MSZTE - Eredetvédelmi Tanúsító Testület

Eredeti Magyar Szürkemarha Termék

Original Hungarian-Grey Product

www.szurkemarha.hu

Útmutató a SZÜRKEMARHA összes húsrészének felhasználásához

Dr. Révész Zsolt ajánlásával

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

Részben a legeltetéses tartásmód, részben a fajtajelleg eredményezi a jellegzetes rostozatot, amelyet könnyen fel lehet ismerni. A szilaj bikák izmosak, a hús rostozata ennek megfelelően kifejlett. Megfelelő előkészítéssel, ami egyrészt érlelést vagy pácolást jelent, másrészt megfelelő ideig tartó főzést vagy párolást. Itt az izomrostokon kívüli kötőszövetek, mind pedig az izomrostok közöttiek, fellazíthatók. Ami annyit jelent, hogy a hús puha lesz. Ekkor is meg marad a teste a szürkemarha húsának, fogyaszása pedig különösen élvezetes lesz.

A szürkemarha húsnak sötét színe a hús ásványi anyag tartalmának következménye. Semmi köze a vágóállat korhoz. A szürkemarha borjak már néhány hetes korukban legelnek, füvet is fogyasztanak az anyatej mellett. Már ekkor megsötétül a húsuk színe. Ez nem zárja ki, hogy a sötétvörös vesepecsenyéből, rózsaszín frissen sültet készítsen a mesterszakács.

www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

Jelen kiadványban:

- Az összeállítás a Tusor András szerkesztésével készülõ “A XXI. század gasztronómiája” című könyvből lettek átvéve,
- A húsrészekről készült képek Szabadhegyi László felvételei ,
- A szürkemarhák fényképeit készítette Dr. Révész Zsolt.
- A receptek eredeti forrása Révész Zsolt “Végy egy szürkemrahát” című receptgyüjteménye.

A felsorolt szerzők munkájuk itteni felhasználásához hozzájárultak.

www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

Húskihozatal a kb. 580 kg-s 3 éves 3190306121
ENAR számú magyar szürke bika feldolgozásakor

Bélszín	4.1	Fartõ	12.3	Fehér pecsenye	6.3
Fekete pecsenye	11.8	Gömbölyü felsál	14.0	Hátszín	8.5
Hosszú felsál	22.4	Lábszár	23.6	Lapocka	46.3
Nyak, szegy	27.5	Oldalas,puha	46.0	Rostélyos	20.2
				Összesen	243.1 kg

Ez a füzet azzal a céllal készült, hogy egy magyar szürke bika összes húsrészét bemutassa. Ezért fényképeztük le a vágóhídon a bontás közben az összes húsrészt, és adtuk meg az egy esetben egy marhából kinyert mennyiséget

