

WĘDLINY DOMOWE RECEPTURY I SPOSOBY WYTWARZANIA

/ wyroby z mięsa wołowego, wieprzowego, drobiu oraz dziczyzny/

***OPRACOWANY NA PODSTAWIE FORUM „WĘDLINY DOMOWE” ORAZ
ZBIORÓW PRZEPISÓW WŁASNYCH***



WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

***Opracował
Marek Bublej
2009***

Spis treści

Spis treści

PORADNIK POCZĄTKUJĄCEGO, DOMOWEGO MASARZA.....	8
1. Maszynka do mięsa.....	8
2. Waga.....	8
3. Naczynia.....	8
4. Młynek do przypraw.....	9
5. Termometry.....	9
6. Noże i deski.....	9
7. Kije wędzarnicze.....	10
8. Haki wędzarnicze.....	10
Podział wieprzowiny w zależności od formy przygotowania i kierunku przeznaczenia:.....	11
Surowce i procesy technologiczne.....	12
1. Mięso:.....	12
2. Peklowanie:.....	12
3. Osłonki – jelita:.....	13
4. Odważanie przypraw:.....	14
5. Rozdrabnianie mięsa:.....	14
6. Mieszanie:.....	15
7. Napełnianie jelit:.....	15
8. Parzenie:.....	16
RODZAJE WĘDZENIA WSZYSTKO O WĘDZENIU.....	16
<i>Wędzenie:</i>	16
Skład dymu i jego właściwości:.....	17
Drewno wędzarnicze:.....	18
Metody i technika wędzenia:.....	19
1. Wędzenie zimne:.....	19
2. Wędzenie gorące:.....	20
3. Wędzenie z równoczesnym pieczeniem:.....	21
4. Studzenie produktów wędzonych:.....	21
Drewno wędzarnicze – drewno, trociny, zrębki.....	22
Wędzenie ryb na zimno – porady.....	22
Wędzenie ryb na gorąco – porady.....	23
Czasokresy i przedziały temp. wędzenia różnych produktów – porady.....	23
Wędzenie drobiu.....	24
Obróbka cieplna – sposoby parzenia.....	25
Obgotowywanie.....	25
Gotowanie.....	25
Parzenie.....	26
Porady ogólne o wędzeniu.....	26
Pozostałe rodzaje obróbki cieplnej mięsa i jego przetworów – inne typy obróbki mięsa.....	26
Smażenie.....	26
Duszenie.....	27
Pieczenie.....	27
PEKLOWANIE MIĘS.....	27
Peklowanie suche:.....	27
1. Peklowanie mięs z niższych klas.....	28
2. Peklowanie płuc.....	28

3. Peklowanie serc do produkcji wędlin.....	28
4. Solenie słoniny.....	28
5. Solenie tłuszczu drobnego	29
6. Peklowanie mięsa drobnego i elementów	29
Peklowanie mokre:	30
1. Peklowanie elementów uformowanych, o wadze do 5 kg.....	30
2. Peklowanie mokre podrobów.....	30
3. Przygotowanie i peklowanie skórek wieprzowych	31
Dodatki specjalne.....	32
4. Peklowanie mokre metodą tradycyjną:.....	32
1. Peklowanie zalewowe	32
2. Peklowanie nastrykowe domięśniowe.....	32
3. Peklowanie nastrykowe doarteryjne	33
4. Peklowanie kombinowane	33
Peklowanie mokre nastrykowo - zalewowe.....	36
Peklowanie mieszane	37
Peklowanie nastrykowo - zalewowe.....	37
Peklowanie kombinowane (mieszane)	38
Metoda tradycyjna przyspieszona.....	39
Ogólne wiadomości o peklowaniu	39
Uwagi dotyczące sposobu peklowania	40
Środki peklujące:.....	41
SÓL KUCHENNA	41
SALETRA.....	41
NITRYT.....	42
CUKIER.....	42
Uwaga na sól - porady	42
Saletra i peklowanie - punkt widzenia amatora.	42
Środki chemiczne używane do peklowania i konserwowania mięs i potraw	44
JELITA.....	46
Wybarwienie i sposoby pakowania osłonek naturalnych	46
Kalibracja i oznakowanie jelit wieprzowych i wołowych	47
Przydatność użytkowa poszczególnych rodzajów jelit:	47
Odkręcanie jelit	48
PRZYPRAWY	49
Przyprawy naturalne:	49
Mieszanki przyprawowe:.....	49
Ekstrakty przypraw naturalnych:	49
<i>KARDAMON.....</i>	<i>49</i>
<i>CZOSNEK.....</i>	<i>50</i>
<i>KOLENDRA.....</i>	<i>50</i>
<i>KMINEK.....</i>	<i>51</i>
<i>LIŚĆ LAUROWY.....</i>	<i>51</i>
<i>MUSZKAT (GAŁKA MUSZKATOŁOWA, KWIAT MUSZKATU).....</i>	<i>52</i>
<i>PAPRYKA.....</i>	<i>53</i>
<i>PIEPRZ.....</i>	<i>53</i>
<i>ZIELE ANGIELSKIE.....</i>	<i>54</i>
<i>ROZMARYN.....</i>	<i>54</i>
<i>SELER.....</i>	<i>55</i>
<i>JAŁOWIEC.....</i>	<i>55</i>

<i>CEBULA</i>	55
<i>IMBIR</i>	56
<i>CHILLI</i>	56
<i>KURKUMA</i>	57
<i>CYNAMON</i>	57
<i>WANILIA</i>	58
<i>GOŹDZIKI</i>	58
<i>LUBCZYK</i>	59
<i>KOPER</i>	59
<i>BAZYLIA</i>	60
<i>ANYŻ</i>	60
SZYNKI, BALERONY, POŁĘDWICE	60
Szynka z kością wędzona.....	60
Szynka wołowa gotowana.....	61
Szynka tylna gotowana sznurowana.....	63
Szynka piwna.....	65
Baleron gotowany.....	65
Balerony – Baleron wędzony.....	66
Balerony – Baleron warszawski.....	67
POŁĘDWICE	67
Połędwice – Schab wędzony.....	67
Połędwice – Połędwica łososiowa (z lat 50-tych).....	68
Połędwice – Schab suszony a'la wędliny parmeńskie:.....	69
Pierś drobiowa parzona.....	69
Wędzonki z dziczyzny – Szynka z dzika.....	70
WYROBY SUROWE DOJRZEWAJĄCE	71
Surowe dojrzewające – Salchichon – hiszpańska dojrzewająca.....	71
Surowe dojrzewające – Salami Finocchiona.....	72
Surowe dojrzewające – Moje przemyślenia na temat wędlin surowo - dojrzewających.....	73
Surowe dojrzewające – Wędliny dojrzewające – moje doświadczenia.....	75
WĘDZONKI RÓŻNE	80
Wędzonka Krotoszyńska.....	80
Boczek wędzony gotowany.....	81
Inne wędzonki – Żeberka wędzone na ostro.....	83
Wędzonki drobiowe – Kiełbasa z mięsa gęsiego.....	83
Wędzonki drobiowe – Półgęski litewskie.....	84
Wędzonki rybne – Sposoby wędzenia ryb.....	84
Wędzonki rybne.....	86
Wędzonki rybne – Wędzenie łososia.....	86
Wędzonki rybne – Sielawa wędzona po wigiersku.....	87
Wędzonki rybne – Kiełbasa z ryby.....	87
KIEŁBASY TRWAŁE I PÓŁTRWAŁE	88
Kiełbasy porady – Ogólne zasady produkcji kiełbas suszonych i podsuszanych.....	88
Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Kiełbasa swojska.....	92
Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Salami węgierskie.....	92
Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Kiełbasa polska wędzona 2.....	93
Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Kiełbasa węgierska wędzona.....	95
Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Salami.....	96
Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Frankfurterki wędzone.....	98
Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Kiełbasa litewska.....	99

Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Kiełbasa kresowa.....	100
Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Metka łososiowa.....	100
Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Metka brunszwicka	102
Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Metka	103
METKA - SKRÓT INSTRUKCJI:	104
Trwałe i półtrwałe pieczone lub parzone – Kiełbasa chojnowska	105
Trwałe i półtrwałe pieczone lub parzone – Kiełbasa zwyczajna wieprzowa wędzona	106
Trwałe i półtrwałe - Kiełbasa tuchowska pieczona podsuszana	106
Trwałe i półtrwałe pieczone lub parzone – Kiełbasa wiejska małopolska 2	108
Trwałe i półtrwałe pieczone lub parzone – Kiełbasa białostocka	109
SKRÓT INSTRUKCJI	110
Trwałe i półtrwałe pieczone lub parzone – Kiełbasa Bełza	111
Trwałe i półtrwałe - Kiełbasa piwna parzona lub pieczona podsuszana	112
SKRÓT INSTRUKCJI:	113
Trwałe i półtrwałe pieczone lub parzone – Kiełbasa krakowska krajana pieczona.....	114
Trwałe i półtrwałe – Kiełbasa podhalańska parzona lub pieczona podsuszana	115
Trwałe i półtrwałe – Kiełbasa żywiecka parzona lub pieczona podsuszana	117
Kiełbasa swojska	119
Przepis na kiełbaskę domową.....	119
Skiłładź	119
Kindziuk.....	120
WĘDLINY NIETRWAŁE	121
Nietrwałe średnio lub grubo rozdrobnione - Kiełbasa cytrynowa parzona	121
Nietrwałe średnio lub grubo rozdrobnione - Kiełbasa Marcina	122
Nietrwałe średnio lub grubo rozdrobnione - Kiełbasa knyszyńska.....	123
Nietrwałe średnio lub grubo rozdrobnione - Kiełbasa śląska parzona	124
Nietrwałe średnio lub grubo rozdrobnione > Kiełbasa kminkowa parzona	125
Nietrwałe średnio lub grubo rozdrobnione - Kiełbasa cieszyńska	127
Nietrwałe średnio lub grubo rozdrobnione - Kiełbasa wiejska małopolska	128
Kiełbasa surowa biała	129
Nietrwałe średnio lub grubo rozdrobnione - Kiełbasa szynkowa parzona.....	129
Nietrwałe średnio lub grubo rozdrobnione - Kiełbasa czosnkowa parzona	131
Nietrwałe drobno rozdrobnione - Parówki parzone.....	133
Nietrwałe drobno rozdrobnione - Kiełbasa parówkowa parzona.....	135
Nietrwałe drobno rozdrobnione - Kiełbasa boczkowa parzona.....	136
Nietrwałe drobno rozdrobnione - Mortadela parzona	138
Nietrwałe drobno rozdrobnione - Serdelki parzone.....	140
Nietrwałe drobno rozdrobnione - Kiełbasa serdelowa parzona.....	141
Nietrwałe surowe - Kiełbasa biała surowa	143
Nietrwałe surowe - Biała kiełbasa na święta	144
KIEŁBASY Z DROBIU I DZICZYNY	145
Kiełbasy drobiowe - Kiełbasa drobiowa parzona.....	145
Kiełbasy drobiowe - Kiełbaski z drobiu	147
Kiełbasy z dziczyzny - Kiełbasa z sarny.....	147
Kiełbasy z dziczyzny - Kiełbasa domowa z dzika	148
Kiełbasy z dziczyzny - Kiełbasa Stefana	148
Inne kiełbasy - Kiełbasa serdelowa królicza	149
Inne kiełbasy - Kiełbasa wyborowa królicza.....	150
WYROBY PODROBOWE	150
Podroby porady - Ogólne zasady produkcji wędlin podrobowych	150

Sposoby parzenia - Obróbka cieplna.....	154
Salcesony - Salceson podrobowy	155
Salcesony - Salceson wiejski	157
Salcesony - Salceson ozorkowy	158
Salcesony - Salceson włoski	160
Kiszki kaszane - Biała kaszanka.....	162
Kiszki kaszane - Kiszka kaszana zapiekana	162
Kiszki kaszane - Moja kaszanka.....	163
Kiszki kaszane - Krupnioki śląskie.....	164
Kiszki kaszane - Kiszka kaszana wyborowa jęczmienna lub gryczana.....	166
Kiszki pasztetowe - Kiszka wątrobiana	167
Kiszki pasztetowe - Kiszka pasztetowa	169
Pasztety - Pasztet z kurczaka.....	171
Pasztety - Pasztet z wątróbek	171
GALARETY I KONSERWY	172
Galarety - Galareta z nóżek wieprzowych i piersi kurczaka.....	172
Galarety – Galareta z nóżek wieprzowych.....	172
Galareta z nóżek wieprzowych i piersi kurczaka	173
Galareta wieprzowa domowa:.....	173
Mój smalec do chleba.....	174
Słonina peklowana rodem z Podlasia	174
Galantyna z drobiu	175
Peklowanie gołonki	175
Konserwa mięsna	175
Konserwa z boczku i podgardla.....	176
Wieprzowina we własnym sosie.....	176
Konserwa z podgardla wieprzowego.....	178
Głowizna wieprzowa prasowana	178
Kiełbasa słoikowa.....	179
Domowa szynka.....	180
Szynkowiec – uwagi ogólne.....	181
Mielonka wieprzowa z szynkowarki	183
Wszystko o szynkowarach > Mój wyrób z szynkowara.....	184
przygotowanie mięsa do szynkowarki.....	184
Szyneczka mielona drobiowo-wieprzowa.....	185
Wszystko o szynkowarach > Szynka mielona (w puszcze, słoju lub szynkowarce).....	186
Szynkowary> Szynka z kurczaka	188
Sunka v rosolu	189
Wszystko o szynkowarach > Domowa szynka	189
Jeszcze raz szynkowiec	189
Kiełbasa słoikowa.....	190
GRILL, ROŻEN, PIEKARNIK	190
Grill > Pieczenie wołowiny na grillu.....	191
Mięska różniste pieczone.....	191
Pieczeń kurpiowska	191
Pieczeń peklowana kujawska	193
Rolady > Rolada z boczku	194
Domowe wyroby z mięsem > Mazurskie prażonki	195
Domowe wyroby z mięsem > Pieczonka śląska	196
Domowe wyroby z mięsem > Bogracz w kociołku	196

Domowe wyroby z mięsem > Nadziewana szyjka gęsia - przepis z 1907 r.	197
Grill > Kozaki nadziewane wieprzowiną z grilla	197
Grill > Rostbef na piwku z grilla	198
Grill > Boczek w marynacie chrzanowej z grilla	198
Grill > Karkówka z grilla	199
Grill > Pieczenie wołowiny na grillu.....	199
Szynka pasteryzowana w elastycznym opakowaniu z folii wielowarstwowej	199
Inne typy obróbki > Pozostałe rodzaje obróbki cieplnej mięsa i jego przetworów	201
Udka kurczaka z sosem "Taco"	202
Steki z polędwicy wołowej z boczkiem.....	203
Hamburgery Chef Paul's.....	203
Rostbef na piwku z grilla.....	204
Frytki Stekowe z grilla	205
Dorsz "Cajun Barbeque"	205
Boczek w marynacie chrzanowej z grilla.....	206
Rostbef na piwku z grilla.....	206
Steki z polędwicy wołowej z boczkiem.....	207
Grill > Hamburgery Chef Paul's	207
Grill > Udka kurczaka z sosem "Taco"	208
Grill > Szaszłyki z karkówki.....	209
Grill > Sosy gorące - zbiór przepisów	210
Grill > Sosy zimne - zbiór przepisów	214
Grill > Marynata na grilla:	215
Grill > Mój przepis na szaszłyki:	216
PRZEPISY RÓŻNE	217
Receptury babci i prababci > Pieczona szynka po staropolsku	217
Receptury babci i prababci > Rulon staromiejski.....	218
Receptury babci i prababci > Schab rajców	218
Receptury babci i prababci > Żurek wielkanocny	219
Receptury babci i prababci > Kiełbasa świąteczna z pieca.....	220
Receptury babci i prababci > Kasztelańskie medaliony	221
Wydajność czystego mięsa (surowca) z tuszy zwierzęcej	223
Zasady bejcowania mięsa.....	224
Co potem?	225
Może właśnie coś na temat zrazów.	226
Wspominałem wcześniej o karczku z sarny.	227
możemy wykonać smaczny pasztet,.....	227
Może tym razem pieczeń z udźca (kulki) sarny.	227
Żeberka z sarny.	228
Mielona dziczyzna na różne sposoby.....	228
Wykwintne bitki z jelenia	230
Świeża sarnina w kuchni na początku sezonu	231
Zrazy z sarniny	232
Żeberka z dzika w warzywach i nie tylko.....	233
Pasztet z dziczyzny	234
Terina.	236
STEAK WOŁOWY	238
Nalewki alkoholowe jako przystawka do dań mięsnych	247
„JAŁOWCÓWKA MYŚLIWSKA”.....	247
„ORZECHÓWKA”	247

PORADNIK POCZĄTKUJĄCEGO, DOMOWEGO MASARZA.

Drogi czytelniku, jeśli trafiłeś na ten poradnik, to niewątpliwy znak, że chcesz wziąć się za samodzielne wykonanie pierwszej w życiu kiełbasy domowej, a nie bardzo wiesz jak się do tego zabrać. Wszystkie informacje, jakie tu spotkasz, poprowadzą Cię krok po kroku, przez trudny proces produkcji, abyś bez problemu sprostą zadaniu.

Na początek musisz zaopatrzyć się w niezbędny sprzęt i materiały:

1. Maszynka do mięsa.

Możesz nabyć elektryczną lub ręczną. Na początek polecam Ci maszynkę mechaniczną (z korwą), o rozmiarze 8 lub 10. Niezbędnym uzupełnieniem maszynki jest komplet siatek o rozmiarach: 2 lub 3 mm, 5 mm, 10 mm, 13 mm i ewentualnie 18 mm, oraz co najmniej 2 noże. Możesz także kupić siatkę o trzech otworach jednostronnie ostrzonych, zwaną szarpakiem, a służącą do krojenia mięsa na kawałki przed peklowaniem.. Niezbędnym wyposażeniem będzie także lejek (metalowy bądź plastikowy) do napełniania osłonek farszem mięsnym. Rozmiar lejka musi odpowiadać średnicy maszynki (rozmiarowi siatek), dlatego też, po jego zakup dobrze jest wybrać się z jedną z posiadanych siatek. Noże muszą być dobrze naostrzone, a siatki doszlifowane. Najlepiej zlecić tę czynność ślusarzowi, gdyż amator może mieć z nią kłopoty (siatka i nóż muszą być ostrzone w komplecie). Dobrze naostrzony nóż i doszlifowana siatka powinny trzymać się razem po zetknięciu i nie odpadać od siebie nawet po przekręceniu.

2. Waga.

W związku z tym, że produkcja nasza ma wymiar domowy, ilości używanych przypraw są minimalne. Aby je odważyć, powinniśmy posługiwać się wagą gramową, najlepiej szalkową z kompletem odważników. Można stosować wagi elektroniczne, jednakże, w zależności od producenta i ceny, ich dokładność można czasem kwestionować. Gdybyś znalazł się w sytuacji, iż nie dysponujesz wagą, możesz pomóc sobie wykorzystując torebki z fabrycznie odważonymi produktami. Np. torebka ziaren jałowca waży ok. 30 g. Potrzebujemy 10 g. Wystarczy podzielić ilość ziaren na trzy i już mamy przybliżoną wagę naszej przyprawy. Poniżej podaje tabelkę przeliczników wagowych niektórych produktów kuchennych, Jest to nieco uproszczone, zważywszy na różnice w pojemności łyżek lub łyżeczek różnych rodzajów, ale zawsze lepsze od niczego:

Szklanka to naczynie o pojemności około 250 ml.

Łyżka - płaska łyżka do zupy o pojemności około 15 ml.

Łyżeczka - płaska łyżeczka do herbaty o pojemności około 5 ml.

3. Naczynia.

Będą nam potrzebne do peklowania mięsa, mieszania farszu

i ewentualnie peklowania mięsa na wędzonki w zalewie. Można tu sobie pozwolić na spora dowolność w wyborze. Dobrze sprawdzają się zarówno miski plastikowe (odpowiednich rozmiarów), jak i metalowe emaliowane (polewa nie może być uszkodzona). Naczynia powinny posiadać atest dopuszczający je do kontaktu z żywnością. Do peklowania mokrego mięsa na wędzonki najlepsze są naczynia kamienne. Należy wybierać takie naczynia, które nie posiadają wewnętrznych kantów, zadziórów i innych ozdób, co mogłoby narazić nas na zranienie podczas mieszania. Pojemność naczynia do mieszania winna wynosić ok. 10 litrów, najlepsza jest spora, plastikowa miska, na tyle szeroka, że można swobodnie używać obu rąk podczas prac. Jeśli zdecydujesz się na robienie kiełbasy parzonej, musisz dysponować odpowiednio dużym garnkiem, w którym zmieści się nasza kiełbasa na czas parzenia. Średnica garnka musi być większa od długości batonów naszych kiełbas, gdyż w przeciwnym razie, będą ulegały uszkodzeniu podczas parzenia. Garnek będzie przydatny w późniejszym czasie, gdy opanujesz już produkcję wędzonek i umiejętność ich parzenia. Niezbędny, przy przechowywaniu przypraw, jest również zestaw słoików z nakrętkami, pozwalający przechowywać te ulegające szybkiemu wietrzeniu produktu, przez dłuższy okres czasu.

4. Młynek do przypraw.

Jest taka zasada, która mówi, że przyprawy ziarniste mielimy lub rozdrabniamy przed samym użyciem. Do tego celu można stosować młynki elektryczne, mechaniczne (ręczne) lub móżdżerze. Podpowiem jedynie, iż najlepsze efekty uzyskacie stosując stary, szufladkowy młynek ręczny lub też móżdżierz z tłuczkiem.

5. Termometry.

Spełniają bardzo ważną rolę w naszym cyklu produkcyjnym, więc ich wybór powinien być dokonany z namysłem. Do produkcji kiełbas parzonych, stosujemy w zasadzie jeden rodzaj termometru - termometr do mierzenia temperatury wody podczas procesu parzenia. Jego skala nie może być niższa od 100 °C. Termometry takie, przeważnie w drewnianych obudowach, są dostępne na rynku w cenach od kilku do kilkunastu złotych. Zgodnie z reżimami technologicznymi określonym w przepisach i recepturach, winniśmy dysponować jeszcze jednym rodzajem termometru. Termometrem do mierzenia temperatury wewnątrz produktu (przeważnie jest to termometr z sondą). Jednakże, z uwagi na jego cenę, oraz fakt, iż będzie potrzebny tak naprawdę dopiero podczas wędzenia, jego zakup możesz sobie darować.

Czasokresy poszczególnych czynności i określenie temperatur wody podczas parzenia, są w naszych przepisach tak ujęte, że posiadając jedynie termometr do mierzenia temperatury wody, możesz wyprodukować super wędlinkę.

Bardziej szczegółowe dane odnośnie termometrów i temperatur, znajdziesz w odpowiednich kategoriach tematycznych na stronie.

6. Noże i deski.

W tym temacie jesteś zdany na siebie. Ważne jest, aby noże były ostre i wygodne w użyciu z przeznaczeniem do krojenia mięsa. Deski najlepiej aby były drewniane, z twardego drewna liściastego - jeśli nie masz takiej, może być wykonana z tworzywa sztucznego. Podczas operowania nożem zachowaj szczególną ostrożność, gdyż najczęściej zranień powstaje właśnie w tej fazie produkcji.

7. Kije wędzarnicze.

Jeśli nie dysponujesz oryginalnym kijami masarskimi, nie przejmuj się, wystarczy, że podejdziesz do najbliższego sklepu z artykułami gospodarstwa domowego i staniesz się posiadaczem (oczywiście za odpowiednią cenę - nie jest jednak wysoka) 2 lub 3 kijów drewnianych do szczotek. Tak, tak. Średnica ich oraz długość doskonale odpowiadają założeniom naszej produkcji. Nie powinny być szersze, ani zbyt wąskie. W pierwszym przypadku podczas wędzenia powstają duże, nie dowędzone powierzchnie w miejscach ich styków z batonami, zaś w drugim, na skutek sporej wagi naszych produktów w stanie surowym, może dojść do ich mechanicznych uszkodzeń. Można też, dla naszych potrzeb zaadaptować drążki aluminiowe lub inne, ale tego nie polecam. Drewno jest jednym z lepszych izolatorów i nasze kiełbaski nie są narażone na wzrost temperatury z niepożądaną stroną. Kije, przed pierwszym użyciem, należy dobrze wyparzyć wrzątkiem.

8. Haki wędzarnicze.

Przy produkcji kiełbas w zasadzie nie potrzebujemy haków masarskich. Będą nam potrzebne później, przy produkcji wędzonek. Niezbędne stają się jednak, kiedy dysponujemy wędzarnią, tzw. "beczkową", nakrywana z góry grubą tkaniną. Aby wędlinka nie dotykała bezpośrednio tkaniny (białe, nie dowędzone plamy) przycinamy kilka kijów na długość mniejszą od szerokości wnętrza wędzarni. Na tych kijach układamy pęta naszej kiełbaski (tak aby się z sobą nie stykały) i dopiero te krótkie kije podwieszamy hakami wędzarniczymi do kijów dłuższych, opierających się o brzegi wędzarni. Haki wędzarnicze tzw. "S" -ki (to od kształtu), można kupić w sklepie lub zrobić sobie samemu. Wystarczy odpowiednio gruby drut, który tniemy na kawałki o długości ok. 15 - 20 cm., wyginamy w kształcie litery "S" i ostrzemy oba końce. Opisany wyżej sprzęt powinien wystarczyć do zrobienia kiełbaski surowej białej, którą polecam na początek.

Jeśli zaś chcemy się wykazać i zrobić od razu coś ambitniejszego, niezbędna będzie wędzarnia. Zasady budowy wędzarni, sposoby wędzenia i niezbędne materiały, opisane zostały w katalogu Wędzenie, więc nie będę tutaj rozwijał szczegółowo tematu. Podam jedynie kilka uwag, które pomogą sprawnie przeprowadzić tę operację:

- pamiętaj, że wędzarnia zawsze, przed włożeniem do niej produktów musi być wygrzana,
- mięso i kiełbaski, przed włożeniem do wędzarni, muszą być bezwzględnie dokładnie osuszone,
- regulację przepływu powietrza i co z tym związane, temperatury, przeprowadzamy: w wędzarniach profesjonalnych przez regulacje odpowiednimi przysłonami (szybrami), zaś w wędzarni tradycyjnej, beczkowej, przez nakładanie na górny otwór urządzenia jednej lub wielu warstw grubej, jutowej tkaniny (może być lekko zwilżona),
- wędzimy zawsze suchym drewnem, trocinami lub zrębami - ich wilgotność nie może być większa jak 25%,
- wykorzystujemy do wędzenia jedynie drewno lub jego produkty pochodzące z drzew liściastych (olcha, dąb, buk, brzoza bez kory i drzewa owocowe). Można dodać kawałki jałowca - w ostatniej fazie wędzenia, dla dodania specyficznego posmaku naszym wyrobom (drewno jałowca można zastąpić jego owocami, spalonymi w ostatniej fazie wędzenia bezpośrednio w ogniu bądź też na blasze nad płomieniem). Drewna z drzew iglastych nie stosujemy z uwagi na specyficzny aromat dymu oraz duże kopcenie z uwagi na zawarte w nim związki żywiczne,
- podczas wędzenia ściśle przestrzegamy reżimów technologicznych zawartych w przepisach i recepturach.

Podział wieprzowiny w zależności od formy przygotowania i kierunku przeznaczenia:

	Forma przygotowania	Kierunek przeznaczenia
Głowa	maska i uszy	produkcja konserw lub wędlin podrobowych
Karkówka	karczek b/k.	produkcja wędzonek (balerony) lub konserw
Schab	schab na wędzonkę	produkcja schabu polskiego pieczonego
Schab	Polędwica	produkcja konserw i wędzonek
Schab	schab na konserwy	produkcja schabów w puszkach
Schab	schab częściowo wytrybowany	produkcja schabu porcjowanego
Schab	Polędwica	produkcja wędzonek (polędwica łososiowa)
Schab	polędwica eksportowa	produkcja pork-lion
Szynka z golonką	szynka bez golonki i golonka	obrót handlowy
Szynka z golonką	szynka bez kości ex.	produkcja szynek w puszkach
Szynka z golonką	szynka z kością i golonka	produkcja szynek wędzonych
Szynka z golonką	szynka bez kości	produkcja szynki gotowanej i sznurowanej
Łopatka z golonką	łopatka bez golonki i golonka	obrót handlowy
Łopatka z golonką	łopatka bez kości eksportowa	produkcja łopatek w puszkach
Łopatka z golonką	łopatka bez golonki, bez kości	produkcja szynki przedniej bez kości sznurowanej wędzonej lub gotowanej prasowanej lub sznurowanej
Podgardle	podgardle obrobione	produkcja wędzonek
Podgardle	podgardle skórowane	produkcja wędlin lub wędlin podrobowych
Boczek z żeberkami	boczek z żeberkami	produkcja wędzonek obrót handlowy
Boczek z żeberkami	boczek z wyłuskanymi żeberkami	produkcja boczku w puszkach

Boczek bez żeberk	boczek eksportowy	produkcja boczku w puszkach
Boczek bez żeberk	boczek bez kości	obrót handlowy
Żeberka	-	obrót handlowy
Płat słoniny	-	obrót handlowy

Surowce i procesy technologiczne

1. Mięso:

Wyboru mięsa dokonujemy po zapoznaniu się z klasyfikacjami i podziałem mięs wieprzowych i wołowych, przedstawionymi w działach: Wieprzowina i Wołowina. Znając zasady podziału oraz klasyfikację mięsa nas interesującego, udajemy się do znanego z dobrych jakościowo produktów sklepu. Znajdująca się w pobliżu masarnia lub ubojnia, są najlepszymi źródłami zaopatrzenia w mięso. Można ponadto, otrzymać w nich mięso peklowane na sucho, co znacznie przyspieszy proces naszej produkcji. Chciałbym tutaj nadmienić, że jak już zauważyliście, przepis nie podaje w składzie dodatków i przypraw saletry. Jeśli chcemy, by nasza wędlinka po sparzeniu miała na całym przekroju kolor szary, mało apetyczny, nie dodajemy saletry, lecz jeśli chcemy uzyskać ładny, różowy kolor mięsa po obróbce termicznej, dodajemy do soli ok. 2 g do naszej soli przed peklowaniem.

Kupujemy mięso zgodne klasowo i jakościowo z zaleceniami naszej receptury, to znaczy:

- 0,60 kg mięsa wieprzowego kl. I (od szynki lub łopatki)
- 2,10 kg mięsa wieprzowego kl. II (może być średnio przerośnięte tłuszczem)
- 0,30 kg mięsa wołowego kl. I lub II (może być nieco ścięgnięte).

Jeśli zakupu dokonujemy w masarni bądź ubojni, nie musimy zbytnio znać się na jego klasyfikacji (są tam specjaliści). Nieco inaczej będzie przedstawiała się sytuacja w sklepach mięsnych.

Tutaj raczej na pewno spotkamy się z ignorancją personelu, z zasady klasyfikującego całość swego towaru do klasy I. Musisz sam podjąć decyzję i tu bardzo przydatne będą informacje z jakimi zapoznałeś się czytając niniejsze opracowanie.

2. Peklowanie:

Mięso, po dostarczeniu do domu, kontrolujemy pod kątem temperatury. Nie może być ciepłe. W sklepie na pewno było przechowywane w chłodni lub szafie chłodniczej lecz po drodze, zwłaszcza jeśli wiezione było ogrzany samochodem, mogło się nieco zagrzać. Wkładamy je do lodówki (temp. 4-6 °C). Pamiętajcie o tym, aby mięsa przeznaczonego do peklowania lub innego wykorzystania masarskiego, absolutnie nie myć. Powinno być czyste i świeże - innego nie kupujcie. Będzie i tak poddawane obróbce termicznej przynajmniej jeden raz.

Możemy teraz przystąpić do przygotowania mieszanki peklującej. Jak już się pewnie zorientowaliście (informacje na stronie) mięso na kiełbasy pekluje się na sucho, mieszanką soli i saletry (czasem dodajemy cukier) biorąc 2,10 do 2,30 kg mieszanki na 100 kg mięsa. Mieszankę sporządza się ze 100 kg soli i 2-5 kg saletry (zależy od receptury).

Zarówno sól jak i saletrę odważamy na wadze gramowej z dużą dokładnością, kierując się zaleceniami naszego przepisu. biorąc 66 g soli i 2 g saletry. Zapamiętajmy - sól musi być ważona, nie może być odmierzana objętościowo, gdyż różnice wagowe między solą kamienną a solą

warzoną, przy takim samym sposobie odmierzenia objętościowego, mogą dochodzić do 25% na rzecz soli kamiennej (sól warzona jest drobna i bardzo puszysta).

