

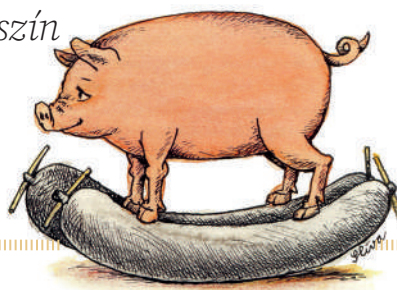
# NAGY hurka- TESZT



## Hurka Gyurka

Hol kap jó hurkát a városi ember? A **Magyar Konyha** és a Pannon Gasztronómiai Akadémia közös tesztjével ezt igyekeztünk kideríteni. A helyszín ezúttal a Stand étterem volt.

Szöveg: **Salamon Csaba** • Fotók: **Kaunitz Tamás**  
Grafika: **Jiří Slíva**



hurka a sertés hagyományos feldolgozásának terméke: a kolbászba, zsírban lesütésre, füstölésre alkalmatlan részek, elsősorban a belsőségek, a felesleges bőr, a nem kevés

vér hasznosításának kiváló módja a szintén nagy mennyiségben rendelkezésre álló vékonybélbe töltött hurka. A hozzávalókat az udvaron felállított nagy üstben fűszerekkel megfőzik („abálják”), majd megdarálják, és pirított hagymával, főtt rizszel, árpával vagy más kásával összekeverve áll össze a töltelék. A véres hurka sok helyen „csak” annyiban különbözik a májastól, hogy a szózott vér is belekerül, de valahol más a fűszerezése (jó sváb szokás szerint fahéjjal is meghintik) és gabonakása helyett zsemle-vel sűrítik-szaporítják.

A hurka jelentette a rokonoknak, ismerősöknek adott kóstoló alapját is, hiszen nem áll el sokáig, így a fagyasztólada előtti időkben jobb volt szétosztogatni, másrészt az egymásnak adott kóstolók révén a közösség egész télen friss hurkához jutott. Ahol nagy volt a rokonság, nagy volt a kísértés is, hogy a mennyiségi szempontok kerüljenek előtérbe: a disznónak sokkal több a bőre, mint a mája, így némely hurka jóformán csak

1

**CZIMER HÚS KFT.**  
Biatorbágy



PONT:  
1 4

Szép megjelenés, jó állag, visszafogott fűszerezés.

TESZTSORSZÁM: 8

2

**NAGY ÉS TÁRSA  
HENTESBOLT**  
Budapest, Bosnyák  
téri piac

PONT:  
1 3, 5

Klasszikus hurka, kicsit sótlan.

TESZTSORSZÁM: 9

2

**A SONKÁS**  
Budapest,  
Fény u. piac  
liba-májashurka

PONT:  
1 3, 5

Sok rizs ellenére erőteljes májas karakter.

TESZTSORSZÁM: 10

2

**A SONKÁS**  
Budapest,  
Fény u. piac

PONT:  
1 3, 5

Állaga stabil, jó fűszerezés.

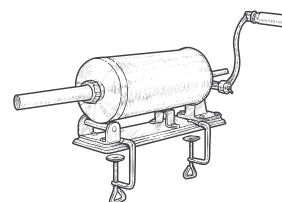
TESZTSORSZÁM: 5

3

**JÁNER-HÚS ZRT.**  
Budapest, Isaszeg

PONT:  
1 3

Véres fűszerezése érdekes.  
TESZTSORSZÁM: 6



rizsből és bőrből állt, összeragadt tőle az ember szája.

A városi vásárló még ennyire sem tudhatja, mi került a hentesüzem abalevébe. Tesztünkkel igyekeztünk felfedezni azokat a lelőhelyeket, ahol legalább a téli szezonban jó hurkát talál, akinek erre fáj a foga. A tesztalanyokat elsősorban húsboltokból, piacokról, és termelőktől szereztük be. A kóstolásra a Stand étteremben került sor. Az étterem szakácsai a hurkákat egyformán készítették el: kizsírozott tepsikben, 160 fokon 25 percig sütötték. A szakértő zsűri tagjai Bálint Levente, Ben Morris, Bíró Lajos, Kelemen Helmut, Máté Dániel, Mészáros Gábor, Nagy Róbert, Segal Viktor voltak.

## EREDMÉNY

Az első helyezett hurkák a biatorbágyi Czimer húsboltból származtak. Meglehetősen elkülönültek a mezőnytől, azoknak ajánljuk ezeket, akik hurkában is a kifinomultabb vonalat kedvelik. Szép megjelenésük mellett megfelelő beltartalom, visszafogott, mégis karakteres fűszerezés jellemezte a véres, zsemplével készült terméket. Azonos pontszámukra tekintettel három terméket is a második



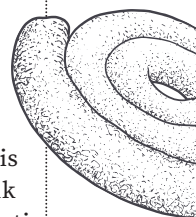
helyre soroltunk. A Bosnyák téri piac külső sarkán található

hentesbolt a klasszikus hurkák mintapéldáit kínálja, a büféként is működő üzletben sütvé is megkóstolhatók. A másik kettő egyaránt a budapesti Fény utcai piacon lévő A Sonkás üzletből származik. E kettő közül pedig a Márton-nap környékén elérhető, libából készült májas hurka szerepelt egy picivel jobban, de a hagyományos sertés hurkájukat is jó állagúnak, jó fűszerezésűnek találta a zsűri.

A harmadik helyre sorolt, szintén a hagyományos vonalat képviselő termékek a Jáner-Hús Pacsirtamező utcai üzletéből származnak. MK

## PONTOZÁS

A pontozás a szokásos 20 pontos rendszerben történt. A zsűri által adott pontszámok (tételenként a legalacsonyabb és a legmagasabb pontszámot figyelmen kívül hagyva) alapján állítottuk fel a tesztalanyok közötti sorrendet, a jelzett pontszám az ilyen módon számolt összpontszámból képzett átlag, 0,5-re kerekítve.



## BÍRÓ LAJOS ÍGY SÜTI A HURKÁT

Először 10 percig hideg vízben áztatja, így a bél sem lyukad ki és a töltelék is szaftosabb marad. Zsírral vékonyan kikent tepsibe teszi, majd a tepsit a hideg sütőbe, amit 140 fokra állítva kapcsol be. 35-40 perc alatt kész a hurka. Lajos úgy szereti, ha a hurka külseje is puha. Aki ropogós burkolatot szeretne, annak azt ajánlja, vegye ki a tepsit, tekerje fel a hőmérsékletet 240 fokra, és tegye vissza a hurkát 5 percre.



Jó

**HENTESBOLT,**  
Budapest,  
Dohány u. 47.

PONT:  
**1 2 5**

Kicsit borsos.

TESZTSORSZÁM: 7

Jó

**HENTESBOLT,**  
Budapest,  
Budafoki út 28.

PONT:  
**1 2 5**

A véres édeskés, a májas jól eltalált.

TESZTSORSZÁM: 3

Ajánlható

**TEPERTŐ KFT.**

PONT:  
**1 0**

Kicsit sós.

TESZTSORSZÁM: 1



Ajánlható

**HARANGOD-MAG KFT.,** Megyaszó  
mangalicahurka

PONT:  
**9 5**

Kicsit puha és alulfűszerezett, de jó alapanyag.

TESZTSORSZÁM: 2



2023. január-február • 31