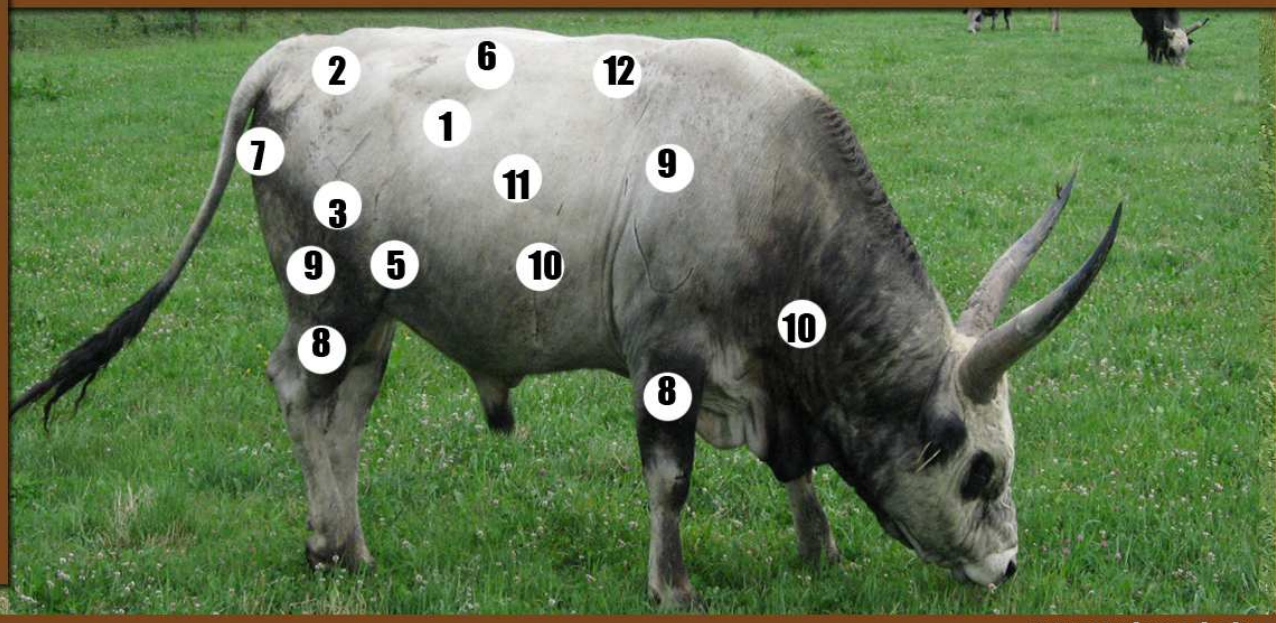
- Mit lehet megenni a szürkemarhából vesepecsenyén kívül?
- Mindent. Az egész marhát.
  - Hogyan?
  - Például az itt bemutatott receptek felhasználásával.
    - Miért különleges még a szürkemarha?
    - Mert minden részéből lehet étel különlegességet készíteni
  - Mit kell tudni a csatárpusztai magyar szürke bikákról?
  - Hogy vannak. Hogy legelőre alapozottan élnek. Hogy bikák. Hogy Bakony zsíros legelőin nevelked Hogy hároméves korukig nem kerülnek vágóhídra. Meg még azt, hogy közülük került ki a jószág, melynek húsát itt bemutatjuk

www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

1. bélszín(carpacció)
2. fartő(bakonyi bkacsíkok tejfölösen)
3. fehér pecsenye(fehér pecsenyesárgamártással)
4. fekete pecsenye(fekete pecsenye agyagedényben sütve)
5. gömbölyű felsál(gömbölyű felsál paprikában)
6. hátszín(apró hátszín zsürihi módra)
7. hosszú felsál(hosszú felsál burgonyával)
8. Lábszár(áldos lábszából)
9. lapocka tarja(Tárkonyos áldos)
10. nyak szegy(tárkonyos nyakleves)
11. oldalas, puha hátszín(oldalas zsacskóban)
12. rostélyos(rostélyos rostélyon)

A lefényképezett HU 319030612
1 ENAR számú bikát az MSz-16-os magyar szürke tenyészet nevelte.
E tenyészet fenntarttója ACE BT (Assciated Consulting Engineers BT), Csatárpuszta, 2889 Súr, tenyésztésvezetõje, Dr. Révész Zsolt



www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

Hány vágókorban lévő (3 éves) magyar szürke bika lehet a világon? Volt 2006-ban 6000 tehén. Ennek leellhetett 80%-a. Ennek a fele lehetett bikaborjú. Ebből, ha mind fel lett volna nevelve és most 2009-ben három éves korában vágóhídra kerülne, lenne 2400 x 4kg bélszín, és 2400 x 238.9 kg színhús. Magyarország 9,7 milliós lakosságára egyenletesen elosztva, mindenkinek jutna legfeljebb 1 gramm szürke marhabélszín és 58 gramm egyéb szürkemarhahús a 2009-es évre...

