



Dunaújvárosnak immár tíz éve, május utolsó hétvégéjén van egy saját, nagyszabású, különleges rendezvénye az Alsó Duna-parton, a Családi Hétvége. Első nap koncertek sora várja a látogatókat. Másnap a gasztronómia veszi át a központi szerepet egy fergeteges össznépi sütögetéssel a Parázs Varázs fesztivállal, a harmadik napon pedig a gyerekek kerülnek reflektorfénybe.

Az idei Parázs Varázs kétségkívül legnagyobb attrakciója egy harcsapacal főzési rekordkísérlet volt.

Mi az a harcsapacal?

A harcsapacal, mint nevéből is kiderül, a honi vizek legnagyobbra növő ragadozójának, a harcsának a gyomra, illetve az ebből főzött pörkölt. A marhapacal és a harcsapacal közötti legnagyobb különbség, hogy az utóbbi tisztább, mondhatni gusztusosabb, mint a hagyományos. A harcsagyomor felszíne nem redős, hanem sima, keresztmetszete pedig olyan, mint egy húsos szalonnáé, két világos réteg között egy sötétebb, izmos finom húsréteg. Halárus ismerős híján szinte beszerezhetetlen különlegesség.

Az ötletgazda

Szalka József, az ötletgazda, bő két évtizede édesanyja konyhájában kóstolta először ezt az ínycsiklandó ételt, s rabjává lett. A mások számára szinte hozzáférhetetlen harcsapacal beszerzése neki könnyű, hisz a család már majd harminc esztendeje dolgozik a halás szakmában. Szalka úr egyébiránt fodrásznak tanult, de aztán mégis maradt a halnál, később pedig a főzőkanalat is kezébe vette. Továbbra sem tett le a harcsapacal népszerűsítéséről: tavaly a soltszentimrei falunapon 18 kilónyiból főzött pörköltet, mellyel megszerezte az első helyet. Ekkor született meg a gondolat, hogy a dunaújvárosi Parázs-Varázs fesztiválon még nagyobb, esetleg rekord mennyiséget főzzön belőle. A nyersanyagot, a 10 kilónál nagyobb harcsák gyomrát, kollégák segítségével már tavaly november óta gyűjtötte hozzá, így mintegy 1000 hal pacaljára tett szert, mely nyersen folszeletelve, mélyhűtőben várt a feldolgozásra.

A főzés

Már előző nap megkezdődtek az előkészületek: az összesen 81,5 kg harcsapacalt 6 bográcásban előfőzték, vízzel fölöntötték, 25 percnyi forralás után hagyma, babérlevél, egész bors, só és citrom kifacsart leve került bele. Így főtt kb. 3 órán át, hogy másnap hamarabb kész legyen.

A Harcsa Pacal csapat, Szalka József és 9 halfőző társa,

a rendezvény helyszínén, egy közel 300 liter űrtartalmú, rozsdamentes acélból készült, kör alakú, mintegy 2,5 méter átmérőjű, három PB gázcsozával melegített fém-edényben kezdte a főzést. 5 kg zsírt olvasztottak az edényben, 5 perc elteltével rárakták a lecsöpögtetett harcsapacal felét. Hozzáadtak 12,5 dkg szárított, vízbe áztatott vargányát a levével együtt, és még vagy 20 liter vizet. Belekerült 15 kg fölaprított vöröshagyma, 0,5 kg zúzott fokhagyma, 1,4 kg kicsumázott fölszeletelt zöldpaprika és 0,4 kg erős paprika, 1,2 kg lecsumázott fölszeletelt paradicsom. Ízesítésre, fűszerezésre só, borsot, köménymagot, vegetát, majoránnát, őrölt piros paprikát, paprikakrémet és gulyáskrémet adtak hozzá. Ízesítésül és a levének sűrítésére 11 kg marhacsontra került bele, majd 10 perc elteltével hozzáadták a harcsapacal másik felét, és kb. 45 liter vízzel fölöntötték. Kellett úgy 2,5 óra, hogy az étel forni kezdjen, majd további 3 óra, hogy a pacal puhára főjön. Közben kóstolgatták, tökéletesítették az ízt.

A rekord

A készétel mennyisége, a csontokat kivéve belőle, 147,5 kg volt, mely az éttermi norma szerinti 30 dekával (300 grammal) számolva mintegy 500 adagnak felelt meg. Ezzel Szalka József és a főzőcsapata felállította a legnagyobb harcsapacal magyarországi mennyiségi rekordját. A hitelesítést Sebestyén István "Zsiráf" végezte, - 10 éve ő rögzíti a magyarországi rekordkísérleteket -,

és továbbította elfogadásra a Guinness bizottságnak.