Przygotowane składniki mieszanki peklującej łączymy ze sobą i bardzo dokładnie mieszamy. Teraz mieszankę dzielimy wagowo, proporcjonalnie do wagi poszczególnych rodzajów mięsa.

Wychłodzone mięso wyjmujemy z lodówki i rozdrabniamy przy pomocy b. ostrego noża na desce, co ułatwi i przyspieszy proces peklowania. Mięso powinno być pokrojone na kawałki 4 - 5 cm, jeśli jest go więcej, do krojenia używamy trójtorowej siatki zakładanej na maszynkę, zwanej szarpakiem.

Każdy gatunek i klasę pokrojonego mięsa, umieszczamy w osobnym, najlepiej plastikowym, pojemniku. Przygotowaną uprzednio mieszanką peklującą, posypujemy mięso, pamiętając o odpowiednich proporcjach wagowych w zależności od ilości mięsa i bardzo dokładnie mieszamy. Po wymieszaniu, mięso mocno ugniatamy w naczyniach aby usunąć zgromadzone wewnątrz powietrze i powierzchnie uklepujemy.

Przykrywamy naczynia ściereczkami i odstawiamy w miejsce o temp. pokojowej na ok. 3 - 4 godz. Po tym okresie, mięso powinno już uzyskać ładny, różowy kolor. Naczynia z mięsem wstawiamy do lodówki (zimną wynosimy na balkon a w razie mrozu - okrywamy), gdzie w temp. 4 - 6 °C. Będzie się peklowało ok. 2 - 3 dni.

W przypadku, kiedy bardzo zależy nam na czasie, i jesteśmy zmuszeni wykonać naszą pracę szybciej, można zaraz po wymieszaniu mięsa z mieszanką peklującą, można je zmielić maszynką, przepuszczając przez siatki o takich rozmiarach, jak podaje receptura. Dalsze czynności, jak przy peklowaniu mięsa w kawałkach.

Zamiast własnoręcznie przygotowanej mieszanki peklującej, można użyć dostępnej w handlu tzw. "peklosoli". Jest to mieszanina soli i nitrytu, w proporcjach bezpiecznych i odpowiadających naszym założeniom. Ilość użytej do peklowania : „peklosoli” musi odpowiadać ilości mieszanki którą sami sporządzaliśmy. Sposób peklowania - taki sam.

Peklowanie mięsa na kiełbaskę białą surową, poza walorami które opisałem wcześniej, pozwoli na: Po pierwsze uzyskanie produktu, który zadowoli każdego smakosza, zarówno pod względem estetycznym jak i smakowym, po drugie zaś będzie dla Ciebie super sprawdzianem przed produkcją asortymentu bardziej wymagającego.

3. Osłonki – jelita:

Mięso się pekluje, mamy więc czas na przygotowanie jelit do napełniania masą mięsną. Wyboru i zakupu jelit, tak jak i mięsa, dokonujemy w dużych sklepach, masarniach, sklepach z art. masarskimi lub w Internecie czasem, można je dostać na rynku lub targowisku.

My potrzebujemy jelit wieprzowych o średnicy ok. 36 mm tzw. "kiełbaśnic" (więcej o jelitach w dziale "Jelita"). Tego typu jelita występują w sprzedaży jedynie jako jelita solone.

Kupujemy je w pęczkach o różnych długościach i różnym rozmiarze (średnicy), co oznaczone jest specjalnym kolorowym pierścieniem. Wielkości pęczków są zróżnicowane, ale na pewno zaspokoją nasze zapotrzebowanie na dłuższy czas.

Odwijamy z pęczka (trzymając go zawsze w jednej ręce, gdyż inaczej mogą się poplątać) potrzebną długość - ok. 3-4 m, i wkładamy do naczynia z czystą, zimną wodą. Ma to na celu ich odsolenie i zmiękczenie. Operacja ta powinna trwać kilka godzin, dlatego proponuje zamoczyć jelita wieczorem, w przeddzień planowanych prac.

Pozostałe jelita w pęczku, umieszczamy w naczyniu odpornym na sól (ja przeznaczyłem na to wiaderko plastikowe z pokrywką o pojemności ok. 1 l.), w ten sposób, że na dno naczynia sypujemy troszkę soli i wkładając jedną ręką pęczek jelit, drugą systematycznie przesypujemy je solą.

Po włożeniu do naczynia całego pęczka, powierzchownie zasypujemy solą i lekko ugniatamy, by wypchnąć powietrze. Jelita muszą być całkowicie przykryte solą. Teraz zakładamy wieczko i naczynie umieszczamy w lodówce. Mogą tak sobie stać kilka miesięcy.

Wodę w naczyniu, gdzie moczą się jelita, powinno się zmienić kilka razy.

Aby odpowiednio przygotować jelita do napełniania, musimy zadbać o ich czystość. Aby czynność tą wykonać dokładnie, należy wypłukać je w środku, co znacznie ułatwi nam czynność zwaną "nicowaniem", czyli odwracaniem jelita na drugą stronę. Wbrew pozorom jest to bardzo proste. Chwytny w obie ręce brzeg jelita, wywijamy na zewnątrz (jak w sweterku golf) tworząc kilkucentymetrowy kołnierz. Trzymając jelito oburącz, odwracamy je i ten utworzony kołnierz podstawiamy pod strumień zimnej wody (słaby). Woda wpływając za kołnierz, tworzy nam taką wodną kiełbaskę, która właściwie sama, pod swoim ciężarem odwraca jelito na drugą stronę. Nasza rola ogranicza się jedynie na podniesieniu całości na jak największą wysokość (jeśli robimy to nad zlewem w kuchni), by kiełbaska mogła sobie swobodnie opadać. Czynność tę można powtórzyć dwukrotnie. Umyte i wypłukane jelita pozostawiamy w wodzie przez cały czas trwania naszej produkcji, gdyż podeschnięte, stają się kruche i bardzo opornie nakładają się na lejek do napełniania.

4. Odważanie przypraw:

Przyprawy określone w przepisie, winny być świeże i bez zanieczyszczeń. W większości przypadków wymagane jest ich dokładne rozdrobnienie, co możemy wykonać korzystając z młynka elektrycznego, ręcznego, a najlepiej młynka, czosnek obieramy i po przecięnięciu przez praskę lub drobniutkim pokrojeniu, mieszamy z niewielką ilością soli i ugniatamy np. łyżką.

Dokładne rozdrobnienie przypraw ma bardzo duży wpływ na smak i wygląd naszych wyrobów, dlatego do tej czynności zabrać się sumiennie.

Potrzebna ilość przypraw odważamy za pomocą wag gramowych lub szalkowych lub kierujemy się podanymi na opakowaniu danymi wagowymi producenta.

5. Rozdrabnianie mięsa:

Jeśli tego nie uczyniliśmy przed peklowaniem, możemy to zrobić teraz.

Mięso po peklowaniu, kontrolujemy pod kątem zapachu, koloru i smaku. Jeśli wszystko jest ok. zabieramy się do mielenia. każdy gatunek mięsa mielimy osobno i do osobnego naczynia., stosując rozmiary oczek w siatkach, zalecane przez przepis.

UWAGA: Siatki i noże w maszynie muszą być doszlifowane i ostre. Tę czynność dobrze jest zlecić ślusarzowi, gdyż elementy te muszą być ostrzone i szlifowane w kompletach (siatka + nóż). Podczas mielenia, szczególnie mięsa żylastego, mimo sprawdzonej ostrości noży, że czynność ta nie przebiega sprawnie. Wtedy należy za pomocą jakiegoś mocnego kawałka pręta (może być trzonek łyżki lub widelca) zaczepiając za dwa z trzech wystających z nakrętki dociskającej siatkę trzpieni, mocno dokręcić nakrętkę. Może wzrosnąć nam opór przy kręceniu ale efekt pracy będzie zadowalający.

Bardzo często, w przepisach, występuje czynność zwana kutrowaniem. Jest to po prostu specjalne rozdrabnianie mięsa przy pomocy urządzenia zwanego kutrem, a składającego się z chłodzonej misy na mięso i wieloostrowego, szybkoobrotowego noża. Oba elementy posiadają odrębne systemy napędowe - misa obraca się wolno.

Nie dysponując kutrem, a mając do wykonania kutrowanie wołowiny (stanowiącej klej naszej kiełbaski), musimy sobie jakoś poradzić. Zastępczym półśrodkiem, który stosuje od lat, jest

kilkukrotne przepuszczanie mięsa przeznaczonego do kutrowania, przez maszynkę z założonym możliwie najmniejszym sitkiem (śr. oczek 2-3 mm). Nie jest to czynność pracochłonna, gdyż ilość mięsa przeznaczona do kutrowania, jest z zasady b. mała.

Podczas obróbki mechanicznej mięsa, szczególnie przy wykorzystaniu maszyn czy urządzeń mechanicznych, dochodzi często do znacznego wzrostu temperatury.

Nie należy dopuszczać, by temperatura mięsa podczas obróbki podniosła się powyżej 15 oC.

Podczas kutrowania profesjonalnego, dla zapewnienia optymalnej temperatury, stosuje się dodatek zimnej wody lub lodu.

Po przepuszczeniu przez siatkę 2-3 mm naszej wołowiny, mieszamy ją z wodą w ilości podanej w przepisie i dokładnie mieszamy do czasu, aż mięso wchłonie wodę. Teraz wsypujemy przygotowane przyprawy i jeszcze raz dokładnie mieszamy.

6. Mieszanie:

Mając już zmielone mięso, przygotowana mieszankę wołowiny z przyprawami i wodą, przystępujemy do łączenia składników. Przepisy dokładnie podają kolejność wykonywania poszczególnych czynności, więc tylko przypomnę, że w pierwszej kolejności mieszamy mięso wieprzowe grubo mielone z dodatkiem wody (jeśli przepis nie zaleca innej kolejności). Czynność tę wykonujemy bardzo dokładnie, aż do czasu, gdy masa wchłonie wodę i stanie się kleista. Następnie dodajemy pozostałe rodzaje mięsa, przygotowaną wołowinę z przyprawami i wodą oraz tłuszcz, jeśli występuje w przepisie.

Wszystko bardzo dokładnie mieszamy do chwili równomiernego rozprowadzenia przypraw w masie mięsnej.

Celem ułatwienia sobie pracy podczas napełniania jelit, masę mięsną można formować w kule o objętości stanowiącej jednorazowy wsad naszej maszynki.

7. Napełnianie jelit:

Z maszynki do mielenia mięsa należy wyjąć siatkę i nóż, a w ich miejsce założyć (jeśli maszynka nim dysponuje - stabilizator ślimaka) lejek do napełniania jelit farszem mięsnym i dokładnie dokręcić nakrętkę. Można używać zarówno lejków metalowych jak i plastikowych (te z zasady mają na powierzchni wgłębienia równoległe do osi lejka, a służące do usuwania powietrza z jelita podczas napełniania).

Powierzchnie lejka smarujemy smalcem lub co jakiś czas zwilżamy wodą, co pozwoli na sprawne założenie jelita na lejek, jak i jego schodzenie jelita z lejka podczas napełniania.

Na lejek naciągamy jelito.

Czynność tę, może nam znacznie ułatwić prosta czynność. Mianowicie, do maszynki wkładamy pierwszą porcję farszu i kręcimy do chwili, aż na wylocie lejka ukaże się farsz. Wtedy kciukiem dociskamy go lekko w stronę wylotu lejka, tak aby powstał "grzybek farszowy". Po tak przygotowanym torze, jelito powinno ładnie i lekko wchodzić. Na początek zakładamy odcinki jelita o długości ok. 2-3 m. (dobrze jest wiedzieć jakiej długości kiełbasy będziemy robić, gdyż wskazane jest aby jedna porcja była zawsze parzysta - łatwe zakładanie na kije wędzarnicze i zero problemu przy dzieleniu na parki gotowych kiełbas).

Czas na napełnianie. Do tej czynności dobrze jest wykorzystać drugą osobę, przynajmniej na początku naszej praktyki masarskiej. Zadaniem jej, będzie napełnianie farszem gardzieli maszynki z taką częstotliwością, aby w maszynie nigdy nie było wolnych przestrzeni z powietrzem i kręcenie korbą, zgodnie z tempem podawanym przez formującego kiełbasę. Nie wolno dopuścić

do sytuacji, by jedna osoba nakładała farsz do maszynki, a druga kręciła korbą - grozi to poważnym wypadkiem. Mając pomocnika, możemy w pełni poświęcić się formowaniu naszej pierwszej kiełbasy. Nadszedł czas na przeprowadzenie ostatecznej próby smakowej. W tym celu zawiązujemy koniec naciągniętego na lejek jelita i robimy małą, kilkucentymetrowa kiełbaskę, którą następnie wrzucamy do wrzącej wody. Zmniejszamy płomień palnika i pozostawiamy kiełbasę w gorącej wodzie na ok. 20 - 25 min. Teraz ją próbujemy. Jest to ostatni moment, kiedy możemy jeszcze zmienić zgodnie z upodobaniami skład farszu. Jeśli kiełbaska nam smakuje, rozpoczynamy napełnianie jelit. Jeśli nie, możemy jeszcze dodać do masy brakujące przyprawy i wszystko ponownie wymieszać.

Zadaniem osoby formującej kiełbasę jest: trzymanie jednej ręki na jelicie naciągniętym na lejek a druga podtrzymywaniem w odległości kilku centymetrów od jego wylotu, formujących się batonów. Ręka trzymana na jelicie ma do spełnienia bardzo ważną rolę: dociskanie jelita do lejka powoduje wolniejsze jego schodzenie, co za tym idzie, przy równomiernym kręceniu korbą, powstaje kiełbasa ścisła, bardziej twarda, zaś rozluźnienie uchwytu powoduje swobodniejszy spływ jelita z lejka - kiełbaska jest luźniej napełniona. Na początek nie należy przesadzać ze ścisłością. Możemy bardzo szybko uszkodzić delikatne jelito. Robiąc kiełbasę białą surową, zaleca się napełnienie całego odcinka jelita i dopiero po zawiązaniu końcówki, formowanie batonów przez odkręcanie. Robimy to w ten sposób, że określamy długość pierwszej kiełbaski, kciukiem i palcem wskazującym jednej ręki delikatnie dociskamy kiełbaskę, aż do momentu gdy palce się zetkną. Teraz odkręcamy powstały baton np. w prawą stronę. Następny odkręcamy w lewo i tak postępujemy do czasu, aż cały odcinek zostanie podzielony na równe kiełbaski.

Kiedy już dojdziemy do wprawy, czynność odkręcania można będzie robić w trakcie napełniania, zaraz za wylotem lejka.

Przy produkcji kiełbasek o krótkich batonach, typu parówki, można darować sobie odkręcanie, a zastosować przewiązywanie odcinków kawałkami przędzy, która zostanie usunięta po sparzeniu. W przeciwnym razie, stosując odkręcanie, może dojść do obracania się parówek zawieszonych na kiju wędzarniczym, a tym samym ich ponowne, samoistne odkręcanie.

Gotową kiełbasę, podzieloną na parzysta ilość batonów zawiesza się na drążkach wędzarniczych, które dla ułatwienia pracy, można podeprzeć z obu końców oparciami krzesel.

Kiełbasy białej surowej się nie wędzi, tak że odpada temat osadzania.

Możemy ją umieścić w lodówce, lub od razu, co polecam przy dużej liczbie obserwatorów, wrzucić do odpowiedniej wielkości garnka i od razu sparzyć.

8. Parzenie:

Naszą wspaniałą (czyż nie?) kiełbasę wkładamy do obszernego garnka z wrzątkiem. Temperatura nam spadnie, a jeśli nie, dolewamy zimnej wody, aby uzyskać temp. ok. 73 °C, którą utrzymujemy przez czas ok. 25 - 30 min., aż do osiągnięcia wewnątrz kiełbasy temp. 68 - 70 °C. Kiełbasę można od razu jeść lub po wystudzeniu przechowywać w lodówce.

Tego typu kiełbasa jest bardzo nietrwała i można ją przechowywać w warunkach domowych ok. 24 - 48 godz.

RODZAJE WĘDZENIA WSZYSTKO O WĘDZENIU

Wędzenie:

Wędzeniem nazywamy proces, podczas którego mięso i jego przetwory poddawane są działaniu dymu wędzarniczego co zapewnia im kontakt z ciepłem i związkami chemicznymi zawartymi

w tym dymie. Dym otrzymywany jest podczas reakcji zachodzących przy spalania drewna i jego pochodnych (zrębów i trocin wędzarniczych).

Zadaniem wędzenia jest nadanie typowego aromatu, zabarwienia i utrwaleniu, głównie powierzchni produktów, poprzez obsuszenie i działanie zawartych w dymie substancji bakteriobójczych i bakteriostatycznych.

Podczas wędzenia następuje zmniejszenie zawartości wody w produkcie, a także wiele zmian chemicznych i fizykochemicznych. Ubytek wody jest tym większy, im dłuższy jest czas wędzenia. Najmniejsze straty występują przy krótkotrwałym wędzeniu dymem gorącym. Ubytek wody jest mniejszy także w produktach o dużej zawartości tłuszczu, które jednak, na skutek zbyt wysokiej temperatury wytapiają się, co obniża ich ciężar.

Utrata wody przy wędzeniu produktów solonych lub peklowanych powoduje zwiększenie się zawartości soli w produkcie.

W czasie wędzenia, szczególnie dymem gorącym, na powierzchni produktów tworzy się warstewka z białek ściętych wysoką temperaturą, co znacznie utrudnia przenikanie dymu do głębszych warstw mięsa podczas wędzenia. Dlatego też produkty, które mamy zamiar wędzić długo, wędzimy dymem zimnym.

Jak już wspomniałem, solenie i peklowanie produktów mięsnych bardzo ułatwia przenikanie składników dymu w głąb produktu.

Podwyższona temperatura wędzenia polepsza peklowanie mięsa (szybsze krążenie soków), co powoduje, iż produkt nasz nabiera w tym czasie ładniejszej barwy.

Skład dymu i jego właściwości:

Dym wędzarniczy jest produktem niecałkowitego spalania drewna i jego pochodnych. Stanowi złożony, wieloskładnikowy zespół substancji gazowych, par i cząsteczek stałych (sadza). Ilość dymu oraz rodzaj związków chemicznych w nim zawartych, są uzależnione od rodzaju czynnika dymotwórczego, oraz warunków jego spalania.

Skład chemiczny dymu otrzymanego ze spalania mieszaniny wiórów bukowych i trocin, o wilgotności ok. 90% w stosunku do suchej masy drewna, wygląda następująco:

- związki żywiczne 12,2
- aldehyd mrówkowy 0,81
- wyższe aldehydy 0,27
- ketony 0,91
- kwas octowy 4,93
- woda oraz alkohole - 60,0

Podczas wędzenia, duże znaczenie, ze względu na swe właściwości, mają fenole, stanowiące jeden z głównych składników związków żywicznych oraz aldehydy. Fenole charakteryzują się swoistym zapachem - aromatem, który jest wchłaniany przez mięso i tłuszcz.

Efektom niecałkowitego spalania drewna i jego pochodnych jest również tlenek węgla, który występuje w dymie w znacznych ilościach.

Czynnikami ważnymi dla procesu wędzenia są:

1. Gęstość dymu i szybkość jego przepływu.
2. Stopień przenikania związków chemicznych i ich działanie.

Gęstość dymu można określić badając przenikanie światła przez dym. Jeżeli źródło światła, o mocy 40 W umieścimy na tylnej ścianie wędzarni lub za jej wylotem (wędzarnie beczkowe) i będzie ono

widoczne z odległości 7 m, to dym określamy jako średnio-gęsty, jeśli zaś światło jest niewidoczne z odległości 60 cm -dym określamy jako gęsty.

Szybkość przepływu dymu, stosowana w wędzarnictwie, wynosi 7 - 15 m/min. Przy większych szybkościach uzyskujemy bardziej równomierne rozmieszczenie dymu w komorze wędzarniczej i różnica temperatury dymu wchodzącego i opuszczającego wędzarnię jest mniejsza.

Przy wędzeniu produktu o mniejszej objętości, szybkość przepływu dymu powinna być większa, gdyż przy wolniejszym przepływie, dymu o wysokiej temperaturze może dojść do przypiekania naszych produktów.

Podczas wędzenia, do mięsa przenikają substancje mające zasadniczy wpływ na przedłużenie jego trwałości oraz znaczne podniesienie wartości smakowych. Substancje te, to przede wszystkim aldehyd mrówkowy i fenole.

Powodują one również zwolnienie procesów autolitycznych (psucie się mięsa), oraz działają bakteriobójczo na mikroflorę.

Na drobnoustroje znajdujące się w głębi mięśni (głównie bez tlenowce) działają zawarte w dymie wędzarniczym fenole, przenikające w głąb wędzonego produktu tylko wtedy, gdy produkt przed wędzeniem był solony lub peklowany. Działanie bakteriobójcze zwiększa wysoka temperatura dymu - wędzenie gorące i pieczenie wędzarnicze.

Pozostałe składniki dymu (np. kwasy) również przenikają do mięsa, lecz ich działanie jest niekorzystne z naszego punktu widzenia jako konsumenta, gdyż stwarzają warunki dla rozwoju drobnoustrojów.

Drewno wędzarnicze:

Stosowanie zasady używania do wędzenia drewna z drzew liściastych, ma w Polsce kilkuwieczną tradycję.

Obecnie, w związku z rozwojem techniki wędzarniczej, oprócz drewna w kawałkach, stosuje się jego pochodne - zrębki wędzarnicze (grube wióry) oraz trociny.

Do wędzenia wykorzystuje się najczęściej drewno takie jak: buk, olcha, klon, jawor, brzoza (okorowana) oraz drewno drzew owocowych.

W celu nadania produktom specyficznego smaku i aromatu dodaje się podczas wędzenia jałowca w formie jagód, chrustu czy drewna.

Nie stosuje się natomiast drewna z drzew iglastych z uwagi na zawartość w nim dużych ilości związków żywicznych, które wpływają na gorzkawy smak wędzonek, ich nieprzyjemny zapach oraz dużych ilości sadzy powstających podczas procesu palenia. Drewnem z drzew iglastych wędzi się tradycyjne szynki i boczki w górskich regionach Niemiec.

Rodzaj użytego podczas wędzenia drewna wpływa na barwę produktu. I tak: drewno bukowe, jawor i klon nadają wędzonom zabarwienie żółto-żłociste, dębu i olchy – brązowe, gruszy ciemnoczerwone, a akacji cytrynowe.

Bardzo istotną rolę odgrywa również jakość i wilgotność drewna i jego pochodnych. Dopuszczalna wilgotność wynosi 25%. To powoduje, że drewno, zrębki i trociny powinny być przechowywane w pomieszczeniach zadaszonych, chronione przed wilgocią (trociny i zrębki muszą być co jakiś czas przetrzucane na pryzmach, aby powietrze mogło wnikać w głąb pryzm).

Oprócz tradycyjnego źródła ciepła i dymu jakim jest drewno i pochodne, od niedawna stosuje się w wędzarnictwie również alternatywne źródła ciepła. Są to gaz, węgiel i para wodna. Jednak źródłem dymu pozostało jak dawniej drewno i trociny.

Oczywiście ta zmiana źródła ciepła ma zastosowanie jedynie w zakładach przemysłowych, my dalej wędzimy drewniankami.

Wpływ na zmiany miały czynniki ekologiczne (zmniejszająca się powierzchnia lasów) i ekonomiczne (zbyt mała wartość opałowa drewna w stosunku do węgla czy gazu).

Metody i technika wędzenia:

Poszczególne asortymenty wędlin różnią się między sobą zapachem, barwą oraz stopniem trwałości. Wpływ na to ma wiele czynników, jak choćby: skład i przygotowanie surowca, metoda, czas i temperatura wędzenia czy dalsze postępowanie z produktem po wędzeniu. Reżimy technologiczne podczas wędzenia poszczególnych grup wędlin określają granice temperatury i jej działanie, co jest cechą różnych metod wędzenia.

Szczegółowe warunki wędzenia, tj. temperatura i czas, są dla każdego asortymentu różne, gdyż skład produktu, jego średnica, masa oraz określona wydajność decydują, w jakich warunkach produkt ma być wędzony.

Obecnie stosowane są trzy metody wędzenia:

1. Wędzenie zimne.
2. Wędzenie gorące:
 - a) wędzenie dymem ciepłym,
 - b) wędzenie dymem gorącym,
3. Wędzenie z równoczesnym pieczeniem

1. Wędzenie zimne:

Prowadzi się je w temperaturze 16-22 °C, przy różnej gęstości dymu, wilgotności względnej od 90 do 95% i przy szybkości przepływu powietrza od 7 do 15 m/min.

Czas wędzenia waha się od kilku godzin do 14 dni.

Ze względu na wymaganą niską temperaturę, wędzenie zimne powinno odbywać się w wędzarniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w porze letniej nawet przez oziębianie).

Wymagane granice temperatury osiąga się żarzenie drewna lub trocin regulowane ilością i wielkością ogniska oraz intensywnością jego żarzenia, w zależności od dopływu powietrza.

Odpowiednią gęstość dymu uzyskujemy przez:

- zwiększanie lub zamykanie dopływu powietrza,
- zwiększanie intensywności spalania drewna lub zwiększanie ilości zrębów bądź trocin,

odpowiednie użycie trocin - w postaci sprasowanej bądź luźnej; grubości warstwy w stosunku do powierzchni jej rozłożenia.

Szybkość ruchu powietrza regulujemy za pomocą zasuw regulujących dostęp powietrza do wędzarni.

Wilgotność zaś, przez zwilżanie drewna lub trocin i odpowiednią wymianę powietrza lub umieszczanie w wędzarni naczyń z wodą.

Podczas wędzenia dymem zimnym przetwory wysychają równomiernie na całym przekroju, tracąc przy tym wodę w ilości od 5 do 20% ciężaru produktu przed wędzeniem, zależnie od rodzaju asortymentu i czasu wędzenia.

Składniki dymu przenikają produkt całkowicie.

Barwa mięsa i skóry na powierzchni waha się od jasnobrazowej do ciemnobrazowej, a tłuszczu od słomkowej do złocistej. Gotowy produkt jest twardy i odporny na psucie się.

Na zimno wędzi się: wędzonki trwałe, kiełbasy surowe trwałe, kiełbasy surowe półtrwałe, słoninę, boczek i niektóre asortymentu z grupy kiełbas półtrwałych parzonych i powtórnie wędzonych, czy też kiszkę pasztetową i wątrobianą.

Jeśli nie dysponujemy możliwością przeprowadzenia procesu wędzenia zimnego, dopuszcza się zastosowanie w zastępstwie, wędzenia w temperaturze do 28 °C.

2. Wędzenie gorące:

Wędzenie gorące przeprowadza się w temperaturze powyżej 22 °C. Rozróżniamy dwa jego rodzaje:

- wędzenie dymem ciepłym,
- wędzenie dymem gorącym.

a) Wędzenie dymem ciepłym:

Przeprowadza się je w temperaturze od 22 °C do 45 °C, przy różnej gęstości dymu, wilgotności względnej od 70 do 90 % i szybkości ruchu powietrza od 7 do 15 m/min. czas wędzenia wynosi od 4 do 48 godz.

Wymagane warunki wędzenia osiągamy w taki sam sposób jak przy wędzeniu na zimno (bez stosowania chłodzenia wędzarni w okresie letnim).

W czasie wędzenia przetwory tracą od 2 do 10% ciężaru w stosunku do ich wagi przed wędzeniem. Produkt nasycy się składnikami dymu w warstwach zewnętrznych, przez co zyskuje na trwałości. na powierzchni produktu powstają zeschnięcia i stwardnienia tkanki mięsnej, które hamują ubytki wody podczas parzenia i działają dodatnio na jego trwałość podczas przechowywania.

Uzyskana barwa - od żółtej do brązowej z odcieniem od różowego do czerwonego, oraz połysk. Dymem ciepłym wędzi się wszystkie wędzonki półtrwałe, wędzonki poddawane potem obróbce cieplej, oraz niektóre półtrwałe podczas powtórnego wędzenia.

b) Wędzenie dymem gorącym:

Dzielimy je na trzy etapy:

1. Suszenie powierzchni przetworu.
2. Zasadnicze wędzenie.
3. Powierzchniowe przypieczenie produktu.

Suszenie powierzchni przeprowadza się w temperaturze 40 - 50 °C, w zależności od średnicy przetworów, w ciągu 10 - 40 min., przy pełnym i szybkim ruchu powietrza, w rzadkim dymie lub bez dymu. Oprócz osuszania produktu, ten etap ma na celu również uintensywnienie działania saletry.

Drugą fazą jest właściwe wędzenie w temperaturze 40 - 60 °C. w ciągu 30 - 90 min., w dymie od średnio do bardzo gęstego, przy małym dopływie i powolnym ruchu powietrza. Przetwory zostają przesycone składnikami dymu, barwa powierzchni waha się od jasnożółtej do ciemnobrązowej z odcieniem od różowego do ciemnoczerwonego, a osłonki z jelit naturalnych stają się ściśle i mocne.

Trzecią fazą jest powierzchniowe przypieczenie produktów.

Odbywa się ono w temperaturze 60 do 90 °C w ciągu 10 - 20 min., przy szybkim przepływie powietrza (powyżej 15 m/min.) W tej fazie następuje ścięcie białka w zewnętrznej warstwie produktu, natomiast wewnętrzne warstwy pozostają surowe.

Powierzchnia przetworów ulega nieznacznemu pomarszczeniu oraz nabiera dość ściślej konsystencji i połysku.

W czasie wędzenia (wszystkie trzy fazy) przetwory tracą od 5 do 12% ciężaru w stosunku do wagi przed wędzeniem i zyskują na trwałości. Jest to metoda najkrótsza wśród metod stosowanych w wędzarnictwie.

Dymem gorącym wędzi się tylko kiełbasy nietrwałe przeznaczone po uwędzeniu do parzenia, oraz kiełbasy trwałe i półtrwałe przeznaczone do parzenia i powtórnego wędzenia w dymie ciepłym, a następnie do suszenia.

3. Wędzenie z równoczesnym pieczeniem:

Sposób ten stosuje się przede wszystkim przy wędzeniu kiełbas i przeprowadza podobnie jak wędzenie w dymie gorącym, z tą różnicą, że w trzeciej fazie, zależnie od przekroju i składu kiełbasy, podwyższa się temperaturę do 75 - 90 °C i przedłuża się czas pieczenia do 20 - 50 min., aż nastąpi całkowite ścięcie białka tj. do osiągnięcia temperatury 68 - 70 °C wewnątrz kiełbasy. Kiełbasy pieczone, gorące w dotyku są jędrne, a przy ucisku można wewnątrz nich wyczuć pewne szmery powodowane ruchem nie zastygłych cieczonej.

Kiełbasy pieczone tracą 15 - 20% pierwotnej wagi, są trwalsze od kiełbas wędzonych parzonych, oraz zawierają większą ilość białka, które nie zostało wypłukane przez wodę. Wędzenie z równoczesnym pieczeniem przetworów w jednym kawałku, prawie się nie stosuje ze względu na długi czas trwania i związane z tym duże ubytki wagowe, wynoszące ok. 30%.

W przypadku przeznaczenia do pieczenia produktów z jednego kawałka o małym przekroju, wędzenie z równoczesnym pieczeniem przebiega następująco:

Pierwsza faza - wędzenie w dymie rzadkim, w temperaturze 50 - 60 °C, aż do wyschnięcia powierzchni i osiągnięcia barwy żółtej.

Druga faza - przypieczenie powierzchni przetworu w temperaturze ok. 85 - 90 °C przez czas ok. 1 godz.

Trzecia faza - pieczenie całego produktu w temperaturze ok. 75 °C do całkowitego ścięcia białka i osiągnięcia wewnątrz produktu temperatury 68 - 70 °C.

4. Studzenie produktów wędzonych:

Jest to końcowy etap wędzenia. Przetwory wystudzone równomiernie w całym przekroju do wymaganej temperatury i w określonym czasie, są znacznie trwalsze od produktów źle wystudzonych, gdyż niższa temperatura działa hamująco na rozwój drobnoustrojów.

W celu uzyskania dobrej jakości produktu, kiełbasy podsuszane parzone lub pieczone powinny być wystudzone do temperatury 4 - 12 °C, inne zaś asortymenty, do temperatury 2 - 18 °C, przy czym, czas studzenia, w zależności od asortymentów, powinien wynosić 6 - 24 godz.