Jelen kiadványban bemutatott receptek és fényképek Tusor András szerkesztésével készülõ "A XXI. század gasztronómiája" címü szakácskönyvbõl1 lettek átvéve. A fényképeket készítette Szabadhegyi László. A receptek Révész Zsolt "Végy egy szürkemarhát" címü receptgyüjteményébõl2 származnak. A felsorolt szerzõk munkájuknak a jelen összeállításban történõ felhasználásához hozzájárultak.

www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

Áldos lábszárból ezeréves módon

Áldos lábszárból ezeréves módon Honfoglalás-kori étel. Lobogó forró vízbe hagymát aprítunk. Beledobáljuk a dió nagyságúra vágott lábszárat. A lábszárhúst nem kell megtisztítani, csak felaprítani. A kötõszövetes részek ízletes kocsonyás állagúvá fognak válni. Mikor puhára fõtt a hús, hozzáadjuk a dió nagyságúra vágott kockázott uborkát és tököt, valamint a szeletelt káposztát. Sóval, borssal és gyömbérrel ízesítjük. Megéri ásványvízben fõzni. Annyi vizet adjunk hozzá fõzés közben, hogy a húst jól ellepje. A mennyiséggel kapcsolatban nehéz tanácsot adni. Ez az étel kalóriaszegény, és eteti magát. A tök, uborka és káposzta együttes mennyisége ne legyen több, mint a hús kétszerese.

www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

Bakonyi bikakcsíkok

Fartõbõl készül. A vékony csíkokra vágott húst olajon apróra vágott hagyma társaságában megpirítjuk. Fedél alatt, lassú tûzön, idõnként pici víz hozzáadásával puhára fõzzük. Füszerként használjunk sót, borsot, majoránnát vagy izlés szerint esetleg oregánót. Tejföllel és kedvenc köretünkkel tálaljuk.

www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

Carpaccio

Négy személyre vagy 30 dkg-os bélszíndarabot mûanyag fóliába tekerve 3-4 órára a mélyhûtõbe teszünk. A hûtõbõl kivéve 5 percig szoba hõmérsékleten pihentetjük, majd egy éles késsel papírvékonyságú szeleteket vágunk, és azokat nagy tányérokon kiteregetjük. Só, bors (darálóból szórva) egy pár csepp citromlé és olívaolaj alatt néhány percig pácolódni hagyjuk. Tálaláskor parmezán sajtreszelékkel meghintjük.

www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

Feketepecsenye agyagedényben

Négy személyre egy 1.5 -2 kg-os darabot vegyünk. A hústa hártyától megtisztítjuk. 6-8 cm, vastag szeletekre vágjuk. Két kis fej fokhagymával megspékeljük. A kiskés egy furatába dughatunk akár három gerezdet is egy helyen. Gyengén megsózzuk. Olajjal meglocsoljuk minden oldalát, és agyagedénybe tesszük. Három fej közepes nagyságú vöröshagymát kockára vágunk, és meghintjük a húst vele. Egy deci jó vörösbort öntünk alá. Lefedjük az agyagedényt, betesszük a sütõbe, és közepes hõmérsékleten elfelejtjük három órára. Nagydarabban a tányér közepén, saját szószával locsolva tálaljuk.

