Milyen a legjobb húsvéti sonka?

2015 április 06. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Sonka f?zése
Ha kiválasztottuk a megfelel? nagyságú sonkát, válasszunk egy olyan f?z?edényt, amiben kényelmesen elfér. A sonkát tegyük az edénybe és annyi hideg vizet öntsünk rá, hogy ellepje. Közepes lángon f?zzük addig, míg a víz gyöngyözik. Ezt a vizet leöntjük a sonkáról és új vizet öntünk rá, amibe már f?szereket 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 f?zni a füstölt kolbászt is, amit 10 cm-es darabokra vágunk. A sonka akkor van készen, amikor egy hosszú húst?vel megszúrva, az könnyen belemegy. Ez kb. 3 óra. Amikor a sonka már

puha, kitesszük egy tálra és hagyjuk kih?lni. Szeletelve, tormával és savanyúsággal tálaljuk. A sonkát hagyhatjuk a lében is kih?lni, ha megfelel? hideg spájzunk van. Ilyenkor a lé tetejér?l leszedjük a zsírt és a f?szereket. Az így kih?lt sonkának nem barnul meg a hús része. Ha a h?tés nem megfelel?, a lé könnyen megromolhat. Figyeljünk, hogy a zsír ne akadályozza a gyors leh?lést!

Az üzletekben már megjelentek a kifejezetten húsvétra szánt termékek, és meghirdették az els?, húsvéti árucikkekre vonatkozó akciókat is. A keresked?k jelent?s mennyiség? 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 csúcsmin?ségnek 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 els?ként. Azonban húsvét idején nem biztos, hogy ez a legjobb taktika. „Inkább máskor, máson érdemes spórolni. Bár egyre több a kézm?ves, 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 szakért?i.

Mi a sonka?
Pácolással és általában füstöléssel el?állított húskészítmény, fajtái:

- Parasztsonka
- Nyers sonkák
- H?kezelt sonkák
- Formában vagy bélben h?kezelt 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 sütve is, de nagyon sok helyen különböz?képpen megfüstölik.

A füstölt sonkák közé tartozik az olasz prosciutto (híres képvisel?je a pármai sonka), a spanyol jamón serrano és a jamón ibérico, az angol yorki sonka, a belga ardenneki füstölt sonka és a vesztfáliai boróka fölött füstölt sonka. Az Egyesült Államokban minden állam saját, jellegzetes sonkát készít, ami lehet füstölt és füstölés nélkül készített is. Kína leghíresebb sonkája a füstölés nélkül készített Jinhua-sonka.

Parasztsonka

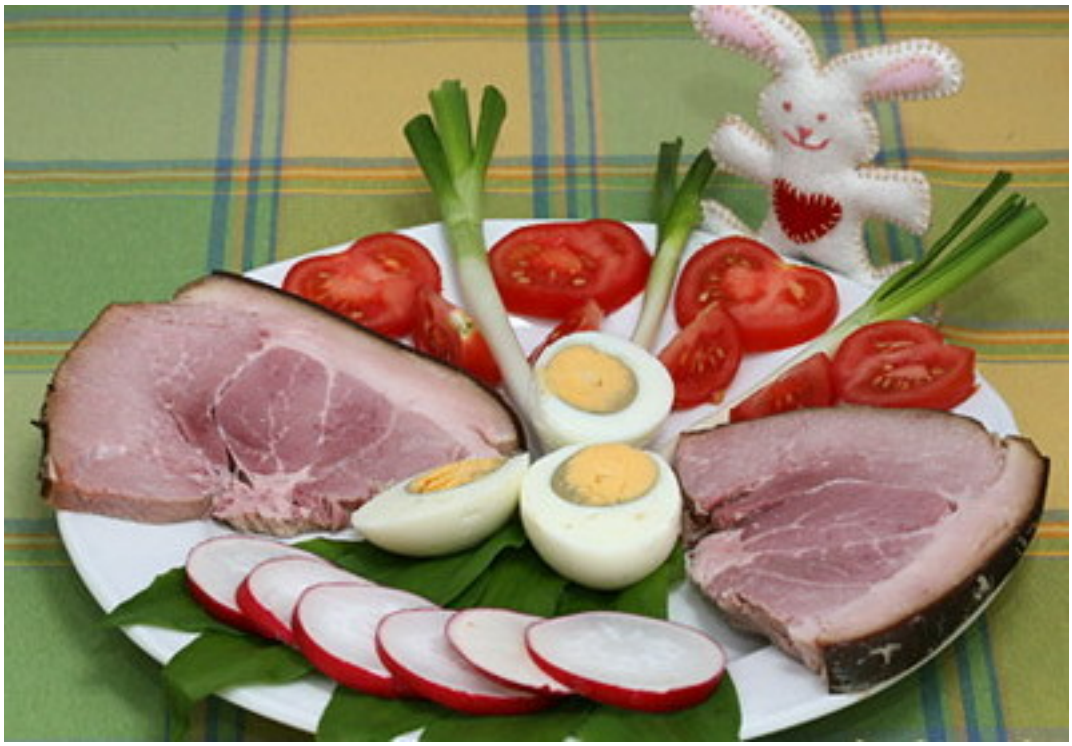
- B?rrel és szalonnával fedett sertéscomb vagy -lapocka
- Egész/darabolt
- Hagyományosan pácolt
- Hagyományosan füstölt
- Sótartalom max. 7%

A magyar sonka régi tradíciókra épül. Ezek a gondos sózás, pácolás és persze a füstölés. A sertés combjának és lapockájának ilyen módon történ? tartósítása a magyar parasztság évszázados gyökerekre épül? tradíciója. Legelterjedtebb felhasználása természetesen a húsvéti f?tt 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 h?tési lehet?ségek. A melegek beálltáig a padláson, majd azt követ?en a h?vös kamrában tartották a sonkát.
A hagyományosan érlelt nyers (darabolt) sonka b?rös vagy anélküli. Szárazon pácolják, néhány hétig érlelik, hideg füsttel több napon át több órán keresztül füstölik. Eltarthatósági ideje: 1 hónap.

A gyorspácolt nyers sonka konyhasót és nitritet tartalmazó páclével (max. 25%) beinjektált hús, ami több napig fed?pácban érlel?dik, majd hideg vagy meleg füsttel több napon, több órán keresztül füstölik. Egy hónapig eltartható.

A gyorspácolt, f?tt sonka konyhasót, nitritet és egyéb anyagokat tartalmazó páclével (max. 25%) beinjektált hús, amit 1-2 napig érlelnek, hideg vagy meleg füsttel több órán keresztül füstölik, vákuumcsomagolják és 72 fokon f?zik. Egy hónapig ehet?.



A jó sonkához id? 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, s?t az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület (OFE) élelmiszer-szakért?i szerint napok alatt készülnek el. Az, ami hajdan a páclében a boróka, a feny?mag, a koriander volt, az a nagyüzemi sonkakészítésben az emulgálószer és az ízfokozó, a glükózszirup. Hetekig tartó pácolás helyett: gyorspác – injekcióval a húsba, bükkfüst helyett bükkfüst-aroma, füstkivonat.”

Érdemes tehát alaposan átböngészni a csomagoláson lév? tájékozatót, hiszen korántsem biztos, hogy azt kapjuk, amit várunk.

http://www.kosarmagazin.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!
www.flagmagazin.hu]]>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló