



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

Milyen a jó húsvéti sonka?

- * A sonka a pácolt és a füstölt húsok egy csoportjának gyűjtőfogalma, többnyire azonban a disznó combját vagy lapockáját értjük alatta. A mikrobiológiai és kémiai előírások egyformák a különböző füstölt nyers vagy főtt termékekre.
- * A hagyományos módon pácolt és hidegen füstölt termékben csak nátrium-nitrát (E 251) vagy nátrium-nitrit (E 250) lehet. A nitrát bediffundál a húsba, és a készítménynek jellegzetes pácolt ízt ad, egyúttal meggátolja a hús elszíneződését, illetve a kolbászmérgezésekért felelős *Clostridium botulinum* baktérium szaporodását és toxintermelését.
- * A hagyományos módon készített húsvéti sonkában hozzáadott szénhidrát nincs. A füstölt-főtt áruféleségek kis mértékben tartalmazhatnak.
- * A nagyipari körülmények között a sonka gyártása egyszerűsödött, gyorsult. Megjelentek a páclével kezelt és „főtt” feliratú, hőkezelt termékek.
- * Sonkák esetén előírás van a sótartalomra (max. 7%) és a szalonna vastagságára (2 cm). A füstölt-főtt áruféleségeknél korlátozva van a páclé bevitele is (max. 25%).
- * A húskészítmények egyes termékcsoportjain belül az arányok nagyjából megegyeznek a húsfehérje-tartalom arányával is. Ha egy termék olcsóbb, úgy nagy valószínűséggel kevesebb benne a húsfehérje, azaz a hús.
- * A sonka tárolása attól függ, hogy milyen vásároltunk. A hagyományos nyers füstölt sonkát nem kell, és nem is javasolt hűtőszekrényben tárolni.
- * A nyers sonkát alaposan, lassú tűzön kell főzni, általában annyi órán át, ahány kg-os. Az alapos főzés biztonságossá is teszi, az esetleges baktériumokat is elpusztítja. Főzés után a maradékot hűteni kell.
- * A főtt, füstölt sonka jellegű készítményeket (pl. kötözött sonka, gépsonka) hűtőszekrényben kell tartani, és fogyasztás előtt nem kell megfőzni.

Kellemes húsvéti ünnepeket kívánunk Önnek és Családjának!