Studzenie może być przeprowadzane w pojemniku z zimną wodą, natryskiem lub powietrzem, w odpowiednich pomieszczeniach. W czasie studzenia następuje wyparowanie części wody zawartej w produkcie, co powoduje ubytek masy w granicach 0,5 - 4%, w stosunku do ilości produktu gorącego.

W czasie lub po wystudzeniu, można niektóre produkty (w jelitach naturalnych i zgodnie

z zaleceniem receptury) oblać wrzątkiem lub skierować na nie strumień pary. Powoduje to wygładzenie (odświeżenie) powierzchni jelit i spłukanie nagromadzonego na kiełbasie tłuszczu..

Drewno wędzarnicze – drewno, trociny, zrębki

Stosowanie zasady używania do wędzenia drewna z drzew liściastych, ma w Polsce kilkuwieczną tradycję.

Obecnie, w związku z rozwojem techniki wędzarniczej, oprócz drewna w kawałkach, stosuje się jego pochodne - zrębki wędzarnicze (grube wióry) oraz trociny.

Do wędzenia wykorzystuje się najczęściej drewno takie jak: buk, olcha, klon, jawor, brzoza (okorowana) oraz drewno drzew owocowych.

W celu nadania produktom specyficznego smaku i aromatu dodaje się podczas wędzenia jałowca w formie jagód, chrustu czy drewna.

Nie stosuje się natomiast drewna z drzew iglastych z uwagi na zawartość w nim dużych ilości związków żywicznych, które wpływają na gorzkawy smak wędzonek, ich nieprzyjemny zapach oraz dużych ilości sadzy powstających podczas procesu palenia. Drewnem z drzew iglastych wędzi się tradycyjne szynki i boczki w górskich regionach Niemiec.

Rodzaj użytego podczas wędzenia drewna wpływa na barwę produktu. I tak: drewno bukowe, jawor i klon nadają wędzonom zabarwienie żółto-żółciste, dębu i olchy - brązowe gruszy ciemnoczerwone, a akacji cytrynowe.

Bardzo istotną rolę odgrywa również jakość i wilgotność drewna i jego pochodnych. Dopuszczalna wilgotność wynosi 25%. To powoduje, że drewno, zrębki i trociny powinny być przechowywane w pomieszczeniach zadaszonych, chronione przed wilgocią (trociny i zrębki muszą być co jakiś czas przetrucane na pryzmach, aby powietrze mogło wnikać w głąb pryzm).

Oprócz tradycyjnego źródła ciepła i dymu jakim jest drewno i pochodne, od niedawna stosuje się w wędzarnictwie również alternatywne źródła ciepła. Są to gaz, węgiel i para wodna. Jednak źródłem dymu pozostało jak dawniej drewno i trociny.

Oczywiście ta zmiana źródła ciepła ma zastosowanie jedynie w zakładach przemysłowych, my dalej wędzimy drewnienkami.

Wpływ na zmiany miały czynniki ekologiczne (zmniejszająca się powierzchnia lasów) i ekonomiczne (zbyt mała wartość opała drewna w stosunku do węgla czy gazu).

Wędzenie ryb na zimno – porady

Wędzenie na zimno odbywa się w temperaturze 30-33 °C i trwa od 1 do kilku dób. Otrzymujemy produkt dużo trwalszy niż przy wędzeniu gorącym (poza tym im zimne wędzenie dłuższe tym produkt trwalszy). Sprawione ryby dla usunięcia resztek krwi moczy się przez 30 min w solance o stężeniu 1 szklanka soli na 5 l wody, płucze i poddaje zasoleniu. Zasolenie polega na dokładnym obtoczeniu każdej ryby w soli a następnie ułożeniu warstwami w skrzynce, przesypując poszczególne warstwy obficie gruboziarnistą solą. Zasolenie filetów trwa 6 godzin a dużych ryb w całości od 12 godzin do kilku nawet dni. Solenie spełnia tutaj rolę czynnika sprzyjającego dojrzewaniu mięsa jeszcze przed wędzeniem.

Po wyjęciu z soli i opłukaniu ryby suszy się wieszając je w ocienionym i przewiewnym miejscu aż do pojawienia się lśniącej cienkiej skórki. Trwa to kilka godzin. Jeżeli ryba dobrze nie obeschnie, nie uwędzi się prawidłowo.

Po obsuszeniu ryby poddajemy wędzeniu właściwemu.

I etap to tzw. podsuszenie w temperaturze do 30-33 °C unikając gęstego dymu, trwające od 12 do 24 godzin, zależnie czy cały proces wędzenia planujemy na 1 czy więcej dób.

W II etapie można już stosować gęściejszy lecz chłodny dym, wędząc 2-3 razy dziennie przez kilka dni z długimi przerwami.

Na zimno wędzi się najczęściej łososie, trocie, duże pstrągi i płaty śledziowe. Otrzymujemy produkt aromatyczny, o ściślej konsystencji i dużej trwałości.

Ryby prawidłowo uwędzone powinny mieć kolor złocisty, złocisto brunatny lub brunatny z połyskiem. Barwa mięsa: od kremowej do szarej, tkanka mięsna spoista, jędrna, soczysta. U ryb chudych tkanka mięsna winna być lekko włóknista i łupliwa.

Wędzenie ryb na gorąco – porady

Na gorąco wędzi się ryby w wysokiej temperaturze, tj. do 90 °C. Ryby wędzone na gorąco są produktami stosunkowo krótkotrwałymi, słabo nasyconymi składnikami dymu, o mało zwiększonej konsystencji masy mięsnej. Cały proces obejmuje: solenie lub solankowanie, podsuszanie, wędzenie właściwe oraz obróbkę cieplną. Sprawione ryby płucze się aby usunąć resztki krwi, a następnie moczy przez 30 min w solance np. o stężeniu 1 szklanka soli na 5 l wody. Następnie przez 2-4 godziny konserwuje się ryby w roztworze o stężeniu np. 4 szklanek soli na 5 l wody z dodatkiem 2 szklanek cukru oraz ziela angielskiego i liści laurowych. Po wyjęciu z roztworu i opłukaniu ryby suszy się wieszając je w ocienionym i przewiewnym miejscu aż do pojawienia się cienkiej lśniącej skórki. Trwa to kilka godzin. Jeżeli ryba dobrze nie obeschnie, nie będzie się wędzić lecz gotować.

Po obsuszeniu poddaje się ryby wędzeniu właściwemu.

I etap to osuszanie przez 30-40 min w temperaturze do 50 °C. Przez pierwsze 10 min dodajemy trochę jałowca do paleniska żeby płomień był nieco ostrzejszy.

II etap - wędzimy od 1-3 godzin (w temperaturze 55-60 stopni °C, zaglądając co 15 min do ryb, czy zbyt się nie wytapiają)

III - tylko do 20 min w temperaturze 60-90 °C (na ostatnie 10 min znów dodajemy jałowca do paleniska).

Na gorąco wędzi się najczęściej piklingi, szproty, węgorze, płastugi i ryby słodkowodne.

Ryby prawidłowo uwędzone na gorąco mają mięso delikatne, jędrne i soczyste, skóra nabiera barwy złocistej lub jasnobrunatnej, jest sucha i czysta, o dymnym zapachu i słonawym smaku.

Czasokresy i przedziały temp. wędzenia różnych produktów – porady

1. Szyńka (tylna gotowana) - wędzi się ciepłym dymem o temp. 30-40 °C przez 3-4 godz. do jasnożółtej barwy skóry.
2. Szyńka (pozostałe szynki nie parzone) - ciepłym dymem o temp. 30-40 °C przez 12-24 godz. do jasnobrażowej barwy skóry.
3. Ogonówka wędzona - zimnym dymem przez 48 godz. do brązowo-wiśniowej barwy mięsa.
4. Bekon wędzony - ciepłym dymem o temp. 25-35 °C przez 24-48 godz. do brązowej lub ciemnobrązowej barwy skóry i mięsa.
5. Bekon gotowany - ciepłym dymem w temp. 30-40 °C przez ok. 6 godz. do osiągnięcia barwy jasnobrażowej z odcieniem pomarańczowym.
6. Połędwica wędzona - ciepłym dymem do temp. 25-35 °C przez 12-24 godz. do barwy od jasnobrażowej do brązowej z odcieniem wiśniowym w kątnicy i jasnobrażowej z odcieniem wiśniowo-złocistym w jelicie sztucznym.
7. Połędwica łososiowa - zimnym dymem przez 24-36 godz. do barwy słomkowej.

8. Baleron wędzony - ciepłym dymem w temp. 25-30 °C przez 24-36 godz. do barwy ciemnobrązowej z odcieniem czerwonym.
9. Baleron gotowany - ciepłym dymem w temp. 40-45 °C przez 3-4 godz. do barwy brązowej.
10. Ozór wołowy wędzony - zimnym dymem przez 20-24 godz. do barwy ciemnowiśniowej z odcieniem czerwonym.
11. Ozór wołowy gotowany - zimnym dymem przez 10-12 godz. do barwy brązowej.
12. Golonka wędzona - ciepłym dymem w temp. 30-40 °C przez 8-12 godz. do barwy skóry brązowej lub ciemnobrązowej.
13. Żeberka wędzone - ciepłym dymem w temp. 30-40 °C przez 8-12 godz. do barwy ciemnobrązowej.
14. Boczek wędzony - ciepłym dymem w temp. 25-35 °C przez 24-36 godz. do brązowej barwy skóry.
15. Boczek gotowany - ciepłym dymem w temp. 30-40 °C przez 2-3 godz. do jasnobrązowej barwy skóry.
16. Słonina wędzona - zimnym, rzadkim dymem przez 2-3 dni do barwy jasnobrązowej do brązowej.
17. Słonina paprykowana - zimnym rzadkim dymem przez 24-48 godz.
18. Podgardle wędzone - osusza się w temp. 30-40 °C przez 3-4 godz. i wędzi w ciepłym dymie w temp. ok. 30 °C przez 24 godz. do osiągnięcia barwy jasno do ciemnobrązowej.
19. Nóżki wieprzowe wędzone - nóżki zawiesza się na pętelkach i umieszcza na kijach w gorącej wędzarni na 30 min do obeschnięcia, po czym temp. obniża się do 30-40 °C i wędzi przez ok. 10-12 godz. do osiągnięcia barwy jasnobrązowej.

Wędzenie drobiu

Czas wędzenia z grubsza około 2 godzin na 1 kg wagi kury. Będzie gotowa jak temperatura wewnętrzna mięsa osiągnie 70 - 74 °C. Przyprawy na ogół używane do pieczenia czy wędzenia kury to : sól, pieprz, szalwia, tymianek, liść bobkowy.

Największy problem jaki ludzie mają z kurą to jest, że trudno ją złapać –potem jest już łatwiej. Inne problemy, to że mięso i skóra są suche. Wniosek z tego taki, że trzeba ją wędzić w jak najniższej temperaturze co będzie uzależnione temperaturą otoczenia. Jeżeli palenisko wędzarni jest pod kurą, należy szczególnie uważać na kapiący tłuszcz jaki może spowodować płomień i podwyższenie temperatury.

Oczywiście zalewa : peklosól, plus cukier i do lodówki na 2 dni. Później osuszyć i natrzeć wewnątrz i z zewnątrz przyprawami.

Wędzić w jak najniższej temperaturze – dwie godziny dymu na kilogram wagi. Normalnie się ją wędzi około 4 godzin.

Dobrze by było zwiększać w drugiej fazie wędzenia powoli temperaturę aby łatwiej było ją dopiec. Dlatego należy ją piec w temp. 74–78 °C, aż osiągnie właściwą wewnętrzną temperaturę. Takie same zasady na indyka. Może być przypadek, że dana osoba woli tradycyjny kolor upieczonego drobiu, dlatego można pominąć dodatek peklosoli co nie jest za bardzo wskazane. Należy wtedy ją wędzić o wyższej temp. 94 °C i zakończyć proces wędzenia jak osiągnie wewnętrzną temperaturę mięsa 77 °C.

Będzie oczywiście teraz bardziej sucha.

Dobrze ją związać, bo w trakcie wędzenia rozkłada skrzydła i nogi i po wyjściu z wędzarni wygląda jak nietoperz. Bardzo śmiesznie. Wniosek ogólny taki, że najlepszą jakością i wydajnością mięsa (mniejszy ubytek) osiągniemy przy niższej temperaturze wędzenia.

Oprócz wędzenia zimnego, ciepłego i gorącego mamy również wędzenie mokre polegające na wstawianiu naczynia z wodą po to aby powierzchnia mięsa nie była sucha. Duże przemysłowe wędzarnie mają wmontowane wtryskiwacze pary do tego celu.

Dla przykładu kiełbasy suche, fermentowane, zaczyna się suszyć przy bardzo dużej wilgotności powietrza, która się stopniowo zmniejsza.

Zaczynając je suszyć w suchych warunkach można tak wysuszyć zewnętrzną skórę (osłonkę), że wilgoć w środku kiełbasy zostanie całkowicie zablokowana i gotowa kiełbasa będzie ładnie wyglądać, lecz po przekrojeniu będzie mokra i surowa wewnątrz. Oczywiście będą też dwa odmienne wewnątrz kolory mięsa.

Obróbka cieplna – sposoby parzenia

Pod pojęciem obróbki cieplnej (termicznej) należy rozumieć poddawanie mięsa lub jego przetworów działaniu odpowiedniej temperatury w określonym czasie i określonych warunkach. Ma ona na celu przedłużenie trwałości produktu, nadanie produktowi odpowiedniego smaku i konsystencji oraz zwiększenie przyswajalności białek.

Obgotowywanie

Inaczej zwane blanszowaniem, jest to krótkotrwałe poddawanie mięsa lub podrobów działaniu gorącej wody o temperaturze ok. 95 °C. Czas obgotowywania oraz temperaturę procesu podają normy czynnościowe dla każdego surowca.

Obgotowywanie powoduje niszczenie mikroflory znajdującej się na powierzchni każdego surowca oraz denaturację zewnętrznej, powierzchniowej warstwy białek.

Jest ono niezbędne dla umożliwienia dalszych procesów przy niektórych rodzajach produkcji (np. wyrobów podrobowych, konserw). Przeprowadza je się z zasady w naczyniach otwartych przez wrzucenie mięsa lub podrobów do wrzącej wody lub odwrotnie - zalanie mięsa wrzącą wodą.

Gotowanie

Jest to poddawanie mięsa lub podrobów długotrwałemu (ok. 2 godz.) działaniu temperatury około 80 - 100 °C, najczęściej w wodzie lub parze wodnej, co powoduje ścięcie białka w całej masie mięsa lub podroby.

Jest ono zarówno zabiegiem wstępnym procesu produkcyjnego, jak również, może być jednym z zabiegów końcowych.

Skutki procesu gotowania są bardzo uzależnione od temperatury wody. Jeśli mięso lub podroby przeznaczone do gotowania zanurzymy w wodzie zimnej i będziemy temperaturę wody stopniowo podnosić, nastąpi przechodzenie do wody znacznych ilości substancji wyciągowych i rozpuszczalnych białek (dlatego rosół jest tak dobry); mięso staje się wówczas łykowane i niesmaczne.

Gotowanie nie powoduje niszczenia zawartych w mięsie witamin, gdyż większość z nich (B1, B2, kwas nikotynowy i pantotenowy) jest odporna na działanie temp. do 100 °C.

Dla ubytków masy gotowanego mięsa podstawowe znaczenie ma pierwsza godzina gotowania, gdyż wtedy te ubytki są największe. Dlatego też czas gotowania poszczególnych produktów mięsnych jest ściśle określony w przepisach i normach.

Szybkość zmniejszania masy mięsa podczas gotowania uzależniona jest od wielkości kawałków poddawanych obróbce (im kawałki są mniejsze tym mięso szybciej traci na wadze), czasu gotowania i zawartości tłuszczu w mięsie. Wołowina chuda i średnio tłusta traci ok. 35% pierwotnej masy, zaś tłusta ok. 20%.

Przykładowo, podczas gotowania mięsa w przeciągu 2 godzin, ubytki w zależności od pochodzenia mięsa, przedstawiają się następująco:

- gotowanie mięsa wołowego i baraniego chudego - strata ok. 52%
- gotowanie mięsa wołowego tłustego - strata ok. 20%
- gotowanie mięsa wieprzowego - strata ok. 25%

W warunkach domowych gotuje się z zasady w naczyniach otwartych.

Parzenie

Jest procesem podobnym do gotowania, z tą tylko różnicą, że zamiast temperatury ok. 100 °C, podczas parzenia produkty poddajemy działaniu temperatury ok. 70 - 90 °C. Dłuższe parzenie powoduje znacznie mniejsze straty niż krótkie gotowanie, polepszając jednocześnie wartość smakową mięsa i jego przetworów. Dzieje się tak dlatego, że podczas parzenia w zewnętrznej warstwie produktu powstaje zdenaturowane białko utrudniające wyciek soku.

Parzeniu poddaje się najczęściej wędliny, wędliny podrobowe oraz mięso.

Parzenie kiełbas w temperaturach 65 - 80 °C trwa średnio 10 - 120 minut, w zależności od średnicy batonów i rodzajów produktu.

Dokładny czas parzenia poszczególnych asortymentów produktu, podają przepisy i receptury.

Proces parzenia prowadzi się najczęściej w naczyniach otwartych.

Porady ogólne o wędzeniu

1. Zanim puścisz dym na mięso czy kiełbasy to muszą być one bez wilgoci, inaczej nie dostaniesz ładnego koloru, choć smak będzie właściwy;
2. Nie przekraczaj 72 °C podczas wędzenia bo możesz stopić wewnątrz tłuszcz, który wiąże razem mięso i kiełbasa będzie krucha w środku i tłusta na zewnątrz (tłuszcz zaczął wyciekać).
3. Kiełbasa będzie miała uwędzony smak bez względu czy dym będzie miał 20, 30, 40, 60 czy 70 °C.
4. Z chwila kiedy dochodzisz do wniosku, że jest uwędzona (powiedzmy po 3 godzinach, kabanosy za 1,5 godz. i kolor jest już właściwy) to masz uwędzony produkt. Teraz musisz doprowadzić wewnętrzną temp. kiełbasy do 68 °C a czy to zrobisz przez pieczenie w wędzarni przy 78 – 80 °C (możesz kontynuować lekkim dymem), czy w piekarniku (80 °C), czy w gorącej wodzie (80 °C) to twój wybór - rób jak ci wygodniej.

Pozostałe rodzaje obróbki cieplnej mięsa i jego przetworów – inne typy obróbki mięsa.

Smażenie

Jest to działanie na mięso tłuszczu podgrzanego do temp. powyżej 100 °C, najczęściej w otwartym naczyniu, w wyniku czego traci on surowy charakter i nabiera specyficznego smaku oraz zapachu. Podczas smażenia, po osiągnięciu temperatury 105 °C, zaczynają się wytwarzać substancje lotne dające wrażenia smakowe i aromatyczne. Wrażenia te zależą od rodzaju mięsa, czasu smażenia i temperatury. Po przekroczeniu temperatury 180 °C, powstają substancje o nieprzyjemnym zapachu spalenizny.

Tłuszcz służący do smażenia ma dwojakie zadanie. Oprócz tego, iż jest czynnikiem smakowym, ma za zadanie regulować temperaturę (będąc złym przewodnikiem ciepła).

Najbardziej odpowiednia temperatura smażenia jest temperatura 130-160 °C i nie może być wyższa niż 180 °C..

Oznaka zbyt wysokiej temp. tłuszczu jest jego dymienie (smalec dymi przy ok. 220 °C, oliwa przy ok. 170 °C, masło przy ok. 207 °C.)

Zazwyczaj używa się ok. 10 - 20% tłuszczu w stosunku do masy produktu poddawanego smażeniu. Aby proces smażenia był najbardziej równomierny i szybki, należy produkt smażyć w podwójnej ilości tłuszczu w stosunku do jego masy.

Proces smażenia przeprowadza się w dwóch fazach:

1. Podgrzanie tłuszczu do odpowiedniej temperatury.
2. Włożenie do niego mięsa i smażenie.

Podczas smażenia można liczyć się z ubytkami mięsa w granicach 6 do 25%, na co ma wpływ szereg czynników m.in. rodzaj mięsa i prawidłowość przebiegu procesu smażenia.

Duszenie

Jest to długotrwałe i powolne działanie na mięso roztopionego tłuszczu (temp. ok. 100 °C) z niewielkim dodatkiem wody lub rosółu, w odpowiednim czasie i odpowiednich warunkach.

Najpierw krótko obsmaża się mięso, następnie do tłuszczu dodaje małą ilość wody lub rosółu i dusi pod przykryciem do czasu, aż mięso stanie się miękkie.

Straty mięsa powstałe podczas duszenia wynoszą ok. 30 - 40% w stosunku do jego pierwotnej wagi.

W trakcie procesu duszenia powstaje spora ilość sosu, składającego się po części z soków wpływających z mięsa, co nadaje mu specyficznego smaku i zapachu.

Pieczenie

Jest to działanie na mięso w zamkniętym naczyniu, gorącym powietrzem (temp. ponad 100 °C)

Podczas pieczenia, pod wpływem temperatury, woda znajdująca się na powierzchni pieczonego mięsa wyparowuje co powoduje wytworzenie suchej, zarumienionej skórki. Aby mięso nadto nie wysychało, podczas pieczenia powinno się je co jakiś czas polewać wytwarzającym się sokiem uzupełniając jego braki niewielką ilością wody.

PEKLOWANIE MIĘSA

Peklowanie suche:

Peklowanie suche jest to poddawanie mięsa działaniu mieszanki peklującej w stanie sypkim. Skład mieszanek peklujących jest ściśle określony recepturami dla każdego rodzaju wyrobu.

Peklowanie suche stosuje się przy konserwacji mięsa w elementach oraz mięsa drobnego do produkcji wędlin.

1. Peklowanie mięs z niższych klas

Stosuje się je w stosunku do wieprzowiny kl. IV, wołowiny kl. V, cielęciny kl. III i baraniny kl. III. Mięso przeznaczone do produkcji wędlin powinno być dokładnie oczyszczone z łożu, wieprzowina zaś dodatkowo, w przypadku przekrwień, powinna być dokładnie umyta w zimnej, bieżącej wodzie.

Każdy asortyment mięsa osobno miesza się dokładnie mieszanką peklującą biorąc 2,1 kg mieszanki na 100 kg surowca i układa się w czystych i szczelnych naczyniach odpornych na działanie soli, w warstwach nie wyższych niż 20 cm. Powierzchnię mięsa w naczyniach dokładnie się wyrównuje. Czas peklowania wynosi 24 - 28 godzin w temperaturze od 4 do 8 °C.

2. Peklowanie płuc

Do produkcji wędlin z surowców zastępczych przeznacza się płuca bez przełyku i tchawicy. Rozbiór płuc należy przeprowadzić w taki sposób, by otrzymać poszczególne elementy: płuca właściwe, część przepony brzusznej, tchawicę, przełyk i krtań. Pozostałe elementy po oddzieleniu płuc właściwych, jak tkankę mięśniową przełyku, tchawicę wieprzową, cielęcą, baranią oraz część przepony, można wykorzystać do produkcji wędlin jako płuca, zaś takie elementy jak tchawicę wołową i wszelkie krtanie zalicza się do odpadów.

Płuca właściwe należy dokładnie umyć w zimnej, bieżącej wodzie. Po dokładnym ocieknięciu rozdrabniamy przez siatkę 3 mm . Rozdrobnione płuca mieszamy z mieszanką soli i saletry (biorąc 2 kg soli i 0,08 kg saletry na 100 kg płuc) i po dokładnym wymieszaniu peklujemy w temp. do 6 °C przez 12 - 36 godz.

Nie dopuszcza się peklowania płuc dłużej niż 36 godzin.

3. Peklowanie serc do produkcji wędlin

Mięsień sercowy należy przekroić wzdłuż długości osi, oczyścić ze skrzepów pozostałości krwi, oraz odciąć powłokę tłuszczową, która można przeznaczyć do produkcji wędlinek podrobowych. Oczyszczony mięsień sercowy tnie się na kawałki 2 - 3 cm i dokładnie myje w zimnej, bieżącej wodzie. Po odcieknięciu kawałki serc rozdrabnia się w maszynce do mielenia mięsa, przepuszczając je przez siatkę o średnicy oczek 5 mm, a następnie miesza dokładnie z mieszanką soli i saletry w stosunku: 2 kg soli i 0,08 kg saletry na 100 kg serc.

Tak przygotowaną masę pekluje się w temperaturze 4 - 6 °C przez 24 - 36 godz.

Serca można peklować również na mokro.

4. Solenie słoniny

Słoninę soli się solą warzoną biorąc 8 kg soli na 100 kg słoniny. Każdy połec słoniny naciera się dokładnie ze wszystkich stron solą, biorąc 5 kg soli na 100 kg słoniny, a następnie układa się w naczyniach nie korodujących, uprzednio wysypanych warstwa soli o grubości 0,5 cm, pobranej z pozostałej ilości 3 kg . Połcie słoniny należy ułożyć ściśle.

Pozostałą solą wypełniamy luki między połciami i posypujemy powierzchnię ułożonych w naczyniu połci.

Słoninę soli się przez 14 - 21 dni, w temperaturze 0 - 6 °C.

Stan nasolenia sprawdza się organoleptycznie po rozkrojeniu największego połcia słoniny.

5. Solenie tłuszczu drobnego

Tłuszcz drobny soli się, każdy rodzaj osobno, czystą solą (bez dodatku saletry), biorąc 2 kg soli na 100 kg tłuszczu.

Tłuszcz drobny należy dokładnie wymieszać z solą; następnie układa się każdy rodzaj osobno do przygotowanych naczyń nie korodujących w warstwach o grubości nie przekraczającej 30 cm. Powierzchnie tłuszczu należy ubić i wyrównać. Naczynia muszą być ustawione w sposób umożliwiający swobodny przepływ powietrza między nimi.

Tłuszcz drobny soli się przez 24 - 48 godz. w temperaturze 4 - 6 °C.

Stan nasolenia sprawdza się organoleptycznie po przekrojeniu największego kawałka tłuszczu.

6. Peklowanie mięsa drobnego i elementów

Peklowanie mięsa w elementach:

Peklowanie przeprowadzamy w ten sposób, że element (np. boczek) nacieramy b. dokładnie ze wszystkich stron mieszanką peklującą, a następnie układamy w naczyniach i przesypane po wierzchu lekko solą. Tak przygotowane elementy mięsne, należy co najmniej raz na 6 - 7 dni przekładać (leżące na górze na dół i odwrotnie).

Czas peklowania suchego elementów zależy od końcowego wykorzystania mięsa. Jeśli będziemy z niego robić wędzonki trwałe, to może ono przebiegać 3 - 7 tygodni, oczywiście w temperaturze 2 - 5 °C.

Skład mieszanki peklującej do peklowania elementów mięsa jest następujący: na 100 kg soli bierzemy 2 - 5 kg saletry.

W zależności od indywidualnych upodobań lub zaleceń zawartych w przepisach, do składu mieszanki peklującej możemy dodać przyprawę - kolendrę, pieprz, liście laurowe, ziele angielskie czy gorczycę.

Peklowanie mięs drobnych:

Jest to najczęściej stosowana metoda peklowania mięsa drobnego przeznaczonego na kiełbasy, konserwy typu rozdrobnionego.

Mięso, przed poddaniem procesowi peklowania suchego, powinno być pokrojone na kawałki o ciężarze nie przekraczającym 0,30 kg (kawałki o wielkości ok. 5 - 6 cm) lub rozdrobnione przez szarpak (siatka do maszynki najczęściej trzyotworowa, o otworach jednostronnie ostrzonych).

Do peklowania suchego mięsa rozdrobnionego stosujemy mieszankę peklującą o składzie: na 100 kg soli dajemy 2 - 5 kg saletry.

Pokrojone mięso posypujemy równomiernie mieszanką peklującą w ilości od 2,10 do 2,50 kg mieszanki na 100 kg mięsa (zależnie od receptury) i bardzo dokładnie całość mieszamy. Następnie wymieszane mięso ściśle układamy w naczyniach wykonanych z materiałów nierdzewnych (plastik, kamionka, polewane garnki itp.) na wysokość do 20 cm. Powierzchnię mięsa należy ubić i wyrównać. Naczynia z mięsem ustawiamy tak, by między nimi był swobodny przepływ powietrza. Peklowanie suche mięsa rozdrobnionego przebiega przez 2 lub 3 doby, w temp. 4-6 °C. Jeśli receptura przewiduje dodatek cukru do produkcji danej wędliny, zaleca się dodawać go do mieszanki peklującej.

W celu przyspieszenia procesu peklowania suchego, można przed peklowaniem rozdrobnić mięso w maszynce. W takim wypadku mięso przeznaczone do kutrowania rozdrabniamy na szarpaku lub kroimy, a pozostałe, mieli się przy pomocy siatek o średnicy oczek wymaganej przepisem dla każdego rodzaju mięsa. Dalsza procedura postępowania jak wyżej.

Można mieszankę peklującą dodawać do mięsa podczas mielenia, ale tego nie polecam, gdyż spore jej ilości osiadają na ściankach wewnątrz maszynki nie łącząc się z mięsem.

Temperatura i czas peklowania mięsa drobnego, w zależności od stopnia rozdrobnienia, przedstawia się następująco:

Mięso rozdrabniane ręcznie (5 - 6 cm) pekluje się 72 - 96 godz. w temp. 4 - 6 °C.

Mięso rozdrobnione ręcznie (5 - 6 cm) pekluje się 48 - 72 godz. w temp. 7 - 8 °C.

Mięso rozdrobnione mechanicznie (mielone) pekluje się 36 - 48 godz. w temp. 7 - 8 °C.

Mięso końskie pekluje się w temp. 4 - 6 °C przez 4 - 7 dni

Mięso drobne wieprzowe kl. IV, wołowe kl. IV, cielęce kl. III i baranie kl. III nie może być peklowane dłużej niż 4 doby.

W celu sprawdzenia czy mięso jest należycie peklowane, należy pobrać grubsze kawałki mięsa, przekroić je oraz sprawdzić barwę i zapach mięsa, które powinno mieć na przekroju jednolitą, żywą czerwoną barwę oraz dostatecznie słony smak.

Peklowanie mokre:

1. Peklowanie elementów uformowanych, o wadze do 5 kg

Przypominam, iż normy solanek i zasady peklowania elementów mięsnych, umieszczone w tym dziale, dotyczą wyłącznie peklowania elementów całych, np. łopatki, szynki z kością itp.

Dopiero po peklowaniu tego elementu, odcieknięciu, wymoczeniu i osuszeniu, dokonujemy wyjęcia kości i formowania poszczególnego rodzaju mięsa na wędzonki lub inne produkty.

Celem peklowania uformowanych już elementów mięsa, o wadze ok. 2 do 5 kg, sporządzamy solankę biorąc na 10 litrów wody od 0,85 do 1,0 kg peklosoli i peklujemy do 2 tygodni. Zasady peklowania (główna - bierzemy 40% solanki w stosunku do wagi peklowanego mięsa), temperatura itp. tak jak w przypadku peklowania całych elementów. Po peklowaniu sprawdzamy zapach mięsa i stan peklowania. Jeśli trzeba moczymy (maksymalnie do 3 godz.) w zimnej, bieżącej wodzie, aż do czasu osiągnięcia wymaganego smaku. Przy niskich dawkach peklosoli, należy sprawdzić smak zaraz po odcieknięciu, gdyż moczenie może się okazać zbędne.

2. Peklowanie mokre podrobów

Surowce podrobowe powinny być bezwzględnie świeże i ochłodzone do temperatury 8 °C.

Ozory wołowe oraz ozorki cielęce i baranie pekluje się w stanie naturalnym. Ozorki wieprzowe przed peklowaniem powinny być pozbawione naskórka. Serca wołowe, wieprzowe, cielęce i baranie powinny być przecięte wzdłuż i pozbawione skrzepów krwi. Pozostałe elementy powinny być pozbawione naskórka, szczeciny, włosia, a z nóg usunięte racice.

