



Milyen a legjobb húsvéti sonka?

2015 április 06. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Sonka főzése

Ha kiválasztottuk a megfelelő nagyságú sonkát, válasszunk egy olyan főzőedényt, amiben kényelmesen elfér. A sonkát tegyük az edénybe és annyi hideg vizet öntsünk rá, hogy ellepje. Közepes lángon főzzük addig, míg a víz gyöngyözik. Ezt a vizet leöntjük a sonkáról és új vizet öntünk rá, amibe már fűszereket is tehetünk: például egy 3 kg-os sonkához 15-20 szem egész bors, két közepes hagyma kettévágva, 5-10 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál majoránna. Lehet ugyanebben a lében főzni a füstölt kolbászt is, amit 10 cm-es darabokra vágunk. A sonka akkor van készen, amikor egy hosszú hústávol megszúrva, az könnyen belemegy. Ez kb. 3 óra. Amikor a sonka már

puha, kitesszük egy tátra és hagyjuk kihűlni. Szeletelve, tormával és savanyúsággal tálaljuk. A sonkát hagyhatjuk a lében is kihűlni, ha megfelel? hideg spájzunk van. Ilyenkor a l? tetej?l leszedjük a zsírt és a f?szereket. Az így kihűlt sonkának nem barnul meg a hús része. Ha a hűtés nem megfelel?, a l? könnyen megromolhat. Figyeljünk, hogy a zsír ne akadályozza a gyors lehűlést!

Az üzletekben már megjelentek a kifejezetten húsvétra szánt termékek, és meghirdették az első, húsvéti árucikkekre vonatkozó akciókat is. A kereskedők jelentős mennyiségű húsféleséggel, sonkával, avagy sonkának látszó termékekkel árasztják el a piacot, pakolják tele a pultokat. Csakhogy sonka és sonka között olykor óriási a különbség.

Éder Tamás, a Magyar Húsiparosok Szövetségének társadalmi elnöke sajtótájékoztatóján kiemelte, hogy a parasztsonka csúcsmínőségnek számít, olyan mint a Mercedes az autóiparban. Ezt azonban nem mindenki tartja számon, hiszen a jelenlegi gazdasági helyzetben a vásárlók javarésze az árakat nézi meg elsőként. Azonban húsvét idején nem biztos, hogy ez a legjobb taktika. „Inkább máskor, máson érdemes spórolni. Bár egyre több a kézműves, hagyományos eljárással dolgozó vállalkozás a piacon, idén a kilónként 800-1000 forintért kínált gyorspácolt termékek lehetnek a befutók. Igaz, ezeknek a készítményeknek jóval kisebb az élvezeti értéke” – vallják a Hússzövetség szakértői.

Mi a sonka?

Pácolással és általában füstöléssel előállított húskészítmény, fajtái:

- Paraztsonka
- Nyers sonkák
- Hűkezelt sonkák
- Formában vagy bélben hűkezelt sonkák

A sonka olyan állat combjának vagy farának húsa, amelyet levágásra nevelnek, de gyakran csak a disznó lábából származó húst nevezik így. Fogyasztható nyersen, pácolva és sütvé is, de nagyon sok helyen különbözőképpen megfűstölik.

A fűstölt sonkák közé tartozik az olasz prosciutto (híres képviselője a páрмаi sonka), a spanyol jamón serrano és a jamón ibérico, az angol yorki sonka, a belga ardenneki fűstölt sonka és a veszfáliai boróka fölött fűstölt sonka. Az Egyesült Államokban minden állam saját, jellegzetes sonkát készít, ami lehet fűstölt és fűstölés nélkül készített is. Kína leghíresebb sonkája a fűstölés nélkül készített Jinhua-sonka.

Paraztsonka

- Bőrrel és szalonnával fedett sertéscomb vagy -lapocka
- Egész/darabolt
- Hagyományosan pácolt
- Hagyományosan fűstölt
- Sótartalom max. 7%

A magyar sonka régi tradíciókra épül. Ezek a gondos sózás, pácolás és persze a fűstölés. A sertés combjának és lapockájának ilyen módon történő tartósítása a magyar parasztság évszázados gyökerekre épülő tradíciója. Legelterjedtebb felhasználása természetesen a húsvéti fűtött sonka, mely nagy odafigyelés és gondos elkészítés esetében finom, szaftos sonkát nyújt a tojás mellé, de nyersen is fogyasztják és egyéb ételek ízesítésére (pl.:sonkás tészta, káposzta, bab stb.) is felhasználják.

A parasztsonka egyik legnagyobb erénye az eltarthatósága - hiszen hajdanán nem álltak rendelkezésre a napjainkban megszokott hűtési lehetőségek. A melegek beálltáig a padláson, majd azt követően a hűvös kamrában tartották a sonkát.

A hagyományosan érlelt nyers (darabolt) sonka bőrös vagy anélküli. Szárazon pácolják, néhány hétig érlelik, hideg fűsttel több napon át több órán keresztül fűstölik. Eltarthatósági ideje: 1 hónap.

A gyorspácolt nyers sonka konyhasót és nitritet tartalmazó páclével (max. 25%) beinjektált hús, ami több napig fedőpácban érlelődik, majd hideg vagy meleg füsttel több napon, több órán keresztül füstöl. Egy hónapig eltartható.

A gyorspácolt, fűt sonka konyhasót, nitritet és egyéb anyagokat tartalmazó páclével (max. 25%) beinjektált hús, amit 1-2 napig érlelnek, hideg vagy meleg füsttel több órán keresztül füstöl, vákuumcsomagolják és 72 fokon fűzik. Egy hónapig ehető.



A jó sonkához idő kell – figyelmeztette az olvasókat már 2011 áprilisában is a Kosár Online. „Ez az, amivel ma a húsipar nem rendelkezik: a fenti hagyományos sonkakészítéssel ellentétben, a mai húsvéti sonkadömping termékei hetek, sőt az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület (OFE) élelmiszer-szakértői szerint napok alatt készülnek el. Az, ami hajdan a páclében a boróka, a fenyőmag, a koriander volt, az a nagyüzemi sonkakészítésben az emulgálószer és az ízfokozó, a glükózsirup. Hetekig tartó pácolás helyett: gyorspác – injekcióval a húsba, bükkfűst helyett bükkfűst-aroma, fűstkivonat.”

Érdeemes tehát alaposan átböngészni a csomagoláson lévő tájékoztatót, hiszen korántsem biztos, hogy azt kapjuk, amit várunk.

<http://www.kosarmagazin.hu>

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következő címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>
- Minden "lajk számít, segíti a magazin működését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalátról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell!”

Ajánló