www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

Gömbülyű felsál paprikával

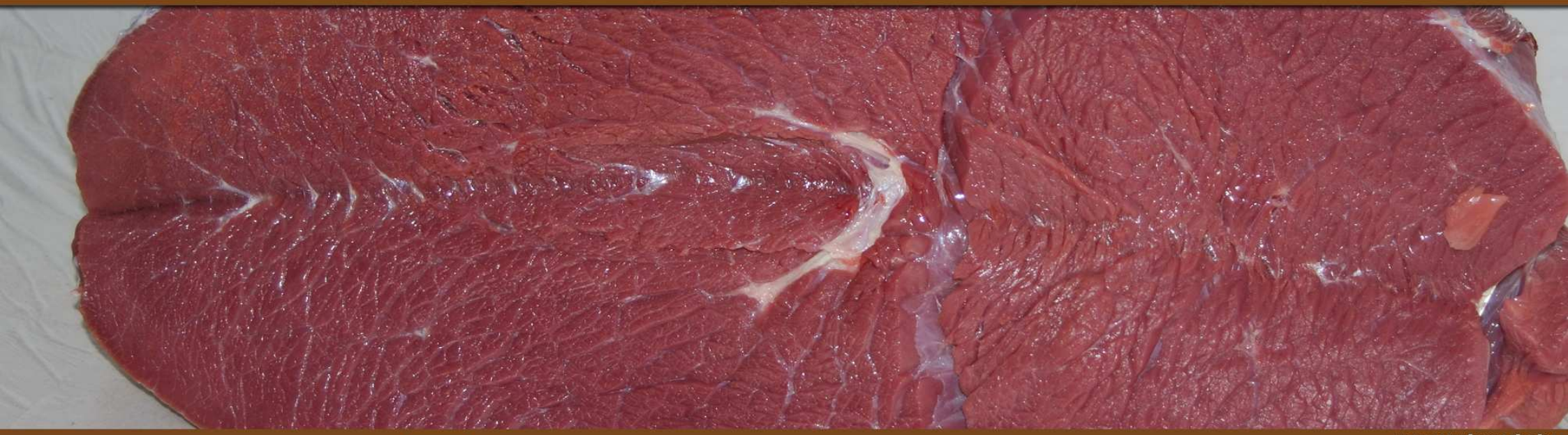
A hagymát kevés olajba szeljük. Ahogy párolódik, belekarikázzuk a fazékba a paprikát, majd beleaprítjuk a paradicsomot, A húst a hártyáitól megtisztítjuk, és kockára vágva hozzáadjuk a többihez. Fedél alatt lassú tûzön egy-két órát rotyogtatjuk.
Várjuk meg míg megpuhul. Sósburgonyával tálaljuk.

www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

Hosszú felsál burgonyával

Pár napig érleljük a felsált a hûtõben úgy, hogy egy edényben a hús az olaj teljesen elfedje. Feltûnhet a recept olvasásakor, hogy mennyire fûszertelen. Azért, mert “a szürkemarha húsának magától is íze van”. Kár lenne ezt elnyomni fûszerekkel. A lényeg, a jó hús. Ezen esetenként érezni lehet a legelõn termõ füvek, gyógynövények illatát. A húst tisztítsuk meg hártyáitól, és 1-2 cm-es kockákra vágva tegyük a fõzõedénybe. Öntsünk rá annyi vizet, hogy ellepje. Vágjuk a hagymát is az edénybe, és fõzzük puhára a húst. Ha a hús készre fõtt, kockázzuk bele a burgonyát, fõzzük a burgonyát is puhára.



www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

Oldalas zacskóban

Kb. 2-4 cm-es darabokra vágott húst, a kilisztezett sütõzacskóba helyezzük. Megszórjuk õrölt borssal, rákenünk egy-két kanálnyi Díjon-mustárt. Lekötve, és a zacskót villával megszúrkálva, kb. 2 órát (160-180 fokon) sütjük a sütõben. Tálalás elott picit megsózzuk. Kalóriaszegény ételhez zsiradékoktól és kötõszövetektõl erõsen megtisztított oldalas lehet megfelelõ, 10-20 dkg személyenként. Saláták húsaként, elõéletként néhány dkg is megfelelõ lehet. Borozgatáshoz, jóllakni kívánó embereknek a kötõszövetes rétegeket egyáltalán nem kell eltávolítani. Paprika, paradicsom, lila hagyma, uborka, juhtúró aztán a salátába, melyet izlés szerint ecettel, sóval, borssal meg lehet hintve.

www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

Rostélyos rostélyon

Rostélyost hártyáitól megtisztítjuk. 4-5 cm, vastag szeletekre vágjuk. Kevéske fûszerkeverékkel meghintjük, enyhén (esetleg tengeri sóval) megsózzuk. Néhány órára hütőszekrénybe tesszük. Ha van idõnk néhány napra (vagy egy hétre) tegyüka hûtõbe úgy, hogy annyi olajt öntünk az edénybe, hogy az a húst teljesen elfedje. Sütõben öntöttvas sütõlapon erõs tûzön két oldalát 5-5 percig sütjük. Legelõn tartott szürke bikából készítve még a legelõ gyógyfüveinek illatát is ki lehet érezni - ha nem fûszereztük agyon.