Peklowanie podrobów przeprowadzamy dwoma sposobami:

1. Peklowanie azotynowo- azotowe:

W przypadku pierwszego sposobu peklowania mamy do dyspozycji dwa typy solanek:

a) solankę "A", składającą się z:

- sól warzona - 13,30 kg
- cukier - 0,25 kg
- azotan sodu - 0,15 kg
- azotyn sodu - 0,07 kg
- woda pitna - 86,23 kg
- Razem - 100 kg,

b) solankę "B", składającą się z:

- sól warzona - 18,00 kg
- woda pitna - 82,00 kg
- Razem - 100 kg

Przygotowanie solanek:

Solankę typu "A" przygotowujemy w ten sposób, że w zimnej wodzie (zdatnej do picia) najpierw rozpuszczamy sól warzoną i kolejno cukier oraz azotan sodu. Azotyn sodu rozpuszczamy w 15 - krotnej wagowo ilości roztworu soli warzonej, cukru i azotanu sodu i dodajemy do reszty solanki, dokładnie całość mieszając. Po 12 godzinach zlewamy solankę z nad osadu i w temperaturze 4 - 6 °C używamy tylko raz.

Solanka typu "B" sporządzamy przez rozpuszczenie w zimnej wodzie (zdatnej do picia) soli warzonej w ilości 18 kg na 82 kg wody. Solanka "B" stosowana jest do peklowania m.in. skórek wieprzowych, co opisałem w artykułach zamieszczonych w dziale Peklowanie / Mokre.

Zastosowanie solanki peklującej zalewowej "A" oraz czas peklowania i ociekania:

Przygotowane podroby układamy w naczyniach, odpornych na działanie soli, stosunkowo luźno, zabezpieczamy przed wypłynięciem i zalewamy solanką peklującą, tak aby były nią całkowicie przykryte. Ilość solanki, czas peklowania i ociekania poszczególnych asortymentów wraz z ewentualnym przyrostem wagowym podaję w tabeli. "Peklowanie zalewowe podrobów solanką "A".

2. Peklowanie azotanowe:

Drugi sposób peklowania podrobów na mokro polega na wykorzystaniu solanki peklującej azotanowej, której skład i właściwości podałem w tabeli "Skład solanki zalewowej", zamieszczonej w dziale Mokre, artykuł "Peklowanie na mokro".

Przygotowane tak jak do peklowania mieszanką "A" i "B" podroby, układamy w naczyniach odpornych na działanie soli, niezbyt ściśle i zabezpieczamy przed wypłynięciem. Tak ułożone i zabezpieczone podroby zalewamy solanką peklującą, uważając by były nią całkowicie przykryte. Stężenie solanki, ilość solanki, czas peklowania i ociekania poszczególnych podrobów podaje tabela "Peklowanie mokre zalewowe podrobów".

3. Przygotowanie i peklowanie skórek wieprzowych

Świeże skórki wieprzowe oczyszcza się ze szczeciny, tłuszczu, części przekrwionych i pieczęci, a następnie myje się w wodzie o temperaturze ok. 30 °C i płucze w zimnej.

Oczyszczone i wymyte skórki zalewa się solanką o stężeniu 12 - 14% (zgodnie z tabelą "Skład solanek zalewowych", umieszczoną w artykule Peklowanie na mokro) sporządzoną z czystej soli (bez dodatku saletry). Czas peklowania skórek wynosi 2 - 4 dni w temperaturze max do 8 °C. Tak samo pekluje się jeszcze wymiona, flaki bydlęce i cielęce, żołądki wieprzowe oczyszczone.

Dodatki specjalne

Do solanki przeznaczonej do peklowania elementów do produkcji szynek wołowych i polędwic wołowych dodaje się przyprawy (ich ilość i skład podano przy poszczególnych przepisach i recepturach). Przyprawy najlepiej jest dodać w woreczku z gazy (oprócz czosnku). Gotuje się je ok. 10 minut pod przykryciem w ok. 0,25 litra wody, po czym wywar z przyprawami wlewa się do solanki. Czosnek rozdrobniony wrzuca się bezpośrednio do solanki. Stężenie solanek dla poszczególnych elementów mięsa podałem w tabeli, którą można znaleźć w artykule pt. "Peklowanie na mokro".

4. Peklowanie mokre metodą tradycyjną:

Peklowanie mokre jest to działanie na mięso wodnymi roztworami soli i środków peklujących gdzie, tak jak w mieszance peklującej, sól, środki peklujące i dodatki są dozowane w ściśle określonych proporcjach.

Zadaniem peklowania mokrego jest, poprzez działanie zawartych w wodzie: saletry, soli kuchennej oraz dodatków (niekiedy cukru i przypraw), przedłużenie trwałości i nadanie produktowi właściwego smaku i zapachu o raz utwalenie charakterystycznego różowo - czerwonego koloru mięsa peklowanego, utrzymującego się po poddaniu go obróbce termicznej.

Wyróżniamy trzy rodzaje peklowania mokrego:

1. Peklowanie zalewowe.
2. Peklowanie nastrzykowe domięśniowe.
3. Peklowanie nastrzykowe doarteryjne.
4. Peklowanie kombinowane.

1. Peklowanie zalewowe

Jest to peklowanie polegające na zalaniu mięsa solanką peklującą.

Podczas peklowania zalewowego elementy mięsne układa się w naczyniach odpornych na działanie soli i zalewa solanką peklującą w ilościach zależnych od przeznaczenia końcowego elementów peklowanych. Mięso musi być zabezpieczone przed wypłynięciem na powierzchnię solanki.

Czas peklowania w temperaturze ok. 6 °C wynosi od 3 do 14 dni.

2. Peklowanie nastrzykowe domięśniowe

Stosowane jest przy produkcji szynek konserwowych oraz wędzonek. Mięso poddaje się nastrzykiwaniu solanką w specjalnym aparacie wielo-igłowym, który dozuje solankę w ilościach przewidzianych recepturą (najczęściej 7 do 16% w stosunku do wagi nastrzykiwanego mięsa), lub z zastosowaniem aparatu jedno-igłowego, czy też zwykłej strzykawki (w warunkach domowych) wyposażonych w igłę z wielootworowym zakończeniem. Jakość nastrzyku, a tym samym jakość

upeklowania mięsa, zależy od użytego sprzętu. Najlepszą uzyskuje się używając nastrzykiwarek wielo-igłowych z systemem nastrzyku rozpyłowego, a najgorszą, niestety, stosując strzykawkę z igłą. Nastrzyknięte elementy umieszcza się następnie w odpowiednich naczyniach lub urządzeniach i poddaje masowaniu z użyciem brakującej ilości solanki, określonej w recepturze dla danego produktu. Pełkowanie trwa 24 - 48 godz. w temperaturze 4 - 6 °C.

3. Pełkowanie nastrzykowe doarteryjne

Polega na wprowadzeniu solanek do arterii krwionośnych zlokalizowanych w elemencie mięsnym poddawanych pełkowaniu, najczęściej przez główną tętnicę, co pozwala na bardzo równomierne rozprowadzenie solanki w elemencie poprzez wykorzystanie sieci naczyń krwionośnych. Ta metodą uzyskuje się najlepsze efekty jeśli chodzi o równomierne rozprowadzenie solanki wewnątrz mięsa. Sposób ten, jest jednakże możliwy tylko wtedy, gdy rozbiór mięsa wykonywany jest starannie i nie powoduje uszkodzenia głównych arterii krwionośnych w mięsie.

4. Pełkowanie kombinowane

Polega na połączeniu dwóch, poprzednio opisanych sposobów - pełkowania nastrzykowego i pełkowania zalewowego. Elementy mięsa najpierw poddaje się nastrzykowi solanką nastrzykową, a następnie umieszcza się je w naczyniach i zalewa solanką zalewową. Czas pełkowania nastrzykniętych elementów w solance zalewowej, w temperaturze 4 - 6 °C, trwa od 3 do 7 dni.

Przygotowanie solanek pełkujących:

Solankę pełkującą sporządza się z mieszanki pełkującej o składzie 100 kg soli warzonej i 3 - 5 kg saletry, wliczając ilość potrzebnej mieszanki do uzyskania wymaganej dla danego asortymentu, procentowej zawartości mieszanki w solance (zgodnie ze wskazaniem solomierza). Szczegółowe dane na temat stężenia solanek pełkujących znajdują się w tabelce.

Solankę pełkującą do pełkowania schabów z przeznaczeniem na schab wędzony, sporządza się z mieszanki pełkującej o składzie 100 kg soli warzonej, 2 - 3 kg saletry i 3 kg cukru.

Solankę do pełkowania szynki wołowej sporządza się z mieszanki o składzie 100 kg soli warzonej, 3 - 3,5 kg saletry i 3 kg cukru.

W celu obliczenia ilości mieszanki pełkującej "X" jaką należy rozpuścić aby otrzymać określoną ilość solanki "W" o danym stężeniu "S", korzystamy z tabeli Stężenie solanek pełkujących.

W tym celu odczytujemy ilość "P" mieszanki pełkującej na 100 l wody dla danego stężenia i tę ilość podstawiamy do wzoru:

$X = P \text{ razy } W \text{ dzielone przez } 100$

X - ilość mieszanki pełkującej, którą należy rozpuścić w "W" litrach wody,

W - ilość wody w litrach,

P - ilość mieszanki w kg na 100 l wody odpowiadającej danemu stężeniu S w % wg tabeli

Przykład:

W celu uzyskania 5 litrów solanki o stężeniu S = 16,40% (16 stopni Be), któremu odpowiadają wg tabeli 1, P = 19,63 kg mieszanki na 100 l wody, należy rozpuścić:

$X = 19,63 \times (5 : 100) = 0,98 \text{ kg mieszanki}$

Mieszanekę peklującą wsypujemy do czystego naczynia (odpowiedniej pojemności i odpornego na działanie soli), dodajemy wymaganą ilość zimnej wody i mieszamy do czasu dokładnego rozpuszczenia się mieszanki.

Solankę przygotowujemy na 24 godziny przed użyciem, w celu ochłodzenia do maksymalnej temperatury +8 °C i wytrącenia się ewentualnych zanieczyszczeń. Solankę zlewamy z nad osadu, sprawdzamy temperaturę i stężenie przy pomocy solomierza.

W przypadku, jeśli stężenie solanki jest wyższe od wymaganego w normie dla danego asortymentu, solankę należy rozcieńczyć zimną wodą, gdy zaś niższe, dodać odpowiednią ilość mieszanki peklującej.

Podczas peklowania metoda nastrzykowo - zalewową, nastrzykuje się solankę domięśniowo lub doarteryjnie (szynki, łopatki). Elementy bez kości nastrzykuje się mechanicznie lub za pomocą strzykawki zaopatrzonej w igłę.

Przy nastrzykiwaniu domięśniowym elementów z kością ukłucie kieruje się do wewnątrz mięśni, nie przekłuwając nastrzykiwanego elementu, tak aby solanka pozostała wewnątrz mięśni i aby cały element był równomiernie nastrzyknięty.

Przy nastrzykiwaniu doarteryjnym szynki i łopatek solankę wprowadza się do szynki: przez tętnicę biodrową, a do łopatek: przez tętnice pachową. Przy szynkach dajemy dodatkowo nastrzyknięcie w mięsień czterogłowy.

Ilość nastrzyknięć i procent nastrzyku podaje tabela.

Wędliny domowe, receptury i sposoby wytwarzania

	Asortyment	Skład mieszanki peklującej do sporządzania mieszanki	Stężenie solanki nastrzykowo - zalewowej w %	Ilość solanki nastrzykowej w stosunku do ciężaru elementu w %	Ilość nastrzyknień domięśniowych	Ilość solanki zalewowej na 100 kg surowca w litrach	Czas peklowania w dniach	Czas ociekania w godz.
	Szynka wędzona gotowana	100 kg soli i 3-4 kg saletry	6,00-18,50	6-7	7-9 przy nastrzykiwaniu dotętnicznym i dodatkowo 1	ok.40	dotętnicze 6-10 domięśniowe 8-12	48
	Łopátka wędzona gotowana	100 kg soli i 3-4 kg saletry	6,00-18,50	6-7	5-7	ok.40	dotętnicze 5-8 domięśniowe 6-10	48
	Szynka cielęca gotowana	100 kg soli i 3-4 kg saletry	14-16	5-6	4-5	ok.40	7-12	ok.24
	Bekon środkowy wędzony	100 kg soli i 3-4 kg saletry	20	9-10	10-12	ok.50	6-7	od 48 do 72
	Rolada cielęca	100 kg soli i 3-4 kg saletry	14-16	2-3	2-3	ok.40	2-3	ok.24
	Rolada schabowa	100 kg soli i 3-4 kg saletry	9-10	2-3	2-3	ok.40	2-3	ok.24
	Schab polski pieczony	100 kg soli + 2 kg saletry + 3 kg cukru	7-9	3-4	4-5	ok.40	1	12
	Polędwica wołowa wędzona i łososiowa	100 kg soli + do 4 kg saletry + 4 kg cukru + przyprawy wg recept.	12	2	2	ok.30	6-8	ok.24
	Szynka wołowa wędzona gotowana	100 kg soli + 3 do 4 kg saletry + 3 do 4 kg cukru	16,40-18,50	6-7	2-4	ok.30	8-10	48
	Baleron wędzony gotowany	100 kg soli + 3 kg saletry	16,40-18,50	6-7	4-5	ok.30	6-8	24
	Boczek wędzony (backs)	100 kg soli + 3 kg saletry	16,40-18,50	5-6	4-5	ok.30	4-6	24
	Podgardle wędzone	100 kg soli + 3 kg saletry	16,40-18,50	2-3	4-5	ok.30	4-6	24

Przy peklowaniu mieszanym, elementy naciera się mieszanką peklującą biorąc ilość mieszanki na 100 kg surowca zgodnie z ilościami zawartymi tutaj

Otrzepuje się je i układa w naczyniach (odpornych na działanie soli): boczek i podgardla skórą, polędwice mizdrą do dołu, przesypując każdą warstwę mieszanką i pekluje na sucho przez czas ok. 24 godz.

Po tym czasie zalewamy elementy solanką i peklujemy na mokro. Szczegółowe dane dotyczące przebiegu procesu peklowania i ociekania podano w tabeli.

Peklowanie mokre nastrykowo - zalewowe

Przy peklowaniu mieszanym, elementy naciera się mieszanką peklującą biorąc ilość mieszanki na 100 kg surowca zgodnie z ilościami zawartymi tutaj

	<i>Asortyment</i>	<i>Skład mieszanki peklującej do nacierania i zalewania</i>	<i>Ilość mieszanki użytej do peklowania suchego na 100 kg surowca</i>	<i>Czas peklowania suchego w godz.</i>	<i>Stężenie solanki zalewowej w %</i>	<i>Ilość solanki zalewowej na 100 kg surowca w litrach</i>	<i>Czas peklowania w solance w dniach</i>	<i>Czas ociekania w godz.</i>
	Polędwica wędzona	100 kg soli i 3-4 kg saletry	2,0	24-36	12,20-14,30	30	5-8	24
	Polędwica łososiowa	100 kg soli + 2 kg saletry + 2 kg cukru	2,0	12-24	8-9	6,30	3	2-4 dni
	Baleron wędzony	100 kg soli + 3-4 kg saletry	2,6	24-36	12,20-14,30	6,30	6-10	ok.24
	Bekon gotowany	100 kg soli + 3-4 kg saletry	2,6	24-36	12,20-14,30	6,30	6-10	ok.24
	Boczek wędzony	100 kg soli + 3-4 kg saletry	3,0	24-36	14,30-16,40	ok.40	7-10	1-2 dni
	Boczek gotowany	100 kg soli + 3-4 kg saletry	3,0	24-36	14,30-16,40	ok.40	7-10	1-2 dni
	Podgardle wędzone	100 kg soli + 3-4 kg saletry	3,0	24-36	14,30-16,40	ok.40	7-10	1-2 dni

Peklowanie mieszane

Peklowanie nastrzykowo - zalewowe

Polega ono na nastrzyknięciu elementów solanką, ułożeniu ich w naczyniach, zabezpieczeniu przed wypłynięciem (obciążenie) i zalaniu solanką. Elementy nastrzykuje się ręcznie nastrzykiwarką jedno lub wieloigłową. Przy nastrzykiwaniu doarteryjnym (dotętnicznym) solankę wprowadza się do szynki przez tętnicę biodrową, a do łopatek - przez tętnice pachową. Aby nie uszkodzić arterii do nastrzyku tętniczego można używać tylko szynki lub łopatek nieodkostnionych. Aby uniknąć rozrywania naczyń krwionośnych, należy nastrzykiwać solanką o ciśnieniu nie przekraczającym 0,25 MPa. Przy nastrzykiwaniu domięśniowym solankę wprowadza się pod ciśnieniem 0,1 - 0,2 MPa bezpośrednio do mięsa za pomocą systemu igieł lub igły. Należy także przestrzegać zasady, że im tłustszy jest produkt (np. boczek), tym niższe ciśnienie powinno być podczas nastrzyku. Liczbę nastrzyknięć i procent nastrzyku podaję niżej:

	<i>Asortyment</i>	<i>Skład mieszanki peklującej</i>	<i>Stężenie solanki nastrzykowo zalewowej %</i>	<i>Ilość solanki nastrzykowej w stosunku do masy elementu, %</i>	<i>Liczba nastrzyknięć domięśniowych</i>	<i>Ilość solanki zalewowej w l na 100 kg surowca</i>	<i>Czas peklowania dni</i>
	SZYŃKA WĘDZONA GOTOWANA	sól 100 kg, saletra 3-4 kg	16,4 - 18,5	6 - 7	7 - 9	ok. 40	dotętniczo 6 - 10, domięśniowo 8-12.
	ŁOPATKA WĘDZONA GOTOWANA	sól 100 kg, saletra 3-4 kg	16,4 - 18,5	6 - 7	5 - 7	ok. 40	dotętniczo 5 - 8, domięśniowo 6-10.
	POŁĘDWICA, SCHAB WĘDZONY	sól 100 kg, saletra 3-4 kg	14,3 - 16,4	2 - 3	2 - 3	ok. 40	5 - 7
	SZYŃKA WOŁOWA WĘDZONA GOTOWANA	sól 100 kg, saletra 3-4 kg, cukier 3 kg	16,4 - 18,5	6 - 7	2 - 4	ok. 30	8-10
	BALERON WĘDZONY GOTOWANY	sól 100 kg, saletra 3-4 kg	16,4 - 18,5	6 - 7	4 - 5	ok. 30	6 - 8
	BOCZEK WĘDZONY	sól 100 kg, saletra 3-4 kg	16,4 - 18,5	5 - 6	4 - 5	ok. 30	4 - 6
	PODGARDLE WĘDZONE	sól 100 kg, saletra 3-4 kg	16,4 - 18,5	2 - 3	4 - 5	ok. 30	4 - 6

Peklowanie kombinowane (mieszane)

Polega na natarciu elementów mieszanką peklującą i zalaniu solanką. Mieszankę do nacierania i zalewania przygotowuje się w proporcji 100 kg soli i 3 - 4 kg saletry. Elementy natarte mieszanką peklującą układa się w naczyniach, warstwami (grubości do 0,80 m), przesypując każdą z nich dodatkowo mieszanką i pekluje na sucho przez ok. 24 godz. Po tym czasie zalewa się solanką i zabezpiecza mięso przed wypłynięciem. Skład mieszanek, zużycie do peklowania suchego, czas peklowania, stężenie solanki zalewowej, ilość solanki zalewowej w litrach na 100 kg danego surowca oraz czas peklowania w solance i ociekania podają niżej.

	<i>Asortyment</i>	<i>Skład mieszanki peklującej</i>	<i>Ilość mieszanki użytej do peklowania suchego na 100 kg surowca:</i>	<i>Czas peklowania suchego w godz.:</i>	<i>Stężenie solanki zalewowej %</i>	<i>Ilość solanki zalewowej w l na 100 kg surowca :</i>	<i>Czas peklowania w solance dni</i>	<i>Czas ociekania :</i>
	POŁĘDWICA WĘDZONA	sól 100 kg, saletra 3-4 kg	2,0 kg	24 - 36	12,2 - 14,3	30	5 - 8	ok. 24 godz.
	BALERON WĘDZONY	sól 100 kg, saletra 3-4 kg	2,0 - 6,0 kg	24 - 36	12,2 - 14,3	30	6 - 10	ok. 24 godz.
	BALERON GOTOWANY	sól 100 kg, saletra 3-4 kg	2,0 - 6,0 kg	24 - 36	12,2 - 14,3	30	6 - 10	ok. 24 godz.
	BOCZEK WĘDZONY	sól 100 kg, saletra 3-4 kg	3,0 kg	24 - 36	14,3 - 16,4	40	7 - 10	ok. 1 - 2 dni
	PODGARDLE WĘDZONE	sól 100 kg, saletra 3-4 kg	3,0 kg	24 - 36	14,3 - 16,4	40	7 - 10	ok. 1 - 2 dni

Proces peklowania powinien przebiegać w temperaturze 4 - 6 °C przy wilgotności względnej powietrza 90 - 95%. Przed dalszą obróbką elementów należy sprawdzić stopień peklowania, tj. czy na całym przekroju jest jednolita żywoczerwona barwa oraz dostatecznie słony smak. W celu odcieknięcia elementy układa się na kratkach lub tp.. Mięso układa się do odcieknięcia w pomieszczeniach o temperaturze 4 -6 °C. Przy opisanym wyżej peklowaniu kombinowanym uzyskuje się w przybliżeniu następujące przyrosty: polędwicy wieprzowej - 2%, boczku i podgardla - 3%, szynki i łopatki wieprzowej, szynki wołowej, schabu, karczku - 4%.

Metoda tradycyjna przyspieszona

METODA TRADYCYJNA PRZYSPIESZONA peklowania szynek i łopatek na wędzonki polega na użyciu solanki z dodatkiem azotynu sodowego (nitrytu).

Skład solanki nastrzykowej jest następujący (podaję składniki dla otrzymania 100 kg solanki - będzie łatwiej wyliczyć).

1. Sól warzonka - 15,00 kg
2. Azotyn sodu (nitryt¹ NaNO₂) - 0,15 kg (niestety wzory muszą być zapisane w ten sposób)
3. Azotan sodu (saletra² NaNO₃) - 0,10 kg
4. Cukier - 0,28 kg
5. Woda czysta - 84,47 kg

Solanką nastrzykuje się szynki lub łopatki domięśniowo, w ilości 8% w stosunku do masy elementu. Faktyczną ilość nastrzyku dokonuje się poprzez porównanie ciężaru nastrzykiwanych elementów przed i po nastrzyknięciu. Brakującą do 8% solankę dodaje się do I tzw. masowania. Nastrzyknięte mięso masujemy dwukrotnie:

I - mięso posypuje się najpierw równomiernie solą warzonką w ilości 1,5 kg soli na 100 kg mięsa, po czym masuje je w mieszarce przez co najmniej 3 min a następnie wkłada do pojemników. W naszym przypadku nie dysponujemy mieszarką, więc musimy pracę tę wykonać w misce lub innym naczyniu ugniatając i obracając szynki lub inne produkty. Po tym zabiegu mięso powinno leżakować przez ok. 48 godz. w temp. nie wyższej niż 5 °C.

II - po 48 godz. leżakowania mięso powtórnie masujemy przez czas nie krótszy niż 3 min. Po upływie ok. 1 godz. mięso możemy używać do dalszej obróbki (wiązanie szpagatem lub wkładanie w siatki (rękawy), suszenie, wędzenie lub wędzenie i parzenie).

Ogólne wiadomości o peklowaniu

Utrwalanie mięsa środkami konserwującymi przeprowadza się dwoma sposobami:

- a) solenie,
- b) peklowanie.

Solenie:

Jest to chyba najstarszy sposób utrwalania mięsa, polegający na nacieraniu go lub posypywaniu z jednoczesnym nacieraniem, chlorkiem sodu, czyli solą., łącznie z umieszczeniem mięsa w warunkach niskiej temperatury.

¹ **Nitryt SALETRA INDYJSKA**, saletra potasowa, nitryt

minerał, **azotan(V) potasu** KNO₃; kryształy rombowe bezbarwne, białe lub szarawe, **niehigroskopijne**, o słabym smaku; występuje w suchym i gorącym klimacie; gł. złoża w Indiach oraz Peru, Boliwii; stosowana jako **nawóz** sztuczny, do produkcji szkła oraz środek **konserwujący** produkty spożywcze; dawn. do wyrobu dymnego **prochu strzelniczego**.

² **Saletry** (z łac. sal petrae - sól skalna) - nazwa szeregu azotanów o znaczeniu gospodarczym. Stosowane jako nawozy sztuczne i środki konserwujące oraz do produkcji materiałów wybuchowych i wyrobów pirotechnicznych. Saletry są silnymi utleniaczami. Niektóre saletry (chilijaska, indyjska, norweska) występują naturalnie jako minerały. W zależności od kationu i miejsca występowania wyróżnia się następujące saletry:

- a) saletra amonowa - azotan amonu (NH₄NO₃), nawóz, składnik materiałów wybuchowych;
- b) saletra potasowa, saletra indyjska - azotan potasu (KNO₃), nawóz, składnik czarnego prochu, środek konserwujący;
- c) saletra sodowa, saletra chilijaska - azotan sodu (NaNO₃), środek konserwujący;
- d) saletra wapniowa, saletra norweska - azotan wapnia (Ca(NO₃)₂), nawóz.

Sól kuchenna wpływa na zmianę naturalnej barwy mięsa z różowo - czerwonej na szarą, przez co solone mięso wydaje się mało apetyczne.

Poza nadaniem mięsu trwałości przez określony czas, sól nadaje mu określony smak.

Istota solenia mięsa, polega na wymianie osmotycznie - dyfuzyjnej. Mięso traci część wody, którą zastępuje sól, staje się sztywniejsze. Jednakże nie udaje się uniknąć sporych strat wartościowych składników (białka rozpuszczalne w wodzie i fosforany), które przechodzą do powstającej solanki. W czasie częściowej utraty wody przez mięso, wzrasta ciśnienie osmotyczne wewnątrz komórek, hamujące skutecznie rozwój bakterii gnilnych oraz pleśni. Taka sytuacja sprzyja jednak rozwojowi bakterii sololubnych. Dlatego też, najlepsze efekty utrudniające ten proces, osiągamy stosując łączenie solenia mięsa z innymi metodami takimi jak peklowanie, schładzanie, wędzenie, suszenie.

Peklowanie:

Polega na działaniu na mięso solą z dodatkiem saletry, nitrytu, cukru i wielofosforanów w roztworze wodnym (solance) lub na sucho (mieszką peklującą).

Peklowanie, poza przedłużaniem trwałości mięsa, wywołanym działaniem soli, nadaje mu także trwałą (utrzymującą się nawet po obróbce termicznej), różowo - czerwoną barwę, co jest następstwem działania azotynu powstającego z użytej do konserwacji saletry, a w końcowej fazie - tlenku azotu. Następuje łączenie się barwnika mięsa mioglobiny, oraz barwnika krwi - hemoglobiny z tlenkiem azotu, powstającym w wyniku działania bakterii denitryfikujących. Peklowanie przeprowadza się w temperaturze 4 - 8 °C.

Do solenia i peklowania nadaje się mięso wszystkich rodzajów zwierząt rzeźnych. Najczęściej jednak pekluje się wieprzowinę i wołowinę, na które ten zabieg wpływa uszlachetniająco, nadając mięsu specyficznego smaku, zapachu i trwałej barwy.

Mięso baranie i cielęce jest najmniej przydatne do peklowania.

Uwagi dotyczące sposobu peklowania

Mięso pekluje się tyle czasu, ile wynika z poniższej tabeli, przewracając, co 2 dni.

szynka 15 - 20 dni

schab 10 - 14 dni

golonka 8 - 12 dni

Sposób użycia mieszanki peklującej:

Peklosoli 2,3 kg na 100 kg mięsa (czyli, 0,23 kg na 10 kg mięsa) i peklować 36-72 godz.

Na mokro, ok. 0,90 kg peklosoli na 10 litrów wody i tej solanki jakieś 40% w stosunku do wagi mięsa 5 kg mięsa -- 2 litry wody – 0,17 kg peklosoli

Zapeklowane mięso wyjmuje się z zalewy, starannie osusza papierowym ręcznikiem, wiesza w przewiewnym miejscu na kilka godzin, a następnie gotuje, piecze lub, jeśli to możliwe, wędzi.

Temperatura mięsa:

Mięso które będziemy poddawać procesowi peklowania winno mieć temperaturę nie wyższą niż +10 °C.

Przechowywanie mięsa

mięso dokładnie wymieszane z mieszką peklującą należy ściśle układać do naczyń aluminiowych, plastikowych lub z drewna bezwonnego. Grubość warstwy mięsa

w naczyniach nie powinna przekraczać 20 cm. Powierzchnię mięsa należy ubić i wyrównać, pamiętając oczywiście o zasadzie, iż mięso różnych asortymentów należy przetrzymywać w różnych naczyniach.

Przed wstawieniem naczyń z mięsem do chłodni - lodówki, można, co znacznie poprawia jakość peklowania, zostawić je na ok. 3 godz. w temperaturze pokojowej - sprawdzone z bardzo dobrymi efektami.

Czas peklowania

Mięso rozdrobnione ręcznie (w kawałkach 5-6 cm) pekluje się w temp. +4 do +6 °C przez 72 do 96 godz.

Mięso rozdrobnione ręcznie (kawałki jw.) pekluje się w temp. +6 - +8 °C przez 48 do 72 godz.

Mięso rozdrobnione na siatkach o średnicach oczek zgodnie z recepturą dla danego rodzaju wyrobu pekluje się w temp. +4 - +8 °C przez 36 do 48 godz.

Parzenie kielbas

Parzenie polega na wrzuceniu surowej kielbasy do wody o temp. ok. 73 °C.

i parzeniu do chwili osiągnięcia temperatury 68-70 °C wewnątrz kielbasy (ok. 25 - 35 min.) jest wtedy soczysta i najlepsza.

Środki peklujące:

SÓL KUCHENNA

Jest prawie czystym chlorkiem sodowym, gdyż zawartość jego w soli kuchennej nie może być mniejsza od 97,5%.

Czysta sól ma barwę białą, słony smak i pozbawiona jest zapachu.

Sól nie rozpuszcza się w tłuszczach, a rozpuszczalność jej w wodzie nie zmienia się zbytnio ze zmianą temperatury: w temp. 0 °C nasycony roztwór zawiera 26,2% soli, a w temperaturze 100 °C - ok. 28,9% soli.

Używamy dwóch rodzajów soli:

- a) soli warzonej zwanej warzonką - otrzymanej przez odparowanie wody z roztworów solnych; bardzo czystej, puszystej i odznaczającej się dużą i łatwą rozpuszczalnością,
- b) soli kamienniej - występującej w formie trwałych i ścisłych kryształków; trudniej rozpuszczającej się, używanej najczęściej do długotrwałego peklowania suchego.

Obie sole różnią się ciężarem właściwym, dlatego też, przy ich dawkowaniu należy posługiwać się wagą, a nie pomiarem objętościowym (różnice dochodzą do 25% wagi przy tej samej objętości - sól kamienna jest cięższa od soli warzonej)

SALETRA

W tej grupie, wyróżniamy dwa związki chemiczne: azotan sodowy - saletra sodowa (kiedyś się mówiło saletra chlijska) i azotan potasowy - saletra potasowa.

Azotan sodowy jest to substancja bezbarwna, krystaliczna o smaku słonawym, lekko cierpkim, rozpuszczalna w wodzie (rozpuszczalność wzrasta wraz ze wzrostem temperatury wody), posiadająca własności korodujące w stosunku do metali.

Azotan potasowy - to związek chemiczny bezbarwny, krystaliczny, rozpuszczalny w wodzie, o smaku słonawo - gorzkim, o higroskopijności i działaniu korodującym na metale, znacznie mniejszymi od saletry sodowej. Do peklowania mięsa najczęściej stosuje się saletrę potasową.

Z uwagi na szkodliwy wpływ saletry na zdrowie człowieka, unormowano zasady zawartości procentowej saletry w mięsie. I tak, dopuszcza się jej stosowanie przy peklowaniu w takiej ilości, aby zawartość nie przekroczyła w mięsie 0,2%, tj. 0,2 kg saletry w 100 kg mięsa (nie mylić z zawartością saletry w solankach i w mieszankach peklujących).

Do mieszanek peklujących, w celu przyspieszenia procesu peklowania mięsa, dodawany jest nitryt (azotyn)

NITRYT

Czyli azotyn sodu, jest drugim obok saletry, współdziałającym z solą związkim w procesie peklowania mięsa.

Azotyn sodowy jest z wyglądu podobny do saletry - przezroczyste, i higroskopijne kryształy, łatwo rozpuszczające się w wodzie.

Jest to związek chemiczny o właściwościach trujących, dlatego też jego odważanie i dozowanie odbywa się z zasady pod nadzorem lekarza wet.

