



1. A megfelelően formázott bőrös vagy bőr nélküli sertéscombot – lehet persze más húsrészeket is – 5 °C -ra lehűtjük. Előkészítjük a sózóedényt, ami akkora legyen, hogy ha a hús vagy húsok levet eresztenek, az ne folyjon ki belőle. Lehet műanyag-, rozsdamentes-, vagy a régi időkben is használt fateknő. Fontos, az edény makulátlanul tiszta legyen és olyan, amiben csak élelmiszert tárolunk vagy dolgozunk föl. Készítsünk még elő egy akkora kisebb edényt, amiben a legnagyobb húsdarabot is meg tudjuk forgatni! Utóbbiba sót öntünk, amit őrölt borssal, fokhagymaporral stb. is fűszerezhetünk. A só mennyiségének megfelelően 0,5-1 százaléknyi kristálycukrot is keverjünk hozzá. A húst a sóba tesszük és minden oldalról erősen bedörzsöljük vele. Annyi sót hagyjunk a húson, amennyi ráragadt, majd a sózóedénybe fektetjük. Ha több darabot készítünk egyszerre, szorosan igazítsuk egymás mellé, mert sózás alatt a formájuk deformálódik. Akár több sor magasra is rakodhatunk, minden réteg közé egy-két marék sót, esetleg egyéb fűszert szórva. 2-3 naponként megforgatjuk, átrakjuk a sózott húst. Egy hétig így tartjuk, majd páclevet főzünk. Tarthatjuk tovább is a sóban, így is érlelhetjük még, de a nedves pác egyenletesebb sótartalmat biztosít a sonkának. A tárolási hőmérséklet optimálisan 8-10 °C, a 15 °C -ot pedig nem haladhatja meg!

2. Egy nagyobb lábasba 10 liter vizet öntünk és elkeverünk benne 2 kg (20 százaléknyi) sót. Beledobunk 8 babérlevelet, 1 evőkanál egész fekete borsot és beleszeletelünk 2 fej vöröshagymát meg 5 gerezd fokhagymát. A besózott sonka a pihentetés alatt levet engedett, ezt is a páchoz adjuk. Fölforraljuk, hagyjuk kihűlni, majd rászűrjük a sonká(k)ra úgy, hogy a húst teljesen ellepje. A tetejére súlyt teszünk, mert a fajsúlykülönbség miatt a folyadék megemeli a sonkát, amit a páclének teljesen el kell lepnie! Nagyságtól függően, a húst 3-5 hétig tartjuk nedves pácban. Például, egy 3 kilós, 15 centi átmérőjű húsdarab 3 hét alatt beérik, míg egy 15 kilós csontos sonkának 5 hét kell. Ha kész, a sonkát hideg vagy langyos vízben (a langyos gyorsabban dolgozik) 4-10 órán át áztatjuk, hogy a sonka külső részeiben a sótartalmat csökkentsük.

3. Áztatás után madzagra fűzve kiakasztjuk, hogy tökéletesen lecsöpögjön, mert a nedves

felületre nem ragad rá a füst. Amikor a sonka kellőképpen leszáradt, fűrészporral begyújtunk a füstölőbe. A sonkát fölakasztjuk, ügyeljünk arra, hogy legalább 1-1,5 méter magasan legyen a tűztértől! A füstölés 3-4 napig tart, többszöri begyújtással. Ha nagyon hideg van, dobjunk fadarabot a tűzre, mert a füstölési hőmérséklet 25-35 °C között optimális! Ha nincs elég hő, nem pirosodik ki a sonka, viszont ha nagy a hő, kiüti a só. A sonka színe akkor megfelelő, ha a bőre halványbarna, a hús színe pedig meggybordó, illata kellemesen füstös.

4. Füstölés után figyelni kell a tárolásra: a sonkákat egyenként felakasztva, szellős, hűvös helyen tároljuk 10-18 °C -on, 60-70 %-os páratartalomnál. Az eltarthatóság a hús zsírtartalmától függ. A nagyon száraz sonka 2-3 hónap múlva kiszárad. A megfelelően zsíros sonka optimális körülmények között 2 évig is eltartható. Hosszabban eltartható, ha 0,5-1 centi vastagon zsírral körbekenjük, így légmentesen lezárjuk! A füstről levéve, azonnal fogyasztható, de minél érettebb, annál zamatosabb a sonka!