

## Γλώσσα Μόσχου

Η μοσχαρίσια γλώσσα έχει υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος, το 75% των θερμίδων που αποδίδει προέρχονται από αυτό.

Συνήθως η γλώσσα γίνεται βραστή, αφού έχει καρυκευτεί με κρεμμύδι και μπαχαρικά, όπως διάφορα είδη πιπεριού σε κόκκους, φύλλα δάφνης, σκόρδο. Αφού την βράσουμε, με τα καρυκεύματα της, αφαιρούμε την πέτσα της. Ένας άλλος τρόπος για να αφαιρέσουμε την πέτσα της είναι να την μπλανσάρουμε. Στην συνέχεια την μαγειρεύουμε στον φούρνο ή στο τηγάνι.

Η γλώσσα σε κάποιες χώρες της Λατινικής Αμερικής χρησιμοποιείται σε κρύα σάντουιτς. Στην γαλλική κουζίνα μαγειρεύεται με μανιτάρια με σως Μαδέρα ή βινεγκρέτ. Είναι δημοφιλές πιάτο στην εβραϊκή κουζίνα, την πολωνική, γερμανική, ρωσική, σε αυτές τις χώρες συνήθως συνοδεύεται με ρεπάνι και την γνωστή πικάντικη σάλτσα ρεπανιού horseradich.

Στην γιαπωνέζικη κουζίνα είναι πολύ δημοφιλές με την ονομασία Gyutan. Είναι γλώσσα που της έχουν αφαιρέσει την πέτσα, έχει κοπεί σε λεπτές φέτες(αφού έχει καταψυχθεί καθαρισμένη για περίπου μια ώρα), αλατιστεί και ψηθεί στην σχάρα. Διάφοροι σεφ χρησιμοποιούν διάφορα μίγματα με σόγια σως και άλλα καρυκεύματα για την μαρινάρουν πριν την ψήσουν.

Συνήθως την σερβίζουν με βραστό ρύζι, λαχανικά τουρσί ή γλυκοπατάτα.

## Μυαλά μόσχου

Τα μυαλά μόσχου είναι ένα πολύ νόστιμο πιάτο και πολύ ευαίσθητο στον τρόπο μαγειρέματος. Για την προετοιμασία τους, τα τοποθετούμε σε παγωμένο νερό για ένα 10 λεπτό, τα στραγγίζουμε και αφαιρούμε προσεκτικά την μεμβράνη τους.

Τα μυαλά συνήθως τα μπλανσάρουμε και τα αφήνουμε να βράσουν σε μέτρια φωτιά, για 8-10 λεπτά. Στη συνέχεια τα αφαιρούμε με μια τρυπητή κουτάλα και τα αφήνουμε να στραγγίσουν και να κρυώσουν. Τα κόβουμε σε χοντρά κομμάτια, τα αλατίζουμε, τα περνάμε από αυγό και αλεύρι και τα τηγανίζουμε σε λάδι.

Άλλος τρόπος είναι να τα βράσουμε με κρύο νερό για 15 λεπτά περίπου. Στο νερό έχουμε προσθέσει αλάτι, μπουκόβο, κourkouμά, χυμό από ένα λεμόνι. Αφού βράσουν, τα κρυώνουμε και κόβουμε προσεκτικά σε φέτες, τα περνάμε από τηγάνι με ζεστό βούτυρο σε χαμηλή φωτιά να πάρουν χρώμα και από τις δύο μεριές.