Zawartość nitrytu w gotowym produkcie mięsnym, nie może przekraczać 0,02%, a ilość nitrytu w stosunku do użytej soli, przy wykonywaniu mieszanki peklującej, nie może być wyższa od 0,5%. Nitryt działa korodująco na aluminium.

CUKIER

Dodawany jest zarówno do solanek peklujących (peklowanie wołowiny, schabu, peklowania suchego niektórych gatunków wyrobów wędliniarskich, oraz solanek nastrzykowych.

Zadaniem cukru jest nadanie mięsu wartości smakowej, poprawy kruchości mięsa, a także stanowi pożywkę dla bakterii denitryfikacyjnych.

Maksymalna ilość cukru w mieszance peklującej wynosi 3% w stosunku do ilości użytej soli.

W okresie letnim ilość cukru w mieszankach, należy znacznie zmniejszyć z uwagi na możliwość rozwoju mikroflory powodującej fermentację.

Podane wyżej środki peklujące, są wykorzystywane w domowej produkcji wędliniarskiej, czyli takiej, jaką propagujemy na tej stronie internetowej.

W produkcji przemysłowej możemy jeszcze spotkać się dodatkami wspomagającymi procesy peklowania, takimi jak: wielofosforany, kwas askorbinowy, hydrolizat białkowy, glutaminian jednosodowy i wiele innych.

Uwaga na sól - porady

Dozowanie składników używanych do przyrządzania mieszanek i solanek peklujących musi być dokonywane wagowo.

Niedopuszczalne jest dawkowanie objętościowe, szczególnie soli kuchennej, której różne gatunki mają różną masę właściwą. Na przykład w tej samej objętości (zał. 1 litra) mieści się faktycznie ok. 25% więcej soli kamiennej niż warzonki. Stąd zapewne wzięło się obiegowe powiedzenie, że spotyka się sól o różnej słoności.

Saletra i peklowanie - punkt widzenia amatora.

1. Saletra (Azotan sodu - NaNO_3) mięsa nie pekluje, robi to pośrednio dzięki nitrytowi (ten sam jaki jest w peklosoli) który się w niej znajduje. Z chwilą dodania saletry do mięsa nie mamy jeszcze nitrytu (azotyn sodu- NaNO_2) i początkowo nic się nie dzieje. Z biegiem czasu drobnoustroje jakie zawiera mięso zaczynają atakować saletrę i zaczyna się wytwarzać nitryt, który będzie peklował

mięso. Duży wpływ ma temperatura - im wyższa, tym szybsze będzie peklowanie. Bardzo niska (poniżej 2 °C) - peklowanie nie będzie się posuwać i może wprost zatrzymać się. Oczywiście wyższa temperatura (ponad 5 °C) powoduje gwałtowniejsze rozmrażanie się drobnoustrojów i potrzebny jest kompromis.

Główny wniosek - **saletra pracuje bardzo wolno** Jeżeli potrzeba szybkiego peklowania mięsa (24 godziny) nie robi więc sensu używanie saletry, gdyż jest za wolna. Używając mieszanki suchej można przeprowadzić pierwszą fazę peklowania z saletra we właściwej temperaturze (2- 5 °C) i jak mięso zgubi trochę wilgoci (będzie już trochę wytworzonego nitrytu) można zwiększyć o kilka stopni temperaturę aby peklowanie było szybsze. Ta temperatura jest teraz bardziej bezpieczna gdyż drobnoustroje mają niekorzystne teraz warunki - jest już w mięsie więcej soli jaka wnikała z mieszanki peklującej i działa już nitryt.

Kiełbasy surowe wolno dojrzewające używają głównie saletry gdyż zależy nam na długiej i powolnej dostawie nitrytu, który będzie z niej się wydostawał. Fachowe mieszanki zawierają oprócz saletry mały dodatek nitrytu aby rozpoczął pierwszą fazę peklowania i jak wiemy pracuje on natychmiastowo.

2. Nitryt (azotyn sodu) jaki jest wymieszany z solą (peklosól) działa z mięsem natychmiastowo i nie potrzebuje żadnej pomocy drobnoustrojów. Ta jego szybkość działania tłumaczy nam jego popularność stosowania. Im krótszy czas, tym więcej pieniędzy dla producenta.

3. Kolor peklowanego mięsa jest uzależniony bardzo rodzajem stosowanego surowca. Mięso ma w sobie własny barwnik tzw. mioglobina i im ciemniejsze jest, tym więcej w nim znajduje się mioglobiny. Prosty wniosek - najwięcej mioglobiny jest w : wołowinie, wieprzowinie, cielęcinie i drobiu.

Nitryt z czasem utlenia się do tlenku azotu (NO) i ten właśnie zwiąże się z mioglobina tworząc typowy peklowany kolor. Kolor ten uzależniony jest ilością naturalnego barwnika mięsnego (mioglobiny) i z chwila kiedy została całkowicie nasycona tlenkiem azotu kolor jest utrwalony. Dodanie większej ilości nitrytu już nie pomoże w niczym a jedynie będziemy musieli go zjeść razem z wędliną. Oczywiście za mała dawka zwiąże jedynie część mioglobiny w mięsie i kolor nie będzie należyty.

Sumując, to kolor peklowanego mięsa jest uzależniony samym mięsem, zaś peklowanie można kontrolować czasem i temperatura. Oczywiście jest jeszcze tuzin innych czynników którymi można kontrolować peklowanie lecz wymagają one specjalnych maszyn , którymi my się nie posługujemy. No bo i po co? Nasz produkt zrobiony według właściwych zasad wyrobu wędlin domowych i tak będzie lepszy.

1. Więcej o kolorze. Wiadomo nam, że produkt należy parzyć lub dopiec do 66 - 70 °C. Badania wykazały, że najlepszy kolor wędzonki dostają jak są dopieczone (doparzane) do 70 °C. Będą również nieco trwalsze. Oczywiście dopiekając je do 66 czy 67 °C będziemy mieli mniejsze straty mięsa. Ale nam głównie chodzi o jakość.

2. Więcej o peklowaniu. Wiadomo nam, że szybkość peklowania wzrośnie z podwyższeniem temperatury. Można zwiększyć szybkość peklowania bez wzrostu temperatury jeżeli dodamy środki wspomagające peklowanie jak : Kwas izoaskorbinowy, kwas askorbinowy oraz sole sodowe tych kwasów. Stosowane są oczywiście przez zakłady mięsne do obniżenia kosztów.

Środki chemiczne używane do peklowania i konserwowania mięs i potraw

Czytam z ciekawością dyskusji o szkodliwości niektórych składników w peklowanym przez nas mięsku i trafiłem na coś takiego:

E102 Tartrazyna - w warzywach konserwowych, napojach wino pochodnych - może wywołać reakcje alergiczne u astmatyków i osób uczulonych na kwas acetylosalicylowy; trudności z oddychaniem, wysypkę na skórze i zaburzenia w widzeniu

E104 Żółcień chinolinowa - w napojach wino pochodnych, dżemach, galaretkach produktach owocowych, także w niskokalorycznych

- podejrzewa się, że powoduje reakcje alergiczne. Testy na szczurach wykazały, że po podaniu czystej chinoliny powstają nowotwory wątroby

E110 Żółcień pomarańczowa - w napojach wino pochodnych marmoladach, produktach owocowych, także w niskokalorycznych - może wywołać reakcje alergiczne; szczególnie u osób wrażliwych na kwas acetylosalicylowy. Podczas testów na szczurach duże dawki wywołały nowotwory nerek.

E123 Amarant - do barwienia likierów, wina, ikry rybnej - może wywołać reakcje alergiczne. W testach na zwierzętach stwierdzono wpływ substancji na odkładanie się wapnia w nerkach.

E127 Erytrozyna - do barwienia wiśni koktajlowych lub kandyzowanych - może wywołać reakcje alergiczne. Może także uwalniać jod i upośledzać funkcje tarczycy, w testach na zwierzętach stwierdzono przypadki nowotworów tarczycy.

E 150c Karmel amoniakalny - w chlebie słodowym, piwie, occie, alkoholach, warzywach w occie, oleju, przetworach zbożowych, dżemach, galaretkach, marmoladach, także w niskokalorycznych, kiełbasach, pasztetach - w testach na zwierzętach duże dawki powodowały obniżenie liczby białych ciałek krwi

E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy - w chlebie słodowym, piwie, occie, alkoholach, warzywach w occie, oleju lub solance (z wyjątkiem oliwek), przetworach zbożowych, dżemach, galaretkach, marmoladach, także w niskokalorycznych, kiełbasach - może zawierać toksyczne związki; podczas testów na zwierzętach stwierdzono przy dużych dawkach zmiany w obrazie krwi i skurcze mięśni E154 Brąz FK - występuje w przetworach rybnych. W dużym stężeniu może odkładać się w nerkach i naczyniach limfatycznych oraz wywoływać alergię.

E174 Srebro - na powierzchni drażetek i słodczy, barwi likiery - już po zjedzeniu kilku gramów może dojść do zatrucia. Odkłada się w tkankach.

E175 Złoto - na powierzchni drażetek i słodczy oraz do barwienia likierów - skutkiem ubocznym mogą być zaburzenia w obrazie krwi

E 214 Ester kwasu p-hydroksybenzoesowego - konserwant na powierzchni suszonych przetworów mięsnych, w wyrobach cukierniczych z wyjątkiem czekoladowych, żywności dietetycznej. Może wywołać reakcje alergiczne. W testach na zwierzętach zauważono, że ma działanie odurzające, może wywoływać skurcze mięśni

E220-E228 Dwutlenek siarki i siarczyny - konserwanty i przeciwutleniacze - w kiełbasie, herbatnikach, kaszy jęczmiennej, wyrobach z ziemniaków, warzywach suszonych i przetworzonych, przetworach grzybowych, przyprawach, dżemach, galaretkach, marmoladach, syropach, alkoholach, occie.

Mogą wywołać astmę, bóle głowy, podrażnienie układu trawiennego, mdłości.

E230, E231, E232 Bifenyl, ortofenylofenol, ortofenylofenolan sodu - konserwanty wykorzystywane do spryskiwania owoców cytrusowych. Robotnicy pracujący przy tych związkach narzekają na mdłości i wymioty. Substancje te mogą wywoływać alergię.

E 235 Natamycyna - konserwant. Występuje na powierzchni serów twardych, półtwardych, półmiękkich, suszonych i peklowanych wędlin. Przy podaniu dużych ilości może wystąpić podrażnienie nerek.

E249, E250 Azotyn potasu, azotyn sodu - konserwanty. Występują w peklowanym mięsie i peklowanych produktach mięsnych oraz konserwach mięsnych. Związki te mogą utrudniać transport tlenu przez krew oraz wywołać tworzenie się rakotwórczych nitrozoamin.

E284, E 285 Kwas borny, boraks- w kawiorze - przy spożyciu dużych ilości może podrażnić nerki.

E 310 Galusan propylu - przeciwutleniacz. Znajduje się w tłuszczach roślinnych i oleju, chrupkach, mieszankach ciast, sosach, zupach, mleku w proszku, suszonym mięsie, przetworzonych orzechach, przyprawach, gumie do żucia. Po spożyciu możliwe bóle żołądka, komplikacje szczególnie u astmatyków i osób uczulonych na aspirynę. Nie wolno dodawać do pożywienia dla dzieci i niemowląt.

E320 Butylohydroksyanizol(BHA)-przeciwutleniacz-w sosach, zupach, mleku suszonym mięsie, przetworzonych orzechach, przyprawach, gumie do żucia. Może wywoływać reakcje alergiczne; wzrost zawartości lipidów i cholesterolu we krwi. U zwierząt doświadczalnych po jego podaniu stwierdzono powstanie wrzodów dwunastnicy.

Nie wolno dodawać do pożywienia dla dzieci i niemowląt

E 400 Kwas alginowy - substancja zagęszczająca i żelująca. Znajduje się w dżemach, galaretkach, marmoladach. Może upośledzać wchłanianie substancji mineralnych oraz obniżyć poziom składników mineralnych w organizmie

E 406 Agar - substancja zagęszczająca i żelująca. Znajduje się w dżemach, galaretkach, marmoladach. Może upośledzać wchłanianie substancji mineralnych oraz obniżyć poziom składników mineralnych w organizmie

E 416 Guma karaya - substancja zagęszczająca i stabilizator. Jest w chrupkach zbożowych i ziemniaczanych, w powłokach orzechów, nadzieniu i polewach do wyrobów cukierniczych, likierze jajecznym, gumie do żucia, aromatach. Może upośledzać wchłanianie substancji mineralnych, np. wapnia.

E 432-E 436 Polioksyetylenosorbitany - emulgatory. Używane w produkcji delikatnych wypieków, lodów, deserów, sosów, zup. Mogą ułatwiać wchłanianie szkodliwych substancji rozpuszczalnych w tłuszczu.

E 554 Krzemian glinowo-sodowy - substancja przeciwzbrylająca. Znajduje się w serach, przyprawach, gumie do żucia, ryżu, na powierzchni kiełbasy. Spożycie może prowadzić do schorzeń spowodowanych odkładaniem się glinu w organizmie. Kumulowanie się glinu w organizmie może wywołać chorobę Alzheimera.

E 555 Krzemian glinowo-potasowy - substancja przeciwzbrylająca. Występuje w serach, przyprawach, gumie do żucia, ryżu, na powierzchni kiełbasy. Niewskazany dla chorych na Alzheimera

E 491 -E 495 Polistearyniany sorbitanu -emulgatory - w nadzieniu do wyrobów cukierniczych, polewach, pieczywie, marmoladzie, zabielaaczach do napojów, lodach, deserach, drożdżach, gumie do żucia, dietetycznych środkach spożywczych - testy na zwierzętach wykazały uszkodzenia organów wewnętrznych, biegunki i kamienie w pęcherzu

E 999 - Ekstrakt kwilai - środek pianotwórczy - wykorzystywany przy produkcji piwa imbirowego, napojów orzeźwiających, bezalkoholowych - zawiera toksyczne saponiny; dawniej stosowanie ich było zabronione. Odradza się spożywanie

Źródło: Dziennik Ustaw; Federacja Konsumentów

Przy tej chemii nasze wędliny to lekarstwo

JELITA

Wybarwienie i sposoby pakowania osłonek naturalnych

O słonki wieprzowe:

Jelita wieprzowe cienkie zawinięte są w pęczki po 50 mb (długość najkrótszego odcinka 0,5 m) i związane sznurkiem. Są one barwy perłowo - białej, perłowo - kremowej, kremowej, kremowo - szarej, jasnoróżowej lub różowej.

Jelita wieprzowe grube pofałdowane i proste, kątnice, krzyżówki są związane w pęczki po 10 szt. (długość najkrótszego odcinka 0,3 m).

Różnią się one jednak barwą, która jest następująca:

- a) jelit wieprzowych grubych - różowo - szara lub szara z odcieniem niebieskim, niejednakowa na całym odcinku,
- b) kątnic - perłowo - biała, perłowo - kremowa, kremowa, jasnoróżowa, różowa lub szara,
- c) krzyżówek - jasnoróżowa, różowa lub jasnoszara.

Pęcherze wieprzowe wiązane są w pęczki po 25 szt. Ich barwa może być jasno-słomkowa, złocista o lekko różowym odcieniu z naturalnym połyskiem.

Żołądki są pakowane przeważnie w beczki (po dokładnym wysoleniu) i charakteryzują się barwą kremową, kremowo - różową, szaro - różową lub jasnoszara.

O słonki wołowe:

Jelita wiankowe zwinięte są w pęczki po 20 m (długość najkrótszego odcinka 0,5 m) a jelita środkowe w pęczki po 10 szt. (długość najkrótszego odcinka 0,5 m). barwa kremowa, kremowo - różowa, jasnoróżowa, różowa, perłowa, jasnoszara lub szara.

Kątnice i krzyżówki bydlęce wiązane są w pęczki po 10 szt. (długość najkrótszego odcinka 0,3 m). Są one barwy kremowo - różowej, jasnoszarej lub szarej.

Przełyki bydlęce złożone są w pęczki po 25 szt. - barwy kremowej, jasnoszarej lub szarej błyszczącej.

Pęcherze bydlęce są także wiązane w pęczki po 25 szt., a ich barwa jest słomkowa z odcieniem złocistym lub jasnobrażowa z naturalnym połyskiem.

Nazwy anatomiczne i użytkowe osłonek naturalnych

Wieprzowe:

1. Kielbaśnice - jelita cienkie (dwunastnica, jelito czcze, i jelito biodrowe).
2. Kątnice wieprzowe - jelito grube - jelito ślepe.
3. Jelita wieprzowe grube pofałdowane i proste - okrężnica.
4. Krzyżówki wieprzowe - jelito proste.
5. Żołądki wieprzowe - żołądek.
6. Pęcherze wieprzowe - pęcherz moczowy.

Wołowe:

1. Jelita wiankowe - jelito cienkie (dwunastnica, jelito czcze i jelito biodrowe).
2. Kątnice bydlęce - jelito grube - jelito ślepe.
3. Jelita środkowe - okrężnica.
4. Krzyżówki bydlęce - jelito proste.

5. Pęcherze bydlęce - pęcherz moczowy.
6. Przelyki bydlęce - przelyk.

Kalibracja i oznakowanie jelit wieprzowych i wołowych

JELITA WIEPRZOWE:

1. Kielbaśnice:

kaliber 28-30 mm - kolor (wywieszki lub sznurka) biało czerwony (I),
kaliber pow. 30-33 mm - kolor niebieski (II),
kaliber pow. 33-36 mm - kolor czerwony (III),
kaliber pow. 37 mm - kolor biały (IV),
niekalibrowane - kolor żółty (V).

2. Pęcherze wieprzowe:

małe - do 250 mm - kolor niebieski (I),
duże - powyżej 251 mm - kolor czerwony (II). J

ELITA WOŁOWE:

1. Jelita wiankowe:

kaliber do 36 mm - kolor niebieski (I),
kaliber pow. 36-40 mm - kolor czerwony (II),
kaliber pow. 40 mm - kolor biały (III)
niekalibrowane - kolor żółty (IV).

2. Jelita środkowe:

kaliber do 50 mm - kolor niebieski (I),
kaliber pow. 50-60 mm - kolor czerwony (II),
kaliber pow. 60 mm - kolor biały (III)
niekalibrowane - kolor żółty (IV).

3. Kątnice bydlęce:

małe - do 1000 mm - kolor niebieski (I)
duże - pow. 1001 mm - kolor czerwony (II)

4. Pęcherze bydlęce:

małe - do 300 mm - kolor niebieski (I),
duże - pow. 301 mm - kolor czerwony (II)

Przydatność użytkowa poszczególnych rodzajów jelit:

Poszczególne rodzaje jelit są stosowane jako osłonki wędliniarskie do następujących wędlin:

* Jelita wieprzowe cienkie (kielbaśnice) – kiełbasy półtrwałe i nietrwałe, kiszka bułczana krwista, kiszka łódzka i krupnioki śląskie.

* Jelita grube wieprzowe – kiszka kaszana.

* Krzyżówki wieprzowe – kiszki: pasztetowa, wątrobianą, podgardlaną, krwistą.

- * Żołądki wieprzowe – salcesony.
- * Jelita bydlęce cienkie (wiankowe) – kiełbasy półtrwałe i nietrwałe
- * Jelita bydlęce środkowe – kiełbasy trwałe (suche), półtrwałe i nietrwałe.
- * Kątnice wołowe – kiełbasy nietrwałe o dużej średnicy, polędwice, balerony.
- * Krzyżówki bydlęce – kiełbasy surowe wędzone trwałe.
- * Przetyki bydlęce – kiełbasy trwałe i półtrwałe surowe i parzone.
- * Pęcherze bydlęce i wieprzowe – salcesony.
- * Jelita cienkie baranie – kabanosy, parówki, frankfurterki wędzone.
- * Krzyżówki baranie – niektóre kiełbasy nietrwałe.
- * Jelita cienkie końskie – salami i kiełbasy końskie.
- * Kątnice cielęce – kiełbasy nietrwałe.
- * Pęcherze cielęce – kiełbasa piwna i salami.

Odkręcanie jelit

Polega to na tym, że nakładasz na lejek (posmaruj wcześniej wodą lub lekko smalcem) taki odcinak jelita, jaki Ci odpowiada - ja podałem ok. 4 m - może być więcej. Aby lżej i łatwiej się nakładało na lejek, pomimo posmarowania smalczykiem lub nawilżenia wodą, dobrze jest napełnić maszynkę farszem i troszkę pokręcić, aż farsz pokaże się w lejku. Z farszu za lejkiem utworzyć grzybek (po prostu troszkę pokręcić korbką jednocześnie trzymając rękę w odl. ok. 1 cm od wylotu lejka) znacznie ułatwia on nakładanie jelita. Koniec jelita zawiązujesz i naciągasz (brzydko) na lejek do końca - tak by nie było miejsca na powietrze. Następnie - najlepiej gdy to robią dwie osoby; jedna napełnia maszynkę i równomiernie, zgodnie z poleceniami drugiej kręci korbą, druga zaś jedną ręką podtrzymuje napełniające się jelita a drugą trzyma na założonych na lejek jelitach i w razie potrzeby (szybko przysychają) pomaga im równomiernie schodzić z lejka oraz poprzez lekkie przyciskanie reguluje stopień napełnienia jelit farszem - przystępujemy do napełniania.

Jak wspomniałem jelita napełnia się tak jak wymaga tego receptura - ściśle, średnio lub luźno - poprzez regulacje docisku schodzących z lejka jelit. Kiedy kiełbaska osiągnie wymaganą długość, zatrzymujemy proces napełniania (tylko dla początkujących - spece robią to w ciągłym ruchu, lub przy dość luźnym napełnianiu jelit, dopiero po napełnieniu całego odcinka) i chwytamy jelito dwoma palcami zaraz za wylotem lejka drugą ręką jednocześnie przekręcając jeden lub dwa razy kiełbaskę np. w prawo. następną odkręca się w lewo itd.

Myślę, że sprawa jest już w miarę jasna. Takie kiełbaski jak np. serdelki lub mające dł. zbliżoną, można zaraz za wylotem lejka przewiązywać przedzą. Inaczej zawieszono na drążkach, będą się odkręcały. Po sparzeniu przedzę można usunąć - kiełbaski zachowują kształt.

PRZYPRAWY

Przyprawy naturalne:

Przyprawy, przed użyciem do produkcji kielbas i wędlin podrobowych, powinny być drobno zmielone i zmieszane w ilościach zgodnych z recepturą dla danego asortymentu. Pieprz, ziele angielskie, jałowiec, imbir, kardamon, majeranek, gałkę muskatołową, gorczyce, kminek, kolendrę należy drobno zemleć i przesiać przez sito. Pozostałe na sicie grubsze kawałki przypraw, zemleć ponownie.

Czosnek świeży starannie obrać, drobno posiekać i zetrzeć w niewielkiej ilości soli, lub zemleć w maszynce do mięsa, na siatce o średnicy oczek 2 mm

Susz:

W przypadku użycia suszu w miejsce cebuli lub czosnku świeżego, należy dawkę ustalić na podstawie deklaracji producenta podanej na opakowaniu. Najczęściej stosuje się 0,15 kg suszu zamiast 1,0 kg świeżej cebuli i 0,33 kg suszu zamiast 1,0 kg świeżego czosnku.

Mieszanki przyprawowe:

Zestaw przypraw naturalnych do wszystkich kielbas i wędlin podrobowych można zastąpić odpowiednią mieszanką przyprawową. W przypadku braku pieprzu naturalnego, dopuszcza się stosowanie pieprzu ziołowego do kielbas (poza kielbasami trwałymi).

Z zasady przyjmuje się, że dana ilość pieprzu naturalnego zastępuje się podwójną ilością pieprzu ziołowego. Dawkę można też ustalić na podstawie deklaracji producenta na opakowaniu.

Ekstrakty przypraw naturalnych:

Przyprawy naturalne można zastąpić ich ekstraktami, stosując dawkę według deklaracji podanej na opakowaniu.

Aromaty przyprawowe:

Poszczególne przyprawy naturalne można też zastąpić aromatami przyprawowymi jednoskładnikowymi, noszącymi nazwę danej przyprawy. Zestawy przypraw naturalnych można zastąpić aromatami przyprawowymi wieloskładnikowymi noszącymi nazwę wyrobu, do którego są przeznaczone. 1,0 kg aromatu odpowiada wartości smakowo - zapachowej 1 kg przyprawy naturalnej lub zestawu przypraw.

Nośnikiem aromatów jest sól warzona w ilości 99,5%, wobec tego dodatek soli recepturowej należy zmniejszyć o ilość dodanego aromatu.

Charakterystyka przydatnych przypraw:

KARDAMON

Gromada roślin: Zingiberaceae

Nazwa łacińska: *Elettaria cardamomum* (L)

Podział: przyprawa nasienna

Nazwa ang.: Cardamom, Green Cardamom

Nazwa franc.: Cardamome (vert)

Profil przyprawy:

Orzeźwiająco aromatyczna, intensywnie korzenna (świeża nuta zapachowa, przypominająca eukaliptus).

Składniki dodające smaku w olejku eterycznym to CINEOL i a-OCTAN TERPINYLU.

Przyprawiający element rośliny:

Nasiona krzewu o wysokości 2 - 2,5 m, pochodzącego z tropikalnych lasów górskich. Kardamon zbierany jest przed osiągnięciem pełnej dojrzałości j. żółto-zielono-brązowawe, jajowotrójgraniaste kapsułki (długość do 20 mm, szerokość do 8 mm, skorupka zawiera do 18 nasion), a następnie suszony.

Same nasiona zawierają cenne składniki korzenno-aromatyzujące, które podczas przechowywania chronione są przez skorupkę.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Indie, Gwatemala, Kambodża, Sri Lanka, Tanzania, Nowa Gwinea, Indonezja.

Zastosowanie:

Kawa, pieczywo, wyroby mięsne, potrawy z ryżu, marynaty i likiery, słodczyce

CZOSNEK

Rodzina roślin: Liliaceae

Nazwa łacińska: *Allium sativum* L.

Podział: przyprawa w postaci cebulki

Nazwa ang.: Garlic

Nazwa franc.: Ail, Thériaque des pauvres

Profil przyprawy:

Przyprawa o charakterystycznym intensywnym i słodkawym smaku, lekko lub średnio pikantna .

Ważnym składnikiem czosnku jest SIARCZEK DIALLILU, dający wraz z innymi związkami siarki obraz smakowy przyprawy.

Przyprawiający element rośliny:

"Ząbki" rośliny o wielkości do 70 cm, podługne do owalnych, zwężające się w kierunku czubka , łączące się w cebulkę składającą się z maksymalnie 15 ząbków pobocznych. Różnorodne uprawy wydają różne warianty kolorystyczne i smakowe.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Europa, Azja Wschodnia, Ameryka Północna i Południowa, odpowiednio w strefach klimatu umiarkowanego.

Zastosowanie:

Potrawy regionalne , potrawy mięsne i z dziczyzny, sosy - zupy, warzywa, marynaty, oleje spożywcze.

KOLENDRA

Rodzina roślin: Umbelliferae Apiaceae

Nazwa łacińska: *Coriandrum sativum* L.

Podział: owoc rośliny baldaszkowatej

Nazwa ang.: Coriander, Chinese Parsley

Nazwa franc.: Coriandre, Punaise mâle

Profil przyprawy:

Cierpko-korzenna, aromatyczno-słodko-owocowa.

Ważnym składnikiem olejku eterycznego jest LINALOL.

Przyprawiający element rośliny:

Kulisty, żebrowany owoc o średnicy 3 - 5 mm, w kolorze żółto-brązowym – czerwonawo-żółtym, pochodzący z (1 - 2-letniej) rośliny podobnej do koperku, wywodzącej się pierwotnie ze wschodniej części basenu Morza Śródziemnego.

Przyprawiającym dodatkiem w niektórych krajach azjatyckich są też oprócz owocu świeże liście kolendry (liść ma kształt podobny do pietruszki).

Rozróżniamy dwa główne rodzaje kolendry:

Var. vulgare Alef: owoce o wielkości 3 - 5 mm są najczęściej spotykaną formą, np. "kolendra indyjska".

Var. Microcarpum DC.: owoce o wielkości 1,5 - 3 mm z dużą zawartością olejków eterycznych jako rodzaj orientalny. Typowym przedstawicielem jest "kolendra rosyjska".

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Kraje WNP, Maroko, Indie, Ameryka, Rumunia, kraje śródziemnomorskie, Polska, Węgry, Bułgaria, Afryka Wschodnia.

Zastosowanie:

Pieczyno, słodycze, sosy, curry, kompoty, potrawy z mięsa.

KMINEK

Rodzina roślin: Umbelliferae, Apiaceae

Nazwa łacińska: Carum carvi L.

Podział: owoc rośliny baldaszkowatej

Nazwa ang.: Caraway, Wild Cumin, Carvies

Nazwa franc.: Cumin des Prés, Carvi, Grains de Carvi

Profil przyprawy:

Przyprawa cierpko-korzenna z charakterystycznym aromatem.

Ważnymi składnikami olejku eterycznego są KARWON i LIMONEN.

Przyprawiający element rośliny:

Ziarenka o długości 4 - 6 mm i szerokości 1,5 mm, sierpowate wygięte, wąskie, zastrzone przy końcach, żółto -szaro -brązowe, z jasnymi żeberkami, pochodzące najczęściej z dwuletniej rośliny o wysokości do 1 m, rozpowszechnionej od Europy Środkowej aż po Syberię.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Basen śródziemnomorski aż do Finlandii, kraje WNP, Ameryka.

Zastosowanie:

Potrawy mięsne, pieczywo, sosy - potrawy jednodaniowe - zupy, sery, mieszanki warzywne, gulasz, potrawy z ziemniaków, wódki.

LIŚĆ LAUROWY

Rodzina roślin: Lauraceae

Nazwa łacińska: Laurus nobilis L.

Podział: przyprawa w postaci liści / zioła

Nazwa ang.: (sweet) laurel, (sweet) bay leaf

Nazwa franc.: Laurier (noble)

Profil przyprawy:

Cierpko-korzenna, lekko kwaśno-gorzka, aromatyczna.

Ważnym przyprawowym składnikiem olejku eterycznego jest CYNEOL.

Przyprawiający element rośliny:

Liście o długości 8 - 10 cm i szerokości 3 - 5 cm, lekko faliste, lancetowate, najczęściej lekko połyskujące - oliwkowozielone (po wierzchu), z charakterystycznego drzewa o wysokości do 10 m pochodzącego z całego basenu śródziemnomorskiego.

Stosowane są sierpowate, świeże /wysuszone całe, łamane lub zmielone liście. Oprócz liści laurowych stosowane są również jako przyprawowe dodatki owoce pestkowe wawrzynu, podobne do jagód, mające pomarszczoną powierzchnię.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Kraje śródziemnomorskie, Ameryka Środkowa i Południowa.

Zastosowanie:

Potrawy z mięsa i dziczyzny, potrawy z ryb, sosy - zupy - buliony, warzywa, grzyby, ragout.

MUSZKAT (GAŁKA MUSZKATOŁOWA, KWIAT MUSZKATU)

Rodzina roślin: Myristicaceae

Nazwa łacińska: Myristica fragrans Houtt

Gałka muszkatołowa

Nazwa ang.: Nutmeg

Nazwa franc.: Noix de muscade, Muscade

Kwiat muszkatu

Nazwa ang.: Mace

Nazwa franc.: Fleur de muscade, Macis

Profil przyprawy:

Łagodnie-słodka, delikatnie aromatyczna - lekko żywiczna (bardziej gorzka), smak łagodny, kwiat muszkatu oczarowuje delikatną, przyjemną nutą.

Przyprawiający element rośliny:

Część jednonasiennej jagody podobnej do brzoskwini, pochodząca z wieczniezielonego, tropikalnego drzewa muszkatołowca o wysokości do 16 m. Dojrzały owoc pęka i prezentuje ciemnobrązowe jądro nasienne o długości do 30 mm i szerokości 25 mm (gałka muszkatołowa), otoczone krwistoczerwonym płaszczem kwiatu muszkatu. (Po wysuszeniu kwiat muszkatołowy ma kolor bursztynowo-żółty).

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Indie, Sri Lanka, Jawa, Brazylia, Indonezja, Malezja, Mauritius, Sumatra, Grenada i Borneo.

Zastosowanie:

Zupy - sosy, potrawy mięsne, warzywa, potrawy z ziemniaków, potrawy z grzybów, likiery, potrawy z ryżu.

