teszi, akár egy ember is megbirkózik vele.



**9. kép: A vér megfogása**



**10. kép: A perzselés elindítása**

Sok család felhasználja a ***vért*** reggeli, véres hurka készítéséhez. Régen, amíg a perzselő még nem volt forgalomban, szalmával perzselték a disznót, de manapság már minden család a gázperzselőt használja. Ennek is vannak EU – s előírt szabályai, melyet be kell tartani!



**11. kép: A disznó pucolása**

****

**12. kép: A sertés bontása**

A sertés bontásának két módját ismerjük: ***orjára bontás*** (a hízót a hátára fektették, lábait levágták, majd a hasára fordították, és a gerincoszlop két oldalán a bőrt és szalonnát hosszában átvágták, lefejtették egészen a hasig…) és ***karajra bontás*** (mosás után a sertést a hátára fektették, körmeit, fejét levágták és a hasát felvágva távolították el a belsőséget)

ű



**13. kép: Bélmosás az udvaron**



**14. kép: Bendő mosása, nyúzása sajtkészítéshez**

Korábban még mosták az asszonyok a belet, de ma már ezzel nem foglalkoznak. A boltokban árulnak sertésbelet, ebből készítik a hurkát, kolbászt. A ki sajtot szeretne készíteni, ahhoz viszont az eredeti sertésbendőt használják, bár már van sajtvasaló is, amihez nem szükséges külső anyag. Az összepréselt anyagot egybe ki lehet venni belőle, és felszeletelve fogyasztani.



**15. kép: A szétbontott sertés húsa feldolgozásra vár**



**16. kép: Villamosított húsdarálóval könnyebb a munka**

A hús darálását általában kézi darálóval végzik, de a munka könnyítésére Balázs a villamosított ***húsdarálóját*** használta.

Előbb a kolbász töltését végzik, addig az üstben fő a belsőség a hurka és a sajt készítéséhez.



**17. kép: Készül a „gombóc” a kolbász töltéséhez**

****

**18. kép: Kolbásztöltés**

A megtöltött kolbászt kissé szikkadni hagyják, majd a füstölőbe felakasztgatva másnap megfüstölik. Pár napig itt marad, hogy lecsöpögjön, és utána a kamrában vagy spájzban rúdra akasztva tárolják.



**19. kép: A sajthoz valók feldarabolása: bőr, fül, vese**

****

**20. kép: Elkészült a sajt, lehet főzni és préselni.**

A sajtot is lehet füstölni, de van, aki csak füstölés nélkül fogyasztja. Ilyenkor feldarabolva a fagyasztóban is lehet tárolni, majd fogyasztás előtt kivenni és várni, míg kiolvad.



**21. kép: Hurkatöltés alapanyaga: fej, tüdő, máj, vese, bőr**

****

**22. kép: Kisült a zsír, szép piros a tepertő**

A hurka töltése megegyezik a kolbász töltésével. A megtöltött ***hurkát*** rövid időn keresztül megfőzzük, majd kihűlés után becsomagolva fagyasztóba tároljuk. A ***disznótorra*** sütőbe megsütjük, és ***kolbásszal,*** ***dinsztelt*** káposztával tálaljuk. ***Toroskáposzta*** is van az asztalon.

A ***tepertőt*** kihűlés után kenyérrel fogyasztjuk. Finom a ***tepertőkrém*** is, de a ***tepertős pogácsa*** mindenki kedvence.

****

**23. kép: Megfüstölt kolbász tárolása**

****

**24. kép: Besózott, paprikás hagymával megkent szalonna**

A szalonnát 2 héten keresztül érlelik, és két naponta forgatják, és locsolják azzal a sós vízzel, amit engedett a besózás után. Ekkor lassan, több napon keresztül is füstölik, majd kiakasztják a kamrába, hogy szikkadjon.

**A DISZNÓŐLÉS KELLÉKEI:**