

Amerikában az ott élő misszionáriusok megszelídítették a mexikói eredetű vadpulykákat. Az 1500-as évek közepétől már rendszeresen szállították Spanyolországba, ahonnan hamar elterjedt egész Európában. Több fajtája ismeretes, elsősorban húzáért tenyésztik. A tojók kisebbek mint a kakasok. A 34 hetesnél fiatalabbakat bébipulykának (pecsenyepulykának) nevezik. Egyben sütésre a kb. 20 hetes 3,5-4,5 kilós állat való, de ezeket csak közvetlenül karácsony előtt 3 héttel kezdik árusítani.

A nagyobbak (8-15 kilóig) részekre bontva kaphatóak. A szárnyak és a combok párolva, főzve jók (levesnek, pörköltnek, vadasnak stb.), míg a mell szeletelve frissensütésre való. A pulyka szívét, zúzóját és máját a csirkééhez hasonlóan használhatjuk. Amerikában hálaadáskor a pulykái a főszerep, de ez a hagyományos karácsonyi ételük is, mely egyre inkább hagyománnyá válik nálunk is.