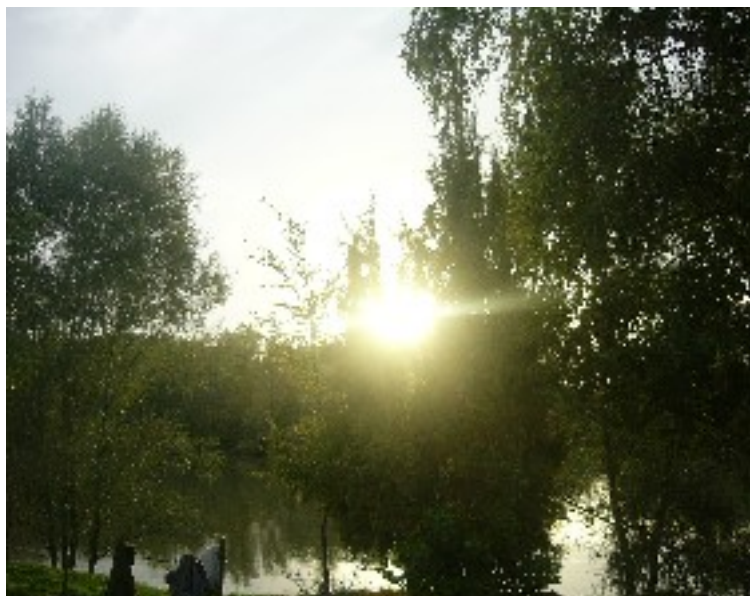


Írta:

2012. október 21. vasárnap, 08:43

---



**Olyan még nem volt, hogy valaki egyszer csak a fejéhez kapott, aztán odaszólt a feleségéhez, bárkihez. Miszerint jó lenne gyorsan összeütni egy üzletes csíptetős ponty néven ismert, parázon sült halat. Pedig, aki egyszer kóstolta, feltéve, hogy nem utálja a pontyot, bizony megemlegeti a dolgot. Amit akár a Dráva partján is süthet (képünk is ott készült, naplemente idején).**

A szakácsok általában nem ügyetlen emberek. A most közlés előtt álló ételhez viszont elsősorban nem konyhai ügyesség, de fúrni-faragni tudás szükséges. Ugyanis kisbalta, némi drót, tűz utáni parázs nélkül nem készülhet el. Ja, meg persze ponty is szükséges hozzá!

E sorok lejegyzője, egy „szigorúan titkos” összejövetelen, a Dráva mentén botlott bele a különleges éttekbe. Ami igazi élmény a fogyasztójának, de látványnak sem utolsó. Elkészítése, megalkotása viszont elsőre „macerás”, vagyis segítség nélkül nem könnyű.

A pontyokat még véletlenül sem a hasuknál, hanem a gerincüknél kell felnyitni. A belsőségek „kidobálása”, meg a gerincoszlop hosszanti félbevágása után, csak sózni kell a halat, semmi más különlegességet nem kíván.

Írta:

2012. október 21. vasárnap, 08:43

---



*A pontyok kívül-belül ropogósra sülnek, ha van hozzá elég türelmük azoknak, akik alig várják, hogy ehessenek belőle*

Amikor a tűz elaludt, jó, ha hatalmas parázs mard utána. Ekkor következik a mutatvány lényege. A kiterített húst fel kell bökni két pálcára, úgy, hogy többször is lyukat kell vájni a testben. Ezzel, mintegy ráfeszítve a fadarabokra, felnyársalva, jöhet a következő lépés.

Ügyesen fel kell csíptetni egy olyan hegyes, karószerű fára a halat, amit le lehet bökni a parázs mellé, kissé befelé döntve. Ezután már nem marad más hátra, mint erősen figyelni, no meg türelmesen várakozni. Mert hosszú az idő, amíg jól átsül az áru, legalább hetven-kilencven perc. De aki nem kapkod, az megkapja jól megérdemelt jutalmát.

A pontyot tányérra, lapos, szép lapos, esetleg faragott tálcára téve lehet tálalni. De előtte, jól meg kell szórni sós vöröshagymával. A végeredmény

## Csíptetős ponty, ami nem a konyha remeke

Írta:

2012. október 21. vasárnap, 08:43

---

leírhatatlan lehet, ha sikerül ezt a hevenyészett receptet, vagy inkább faipari feladatot megoldani. De ettől ez még nem lesz a konyha remeke, legfeljebb gasztronómiai élményként tarthatjuk számon

A csípetős ponty származási helye, a jelenlegi tudásunk szerint a horvátországi Kopács. De már Magyarországon is készítik, nem csupán a más nemzet fiai, de a magyarok is.