



Háztartási praktikák Az ünnepi asztal alapanyagai

Nyakunkon a húsvét! A gyerekek érdeklődését teljesen leköti a nyuszi és az ajándékok gondolata, míg a háziasszonyok a megfelelő sonka és tojás beszerzésével vannak elfoglalva.

„Ahány ház, annyi szokás!” – tartja a mondás. Nincs ez másképpen a húsvéti sonka estében sem. Rengeteg fajta kapható a piacon, hentesnél, üzletekben. Minden sonkát más technológiával készítenek. A **nyers sonkák** (bőrös vagy bőrnélküli) pácolása száraz, vagy kevert sóval történik; folyamata lassú, hiszen a sónak idő kell, míg bejut a sonka belsejébe. Színének és ízének kialakulásáért kémiai és biológiai folyamatok is felelősek. A pácolás 4-6 hétig tart, hetente forgatják, és újra bedörzsölik a pácsóval őket. Ezután eltávolítják a maradék sót a sonkák felületéről, majd megszárazítják őket. Ezt követi a füstölés, aminek célja a tartósítás. A füst intenzitásától függően 1-2 nap vagy 1-2 hét az időtartama. A következő főbb csoport a **hőkezelt sonkák** (bőrös vagy bőrnélküli) csoportja, azaz a főtt vagy sült sonkák. A megfelelő küllem kialakítása után szintén pácolás következik, amihez páclevet készítenek. A hőkezelt termékeknel gyorspácolást alkalmaznak, ehhez pácolóberendezést használnak, amivel a hús belsejébe juttatják a páclevet. A páclé befecskendezése után egy kevesebb sót tartalmazó páclével „letakarják” a sonkákat. A pácolás ideje így jelentősen lerövidül, 2-7 napra. Ezután langyos vízzel lemosják, majd hűtőben tárolják. Ezt követheti a füstölés, majd a főzés. Nagyon fontos, hogy főzés után a sonkát le kell hűteni. Ezt általában hideg vizes zuhannyal végzik. A sonkafélék harmadik csoportja a **formában vagy bélben hőkezelt sonkák**. A sonkadarabok húspépbe vannak ágyazva, főzéssel vagy füstölés utáni főzéssel vagy sütéssel készülnek. Első lépésként szín szerint szétválogatják a sonkákat, majd aprítják, porhanyósítják őket. Az aprított húst páclével pácolják, ami ennél a csoportnál a són kívül már tartalmazhat adalékanyagokat is. A páclevet ugyanolyan berendezéssel juttatják a hús belsejébe, mint a hőkezelt sonkák esetében.

A lé egyenletes eloszlata érdekében a húst forgatják egy betonkeverőhöz hasonló berendezés segítségével.

Ezután pihentetik, csomagolják, formázzák, majd megfőzik őket. A főzés után itt is nagyon fontos a gyors lehűtés. A különböző típusú sonkák pácolása eltérő, mely az eltarthatóságot is döntően befolyásolja. Mindhárom termékcsoporthoz csomagolása történhet vákuum és védőgáz csomagolással, egészen szeletelve.

A húsvéti asztról nem maradhat el a **tojás** sem. Az étkezési célokra megfelelő tojásokat négy kategóriába sorolják

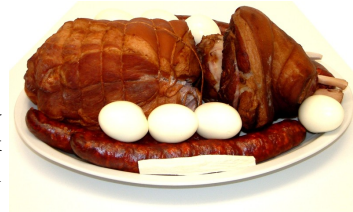
- E, mint Extra osztály: naponta gyűjtik és szállítják, az A osztály előírásainak megfelelnek
- A osztály: friss tojás (nem szabad mosni, vagy más módon tisztítani és +5 °C alatt tárolni) – súly szerint is csoportosítják ezeket
- B osztály: tartósított tojások (fagyaszott, hűtött, vagy gázkeverékkel tartósított)
- C osztály: ipari felhasználásra alkalmas tojások

A tojás belső minőségét a fehérje és sárgája minősége, színe és szaga, stb. határozza meg, ami függ a tyúk korától, a tojás súlyától, és a takarmányellátásától. Minősítésének fontos paramétere a sárgája színe. Elvárjuk, hogy a sárgája az arany-sárgától a mély-sárga színig terjedő színskálán mozogjon. A világos tojássárgájától idegenkedünk, pedig annak színe és tápláléértéke között semmiféle összefüggés nincsen. A kívánatos szint a takarmányozással lehet „kialakítani”. A kívánatos erősebb sárga színt a kukorica, lucerna, stb. etetésével lehet elérni.

Remélem ezzel a rövid összefoglalóval segíteni tudtam a megfelelő alapanyagok kiválasztásában, hogy ízletes étel kerülhessen az ünnepi asztalra.

Forrás: Torzsásné Kovács Mária - *Sonkafélék gyártástechnológiája* <http://www.agr.unideb.hu/>

Kálóczy Zsuzsanna



Kövesdi Kulinária

A húsvéti bárány üzenete

Közeledik a húsvét, a keresztény világ legszebb ünnepe. Jézus áldozatának üzenete kétezer éve ugyanaz: sohasem késő újra kezdeni, csak akarni kell és hinni rendületlenül!

Az idei húsvétra **rántott báránygerincet** ajánlok Önöknek:

A csontos bárányhússzeleteket zúzott fokhagyma, kakukkfű, só, bors, mustár, olaj keverékével bedörzsöljük, egy napra hűtőszekrénybe tesszük.

Fogyasztás előtt bepanírozzuk és bőséges, forró olajban kisütjük.

Köret: Húsos szalonnát pirítunk, hozzáadunk 40 dkg rizst, 40 dkg zöld ceruzababot, sót és lepirítjuk. 8 dl forró vízzel felöntjük, és fedő alatt hagyjuk kidagadni.

Jó étvágyat, szép ünnepet kívánok Önöknek!

Balics József