OREGANO

Rodzina roślin: Labiatae Lamiaceae

Nazwa łacińska: Origanum vulgare L

Podział: przyprawa w postaci liści / zioła

Nazwa ang.: Oregano, wild majoram, oregan

Nazwa franc.: Marjolaine sauvage, Origan, Pelevoué, Marazolette, Thym de berger

Profil przyprawy:

Korzennie aromatyczna, typowa, lekko gorzka, ciepło-korzenna (podobna do majeranku).

Charakterystycznym przyprawiającym składnikiem jest KARWACROL, a w przeciwieństwie do majeranku oregano zawiera TYMOL jako składnik olejku eterycznego.

Przyprawiający element rośliny:

Listki (jajowate z tęym zakończeniem, z równym brzegiem lub lekko karbowane, na brzegu liścia lekko owłosione) o długości 1 - 4 cm, pochodzące z kwitnącego krzewu z łodygami o wysokości 20 - 50 cm.

Zazwyczaj używane jest oregano rozdrobnione.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Europa Środkowa i Południowa, Skandynawia, kraje WNP, Azja, Ameryka Północna, Meksyk, Chile.

Zastosowanie:

Potrawy kuchni włoskiej (pizza), potrawy warzywne - sery - sałatki, potrawy z pomidorów, mieszanki rybne i mięsne.

PAPRYKA

Rodzina roślin: Solanaceae

Nazwa łacińska: Capsicum annum L.

Podział: przyprawa w postaci owocu

Nazwa ang.: Bell Pepper, Pod Pepper, Sweet Pepper, Paprika, Nazwa franc.: Pimen annuel, Piment doux, Paprika de Hongrie

Profil przyprawy:

Silna czerwień do ciemnej czerwieni, łagodna-owocowa o różnorodnie intensywnej ostrości (kapsaicyna).

Dużym zainteresowaniem przetwórstwa cieszy się oprócz smaku intensywny kolor przyprawy (przede wszystkim karotenoid kapsantyny). Papryka jest bogata w witaminę C.

Przyprawiający element rośliny:

Wysuszony, dojrzały, najczęściej podłużno-kielichowaty owoc o długości do 12 cm, połyskliwy, kolor żółto-czerwony do czerwono-brązowego, podobny do jagody (strąk), pochodzący z jednorocznej rośliny o wysokości do 1 m. W zależności od pochodzenia lub sposobu przetworzenia produktu (usunięcie przegród i gniazd nasiennych) dostępne są warianty o różnorodnym profilu smakowym i różnym spektrum kolorów.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Węgry, Izrael, Maroko, Bułgaria, Grecja, Hiszpania, Włochy, południowa Francja, kraje bałkańskie, Turcja, Indie, Afryka Wschodnia, Ameryka Środkowa i Południowa.

Zastosowanie:

Najróżniejsze potrawy mięsne, gulasze, sosy, marynaty, ragout, potrawy z ryżu, sery.

PIEPRZ

Rodzina roślin: Piperaceae

Nazwa łacińska: Piper nigrum L.

Podział: przyprawa w postaci owocu

Nazwa ang.: Pepper

Nazwa franc.: Poivre

Profil przyprawy:

Pałaco ostra, aromatyczna o różnych stopniach intensywności.

Składnikiem przyprawiającym jest oprócz olejków eterycznych i tłuszczowych (żywice) odpowiedzialna za ostrość piperyna.

Przyprawiający element rośliny:

Owoc wieczniezielonego, tropikalnego krzewu pnącego. 20 - 30 owoców pestkowych podobnych do jagód znajduje się ciasno przy sobie na wiszącym kwiatostanie o długości 7 - 15 cm.

1. Pieprz czarny:

Nazwa ang.: Black Pepper

Nazwa franc.: Poivre noir

Pieprz czarny uzyskiwany jest z niedojrzałych owoców o kolorze zielonym do żółtawego, zabarwiających się podczas suszenia na brązowo i uzyskujących w tym czasie typową pomarszczoną powierzchnię.

2. Pieprz biały:

Nazwa ang.: White Pepper

Nazwa franc.: Poivre blanc

Pieprz biały uzyskiwany jest z dojrzałych, czerwono-brązowych owoców poprzez namoczenie i starcie zewnętrznej ścianki owocu.

3. Pieprz zielony

Nazwa ang.: Green Pepper

Nazwa franc.: Poivre vert

Pieprz zielony są to zbierane niedojrzałe zielone ziarna pieprzu, suszone lub konserwowane w zalewie.

Najważniejszymi obszarami uprawy są: Indie, Wietnam, Brazylia, Indonezja, Sri Lanka, Maleszja, Sumatra, ChRL, Tajlandia, Madagaskar i Afryka Zachodnia.

Zastosowanie:

Różne rodzaje pieprzu są ważnym składnikiem aromatycznych międzynarodowych potraw oraz wyrobów w wysoko wyspecjalizowanej produkcji artykułów spożywczych.

"Czerwona jagoda" (pieprz czerwony) są to kuliste, czerwono-fioletowe owoce schinus terebinthifolius/molle (peruwiańskie drzewo pieprzowe), które dla celów dekoracyjnych mieszane są często z "prawdziwym" pieprzem, pochodzą jednak z innej rośliny (rodzina Anacardiaceae).

ZIELE ANGIELSKIE

Rodzina roślin: Myrtaceae

Nazwa łacińska: Pimenta officinalis L

Podział: przyprawa w postaci owocu

Nazwa ang.: Allspice, Jamaica Pepper, Myrtle Pepper, Newspaper, Pimento

Nazwa franc.: Piment, Poivre aromatique

Profil przyprawy:

Silna, słodko-ciężka, o intensywnym aromacie, lekko-ostra (podobna do goździków).

Ważnym składnikiem olejku eterycznego jest EUGENOL.

Przyprawiający element rośliny:

Tuż przed dojrzewaniem, zbierane jeszcze zielone, wysuszone, dwunasienne, prawie kuliste (o wielkości 4 - 7 mm), ciemnobrązowe jagody o matowej, drobno brodawkowatej powierzchni, pochodzące z wieczniezielonego drzewa rosnącego do wysokości 13 m.

Ziele angielskie z Meksyku ma większą średnicę ok. 8 - 10 mm, jest jednakże mniej aromatyczne.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Jamajka, Grenada, Meksyk, Indie Zachodnie, Honduras, Kuba, Brazylia.

Zastosowanie:

Pieczyno, wyroby cukiernicze, pierniki, pieczenie, potrawy z ryb, pasztety, sosy, słodczy, potrawy z mięsa - ryb - dziczyzny.

ROZMARYN

Rodzina roślin: Labiatae

Nazwa łacińska: Rosmarinus officinalis L.

Podział: przyprawa w postaci liści / zioła

Nazwa ang.: Rosemary, Old Man

Nazwa franc.: Rosmarin, Eceansier, Rosmarin encens

Profil przyprawy:

Silnie aromatyczna, gorzka, bardzo typowa (przypominająca kamforę).

Istotnym składnikiem olejku eterycznego jest CYNEOL. Duże znaczenie ma działanie przeciwutleniające składników rozmarynu, takich jak np. kwas karnozolowy.

Przyprawiający element rośliny:

Z odciętych łodyg gęsto rozgałęzionej krzewinki o błękitnych kwiatach odrywa się igłowate listki z krótkimi ogonkami i o długości (i szerokości) 1,5 - 3,5 cm, mające jednolite niezwinęte brzegi i

krótkie ogonki. Listki mające wierzch o ciemnozielonym połysku uzyskują w trakcie suszenia znany kształt świerkowych igieł.

Najważniejsze obszary uprawy to:

Francja, Maroko, kraje WNP, Ameryka Północna, Hiszpania, Portugalia, kraje bałkańskie, Turcja, Egipt.

Zastosowanie:

Potrawy z mięsa i dziczyzny, wyroby z mięsa jagnięcego / drobiowego, sosy - zupy - sałatki, sery, warzywa, marynaty.

SELER

Rodzina roślin: Umbelliferae, Apiaceae

Nazwa łacińska: *Apium graveolens* L

Podział: owoc rośliny baldaszkowatej

Nazwa ang.: Celery

Nazwa franc.: Céleri

Profil przyprawy:

Aromatyczna, lekko słodkawa z charakterystyczną nutą.

Głównym składnikiem olejku eterycznego jest LIMONEN.

Przyprawiający element rośliny:

Część zielna (liście o długości do 40 cm, kędzierzawe, z mięsistymi łodygami), kłacze i nasiona (o długości ok. 1,3 mm) rośliny pochodzącej pierwotnie z Europy Południowej stosowana jest jako dodatek przyprawowy.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Europa Środkowa i Południowa, Egipt, Afryka Północna, Indie, ChRL, Ameryka Północna.

Zastosowanie:

Zupy - sosy, wyroby mięsne, pieczenie, warzywa i potrawy z ziemniaków, kuchnia kreolska.

JAŁOWIEC

Rodzina roślin: Cypressaceae

Nazwa łacińska: *Juniperus communis* L

Podział: przyprawa w postaci owocu

Nazwa ang.: Juniper

Nazwa franc.: Genévrier, Geièvre

Profil przyprawy:

Lekko gorzka, korzenna-aromatyczna, towarzyszy jej słodkavo-żywiczna nuta.

Olejek eteryczny jałowca wyróżnia się wysoką zawartością terpentyny.

Przyprawiający element rośliny:

Dojrzałe, wysuszone, czarno-brązowe do ciemnofioletowych szyszko-jagody (jagody pozorne) z tylko jednym nasieniem, pochodzące z rozpowszechnionego w całej Europie krzewu jałowca o wysokości do 3 m.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Kraje WNP, Włochy, Niemcy, Hiszpania, południowa Francja, Polska, Azja i Ameryka Północna w strefie klimatu umiarkowanego.

Zastosowanie:

Potrawy z mięsa i dziczyzny, warzywa (kapusta / kalafior), wędzonki, spirytualia, zupy i sosy, bejca.

CEBULA

Rodzina roślin: Liliaceae

Nazwa łacińska: *Allium cepa* L.

Podział: cebula jako przyprawa

Nazwa ang.: Onion

Nazwa franc.: Oignon

Profil przyprawy:

Słodka, łagodna owocowo-aromatyczna, często o wyraźnej pikantności.

Specjalne związki zawierające siarkę odpowiedzialne są za działanie podrażniające gruczoły łzowe.

Przyprawiający element rośliny:

Okrągłe do gruszkowatych cebule (pęd zasobnikowy) o średnicy ok. 20 - 50 mm (i więcej) rośliny zielnej. Wielość upraw pozwala na duży wybór koloru i smaku, przy czym na drodze dalszego przetwórstwa, takiego jak suszenie / smażenie, powstają nowe charakterystyczne warianty.

Jako dodatek stosowane są również świeże, rurkowate liście.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Syria, Egipt, Niemcy, ChRL, Indie, Kalifornia, Holandia, Węgry, Włochy, Peru, Meksyk, Polska.

Zastosowanie:

Ulubiony dodatek do szerokiej palety aromatycznych potraw, takich jak zupy - sosy, pieczenie, potrawy z mięsa i ryb, warzywa, sałatki.

IMBIR

Rodzina roślin: Zingiberaceae

Nazwa łacińska: Zingiber officinale Roscoe

Podział: przyprawa w postaci kłącza

Nazwa ang.: Ginger

Nazwa franc.: Gingembre

Profil przyprawy:

intensywnie korzenny, silnie podkreślony poprzez cierpko-gorzka nutę (zapach podobny do cytryny). Przyprawiającymi elementami rośliny są oprócz olejków eterycznych (głównie ZINGIBEROL i ZINGIBEREN) składniki żywiczne ostre w smaku.

Przyprawiający element rośliny:

Kłącze o kształcie rogów (długość do 12 cm i grubość do 2 cm), pochodzące od tropikalnej trzcinowej rośliny krzewiastej o wysokości do 1 m.

Imbir dostępny jest w handlu w dwóch postaciach:

Imbir okryty / czarny to oczyszczone, wysuszone, pozbawione skóry, szaro-jasnobrązowe kawałki, częściowo bez tkanki korkowej.

Imbir nieokryty / biały to oczyszczone, wysuszone, dokładnie oczyszczone z tkanki korkowej jasnożółte / naturalnie białe kawałki, rozjaśnione lub wybielone wapnem.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Chiny, Indie, Tajwan, Indonezja, Nigeria, Tajlandia, Afryka, Jamajka, Sri Lanka.

Zastosowanie:

Pieczyno (placki imbirowe, pierniki), ragout, potrawy z mięsa, marynaty, potrawy z ryżu, konfitury - likiery, piwo, potrawy z ryb, mieszanki owocowe, curry.

CHILLI

Gromada roślin: Solanaceae

Nazwa łacińska: Capsicum frutescens L., Capsicum chinese, Capsicum annum, Capsicum baccatum

Podział: przyprawa w postaci owocu

Nazwa ang.: Chili, Chilli, Red Pepper, Cayenne Pepper

Nazwa franc.: Poivre rouge, Piment enragé, Piment fort, Poivre de Cayenne

Profil przyprawy:

Intensywnie pikantna, ostrość zróżnicowana.

Składniki istotne dla pikantności to KAPSAICYNA i DWUHYDROKAPSAICYNA. Pikantność mierzona jest w stopniach SCOVILLE'A.

Przyprawiający element rośliny:

Owoce (strąki) bez ogonka wysuszone, dojrzałe, błyszczące, pomarańczowoczerwone do ciemnoczerwonych, o długości 1 - 12 cm, pochodzą z rośliny w formie krzewu. Chilli jest pod względem botanicznym spokrewniona z papryką. Moc przyprawy i jej pikantność mają różnorodną wyrazistość w zależności od rodzaju i pochodzenia.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Meksyk, Uganda, Turcja, Tajlandia, Japonia, Indie, Etiopia, Tanzania, Sri Lanka, ChRL, Indonezja.

Zastosowanie:

Intensywnie korzenne potrawy, sosy chilli, gulasz, potrawy z mięsa, curry.

KURKUMA

Gromada roślin: Zingiberaceae

Nazwa łacińska: *Curcuma longa* L

Podział: przyprawa w postaci kłącza

Nazwa ang.: Turmeric, Indian Saffron

Nazwa franc.: Curcuma, Safran des Indes

Profil przyprawy:

Intensywny kolor żółtopomarańczowy, przyprawa świeża korzenna, lekko cierpko-gorzka (podobnie do imbiru).

Składniki dodające smaku w olejku eterycznym to głównie TURMERON i ZINGIBEREN.

Głównym zainteresowaniem w przetwórstwie cieszy się oprócz smaku siła zabarwiania przyprawy.

Przyprawiający element rośliny:

Mięsiste, lekko rozgałęzione kłącze z palczastymi odnogami o długości ok. 6 cm, nacią o wysokości 1 - 2 m, roślina wywodzi się z południowo-wschodniej Azji.

Również liście dodawane są jako przyprawa do różnych potraw.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Indie, Chiny, Wietnam, Indonezja, Ameryka Południowa, Tajlandia.

Zastosowanie:

Curry, potrawy mięsne, zupy i sosy musztardowe, ragout, różne mieszanki mięsne, paella.

CYNAMON

Rodzina: Wawrzynowate

Łacińska nazwa: *Cinnamomum* ...

Podział: przyprawa z kory

Język angielski: Cinnamon

Język francuski: Cannelle

Profil przyprawy:

słodko-korzenna, mile rozgrzewająca, charakterystyczna, piekąca.

Ważnymi składnikami olejku eterycznego są ALDEHYD CYNAMONOWY i EUGENOL.

Przyprawiający element rośliny:

kawałki kory oderwane od zewnętrznych tkanek (kory korkowej), zwinięte wskutek suszenia, pochodzące z młodych konarów lub pnia wiecznie zielonych drzew cynamonowych.

Dla jakości decydujące są delikatność i kolor kory.

Jako przyprawę można stosować również świeże liście cynamonu.

Główni przedstawiciele:

Cynamon cejloński (*Cinnamomum zeylanicum* Blume)

Ang. Cinnamom; franc. Cannelle type ceylan

Cynamon chiński (*Cassia, Cinnamomum aromaticum* Nees), nie zawiera EUGENOLU.

Ang. Chinese cassia; franc. Cannelle de Chine.

Kilkoro innych przedstawicieli:

Cynamon Padang- lub Birma

Cynamon sajgoński

Cynamon seszelski

Cynamon z Sintok

Cynamon Culilawan

Cynamon filipiński

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Cejlon, Chiny, Birma, Seszele, Indonezja, Filipiny, Wietnam, Indie Południowe, Brazylia, Madagaskar.

Zastosowanie:

desery, potrawy z ryżem, pierniki, kompot, potrawy z owocami, potrawy mięsne, wino grzane, potrawy z makaronem, potrawy z drobiu, pieczywo, curry.

WANILIA

Rodzina: storczykowate

Łacińska nazwa: *Vanilla planifolia* Andr.

Podział: przyprawa z owoców

Język angielski: Vanilla

Język francuski: Vanille

Profil przyprawy:

słodko-korzenna, kwiatowa, smak odczuwalnie różny w zależności od pochodzenia. (np. wanilia meksykańska, wanilia Bourbon, ...)

Ważnymi składnikami aromatycznymi są WANILINA, ALKOHOL WANILINOWY, p-HYDROXYBENZALDEHYD i ESTRY KWASU CYNAMONOWEGO.

Przyprawiający element rośliny:

brunatne, lśniące owoce, ściśnięte lub okrągławe, o długości 12-25 cm i szerokości 5-10 mm, ostrych zakończeniach, haczykowato skrzywione u nasady, ze wzdłużnymi bruzdami, zbierane zanim dojrzeją, pochodzące z pnącej orchidei (liany) dorastającej do 10 m w lasach tropikalnych, pokrytej niekiedy drobnymi, białymi, igłowatymi kryształami wanilinowymi. Mięiste ściany owoców otaczają ciemnobrunatne, kulisto-jajowate nasiona o wielkości około 0,3mm.

Swoisty profil wanilii powstaje w trakcie specjalnego przetwarzania (fermentacji), przy czym owoc wanilii uzyskuje trwałość na czas składowania.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Sri Lanka, Meksyk, Madagaskar, Réunion, Martynika, Komory, Seszele, Jawa, Tahiti, Cejlon, Uganda, Hawaje, Gwatemala.

Zastosowanie:

czekolada, wyroby cukiernicze, pieczywo, budyń, desery, kakao, napoje, produkty wędliniarskie, lody, produkty mleczne.

GOŹDZIKI

Rodzina: mirtowate

Łacińska nazwa: *Caryophyllus aromaticus* L.

Podział: przyprawa kwiatowa

Język angielski: Clove

Język francuski: Clous de giroflé

Profil przyprawy:

intensywnie aromatyczna, rozgrzewająco-korzenna.

Ważnym składnikiem olejku eterycznego jest EUGENOL.

Przyprawiający element rośliny:

jasnobrązowe do ciemnobrązowych, całkowicie rozwinięte pączki kwiatowe, jeszcze nie rozkwitnięte o długości 12-18 mm o łodygowatej dolnej załączni pochodzące z goździkowca korzennego dorastającego do 20 m.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Wyspy Molukki, Indonezja, Gujana, Jawa, Filipiny, Sri Lanka, Zanzibar, Indie, Madagaskar, Réunion, Brazylia.

Zastosowanie:

potrawy z mięsa i dziczyzny, pierniki, grzane wino, potrawy owocowe, słodyczne, napoje, marynaty, warzywa, zupy, mieszanki przyprawowe.

LUBCZYK

Rodzina: baldaszkowate

Łacińska nazwa: *Levisticum officinale* Koch

Podział: przyprawa liściasta

Język angielski: Lovage

Język francuski: Livèche

Profil przyprawy:

słodkawo-aromatyczna, delikatnie ostra, przypominająca nieco seler.

Profil olejku eterycznego opiera się na mnogości składników bez przeważającego udziału jakiegoś typowego komponentu. (Związki aromatyczne z grupy FTALIDÓW mają wspólnie wysoki udział).

Przyprawiający element rośliny:

mocno zielone liście, dorastające do 11 cm długości i 7 cm szerokości, grubomięiste, dwukrotnie lub trzykrotnie pierzaste, na szczycie ząbkowane, o falistych zagłębionych ściankach bocznych i wytrzymałej, prostej bylinie o wysokości do 2 m.

Korzeń i owoce są również ważnymi przyprawami.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Iran, Europa Środkowa i Południowa, Azja, Ameryka Północna.

Zastosowanie:

pieczeń, potrawy warzywne, rosoly i buliony, obiad jednodaniowy, gulasz, potrawy z ziemniaków, przyprawy korzenne, likiery.

KOPER

Rodzina: baldaszkowate

Łacińska nazwa: *Anethum graveolens* L.

Podział: przyprawa liściasta

Język angielski: Dill, Dillweed (nać)

Język francuski: Aneth odorant, Fenouil bâtard

Profil przyprawy:

słodkawo-aromatyczna, charakterystyczna przypominający nieco anyż/kminek, przy czym nać ma słodszy smak od owoców.

Istotnymi składnikami olejku eterycznego są KARWON i LIMONEN.

Przyprawiający element rośliny:

ciemnozielone, wąskie pochwy liściowe, o prawie okrągłych łodygach, równych brzegach, wysokie na ca 1,5 cm, rozszerzające się klinowato u nasady, pochodzące z jednorocznej rośliny zielonej o wysokości powyżej 1 m.

Również nasiona kopru znajdują zastosowanie jako przyprawa.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

rejon śródziemnomorski, Ameryka południowa, Chiny, Azja Południowo-Wschodnia.

Zastosowanie:

zupy, sałaty, pasztety, potrawy rybne i warzywne, musztarda, marynaty, ocet.

BAZYLIA

Rodzina: Wargowe

Łacińska nazwa: *Ocimum basilicum* L.

Podział: przyprawa liściasta

Język angielski: Basil, Sweet Basil

Język francuski: Basilic, Herbe royale

Profil przyprawy:

o charakterystycznym, przyjemnym aromacie, w zależności od pochodzenia surowca posiada charakterystyczne cechy.

Istotne składniki olejku eterycznego są mocno zmienne i kształtują się w zależności od pochodzenia surowca. Głównymi składnikami są LINALOL / METYLOCAWIKOL.

Przyprawiający element rośliny:

ciemnozielone, podłużno-jajowate liście o długości 3-5 cm i szerokości 2-3 cm, gładkie do lekko owłosionych, przeważnie nieznacznie ząbkowane, zbierane przed kwitnieniem, w całości lub rozarte, pochodzące z rośliny jednorocznej, krzaczasto rozgałęzionej o wysokości ca 20-45 cm.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

Północna Afryka, Indonezja, Francja, Hiszpania, Węgry, Turcja. Uprawa w umiarkowanych, tropikalnych i subtropikalnych strefach klimatycznych.

Zastosowanie:

sosy, potrawy warzywne, rybne i mięsne, grzyby, surówki, sałaty, potrawy kuchni włoskiej.

ANYŻ

Rodzina: baldaszkowate

Łacińska nazwa: *Pimpinella anisum* L.

Podział: owoc baldaszkowaty

Język angielski: Anise, Anis, Sweet cumin

Profil przyprawy:

słodkavo korzenna, silnie aromatyczna

Istotnym składnikiem olejku eterycznego jest TRANS ANETOL.

Przyprawiający element rośliny:

Nieregularne rozłupki, gruszkowate w kształcie, jasno-szarzielone do szaro-brązowawych, zwężające się do 3-6 mm na wierzchołku, długie i płaskie o wyraźnie zaznaczonych żeberkach i ze szpicinowatymi włosami, roślina jednoroczna.

Najważniejszymi obszarami uprawy są:

wschodni rejon Morza Śródziemnego, Indie, Ameryka Środkowa i Południowa, Rosja, Turcja.

Zastosowanie:

wyroby piekarnicze i cukiernicze, desery, likiery, keksy, wyroby mięsne, herbata, zupy.

SZYNKI, BALERONY, POŁĘDWICE

Szynka z kością wędzona

Surowiec:

A. Szynka z kością i golonką do produkcji wędzonek 4 - 8 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy

a) sól kuchenna - 0,4 kg

b) saletra - 0,01 kg

II. Materiały pomocnicze:

Szpagat nr 8.

C. Postać surowca po obróbce:

Szynka z kością.

D. Postać gotowego produktu:

Szynka z kością wędzona o ciężarze 4 - 7 kg, od strony golonki zaopatrzona w pętelkę do zawieszenia długości 10-12 cm.

Warstwa tłuszczu zewnętrznego - do 2 cm.

Skrót instrukcji:

1. Pochodzenie i jakość surowca:

Szynki z kością i golonką zgodnie z artykułem Wieprzowina/ Przygotowanie elementów do produkcji wędzonek. Szynki o ciężarze 5-8 kg, ochłodzone do temp. 4-6 °C.

2. Peklowanie i ociekanie:

Szynki nastrzykuje się doarteryjnie lub domięśniowo dając 6-7% solanki w stosunku do ciężaru szynki. Przy nastrzykiwaniu doarteryjnym daje się 1 dodatkowe nastrzyknięcie igłą w mięsień czterogłowy (myszkę, skrzydło), a przy nastrzykiwaniu domięśniowym – 7-9 nastrzyknięć w mięśnie. Następnie szynki zalewa się solanką. Stężenie solanki nastrzykowo - zalewowej 16-18 stopni Be. Do zalewania używa się 40% wagowo solanki, w stosunku do wagi szynki. Skład mieszanki do solanek 100 kg soli i 3-4 kg saletry. Czas peklowania w solance szynki nastrzykniętych doarteryjnie 8-12 dni, nastrzykniętych domięśniowo 10-14 dni w temperaturze 4-6 °C. należy sprawdzić peklowanie i zapach. Przed wędzeniem szynki rozwiesza się lub rozkłada na kratkach na ok. 24 godz. celem ocieknięcia.

3. Moczenie i suszenie:

Moczy się w zimnej, bieżącej wodzie przez 3 godz., obmywa w ciepłej (30-40 °C), oczyszcza szczotką i nożem i rozwiesza na 12-24 godz. do ocieknięcia i osuszenia.

4. Wędzenie:

Ciepłym dymem o temp. 30-40 °C. przez 12-24 godz. do jasnobrażowej barwy skóry.

W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

Po uwędzeniu sprawdza się zapach.

5. Studzenie:

Do temperatury poniżej 18 °C.

Szynka wołowa gotowana

A. Surowiec:

Zespoły mięśni lub pojedyncze mięśnie z udźców jałowców i wolców - element obrobiony (po ocieknięciu) - 5 kg

Mięśnie b/k pochodzące z udźca jałowic lub wołców kl. I i II dzieli się na poszczególne zespoły mięśni, ściśle po błonach mięsnych. Do produkcji szynki wołowej przeznaczają się następujące zespoły mięśni:

- a) zrazowa górna (mięsień półbłoniasty i mięsień smukły),
- b) zrazowa dolna (mięsień dwugłowy),
- c) skrzydło (mięsień czterogłowy),
- d) krzyżowa (zespół mięśni biodrowych).
- e) ligawa (mięsień półścięgnisty).

Zespoły mięśni pozbawia się tłuszczu zewnętrznego i wewnętrznego, ścięgien.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

1. sól - 0,29 kg
2. saletra - 0,0087 kg
3. cukier - 0,0087 kg
4. woda - 1,5 l

II. Materiały pomocnicze:

1. siatki kurczliwe do szynek.
2. szpagat lub przędza.

Skrót Instrukcji:

1. Pochodzenie i jakość surowca:

Omówione wyżej.

2. Peklowanie i ociekanie:

Szynki nastrzykuje się domięśniowo dając 6-7% solanki w stosunku do wagi surowca. Stosować 2-4 nastrzyknięcia domięśniowe.. Następnie szynki zalewa się solanką w ilości i składzie jak podano wyżej. Czas peklowania szynek w solance - 8-10 dni. Po tym czasie szynki wyjmujemy z solanki i kładziemy na kratkach do odcieknięcia. Odciekanie trwa 48 godz. w temp. 4-6 °C. Jeśli po odcieknięciu szynka jest zbyt słona (nie powinna) poddajemy ją moczeniu w zimnej bieżącej wodzie. Następnie odciekamy i osuszamy.

Proces peklowania powinien przebiegać w temp. 4-6 °C przy wilgotności 90-95%. Przed wędzeniem mięso należy sprawdzić pod względem jakości upeklowania tzn. czy na całym przekroju szynki mają jednolitą czerwoną barwę oraz dostatecznie słony smak.

Podczas peklowania ciężar szynki wzrasta średnio o ok. 4%.

3. Napełnianie i sznurowanie:

Surowiec peklowany zwija się, nadając kształt wrzecionowaty o wielkości ok. 2 kg. Na uformowaną szynkę naciąga się siatkę kurczliwą, końce wiąże się przędzą, sporządzając pętelkę do zawieszenia, lub sznurowe szpagatem (założyć rękawice) wzdłuż 2 razy i w poprzek w odstępach co 2-4 cm. W przypadku surowca nie sznurowanego i bez siatki kurczliwej, wieszają się na pętelce lub bezpośrednio na haczyku.

4. Osadzanie:

W temp. nie wyższej niż 30 °C przez ok. 2 godz.

5. Wędzenie:

Osuszanie w temp. 40-60 °C do osuszenia powierzchni. Wędzenie gorącym dymem o temp. 45-80 °C przez ok. 1,5-4 godz. do barwy brązowej z odcieniem czerwonym.

6. Obróbka cieplna:

Parzy się w temp. 80-82 °C przez 1,5-2,5 godz. licząc ok. 60 min na 1 kg wsady, do uzyskania temp. wewnątrz szynki 68-72 °C. W pierwszej fazie parzenia szynki gotujemy przez ok. 15 min we wrzątku.

7. Studzenie:

Do odparowania w przewiewnym miejscu.

8. Chłodzenie:

Do temp. 10 °C wewnątrz szynki

Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca ok. 94%.

Szynka tylna gotowana sznurowana

Wszystkie przepisy masarskie (również te obecnie stosowane w masarniach) podają, że pekluje się szynkę całą z kością, a dopiero po peklowaniu dokonuje się jej rozbioru (tzw. trybowania) czyli wyjęcia kości i podziału szynki na mniejsze szyneczki.

Ja kupuję szynki już wytrybowane o wadze ok. 4-5 kg

Przyjmijmy sobie ciężar szynki jako 5 kg - będzie łatwiej dokonywać obliczeń.

Przyprawy:

1. Sól kuchenna - od 0,20 do 0,25 kg

2. Saletra - 0,0085 kg

3. Woda - ok. 2,5 - 3 l.

I tutaj chciałbym podkreślić, jak zresztą zauważyliście - brak jakichkolwiek dodatków typu listek l., pieprz, czosnek itp. Robiłem szynki z dodatkami, ale naprawdę dobra jest właśnie peklowana tylko solą z saletrą. Ma taki specyficzny, mięsny aromat i smak. Spróbujcie. Już od dawna zarówno boczki jak i szynki czy inne wędzonki pekluje tylko mieszaniną soli z saletrą.

Materiały pomocnicze:

1. Szpagat nr 8

2. Siatki do szynki (proponuję zrobić tylko szpagatem - jaki wygląd!

Postać surowca po obróbce:

Szynka z wyjętą kością.

Postać gotowego produktu:

Szynka sznurowana w kształcie nieforemnego stożka ściętego. Dopuszczalna warstwa tłuszczu zewnętrznego do 2 cm.

Skrót instrukcji:

1. Peklowanie i ociekanie:

Szynki nastrzykuje się doarteryjnie (w naszym przypadku, z uwagi na wyjęcie kości i związane z tym uszkodzenie arterii sposób ten odpada) lub domięśniowo dając 6-7% solanki w stosunku do ciężaru mięsa. Przy nastrzykiwaniu doarteryjnym daje się 1 dodatkowe nastrzyknięcie igłą w mięsień czterogłowy (myszkę, skrzydło), a przy nastrzykiwaniu domięśniowym 7-9 nastrzyknięć w mięśnie. Następnie szynki zalewa się solanką. Stężenie solanki nastrzykowej i zalewowej to samo. Przepisy podają większą ilość soli i saletry, ale tam peklowanie obejmuje duże szynki z kością, które z natury rzeczy przyjmują sól troszkę inaczej. Ja robię solankę w takim stężeniu

jakie podałem. Oczywiście przygotowanie solanki jest sprawą czysto indywidualną, dlatego można tu, wręcz należy poeksperymentować, by finalny produkt spełnił całkowicie nasze oczekiwania. Czas peklowania w solance szynek nastrzykniętych doarteryjnie - 8-12 dni, nastrzykniętych domięśniowo - 10-14 dni w temperaturze 4-6 °C. Należy sprawdzić zapach i peklowanie. Wskazane jest przekładanie kilkakrotnie mięsa w czasie peklowania.

