Szellem a fazékból - A sódar titka

2013 augusztus 11. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

"A salétrom és az id?!" Kiskerti úr mondja ezt, az ország legjobb ev?je. Bár "a métermázsától nem messzire esett korpulenciában" - írja róla Krúdy Gyula -, majáliskor mégis felmászott a pózna hegyébe akasztott szafaládékoszorúért, merthogy azt szerette a legjobban.

Sódarban - azokban a két világháború közötti boldog békeévekben - nem volt nálánál nagyobb szaktekintély.

A sódar titka a páclé. Bedörgölhetjük el?tte salétrommal, f?ként a csontmelléki részeket - arra már a középkorban rájöttek a népek, hogy a salétrom meg?rzi a hús színét és fokozza az ízét -, megforgathatjuk hamuban is, ám a lényeg a páclé. Kell abba marékszámra vett só, koriander, borókamag, sárgacukor, darált fokhagyma, babérlevél, öt-hat fej vöröshagyma. "Ezt a keveréket bizony szárazon kell felvenni a sódarnak, és alatta négy-öt napig pihennie, mert csak akkor kapja meg azt a sós vizet, amely aztán beborítja a tekn?ben." Utána naponta forgatjuk a pácában. "Mindennap más és más oldalán kell neki tölteni idejét" - ez a dolgok rendje. Aztán mehet a füstre.

Amit "kötözött húsvéti sonkának" árulnak, többnyire nem sódar. Legfeljebb sóder. Gyorspácolt, túlfüstölt, vízzel megszívatott maradékhús-tákolmány. Mint a Surjányhús lapocka-sonkája, ami a következ?ket tartalmazza: difoszfátok, trifoszfátok, nátrium-citrát, taramagliszt, xantán gumi, nátrium-glutamát, nátrium-nitrit, kálium-klorid, nem sorolom tovább, mert elmegy az étvágyuk. Aki ilyen sonkát visz haza húsvétra, pácba kerül. (Nem sonkapácba.) Nem sódar a pulykamellsonka sem. (Mit?l lehetne sonka a mell?) A sódar bizalmi kérdés: ismer?s hentest?l, ?stermel?t?l vegyük. Kérdezzük meg, az állat melyik részéb?l való, meddig pácolta, hogyan füstölte, nyomkodjuk meg (ha vizet vagy páclét ereszt, felejtsük el), és fogadjuk el, hogy a jó sódarnak ára van.

Aztán kezd?dhet a f?zés.

A sonkát el?ször hat óra hosszat vízben kiáztatjuk. Az áztatóvizet elöntjük. Aztán annyi forrásban lév? vízben tesszük fel f?ni, hogy ellepje. Mivel a sonka leh?ti a vizet, újra felmelegítjük 90 °C-ra, majd annyi óráig f?zzük, ahány kilogrammos a sonka. Közben óránként 5-5 °C-kal csökkenthetjük a h?mérsékletet. A készültségi fokot vagy magh?mér?vel állapítjuk meg (a hús belül 70-75 °C-os), vagy köt?t?vel. A t?t a sonka belsejébe szúrjuk, majd ajkunk alá szorítjuk. Ha éget?en forró, a hús túlkészült, ha meleg, de elviselhet?, akkor kész, ha langymeleg, akkor még maradhat a vízben. Ezután a sonkát le kell h?teni. Ha a f?z?lében hagyjuk, akkor a sonka még tovább f?. Ha vízfürd?be állítjuk, akkor is. A legjobb egy óra hosszat hideg vízben h?teni, majd b?rével lefelé ferde vágódeszkára helyezni, hadd csurogjon le a leve. Aztán nedves konyharuhába göngyöljük, és betesszük a h?t?szekrénybe. Sonka levében f?tt tojás, hónapos retek, frissen reszelt ecetes (vagy mustáros) torma, zöldhagyma dukál hozzá.

Sonka nélkül nem húsvét a húsvét - tartja a magyar ember. És ebben - kivételesen - igaza is van.

Vinkó József - hetivalasz.hu

Ajánló