

Húsvéti megrendelőlap

A mai napon megrendelem a következő termékeket:

Combsonka: 6.200 Ft/kg	db
Tarja: 6.000 Ft/kg	db
Kolozsvári szalonna: 5.800 Ft/kg	db
Tanyasi tojás 80 Ft/db	db
Húsvéti fonott kalács 0,5kg 950Ft/db	db
Bejgli több ízben 0,5kg 2500 Ft/db	
Mákos	db
Diós	db
Szilva és gesztenye töltelékkel	db
Torma 995 Ft/180g	
Natúr torma	db
Céklás torma	db
Fokhagymás torma	db
Almás torma	db
Chilis torma	db
Mustármagos torma	db
Almás torma cukormentes	db
Natúr torma cukormentes	db
Chilis torma cukormentes	db
Mézes torma cukormentes	db
Céklás torma cukormentes	db
Mustármagos torma cukormentes	db
Fokhagymás torma cukormentes	db

Név: _____

Telefonszám: _____

E-mail: _____

Átvett előleg: _____ Ft

Hozzájárulok, hogy számomra hírlevelet küldjenek, értesítsenek az újdonságokról. IGEN: O NEM: O

Dátum: _____



Aláírás: _____ RH+ Delikátesz Kft:

Rendeléseket 2021. március 20-ig tudunk fogadni. Boltunk – Húsvét előtt – utoljára csütörtökön, 2021. április 1-én van nyitva. Rendelését leadhatja személyesen, telefonon (063001976179 vagy emailben (rhdelicates@gmail.com))

Saját készítésű, hagyományos pácban a combsonka, kolozsvári szalonna, tarja!

Termékeinket 21 napig pácoljuk! Utána szárítás és füstölés. Füstöléskor semmilyen „varázsszert” nem használunk, kizárólag keményfát! A füstölés után hagyjuk a sonkákat szikkadni, hogy igazán finomak legyenek.

A JÓ SONKÁNAK IGENIS IDŐ KELL! Gyors sonka ritkán jó!

Az alapanyagok háztáji gazdaságból származnak. Az elkészült termékek adalékmentesek, nincs benne: foszfát, keményítő, idegen fehérje stb. Semmilyen allergént nem tartalmaz.

Korai lenne? Dehogy! Rendeljen most, mert limitált széria áll rendelkezésre. A boltba korlátozott mennyiség lesz elérhető.

Így lesz igazán ízletes és zamatos a húsvéti sonka!



A nyers, füstölt sonkát főzés előtt fél nappal vagy egy éjszakára áztassuk hidegvízbe. Legjobb pénteken este vízbe tenni, hogy másnap megfőzhessük. Az áztatás ideje a megvásárolt sonkától függ, hogy az mennyire sós. Ha nem vagyunk biztosak benne, akkor legalább fél napig hagyjuk ázni. Fontos az áztatáshoz langyos vizet használjunk! Szombaton - az áztatóvizet öntsük le a sonkáról. Tegyük egy nagy fazékba és annyi hideg vizet engedjünk rá, hogy sonkánkat ellepje.

Csakis lassú tűzön főzzük a sonkát, attól függően, hány kilós a hús. Erre egy egyszerű módszert szoktak használni: 1,5 kg sonka 1,5 óra főzés, de érdemes megvárni a 2 órát

még egy kisebb sonka esetében is. Akkor van kész a sonka, ha az a húsvilláról könnyedén lejön, vagy egy fogpiszkálót beleszúrva, egyszerűen kihúzható és nem ragad.

Sokan ízesítik zöldségekkel fehérrépa, sárgarépa, zeller, hagyma. Ez ízlés kérdése. A mi sonkánk esetében – mi azt javasoljuk - hogy ne fűszerezék túl. Elég a főzővízbe 1-2 babérlevelet és fokhagymagerezded beletenni.

Fontos lépés, hogy a megfőtt sonkát a vízben hagyva – szobahőmérsékleten - hagyjuk kihűlni. A tetején megdermedt zsiradékot kanállal szedjük le és csak aztán vegyük ki a főzőléből. A hagyományos nyers füstölt sonkát nem szükséges és valójában nem is ajánlatos hűtőben tárolni. Ám a főzés után már javasolt a hűtőszekrényben történő további tárolása.

A sonka főzőlevét semmiképp ne öntsük ki, hiszen felhasználhatjuk bableveshez, sólethez, de akár tésztát is főzhetünk benne, így a tészta magába szívja a sonka kellemes füstös ízét. Sokkal zamatosabb lesz a főtt tojás, ha a sonka levében főzzük.