Jeśli zauważycie jakiegokolwiek objawy psucia się (mętnienie zalewy, piana itp.) należy natychmiast wyjąć mięso (sprawdzić jego stan) po czym sporządzić nową zalewę. Zalewa może mieć kolor czerwonawy - normalny objaw technologiczny.

Oczywiście nie muszą przypominać, że mięso musi przez cały czas być całkowicie przykryte zalewą. Najlepiej jest nawet codziennie zajrzeć do niego.

Po wyjęciu z solanki sprawdzamy zapach i peklowanie (ładny, jednolity kolorek, smak jednakowy w całej objętości mięsa - można wyciąć kawałek ze środka i spróbować - podsmażyć lub ugotować). Następnie szynki rozkładamy na ażurowym podłożu nad zlewem lub wanną, lub tam rozwieszamy na ok. 24 godz. celem ocieknięcia.

2. Moczenie i osuszanie:

Moczmy mięso w zimnej wodzie (powinna być bieżąca) przez ok. 3 godz. Czas ten można skrócić, w zależności od wielkości kawałków szynki. Musicie po prostu po jakiejś godzinie spróbować kawałeczek ze środka i sprawdzić smakowo nasolenie. Następnie obmywa się je w ciepłej (30-40 °C) wodzie, oczyszcza szczotką i nożem i rozwiesza na 12-24 godz. do ocieknięcia i osuszenia.

3. Wykrawanie i sznurowanie szynek:

Jeśli szynki peklowaliśmy z kością to teraz je usuwamy łącznie z grubszą tkanką łączną, ścięgnami, strzępami i złogami tłuszczu śródmięśniowego grubszymi niż 15 mm. Szynki zwijamy i sznurujemy dwa razy wzdłuż i co 4-5 cm w poprzek robiąc pętelkę do zawieszenia. Krawędzie należy wyrównać.

4. Wędzenie:

Ciepłym dymem o temp. 30-40 °C przez 3-4 godz. do jasnożółtej barwy skóry - może być lekko brązowa.

5. Gotowanie szynek:

(tak, tak gotowanie z parzeniem)

Szynki wkładamy do naczynia z wrzącą wodą (tak aby cała była w niej zanurzona) i gotujemy w temperaturze wrzenia powtarzam GOTUJEMY W TEMPERATURZE WRZENIA PRZEZ OK 15 MIN., a następnie obniżamy temperaturę do 80-82 °C i utrzymujemy ją do ugotowania szynek i osiągnięcia 68-70 °C. wewnątrz szynki. Orientacyjny czas gotowania wynosi ok. 50 min. na 1 kg szynki. Do czasu gotowania wlicza się czas gotowania w temp. wrzenia. Ja sprawdzam sondą temperaturę wewnątrz szynki już po godzinie.

Podkreśliłem to piętnastominutowe gotowanie we wrzątku, gdyż nie zetkniecie się z tym w przepisach książkowych ani w relacjach domowych masaży. To jest sposób produkcji w starych masarniach. Jego wynikiem jest znacznie wyższa soczystość mięsa i lepszy smak. Uważam wręcz - po kilkuletnich próbach - iż jest to podstawa parzenia szynek.

6. Studzenie i wykańczanie:

Szynki studzi się rozłożone na półkach, tak aby nie stykały się ze sobą do temperatury poniżej 12 °C wewnątrz szynki. Po ostudzeniu szynki oczyszcza się z wytopionego tłuszczu i galarety, krawędzie wyrównuje się i zdejmuje sznurowanie. Ja czasem, dla lepszego sklejenia szynki wewnątrz, zakładam jeszcze na sznurowanie ścisłą siatkę.

Po ostudzeniu szynki ją właśnie zdejmuję lecz pozostawiam sznurki - ładnie wygląda.

Szynka piwna

Szynka wieprzowa ok. 5 kg,
20 dag soli,
12 g saletry,
szklanka miodu,
10 g pieprzu,
2 g liści laurowych,
6 goździków,
5 g ziela angielskiego,
piwo porter 0,5 l

Utluczone zioła, saletrę, sól i piwo gotujemy 10-15 min z 2 l wody i studzimy. Strzykawką nastrzykujemy szynkę, szczególnie dokładnie koło kości. Trzeba zrobić około 30 nakłuć. Pozostałą solankę podgrzewamy, mieszamy dokładnie z miodem i schładzamy. Szynkę wkładamy do naczynia do peklowania, zalewamy solanką, przykrywamy deseczką lub talerzykiem, obciążamy i peklujemy trzy tygodnie, pamiętając oczywiście o jej przewracaniu. Po wyjęciu i suszeniu przez 2-3 dni, obwiązujemy sznurkiem i wędzimy zimnym dymem 14-18 dni.

Uwaga. Przyprawy dodajemy w woreczku płóciennym, w przeciwnym razie będziemy mieli problemy z zapychającą się strzykawką. Można też solankę przed nastrzykiwaniem precedzić przez gęste sito.

Baleron gotowany

Receptura:
(z 5 kg karkówki)

A. Surowiec:

1. Karczek wieprzowy - ok. 5 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

1. sól kuchenna - 0,24 kg

2. saletra - 0,007 kg

II. Materiały pomocnicze:

1. Osłonka - kątnice wołowe duże lub średnie, pęcherze wołowe, pęcherze wieprzowe, osłonki białkowe o średnicy 85-110 mm, krzyżówki bydlęce duże i średnie, błony z kątnic i osierdzi wołowych lub krzyżówki bydlęce suszone, siatki kurczliwe.

2. Przędza nr 6 lub szpagat nr 8.

C. Postać surowca po obróbce:

Karczek cały.

D. Postać gotowego produktu:

Karczek w osłonce, w siatce lub bez osłonki kształtu nieforemnego walca długości do 30 cm, średnica przekroju - do 12 cm, sznurowany dwa razy wzdłuż i co 4-5 cm w poprzek. W przypadku karczku bez osłonki i bez siatki, karczki zawiesza się na pętelce dł. ok. 10-12 cm, lub bezpośrednio na haczyku.

Baleron gotowany - skrót instrukcji:

1. Pochodzenie i jakość surowca:

Karczki wykrawane zgodnie z danymi zawartymi w Katalogu Wieprzowina, Przygotowanie elementów do produkcji wędzonek.

2. Peklowanie i ociekanie:

Karczki przeznaczone na balerony gotowane pekluje się sposobem nastrykowo - zalewowym lub sposobem mieszanym. Oba sposoby dostępne w katalogu Peklowanie /Mokre/. Jeśli elementy ważą mniej niż 5 kg, mogą być peklowane sposobem podanym w tym samym katalogu, w art. Peklowanie elementów uformowanych o wadze do 5 kg.

3. Moczenie i suszenie:

Jeśli to konieczne (po próbie organoleptycznej) karczki moczymy w zimnej, bieżącej wodzie przez 2 do 3 godz., obmywamy w ciepłej (30-40 °C) i rozkładamy na 2-3 godz. do ocieknięcia i osuszenia.

4. Obciążanie osłonką i sznurowanie:

Na karczki naciąga się osłonkę odpowiedniej wielkości, końce zawiązuje lub zaszywa przędzą, przewijając baleron dwa razy wzdłuż i co 4-5 cm w poprzek. Siatki kurczliwe zakładamy w taki sposób jak zakłada się siatki na szynki. Jeśli nie zakładamy osłonek lub siatek kurczliwych, robimy ze szpagatu pętelkę o dł. ok. 10-12 cm, lub karczek zawieszamy bezpośrednio na haku wędzarniczym. Balerony w osłonkach nakłuwamy cienką igłą.

5. Oparzanie:

Balerony w osłonkach naturalnych zanurza się na ok. 1 min. we wrzącej wodzie w celu lepszego przylgnięcia osłonki do mięsa, po czym rozwiesza się je na 3-4 godz. do osuszenia.

6. Wędzenie:

Ciepłym dymem w temp. 40-45 °C. przez 3-4 godz. do barwy brązowej. W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

7. Gotowanie:

Balerony wkładamy do wrzącej wody i gotujemy w temp. 80-82 °C. przez 1,5 do 2,5 godz. do osiągnięcia wewnątrz baleronu temperatury 68-70 °C.

8. Studzenie:

Balerony rozwiesza się do odparowania, a następnie studzi do temperatury poniżej 6 °C wewnątrz baleronu. Dopuszcza się studzenie do temperatury nie wyższej niż 12 °C.

Balerony – Baleron wędzony

1. Karkówka wieprzowa - 5,0 kg
2. Sól - 18 dag

3. Saletra - 7 g
4. Pieprz - 1 dag
5. Ziele angielskie - 1 dag
6. Osłonka sztuczna lub błona z sadła.

Mięso natrzeć solą, saletrą i przyprawami utłuczonymi w moździerz.

Włożyć do naczynia (najlepiej kamiennego), przykryć talerzykiem, obciążyć. Odstawić na 15 dni w chłodne miejsce, codziennie polewać mięso wytworzona solanką. Wyjąć, suszyć 3-4 godziny, założyć osłonkę lub błonę z sadła, osznurować.

Wędzić 4 godziny ciepłym dymem.

Ostudzić do temp. niższej niż 18 °C..

Produkt średniotrwały.

Balerony – Baleron warszawski

1. Karkówka wieprzowa - 5,0 kg
2. Sól - 18 dag
3. Saletra - 8 g
4. Pieprz - 1 dag
5. Ziele angielskie - 1 dag
6. Osłonka sztuczna lub błona z sadła.

Mięso natrzeć solą, saletrą i przyprawami utłuczonymi w moździerz.

Włożyć do naczynia (najlepiej kamiennego), przykryć talerzykiem, obciążyć. Odstawić na 15 dni w chłodne miejsce, codziennie polewać mięso wytworzona solanką. Wyjąć, suszyć 2-3 godziny, założyć osłonkę lub błonę z sadła, osznurować i wędzić 5 godzin ciepłym dymem.

Parzyć w wodzie o temp. ok. 80-85 °C zgodnie z zasadami parzenia wędzonek omówionymi na stronie 26.

Ostudzić do temp. niższej niż 18 °C..

Produkt średniotrwały.

POŁĘDWICE

Polędwice – Schab wędzony

Kawałeczek ładnego, grubego schabu bez kości - ok. 2 kg,

Peklujemy na mokro biorąc:

1. sól - ok. 8 dag
2. saletra - 4 g
3. cukier - 6 g
4. woda - 1,0 l.

Schab nastrzykujemy solanką robiąc 4-5 nastrzyknięć i wprowadzając 3-4% solanki w stosunku do ciężaru schabu. Następnie schaby pekluje się w solance przez 24 godz.

w temp. 4-6 °C, po czym wyklada do ocieknięcia na 6-8 godz. W tym czasie też podsycają.

Można spróbować - jeśli będzie za słony, lekko płuczemy i osuszamy. Nastrzyków nie może być więcej niż napisałem, gdyż wtedy schab będzie za słony.

Ocieknięty i w suchy schab nacieramy żółtkiem z jajka.

Wędzimy w dymie o temp. 50-60 °C (może być chłodniejszy) przez 1 do 1,5 godz.

do osiągnięcia barwy złocistej.

Wychodzi super wędzona surowa polędwiczka.

Radzę poeksperymentować, gdyż kolor wewnątrz uzależniony jest od temperatury, grubości schabu, jakości peklosoli, długości peklowania itp.

Dla tych, którzy nie preferują mięsa surowego - po podwędzeniu jak wyżej, pieczemy schab w temp. początkowo 85 °C, a następnie ok. 75 °C łącznie ok. 0,5-2,5 godz. do osiągnięcia wewnątrz 68-70 °C.

Polędwice – Polędwica łososiowa (z lat 50-tych)

(na 10 kg surowca)

Receptura:

A. Surowiec:

1. Polędwica - 9 kg
2. Słonina - 1 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

1. Sól warzonka - 47 dag
2. Saletra - 1 dag
3. Cukier - 1 dag

II. Materiały pomocnicze:

1. Osłonka celofanowa lub błona z sadła albo błona z kątnic wołowych.
2. Przędza nr 6.

C. Postać surowca po obróbce:

Polędwica ze zdjętą mizdrą, pokrojona na odcinki 17-23 cm.

Słonina pokrojona w płyty grubości 2-3 mm

D. Postać gotowego produktu:

Polędwica długości 17-23 cm otoczona warstwą słoniny grubości 2-3 mm oraz celofanem i sznurowana raz lub dwa razy wzdłuż i co 1 - 1,5 cm w poprzek. Na jednym końcu zaopatrzona w pętelkę długości 10-12 cm. do zawieszenia.

Skrót instrukcji

1. Pochodzenie i jakość surowca:

Polędwice ze sztuk młodych, dobrze umięśnionych. Słonina z części grzbietowej bez skóry, w kawałkach 35x25 cm. Surowce ochłodzone do temp. 4-6 °C.

2. Peklowanie, ociekanie i solenie:

Polędwice naciera się mieszanką o składzie 100 kg soli, 2 kg saletry i 2 kg cukru, zużywając 0,20 kg mieszanki na 10 kg polędwic i układa ściśle w naczyniu. Po 12 godz. zalewa się polędwicę solanką sporządzoną z w/wym. mieszanki o stężeniu 9 stopni Be latem i 8 st. Be zimą, biorąc 3 l. solanki na 10 kg polędwic (ok. 0,27 kg soli i 0,006 kg saletry). Czas peklowania w solance - 3 dni w temp. 4-6 °C.

Wyjęte z solanki polędwice układa się na azurowym podłożu na 2 do 4 dni do odciknięcia. Należy sprawdzić peklowanie i zapach.

Słoninę pokrojoną na podłużne kawałki naciera się solą używając 3 kg soli na 100 kg słoniny i układa ściśle w naczyniach. Słoninę należy przekładać co 4 dni. Czas solenia - 12 dni w temp. 4-6 °C.

3. Przygotowanie słoniny:

Słoninę obmywa się z soli w ciepłej wodzie (30-40 °C), osusza i kraje na płaty o grubości 2-3 mm

4. Obróbka polędwic:

Polędwice myje się w ciepłej wodzie (30-40 °C) i rozwiesza na 3-4 godz. do osuszenia. Następnie zdejmuje się mizdrę, skrawa z powierzchni polędwic cienką warstewkę odbarwionego mięsa i przecina w poprzek na 2 lub 3 kawałki. Każdy kawałek owija się płatem słoniny. Całość owija się osłonką i sznurowe przędzą raz lub dwa razy wzdłuż i co 1 - 1,5 cm w poprzek robiąc pętelkę do zawieszenia. Długość polędwicy 20-25 cm.

5. Wędzenie:

Zimnym dymem przez 24-36 godz. do barwy słomkowej.

6. Studzenie:

Do temperatury poniżej +18 °C.

Polędwice – Schab suszony a'la wędliny parmeńskie:

Kawałek schabu bez kości oczyścić z błon. Ma zostać czyste surowe mięso. Natrzeć solą roztertą z czosnkiem oraz obtoczyć w mielonej kolendrze. Włożyć do pojemniczka i wstawić na 5 (pięć) dni do lodówki obracając mięso raz dziennie. Aby zapach czosnku nie rozszedł się po całej lodówce, można mięso umieścić w garnku z pokrywką.

Po 5 dniach mięso włożyć do damskiej podkolanówki, kawałka rajstopy naciągnąć, zakręcić, przełożyć ponownie (mają być 3-4 warstwy). Mocno osznurować jak baleron i powiesić w przewiewnym miejscu na 5 dni np. w kuchni.

Po 5 dniach schab włożyć do lodówki na minimum 7 dni obracając raz dziennie - już nie trzeba ukrywać w garnku. Po tym czasie jest gotowy do spożycia.

Wyschnie prawie o połowę, czas wysychania (produkcji) 17 dni, ale się opłaca. Ja robiłem ostatnia fazę nie 7 a 21 dni, wysechł mocno ale i tak jest pyszny, kroi się cieniutkie plasterki.

Pierś drobiowa parzona

Na 1kg mięsa

A. Surowiec:

Piersi indycze lub kurze – 1 kg

E. Przyprawy i materiały pomocnicze:

F. I. Przyprawy

1.sól - 22g

2.saletra - 1 g

3.cukier – 2g

4.pieprz czarny – 0,8 g

5.kolendra – 0,2 g

6.majeranek – 0,2 g

7.ziele angielskie - 2 szt.

8.goździk - 1 szt.

9. jałowiec - 1 szt.

II. Materiały pomocnicze.

1. Szpagat nr 8
2. Siatki do szynek

D. Postać gotowego produktu

Piersz sziurowana lub w siatce w kształcie stożka.

Skrót instrukcji:

1. Peklowanie

Piersi drobiowe oczyszczone z błon natrzeć mieszanką sporządzoną z podanych składników (przyprawy drobno zmielić), ułożyć ściśle w naczyniu, przykryć, obciążyć i pozostawić w zimnym miejscu na 3-4 dni. Codziennie masować mięso przez 5 min.

2. Wykrawanie i sznurowanie szynek.

Piersi zwijamy i sznurowujemy dwa razy wzdłuż i co 4-5 cm w poprzek robiąc pętelkę do zawieszenia. Zamiast sznurowania można też mięsko zapakować w siatki do szynek.

3. Wędzenie:

Ciepłym dymem o temp. 40-50° C przez 2-3 godz. do jasnożółtej barwy skóry - może być lekko brązowa.

4. Gotowanie szynek: (tak, tak gotowanie z parzeniem).

Szynki włożyć do naczynia z wrzącą wodą (tak, aby cała była w niej zanurzona) i ponownie doprowadzić szybko do wrzenia, następnie obniżyć temperaturę do 70-75 °C i utrzymywać ją do osiągnięcia 65° C wewnątrz szynki.

5. Studzenie i wykańczanie:

Po sparzeniu przepłukać zimną wodą i powiesić do wystygnięcia i wysuszenia.

Przepis sprawdzony przeze mnie, polecam osobom, które gustują w wyrobach drobiowych.

Wędzonki z dziczyzny – Szynka z dzika

Składniki:

szynka z dzika ok. 5 kg

Składniki zaprawy:

35 dag soli,

1 dag saletry,

po kilka ziaren pieprzu, ziela angielskiego i jałowca,

1 dag kolendry,

kilka goździków i liści laurowych,

czubata łyżka cukru (w lecie cukru nie dawać),

5 ząbków czosnku.

Sposób przygotowania:

Szynkę umyć, połowę zmiażdżonych przypraw, soli i saletry wetrzeć w mięso. Ułożyć natartą szynkę ciasno w kamionkowym (lub nieuszkodzonym emaliowanym) naczyniu, przykryć drewnianym czystym i sparzonym denkiem, obciążyć (najlepiej odważnikiem) i pozostawić w temperaturze pokojowej przez 2 dni. Zagotować 2,5 l wody z pozostałą połową przypraw i saletry, wystudzić i wstrzykiwać równomiernie w mięso przy pomocy strzykawki, szczególnie starannie w okolice kości. Resztą zalewy zalać mięso i przenieść je do chłodnego (+4 do +8 °C) pomieszczenia. Peklować 3-4 tygodnie, przewracając mięso co 2 dni. W tym czasie przekładać kilkakrotnie mięso, odwracając je na wszystkie strony. Zapeklowaną szynkę opłukać i wymoczyć w wodzie przez kilka godzin.

Sposób wędzenia:

Szynkę obsuszyć przez 1 dzień, a następnie zawiesić do wędzenia. Wędzić w dymie 32-40 °C przez 3 dni, 2 razy na dobę po 2 godziny. Na początku i na końcu wędzenia do paleniska dodać trochę jałowca.

WYROBY SUROWE DOJRZEWAJĄCE

Surowe dojrzewające – Salchichon – hiszpańska dojrzewająca

Salchichon, hiszpańska dojrzewająca

Na 5 kg mięsa

Składniki:

Wieprzowina chuda (szynka) 1,5 kg

Wieprzowina łopatka od 2,5 kg

Wieprzowina tłusta (np. boczek) od 1,0 kg

Sól peklowa 9 dag

Mleko w proszku (chude) 6,4 dag

Glukoza 11 g

Papryka ostra (piemmont) 5,5 dag

Czarny pieprz 5,5 g

Oregano 4 g

Czosnek 6 g

Krem Cherry (Harvey) 60 ml

Kultura startowa (wg producenta)

Instrukcja:

1. Rozdrabnianie:

szynkę mielimy na sitku o oczkach 14 mm, łopatkę na 8 mm, boczek na 4mm.

2. Mieszanie:

przygotowanie kultury: (uwaga tryb postępowania jest zależny od instrukcji producenta), mielimy i mieszamy pozostałe przyprawy (pieprz grubo mielimy) mięso dokładnie !!! mieszamy z przyprawami i cherry przyprawione mięso dokładnie mieszamy z przygotowaną kulturą i pozostawiamy w temperaturze pokojowej na 1-2 godz. Całość mieszamy z solą peklową.

3. Napelnianie osłonek:

napelniamy ściśle osłonki białkowe śr. 65-85mm, powietrze wykłuwamy igłą.

4. Fermentacja:

wieszamy batony w pomieszczeniu o ściśle określonym przedziale temp. i wilgotności (w zależności od typu i producenta). Tu kłania się nasza inwencja.

Ja wykorzystuję kulturę startową FSC111 (szybka) lub T-SP (tradycyjna) i kuchenkę gazową z elektrycznym piekarnikiem. Nastawiam temperaturę na zero i włączam oświetlenie w piekarniku (ciepło żaróweczki jest wystarczające). Drzwiczki są zamknięte blacha wypełniona wodą. Nad nią umieszczam ruszt na którym wieszam salami. Kontroluję temp. do 4 razy dziennie przy okazji wietrząc. Powinna oscylować w przedziale 20-24 °C. Jeżeli zbliża się do 24 °C wyłączam żarówkę. Po okresie 2-5 dni proces można uznać za zakończony (2 dni dla kultur szybkich, dla kultur tradycyjnych 5 dni).

5. Wędzenie:

wędzimy zimnym dymem przez co najmniej 2 godz.

6. Dojrzewanie:

suszemy w temp. 12 - 16 °C i wilgotności 75-80% przez min. 20 - 30 dni (w zależności od użytej średnicy osłonki, utrata masy powinna wynosić około 30%).

W warunkach domowych powinniśmy zadbać aby wilgotność nie była mniejsza niż 75%. Poniżej możemy się spodziewać efektu "suchej skórki" tzn. powierzchnia salami obeschnie za szybko i będzie utrudniać odprowadzenie wilgoci ze wnętrza batonu. Dotyczy to wszystkich suszonych wędlin a salami w szczególności.

Uwaga:

- jeżeli mamy możliwość to obniżamy stopniowo wilgotność pomieszczenia wychodząc od 90% i zmniejszając wilgotność 5 % co około 5 dni. Taki proces suszenia jest najkorzystniejszy dla wszystkich wędlin (w tym typowo wędzonych suchych)

Surowe dojrzewające – Salami Finocchiona

Na 5 kg mięsa

Składniki:

Wariant 1

Wieprzowina chuda (szynka) 4,3 kg

Słonina 0,7 kg

Wariant 2

W warunkach domowych radzę:

Wieprzowina chuda od 2,5 do 3,5 kg

Wieprzowina tłusta (np. boczek) od 1,5 do 2,5 kg (w zależności od boczku tłusty/chudy)

Sól pekłowa 9 dag

Mleko w proszku (chude) 4,7 dag

Glukoza 1,5 dag

Koper włoski 1,4 dag

Biały pieprz 1,1 dag

Czarny pieprz 6,5 g

Czosnek 2 dag

Wytrawne czerwone wino (Chianti) 80 ml

Kultura startowa (wg producenta)

Instrukcja:

1. Rozdrabnianie:

mięso chude mielimy na sitku o oczkach 4 mm, tłuszcz zmrożony (- 6 °C.) kutrujemy,
Uwaga: W warunkach domowych mięso chude i tłuste mielimy na sitku o oczkach 4 mm (mięso tłuste lekko zmrożone).

2. Peklowanie:

mięso dokładnie mieszamy z solą peklową, układamy ściśle w naczyniu tak aby pozbyć się powietrza w miarę możliwości, przykrywamy papierem pergaminowym i wstawiamy do lodówki na 3 dni (w temperaturze do 4 °C), tłuszcz (wariant 1 niepeklujemy ani nie solimy).

3. Mieszanie:

przygotowanie kultury: (uwaga tryb postępowania jest zależny od instrukcji producenta), mielimy i mieszamy pozostałe przyprawy (pieprz grubo mielimy) mięso dokładnie !!! mieszamy z przyprawami i winem przyprawione mięso dokładnie mieszamy z przygotowaną kulturą Napełnianie osłonek: napełniamy ściśle osłonki białkowe śr. 45-65 mm, powietrze wykłuwamy igłą.

4. Fermentacja:

wieszamy batony w pomieszczeniu o ściśle określonym przedziale temp. i wilgotności (w zależności od typu i producenta). Tu kłania się nasza inwencja. Ja wykorzystuję kulturę startową ... i kuchenkę gazową z elektrycznym piekarnikiem. Nastawiam temperaturę na zero i włączam oświetlenie w piekarniku (ciepło żarówek jest wystarczające). Drzwiczki są zamknięte blacha wypełniona wodą. Nad nią umieszczam ruszt na którym wieszam salami. Nad rusztem jeszcze jedna blacha z wodą. Kontroluję temp. do 4 razy dziennie przy okazji wietrząc. Powinna oscylować w przedziale 20-24 °C. Jeżeli zbliża się do 24 °C wyłączam żarówkę. Po okresie 2-5 dni proces można uznać za zakończony (2 dni dla domowych warunków 3 jeśli mięso podczas mielenia i napełniania pozostało w stanie lekko zmrożonym dla kultur szybkich, dla kultur tradycyjnych odpowiednio 5 i 6 dni.

5. Dojrzewanie:

suszemy w temp. 12 - 16 °C i wilgotności 75-80% przez min. 20 - 30 dni (w zależności od użytej średnicy osłonki, utrata masy powinna wynosić około 30%).
W warunkach domowych powinniśmy zadbać aby wilgotność nie była mniejsza niż 70%. Poniżej możemy się spodziewać efektu "suchej skórki" tzn. powierzchnia salami obeschnie za szybko i będzie utrudniać odprowadzenie wilgoci ze wnętrza batonu. Dotyczy to wszystkich suszonych wędlin a salami w szczególności.

Uwaga:

- przed dojrzywaniem salami może być wędzone zimnym dymem (do 30 °C) przez okres do 8 godzin). Nie jest to konieczne wg oryginału nie wędzimy.
- jeżeli wybieramy wariant 1 musimy dysponować kutrem, który zapewnia temperaturę słoniny -6 °C w czasie kutrowania. W przeciwnym wypadku otrzymamy smalec zamiast drobin tłuszczu,
- jeżeli mamy możliwość to obniżamy stopniowo wilgotność pomieszczenia wychodząc od 90% i zmniejszając wilgotność 5 % co około 5 dni. Taki proces suszenia jest najkorzystniejszy dla wszystkich wędlin (w tym typowo wędzonych suchych)

Surowe dojrzewające – Moje przemyślenia na temat wędlin surowo - dojrzewających

Chciałbym otworzyć temat wyrobów surowo dojrzewających i podwędzanych lub nie. Jestem już po paru "eksperymentach" i chętnie podzielę się tym co wiem. Będę również wdzięczny jeżeli

znajdą się osoby, które uzupełnią temat lub skorygują moją wiedzę. Jest to temat dla tych, którzy wędzarni nie posiadają a są zainteresowani domową produkcją.

Istnieją sposoby produkcji mięs czy kiełbas oparte na kulturach bakteryjnych, których jednym z zadań jest wytworzyć takie środowisko w wędlinie aby zahamować rozwój szkodliwych bakterii (między innymi poprzez obniżenie pH - nawet poniżej 4,5). Moja wiedza na ten temat oparta jest na rozmowach z technologami producentów wędlin tego typu i domowej "świeżej" praktyce. Siłą rzeczy w większości dot. przemysłowej produkcji. Głównie chodzi mi o parametry temperatury, wilgotności i czasu. W warunkach domowych jest to praktycznie nie do uzyskania. Producenci kultur dają w swych opisach trochę większe pole manewru i tu warunki domowe są w stanie sprostać wymaganiom. Wymieniłem również parę uwag z kolegą z USA, który jest domowym praktykiem.

Na pierwszy rzut kiełbasy typu salami.

Do produkcji kiełbas tego typu stosowane są kultury startowe wymagające temp. fermentowania od 20 do 30 °C w zależności od typu i producenta. Kultury dostępne u nas to wyroby firmy Chr Hansen. Ja osobiście używałem F-SC-111. Kupowałem w firmie UNIKO, Łomża, ul. Piłsudskiego 113, tel. 0862189383 (przesłane pocztą). Jedna paczuszka kosztowała mnie niecałe 20 zł w tym 8,30 to kultura reszta to przesyłka.

W paczce jest 25g co starcza na 100 kg wyrobu. Okres przechowywania w temp. - 17 °C (wliczając okres przesyłki w normalnej temperaturze) to około roku.

Postępowanie ogólne.

Mięso i tłuszcz w produkcji przemysłowej jest rozdrabnianie w stanie zamrożonym. Takie postępowanie zapobiega nadmiernemu rozbijaniu błon tłuszczowych i "wylewaniu" się tłuszczu co utrudnia penetrację wilgoci w kiełbasie (ważne w okresie suszenia-dojrzewania). Kutrowanie zamrożonego tłuszczu powoduje, że nie tworzy się masa lecz "groszek" widoczny później w przekroju salami. W warunkach domowych takiego efektu nie uzyskamy ale ja praktykowałem przepuszczanie przez maszynkę (oczka 2mm) tłustego mięsa również w stanie zamrożonym (wstępnie rozdrobnione i zapeklowane wkładałem do zamrażalnika). Mięsem chudym się nie przejmowałem. W przemysłowej produkcji użytego tłuszczu się nie pekluje i nie soli przed rozdrobieniem. Ja używałem chudego i tłustego mięsa i oba gatunki wstępnie peklowałem wg przepisów podawanych na forum a potem mroziłem i rozdrabniałem.

Po wymieszaniu najpierw z przyprawami a później z kulturą startową napełniamy osłonki i kiełbasy wieszamy do fermentacji. Dla F-SC-111 jest to temperatura 24 °C, wilgotność rzędu ponad 90% i okres 3 dni. To parametry produkcyjne używane w Polsce dla niektórych kiełbas z użyciem F-SC-111. Producent kultury podaje temp. 22-32 °C przez co najmniej do 20°C. Tu jest pole dla naszych doświadczeń. Ponieważ kultura do rozwoju potrzebuje min. 16 °C przy produkcji przemysłowej i sposobie rozdrabniania i napełniania (zamrożony surowiec, gruba kiełbasa) u nich (producentów kiełbas) taka temperatura w środku kiełbasy jest przekraczana po co najmniej 2 dobach.

Ja moje salami włożyłem do piekarnika kuchenki (piekarnik elektryczny) na ruszt umieszczony pośrodku. Blachę wypełnioną wodą wstawiłem na najwyższą półkę a na dół tacę z wodą. Nie włączałem grzałek (za duża temperatura). Wystarczyło ciepło emitowane przez żaróweczkę oświetlającą piekarnik. Temp. wahała się od 21 °C (temperatura panująca w kuchni) do temp. 25 °C po paru godzinach świecenia żarówki (wyłączanej na noc). Drzwiczki zamykałem. Jedyne wietrzenie było w momencie kiedy je otwierałem i wkładałem termometr 2 do 4 razy dziennie. Przy otwartych drzwiczkach nie osiągniemy dużej wilgotności o tej porze roku (kaloryfery wysuszają powietrze). Fermentację zakończyłem po 2,5 dnia. Wilgotności nie mierzyłem ale była dość znaczna. Szybka piekarnika była mokra a kiełbasy "spoczone".

Po okresie fermentacji wieszamy kiełbasy - suszenie dojrzewanie (do 30 dni). Temperatura najlepiej do 18 °C. Wilgotność, i tu jest problem. Najlepszy sposób to "zdejmowanie" po 5% co trzy, cztery dni zaczynając od wilgotności wyjściowej minus 5%. Taki tryb jest najlepszy nie tylko

dla surowych ale również dla wędzonek. Mam na myśli grube kiełbasy. Szybkie zejście z wilgotnością powoduje obsychanie zewnątrz, zamykanie porów i w rezultacie możemy otrzymać kiełbasę z obwódką suchą jak pieprz

i coraz bardziej mokrą do środka. W warunkach domowych musimy jakoś sobie radzić. Ja suszyłem w mojej saunie (oczywiście wyłączonej) gdzie wstawiłem parę kubłów z wodą. Temperaturę miałem rzędu 15-17 °C ale wilgotnościomierz i tak nie przekraczał 60%. Efekt wyschniętej skórki uzyskałem bez problemów. Po 2 tygodniach kiełbasę przenieśliem do lodówki (po tygodniu trochę się wyrównała).