www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

Fehérpecsenye sárgamártással

Fehérpecsenyét hártyájától megtisztítjuk. Vastag szeletekre vágjuk, Egy hétig pácoljuk hûtõszekrényben, mustárral, borssal úgy, hogy az olaj teljesen elfedje a húst. Sok sárgarépa, petrezselyemgyökér, babérlevél, szemes bors, fokhagyma, hagyma, kevés ecet kíséretében a húst puhára pároljuk. A hús akkor tökéletes ha vaj-puhaságú. Megéri kivárni. A maradék lében a zöldséget pépessé törjük. Ekkor mustárral és tejföllel ízesítjük. Ízlés szerint egy evõkanálnyi cukrot is adhatunk hozzá.

www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

Tárkonyos áldos vastag lapockából

3-4 fõre, 1-1,5 kg vastag lapockát vásároljunk. Lobogó forró vízbe két fej felkockázott vöröshagymát, esetleg még 4 gerezd fokhagymát teszünk, majd hozzáadjuk a kockára vágott húst. Igény szerint ásványvízzel is készíhetjük. Ha a hús megfõtt, daraboljunk bele 1-1,5 kg káposztát és fél kg uborkát. Mielõtt abbahagynánk a fõzést adjunk hozzá tárkonyt, és izlés szerint sózzuk.

www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

Tárkonyos nyakleves

1,5-2 kg szürkemarha nyakat a hártyáktól megtisztítjuk, és diónyi darabokara vágjuk. Ugyanennyi leveszöldséget és másfél liter (ásvány)vizet adunk hozzá. Fõzzük addig amíg megpuhul a hús. Számoljunk 3 órát fõzési idõre, ennyi elég szokott lenni ahhoz, hogy vaj-puhaságúra fõjön. Tálalás elõtt tejfölt és tárkonyt addunk hozzá, megsózzuk és fõzzük még egy kicsit.

www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

Apró hátszín zürichi módra

Amikor az egész hátszínt filézzük, és a steak-nek valót kifejtjük belõle, leválik a külsõ részrõl néhány csík hús. Ezeket gondosan megtisztítjuk minden fehértõl és kockára vágjuk. Egy zacskóba teszünk lisztet, majd a húskockákat. és jól összerázzuk. Olajon megpirítjuk, hogy szép barna színe legyen. Húslevesével felöntjük, és puhára pároljuk. Sóval, borssal fûszerezzük. Tálalás elott tejszínt és egy pár szem magozott szõlõt fõzünk bele.

www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával

Keresse a védjegyet!!!

Amely garanciája az eredei szürkemarha hús minőségének

Az Ön biztonságáért:

a csomagoláson kötelezően feltüntetett 10 jegyű ENAR-szám elküldésével a válasz még a helyszínen megérkezik, hogy a piacon valódi szürkemarhát árulnak-e!

Földrajzi árujelző: 1997.XI. tv. 116/§ Európai Bizotság D77496 számon védi

MSZTE - EREDETVÉDELMI TANÚSÍTÓ TESTÜLET

EREDETI MAGYAR SZÜRKEMARHA TERMÉK

ORIGINAL HUNGARIAN-GREY PRODUCT

Ellenőrizze a minőséget SMS-ben helyszínen:

06-30/469-14-25

Egyetlen őshonos magyar szarvasmarha fajtánk a szürkemarha. Őseink vlaha egészen nünbergig hajtották a hatalmas létszámú gulyákat. Európa szerte elismert minőséget jelentett a magyar marha. A hamisítás elkerülése végett a magyar gulya érkezésekor nem volt szabad mást vágni az augsburgi mészárszéken. a 60-as években a kihalás szélére jutott. Azóta újra gyarpodásnak indult, így napjainkban az egyik legnagyobb létszámú húsmarha fajta Magyarországon. Immár ismét elegendő vágóállatot biztosít, nem kell a kihalástól féltenünk.

www.szurkemarha.hu

készült a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének támogatásával