

## A marha különböző húsrészeinek elnevezései és a felhasználásuk módjai



A piacon ha azt látod kiírva, hogy borjú, akkor tudd, hogy fiatal, nem ivarérett szarvasmarháról van szó, legtöbbször még 8 hónapos kora előtt levágják. A húsa sovány és vasban szegény. Tartása szerint több fajtáját is megkülönböztetik egymástól, ilyen például a szopós vagy a teljes tejen nevelt borjú, de a franciák a pucc kedvéért még ennél mélyebben is bele tudnak menni a témába. Nahát, ki gondolta volna... Annyit érdemes tudni, hogy **a borjú húsa minden esetben puha, porhanyós, de nem száraz**, az egyik legértékesebb húsfajta, és ez az árán is meglátszik.

Árulnak még úgynevezett **növendék marhát is**, ez a fiatal hímnemű, általában nem herélt szarvasmarhát takarja. 9-18 hónapos korukban érik el a vágósúlyt, a borjúénál testesebb és sötétebb a húsa, **de porhanyósabb, mint a marháé.**

Érdemes tudni, hogy hivatalosan **borjúhúsból készül a bécsi szelet is**, de rendkívül nagy népszerűségnek örvendenek a különböző belsőségek is. Nincs menő étterem borjúmirigy vagy borjúmájas fogás nélkül.

**Itthon a legtöbb hentesnél borjú csak mutatóban kapható, az ára ugyanis majdnem a duplája a marháénak, ezért piacra járó háziasszony leggyakrabban marhával fog találkozni. A borjú húsának élénkpirosnak és fényesnek kell lennie.**

## **Érlelt marha**

Egyre népszerűbbek az úgynevezett érlelt marhák, amelyekelsőre **elég bizarr látványt nyújtanak**. A marha különböző, általában steaknek való részeiről ilyenkor nem szedik le a faggyút, hanem 2-4 hétig azzal együtt lógatják 0-2 fokon. **A hús ilyenkor kicsit besötétedik**, de a legfinomabb frissen sült húsos fogások ilyen szeletekből készülnek. Arra viszont figyelni kell, hogy csak megbízható hentestől vegyünk ilyen árut.

## **Bélszínből pörköltet? Csak a testemen át!**

A marha hátsó része (fekete- és fehérpecsenye, vesepecsenye, hátszín) tartalmazza a **legnemesebb húsokat**, ezeket általában frissen sítve együk. Vagy aki szereti, az kipróbálhatja carpaccióként is, bár tisztában vagyunk vele, hogy **a nyers hús gondolatától sokaknak feláll a szőr a hátán**.

A lapocka, a lábszár és a többi izmokkal gazdagon körülvett húslevesnek, pörköltnek, ragunak vagy gulyásnak jó leginkább.

**Nyak:** egészen elképesztően finom leves készülhet belőle.

**Stefánia, lapocka:** párolva, pörköltnek vagy gulyásnak érdemes megfőzni.

**Oldalas:** csakúgy, mint a nyakból, ebből is finom a leves.

**Szegy és hasa alja:** finom füstölve és párolva is.

**Rostélyos és márványos tarja:** szeletelve, frissen sítve, párolva, egyben sítve, göngyölve és töltve is nagyon jó.

**Hátszín:** frissen sütvé, tatárnak, vagy akár carpacciónak is finom, de figyelni kell, mert sokszor érdeemes a nagyobb inakat kivágni.

**Vesepecsenye (bélshín):** a marhahús legértékesebb része, frissen sütvé a legfinomabb (sőt legyen a közepe picit véres!), de carpacciónak is finom. Ha valaki teljesen átsütvé szereti, az jobb, ha baconbe tekeri, hogy ne száradjon ki. A külső részét borító hártyát mindenképpen szedjük le, mert különben sütvés közben összeugrik, mint a zsugorfólia.

**Lábszár:** szereti, ha lassan és sokáig főzik, a pörkölt ebből a legfinomabb.

**Felsál:** attól függően, hogy mennyire „fiatal” a marha, egyben vagy frissen sütvé is finom. De göngyölve is sokan eszik.

**Fekete- és fehérpecsenye:** párolva vagy frissen sütvé a legfinomabb.

**Fartő:** érdeemes elősütni és utána párolni, de pörköltnek se rossz, csak néha picit száraz.

**Farok:** a világ egyik legfinomabb húslevese készül belőle, de valaki szereti pörköltbe is tenni.