Kiełbasa wyszła smaczna pomimo, że nie pokryła się białą pleśnią choć zaczątki na początku były (mój kolega z USA prezentował zdjęcia kiełbas pokrytych wyłącznie taką pleśnią). Było za sucho. Pleśnią nie należy się przejmować (tą białą). W sklepach też czasami kupujemy takie salami. Jeżeli komuś bardzo przeszkadza może kiełbasy obmyć lekko ciepłą słoną wodą i wytrzeć ściereczką. To tyle na wstępie. Mój przepis na Salami węgierskie znajduje się w dziale Kiełbasy trwałe i półtrwałe wędzone surowe.

Surowe dojrzewające – Wędliny dojrzewające – moje doświadczenia

1. Wędliny dojrzewające.

1.1. Produkcja wędlin dojrzewających

Bardzo szeroka grupa wędlin fermentujących i surowych dojrzewających swój smak i charakter zawdzięcza częściowo specyficznym bakteriom dodawanym w czasie produkcji. Oczywiście istnieją na świecie rejony gdzie tego typu wędliny są robione bez biologicznych dodatków, co nie znaczy jednak, że obywają się bez kultur bakteryjnych. Specyficzny klimat tych regionów, obowiązujące procedury produkcyjne i ich ścisłe przestrzeganie, wsparte niejednokrotnie wielowiekową tradycją, prowadzi do wytworzenia pożądanej flory bakteryjnej w wędlinach. Jest to jednak proces długotrwały i nierzadko niezbędny czas przekracza cały rok. Dodatek tzw. kultur startowych (wyselekcjonowanych kultur bakteryjnych) pozwala znacznie skrócić niezbędny czas przy zachowaniu pożądanego smaku. Oczywiście nie osiągniemy dokładnie takiego samego smaku jaki mają wędliny produkowane metodą tradycyjną ale nie oznacza to, że wędliny produkowane z dodatkiem kultur startowych będą mniej smaczne. Dla masarzy domowych ma istotne znaczenie fakt, że próby naśladowania producentów z wiekowymi tradycjami a co za tym idzie z ogromem doświadczeń i oparcie produkcji na florze bakteryjnej naturalnie występującej w mięsie i środowisku może skończyć się zepsuciem produktu. Dodatek kultury startowej, przestrzeganie warunków sanitarnych i reguł postępowania powoduje uzyskanie powtarzalnych produktów równie atrakcyjnych.

Cechą charakterystyczną tak produkowanych wędlin jest możliwość spożycia bez dalszej obróbki cieplnej i dalszego przechowywania przez okres nawet kilku miesięcy. Oczywiście okres przechowywania zależy od typu wędlin i warunków przechowywania.

Generalnie rozróżniamy dwie grupy fermentujących wędlin:

1. pół suche i szybko fermentujące,
2. suche i wolno fermentujące - dojrzewające.

W obu grupach możemy wyróżnić wędliny o łagodnym i mocnym smaku. Wędliny obu grup mogą być podwędzane lub nie. Generalnie północ Europy wędliny podwędza a południe raczej opiera się na kulturach pleśniowych pokrywających powierzchnie wędlin. W obu wypadkach oprócz walorów smakowych chodzi o utrudnienie dostępu do powierzchni wędliny niepożądanym drobnoustrojom. Taki podział wynika z tradycji. Dziś spotykamy bardzo wiele odstępstw od tradycyjnej klasyfikacji.

1.1.1. Wędliny półsuche

Wędliny półsuche różnią się zasadniczo w smaku od grupy suchej. W dużej mierze swój smak zawdzięczają produktom fermentacji min. kwasowi mlekowemu. Wskaźnik pH tego typu kiełbas mieści się zazwyczaj w przedziale 4,8 do 5,4. Proces fermentacji przebiega w temperaturach do 30 °C i wilgotności powyżej 90% przez okres od 1 do kilku dni i zależy od rodzaju wędliny, użytych kultur bakteryjnych i zastosowanego procesu produkcyjnego. Mam tu na myśli głównie średnicę batonu i temperaturę wyjściową farszu. Kiełbasy tego typu po okresie fermentacji są zazwyczaj podwędzane w temperaturze 30-45 °C. Niekiedy przez ściśle określony krótki czas temperatura wzrasta do 60 °C. Następnie są suszone (do kilku dni) w temperaturach 12-15 °C.

Parametry opisanych procesów w poszczególnych przypadkach mogą się różnić od podanych powyżej jednak zazwyczaj oscylują mieszcząc się w wyżej nakreślonych ramach. Przechowywane wędliny półsuche powinny być schłodzone (czyli chłodziarka, lodówka, zamrażarka).

1.1.2. Wędliny suche

Wędliny suche swój smak i charakterystykę w odróżnieniu od wędlin półsuchych zawdzięczają nie tylko produktom fermentacji ale również zmianom biochemicznym i fizycznym zachodzącym w czasie dojrzewania. Wskaźnik pH dla tych wędlin jest troszeczkę wyższy i oscyluje w granicach 5,0 do 5,3. Co nie znaczy, że wskaźniki poniżej 5,0 są błędem. Ponieważ większość kultur startowych dodawanych do wędlin rozkłada dostępne w mięsie cukry, te naturalnie zawierające się w mięsie i te dodawane, w zamian podnosząc kwasowość produktu (kwas mlekowy) to dodawane cukry mają zasadniczy wpływ na kwasowość kiełbasy. Oczywiście do pewnego poziomu. Nadmierne dodawanie nie wpłynie już na wskaźnik pH. Najczęściej są to zalecane w przepisach glukoza (dekstroza), laktoza (np. w postaci mleka w proszku) czy różnego rodzaju syropy (fruktoza). Przy wyborze dodatku cukru oprócz przepisu należy się kierować wskazaniem producenta kultury. Nie wszystkie drobnoustroje potrafią rozkładać cukry złożone. Dlatego nasz zwykły cukier domowy (sacharoza) zazwyczaj nie jest dodawany z myślą o podniesieniu kwasowości i jeżeli występuje w przepisie powinien być uzupełniony cukrami prostymi. Zawartość dodawanego cukru zazwyczaj mieści się w przedziale 0,2-2% wagowo.

Proces fermentacji zależy od rodzaju przepisu i użytej kultury startowej. Zazwyczaj trwa kilka dni w temperaturach 20-24 °C i wilgotności powyżej 90% ale może być i identyczny jak dla kiełbas półsuchych.

Suszenie i dojrzewanie trwa znacznie dłużej nawet powyżej 90 dni. Zależy to od rodzaju wędliny jej średnicy, warunków suszenia ale i naszych upodobań (mniej lub więcej sucha). Minimum aby procesy dojrzewania zdążyły się zaznaczyć to około 21 dni. Temperatury zazwyczaj zawierają się w przedziale 6-16 °C.

To czy wędlinę przed suszeniem będziemy wędzić zimnym dymem czy nie zależy od użytego przepisu. W obu wypadkach otrzymujemy produkt trwały, który możemy przechowywać w stanie nie schłodzonym a więc bez lodówki.

W czasie procesu suszenia dojrzewania należy przestrzegać pewnych zasad. Startujemy z dość wysokiego poziomu wilgotności względnej około 90% i stopniowo schodzimy porcjami np. 5% co 5 dni do poziomu około 70%. W warunkach domowych jest to dość trudne ale powinniśmy próbować jak najbardziej zbliżyć się do tych zasad. Dotyczy to zresztą nie tylko wędlin dojrzewających. Suszenie w warunkach niskiej wilgotności względnej powoduje tworzenie się "skórki" na powierzchni wędliny, która uniemożliwia odprowadzenie wilgoci z wnętrza kiełbasy. W rezultacie po okresie suszenia mamy twardą warstwę zewnętrzną i miękkie i mokre wnętrze kiełbasy. Jeżeli nie mamy możliwości regulacji wilgotności i jest ona stała powinniśmy dążyć do osiągnięcia przedziału 75-80%. Te zasady obowiązują przy suszeniu wszystkich wędlin. Oczywiście przy kiełbasach o małej średnicy np. kabanosy efekt suchej skórki jest mało zauważalny. Parametry

podane powyżej są parametrami najczęściej spotykane w recepturach ale w poszczególnych przypadkach mogą się różnić. Co ciekawe końcowy produkt pomimo użycia tego samego materiału wsadowego może się różnić w zależności od użytej średnicy osłonek.

Niektóre kiełbasy pokryte są nalotem pleśni. Nie jest to warunek konieczny. Pleśń wpływa na smak końcowy a niektóre receptury wręcz ją przewidują. W celu wyeliminowania niepożądanego pleśni dobrze jest lekko zmyć słoną wodą powierzchnię kiełbasy po okresie fermentacji i przed powieszeniem do dojrzewania zanurzyć w roztworze zalecanej pleśni. Nie jest to jednak warunek konieczny. Jeżeli pleśń nam przeszkadza możemy kiełbasę podwędzić zimnym dymem przed okresem dojrzewania. Okres około 4 godzin. Odsunie to trochę czas pokrycia pleśnią lecz jej całkowicie nie wyeliminuje. Jeżeli nadal nam to przeszkadza mycie i podwędzanie możemy powtarzać przez cały okres dojrzewania.

1.2. Mięsa

Produkcja mięs dojrzewających opiera się na trochę innych zasadach.

Proces peklowania w przypadku szynki, czy innych mięs dojrzewających jest zbliżony do peklowania stosowanego przy produkcji wędzonek.

I faza

Jest praktycznie taka sama. Różnica to dodatek kultury startowej. Mięso peklujemy metodą suchą, moką lub kombinacjami tych metod. Temperatury peklowania takie same a więc powinny się zawierać w przedziale 2-4 °C i okres peklowania również taki sam a więc do kilkunastu dni w zależności od rodzaju i wielkości kawałków mięsa. Skład mieszanki peklującej również taki sam i zależy od konkretnego przepisu czy naszego gustu. Do przygotowanej mieszanki dodajemy kulturę startową. Jeżeli peklujemy na sucho najlepiej mięso położyć na podłożu umożliwiającym odpływ wydzielanych płynów (np. ruszt). Układając mięso w warstwach każdą warstwę posypujemy delikatnie solą gruboziarnistą. Pamiętajmy o przekładaniu mięsa co 3-4 dni.

II faza

To dalszy ciąg procesu peklowania tzw. "przepalanie" powinna przebiegać w temperaturze 6-8 °C i wilgotności 85-90% przez okres około 12 do 14 dni w zależności od wielkości kawałków mięsa. W tym czasie mięso możemy wyjąć z solanki i po prostu zawiesić w wilgotnym pomieszczeniu. Wysoka wilgotność względna zapobiega nadmiernemu wysuszeniu mięsa. Jeżeli peklowaliśmy na sucho to po zakończeniu procesu peklowania mięso obmywamy solanką o stężeniu 7 °Be.

III faza

To dojrzewanie. Trwa od 6 do 8 dni w temperaturze 12 - 15 °C i około 80% wilgotności względnej. W tym czasie dochodzi do przemiany białek i nadanie charakterystycznego zapachu i smaku.

IV faza

Która nie jest konieczna ale którą polecam to zimne wędzenie. Rozpoczynamy suszenie w temperaturze 30 °C i wilgotności około 80% bez dymu przez okres około 8-12 godzin. Następnie wędzimy w jak najniższej temperaturze - około 18-20 °C. Długość wędzenia to okres od 2 do 24 dni do 8 godz. dziennie. Zależy od wielkości szynki (szynki z kością wędzimy najdłużej) i naszego gustu.

Ważne:

Jeżeli zdecydowaliśmy się na produkcję szynki z kością to należy zwrócić szczególną uwagę na rozprowadzenie mieszanki peklującej wokół kości czy przez nastroki czy przez "upychanie". Koncentracja soli wokół kości powinna być największa

a mieszanka peklująca rozprowadzona szczególnie starannie.

2. Fazy produkcji kielbas w warunkach domowych:

2.1. Zakup surowca.

Mięso powinno być ze sztuk dojrzałych. Jego rodzaj określa użyta receptura. Należy pamiętać, że używamy mięsa świeże (nie mylić ze świeżynką) jak najmniej zanieczyszczone szkodliwymi drobnoustrojami. Pamiętajmy, że zatrucie powodują nie tylko mikroorganizmy same w sobie (np. salmonella) ale również toksyczne substancje przez nie wydzielane (np. botulina czyli jad kielbasiany). Dlatego mięso "podejrzan" powinno być wyeliminowane. Wytworzenie, w dalszej obróbce, środowiska niesprzyjającego patogennym mikroorganizmom nie wystarczy jeżeli toksyny już zostały wyprodukowane. Świeże mięso, higieniczne warunki jego obróbki i postępowanie zgodne z uznanymi recepturami zabezpieczy nas przed przykrymi następstwami.

W wielu przepisach jako tłuszczu używa się słoniny. W przypadku kielbas, dla których farsz mieli się drobno, w warunkach domowych lepiej jest użyć mieszankę chudego i tłustego mięsa.

Używając maszynek domowych czy to ręcznych czy elektrycznych unikniemy produkcji smalcu zamiast rozdrobnionego tłuszczu. Przed rozpoczęciem rozdrabniania dobrze jest mięso zamrozić na 2 dni do około -6°C i tłuste mięso mielić w stanie zamrożonym. Oczywiście musimy pamiętać by przed mrożeniem podzielić mięso na kawałki, które nasza maszynka może "łyknąć".

Moja praktyka:

Używam mięsa chude i tłuste np. szynka, łopatką czy karkówka jako chude, boczek, pachwina czy podgardle jako tłuste. Proporcje w zależności od przepisu. Ponieważ wolę chude wyroby ilość tłustego mięsa ograniczam w stosunku do przepisu oryginalnego.

2.2. Rozdrabnianie.

Mięso mielimy wg receptury. Jeżeli dysponujemy kutrem to możemy pokusić się o użycie słoniny. Kutrowanie zamrożonej słoniny da nam charakterystyczny "groszek" widziany w strukturze salami. Jeżeli używamy maszynki to radzę używać tłustego mięsa wstępnie zmrożonego i mielić płytką nr 4. Musimy się pogodzić z trochę inną strukturą przekrojonego batonu. Użycie mniejszych średnic zbytnio rozbije nam tłuszcz a jeżeli użyjemy słoniny może wyjść nam smalec. Jest istotne aby użyte nożyki i płytki były ostre i nie rozgniatały surowca zamiast jego ciąć.

Moja praktyka:

Salami mają najczęściej strukturę drobnoziarnistą. Oba mięsa tłuste i chude mielę płytką nr 4 przy czym mięso tłuste mielę lekko zmrożone. Mięso chude jeżeli przewiduje przepis mielę płytkami o większych otworach.

2.3. Konserwowanie i fermentacja.

Proces konserwowania rozpoczyna się natychmiast po dodaniu soli. W starych tradycyjnych metodach, bezpośrednio po rozdrobnieniu mięsa i wymieszaniu z solą i ewentualnie innymi składnikami masę pozostawiało się w chłodnym miejscu w określonych warunkach przez dłuższy okres czasu (jak chłodnym i na jak długo w zależności od przepisu). W domowych warunkach proces ten jest praktycznie skrócony do paru chwil, gdyż zaraz po dodaniu soli peklowej (soli kuchennej ze środkiem peklującym) i przypraw przez dodanie kultur bakterii przechodzimy do fazy "fermentacji". Bakterie kultur startowych zostały wyselekcjonowane pod kątem uzyskania podobnego efektu jaki daje metoda tradycyjna. Są to najczęściej konglomeraty bakterii tworzących środowisko kwaśne nie sprzyjające patogenom i potrzebujące tlenu do życia i bakterii beztlenowych nieszkodliwych dla organizmu ludzkiego a

min. "zabierające przestrzeń życiową patogenom". Proces fermentacji powinien przebiegać w ściśle określonych warunkach i zależy od rodzaju użytej kultury. Ogólnie są to temperatury do 30 °C i wilgotność względna powyżej 90 %. Długość procesu waha się o 1 dnia do tygodnia i zasadą jest zmniejszanie parametrów początkowych środowiska tzn. np. zaczynamy z temperaturą 24 °C i wilgotnością względną około 95% a kończymy z temp. 21 °C i wilgotnością 85%. Dokładniejszy opis podany jest w punkcie omawiającym rodzaje kultur startowych. Proces fermentacji ma za zadanie wytworzyć w farszu środowisko niesprzyjające rozwojowi patogennych drobnoustrojów. Jest to środowisko kwaśne nierzadko o pH około 4,5. Bakterie kultur startowych w procesach życiowych produkują kwas mlekowy, który zakwasza mięso nie pozwalając rozwinąć się patogenom. Przy czym nie obawiamy się, że mięso będzie kwaśne. Posmak kwaśny mogą mieć niektóre gatunki jeżeli przepis celowo zawiera duże ilości cukrów i została użyta odpowiednia kultura. Spadek pH następuje przez cały okres produkcji. W początkowej fazie jest największy a w fazie dojrzewania minimalny. Generalnie zakłada się, że proces dojrzewania można rozpocząć po osiągnięciu przez baton pH poniżej 5,3.

Moja praktyka:

Stosowałem dotychczas dwie kultury typu tradycyjnego T-SP i szybkiego FS-C-111. Dla batonów średnicy 65mm z F-S-C-111 fermentacja przebiegała około 2,5 dnia dla T-SP około 5 dni. Fermentację prowadziłem w piekarniku domowej kuchenki. Temperatura pokojowa jest zupełnie wystarczająca. Batony były podwieszane do rusztu będącego na wyposażeniu kuchenki (podwieszane a nie położone). Żeby zbliżyć się do optymalnych warunków podawanych przez producenta przez pierwszą dobę włączałem okresowo żaróweczkę oświetlającą piekarnik bez włączania jakiegokolwiek funkcji grzewczej (jej ciepło podnosiło temperaturę , po osiągnięciu 24 °C żaróweczkę gasiłem). Na dole piekarnika kładłem blachę wypełnioną wodą (też wyposażenie kuchenki). Drzwiczki przez pierwszą dobę były zamknięte. Otwierałem je na parę chwil kilkakrotnie wietrząc piekarnik. Pomiar wilgotności dawał wynik około 95%. Po około dobie przestałem włączać okresowo żarówkę a drzwiczki piekarnika pozostawiałem lekko uchylone (dosłownie na parę cm). Temperatura wynosiła około 20-21 °C a wilgotność oscylowała wokół 85-90%. Takie parametry i czas podany wyżej powinny doprowadzić do spadku pH w batonie poniżej 5,3 , według producenta kultur , co jest warunkiem do przejścia do następnej fazy - dojrzewania.

2.4. Dojrzewanie.

W czasie dojrzewania kiełbas oprócz odwodnienia dochodzi do przemian białek co prowadzi do lepszej konserwacji i charakterystycznego smaku typowego dla wędlin dojrzewających. Oczywiście oprócz kultur startowych i samego procesu produkcji zasadniczy wpływ na końcowy smak mają użyte przyprawy. Jeżeli wyrabiamy kiełbasę, która wg przepisu powinna być pokryta pleśnią, przed powieszeniem do dojrzewania powinniśmy zanurzyć baton w roztworze pożądanej pleśni. Zmniejsza to ryzyko wzrostu dzikiej pleśni. Taka pleśń jest konfekcjonowana przez producentów kultur startowych. Oczywiście nie oznacza to automatycznie, że dzika pleśń dyskwalifikuje wyrób. Niektórzy producenci pozwalają działać naturze. Ponieważ odmian pleśni jest bardzo dużo zawsze jednak jest ryzyko, że na naszą kiełbasę wlezie jakieś cholerstwo, które zamiast dodać walorów smakowych psuje jej smak. Jeżeli przepis wymaga wędzenia najlepszy moment to zakończenie okresu fermentacji przed dojrzewaniem. Zaleca się aby okres dojrzewania nie był krótszy niż około 20 dni. Ogólne zasady dla warunków dojrzewania to stopniowe zmniejszanie temperatury i wilgotności. Np. wychodząc od temperatury 18 °C zmniejszamy ją o 1°C co 5 dni i wilgotność początkową rzędu 90% zmniejszamy o 4-5% co 5 dni dochodząc do końcowych wartości rzędu 12 °C i wilgotności 75%. Takie postępowanie zapewnia nam powtarzalność wyrobu. Nie jest jednak jedynym a w warunkach domowych praktycznie nie do osiągnięcia.

Moja praktyka:

Dla procesu dojrzewania optymalne temperatury to około 15 °C. W warunkach domowych jest trudno utrzymać temperaturę na tym poziomie. Ale nie jest to konieczne. Zresztą wg niektórych producentów optymalną temperaturą jest 6 °C. Ważną sprawą jest wilgotność względna. Dostatecznie wysoka. Ja na dojrzewanie wybrałem piwnicę mojego letniskowego domku. Kiełbasy wieszałem, jak widać na zdjęciu, w specjalnej ramowej skrzynce z wysuwającym bokiem. Boki są zabezpieczone moskitierą, którą kupiłem w sklepie. To dlatego, że nie chcę się dzielić z muchami czy innym robactwem.

Kiełbasy po 2 tygodniach dojrzewania.

Pomierzona wilgotność względna zawierała się w przedziale 80-90% przy czym początkowo była bliższa 90% a po wzroście temperatury wahała się w granicach 80%. Minimum jakie powinniśmy zapewnić to około 75%. Temperatura kroczyła za temperaturą na zewnątrz i przez pierwsze dni to około 6 °C po tygodniu oscylowała w granicach 8-10 °C przy maksymalnej zauważonej przeze mnie 12 °C. Z materiałów, które przeczytałem wynika, że temperatury w przedziale 6 - 18 °C powinny spełnić swoje wymagania. Zasadą jest stopniowe zmniejszanie temperatury np. wychodząc z 18 a kończąc na 12 °C. Zależy to również od konkretnego przepisu. U mnie było dokładnie odwrotnie. Zacząłem od 6 a skończyłem na około 12 °C. Po około 3 tygodniach kiełbasa była jeszcze stosunkowo "mokra" ale w smaku wyborna. Zresztą, niektórzy twierdzili, że bardziej im smakuje taka nie do końca wysuszona. Procesu suszenia praktycznie nie zakończyłem bo po prostu po 3 tygodniach kiełbasa była stopniowo konsumowana a dojrzewalnia służyła jako spiżarnia i znikające kiełbasy były uzupełniane przez świeże. Kiełbasy są pokryte nalotem pleśni. Ponieważ nie mogłem dostać pleśni u dystrybutora kultur (ponoć nasz SANEPID nie zezwala na dystrybucję, choć np. w Danii czy Niemczech nie ma z tym problemu) to zastosowałem pleśń z serów pleśniowych (tych się jakoś nie czepiają). Rozdrobnioną skórę sera pleśniowego wrzuciłem do garnka z wodą i po około dobie (po zakończeniu procesu fermentacji kiełbas) zanurzyłem batony. Kiełbasy nie były podwędzane.

WĘDZONKI RÓŻNE

Wędzonka Krotoszyńska

Na 10 kg surowca (ułatwi obliczenia)

Przygotowanie surowca:

Do produkcji wędzonki krotoszyńskiej używa się tzw. backsów. Jest to mięsko pięknie otoczone tłuszczem. Backsy (bez kości i bez skóry) odcina się od półtuszy: od przodu między 4 i 5 żebrami przez czwarte, prostopadłe do linii grzbietu, od tyłu (od strony szynki) prostopadłe do linii grzbietu, tak aby skrzydło kości biodrowej nie weszło w skład backsu. Linia odcięcia od boczku przebiega równoległe do linii grzbietu z zachowaniem szerokości do 19 cm, długości do 50 cm. Grubość słoniny do 22 mm na całej długości, żeberka wyluskane (najlepiej kawałek żyłki o dł. ok. 50 cm. z przywiązanymi po obu końcach patyczkami służącymi jako uchwyty. Pięknie się tym przyrządkiem wycina żeberka. Spróbujcie) pozostałe kości kręgosłupa (resztki wyrostków kręgowych) usunięte nożem, skóra zdjęta. Pozostałe części mięśnia łopatki (tzw. chustki) usunięte.

I. Peklowanie:

Można peklować dwoma sposobami.

1. Peklowanie mokre nastrzykowo-zalewowe:

Mieszaną peklującą przygotowuje się biorąc 100 kg soli i 3 kg saletry.

Stężenie solanki peklującej wynosi 16,4-18,5%, co zgodnie z tabelą daje od 19,65 do 22,75 kg mieszanki peklującej na 100 l wody. Przyjmujemy najniższą dawkę czyli 19,65 kg mieszanki na 100 l wody.

Do nastrzyku potrzeba nam 5-6% solanki w stosunku do wagi surowca. W naszym przypadku (10 kg mięsa) potrzeba po usrednieniu 0,55 l solanki.

Do zalania bierze się w przypadku backsu 30% solanki w stosunku do ciężaru mięsa - daje to 3,0 l solnaki

Razem musimy przygotować 3,55 l solanki.

Ilość nastrzyknięć domięśniowych 4-5.

Czas peklowania w dniach - 4-6.

Czas odciekania - 24 godz.

1. Drugim sposobem peklowania jest peklowanie mieszane.

Mieszaną peklującą o składzie jak wyżej nacieramy dokładnie mięsko biorąc 0,30 kg mieszanki na 10 kg surowca. Pozostawiamy w naczyniu na 24-36 godz. po czym zalewamy solanką o stężeniu 14,3-16,4%. co wg tabeli daje od 16,70 do 19,65 kg mieszanki peklującej na 100 l wody.

Przyjmujemy najniższe stężenie, czyli 14,3%. na 10 kg mięsa potrzeba będzie 4 litry zalewy peklującej co przy podanym stężeniu 0,67 kg mieszanki peklującej. Łącznie potrzeba nam 0,97 mieszanki peklującej.

Czas peklowania w solance 7-10 dni, a czas ociekania 1-2 dni.

Proces peklowania powinien przebiegać w temp. 4-6 st.C przy wilgotności względnej 90-95%.

Przed dalszą obróbką należy sprawdzić dokładność upeklowania tzn, czy elementy na całym przekroju mają jednolitą czerwoną barwę oraz dostatecznie słony smak.

II. Formowanie:

Oczyszczone ze strzępów tkanki łącznej, mięsnej i tłuszczowej elementy poprawiamy, przez lekkie przycięcie zdeformowanego kształtu w czasie peklowania. Kształt zbliżony do prostokąta.

Na końcu, w odległości 2-3 cm od krawędzi przewlekamy szpagat sporządzając pętelkę do zawieszenia lub zawieszamy bezpośrednio na haczyku.

III. Wedzenie:

Osuszamy dymem o temp. ok. 30 st.C, do osuszenia powierzchni. Wedzimy dymem gorącym o temp. 25-40 st.C przez ok. 4-24 godz, do uzyskania barwy brązowej mięsa z odcieniem wiśniowym, tłuszczu żółtej z odcieniem szarym.

IV. Chłodzenie:

Do temp. poniżej 10 st.C wewnątrz batonu.

Wydajność średnia ok. 94%.

Boczek wędzony gotowany

(ok. 3 kg boczku)

A. Surowiec:

Boczek bez żeberek

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

1. Sól warzona -
2. Saletra -
3. Ewentualnie peklosól -

Materiały pomocnicze:

1. Szpagat nr 8.

C. Postać surowca po obróbce:

Boczek grubości co najmniej 2 cm., przykrojony do kształtu prostokąta, przecięty wzdłuż na dwie części.

D. Postać gotowego produktu:

Kształt zbliżony do prostokąta, długości 20-40 cm, szerokości 8-14 cm, grubości powyżej 2 cm, pokryty całkowicie lub częściowo skórą lub bez skóry.

Skrót instrukcji:

1. Pochodzenie i jakość surowca:

Boczki bez żeberk zgodnie z opisem w dziale Wieprzowina, o grubości co najmniej 2 cm, przykrojone do kształtu zbliżonego do prostokąta o szerokości 16-25 cm i długości 25-50 cm, dokładnie oczyszczone i ochłodzone do temperatury 4-6 °C.

2. Peklowanie i ociekanie:

Boczki naciera się ze wszystkich stron mieszanką o składzie: 100 kg soli i 3 kg saletry używając 2,6 kg mieszanki na 100 kg boczku, co w naszym przypadku da 0,078 kg mieszanki na 3 kg boczku, i układa skórą do dołu, w naczyniu odpornym na działanie soli. Po 24 godz. boczek zalewa się solanką sporządzoną z soli - 0,135 kg i saletry - 0,006 kg na 1,5 l wody. Czas peklowania boczku w solance 7-10 dni w temp. 4-6 °C.

należy sprawdzić peklowanie i zapach. Przed dalszą produkcją boczek rozkłada się na kratkach do ocieknięcia na ok. 24 godz.

3. Moczenie, krajanie i suszenie:

W przypadku gdy boczek jest zbyt słony, moczymy go w zimnej bieżącej wodzie max do 3 godz., następnie obmywamy ciepłą wodą (30-40 °C), oczyszczamy, przycinamy na kawałki o długości 20-40 cm i szerokości 8-14 cm, po czym rozwieszamy na pętelkach na okres ok. 2-3 godz. celem ocieknięcia i osuszenia

4. Wędzenie:

Ciepłym dymem w temperaturze 30-40 °C przez 2-3 godz. do jasnobrazowej barwy skóry. W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

5. Gotowanie:

Boczki wkładamy do wrzącej wody i gotujemy w temp. 75-80 °C. przez 1,5-2 godz. do osiągnięcia wewnątrz boczku temperatury 68-70 °C.

6. Studzenie:

Ugotowane boczki rozkłada się w jednej warstwie na stołach lub stolnicach i studzi do temp. poniżej 6 °C. Dopuszcza się studzenie do temp. 12 °C. Następnie boczki oczyszczamy z wytopionego tłuszczu.

Inne wędzonki – Żeberka wędzone na ostro

3 kg żeberek

Składniki na mieszankę do nacierania:

- 2 łyżeczki mielonej papryki "Chili"
- 1 łyżeczka świeżo mielonego pieprzu
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki sproszkowanego czosnku
- 2 łyżeczki sproszkowanej cebuli
- 1 łyżeczka mielonego kminku
- 1/2 szklanki brązowego cukru

Składniki na sos:

- 1 łyżeczka sproszkowanego czosnku
- 1 łyżeczka sproszkowanej cebuli
- 3 łyżeczki czerwonego sosu "Tabasco"
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 szklanka soku jabłkowego
- 1/2 szklanki octu jabłkowego
- pieprz i sól do smaku

Żeberka pokroić na 20 cm kawałki.

Wszystkie składniki mieszanki do nacierania wymieszać.

Dokładnie natrzeć mieszanką mięso ze wszystkich stron, zawinąć w folię i odstawić do lodówki na noc (nie mniej jednak niż 4 godz.).

Przygotować sos mieszając jego składniki.

Rozpocząć wędzenie rzadkim dymem (temp. około 60 °C) aż będzie złotawe (około 1 do 1 1/2 godz.). Posmarować grubo, przygotowanym sosem i rozpocząć drugi etap wędzenia podnosząc temperaturę (do około 80 °C) i wędzimy (prawie pieczemy) przez około 2 godziny.

Żeberka są gotowe gdy sos nabrał ciemno-brązowej barwy a mięso odchodzi od kości.

Smacznego

Wędzonki drobiowe – Kielbasa z mięsa gęsiego

1. Kielbasa z mięsa gęsiego (myślę, że równie dobrze może to być mięso z piersi kurzej)

Składniki:

- 0,75 kg mięsa gęsiego (drobiowego)
- 1,5 kg wieprzowiny z karczku,
- 0,75 kg wołowiny kl. II,
- 0,25 kg surowego tłuszczu drobiowego,
- pieprz, ziele angielskie, majeranek, kolendra
- sól i saletra zgodnie z normami (2,00 kg soli i 0,07 kg saletry na 100 kg mięsa) - peklować jak na kielbasę

Materiały pomocnicze:

- jelita wieprzowe 36 mm
- przędza nr 3

Mięso pokrajać w drobna kostkę i zapeklować. Tłuszcz przepuścić przez maszynkę (siatka nr 5) i zasolic - odjąć ilość soli z ogólnej puli na peklowanie przyjmując 2 kg soli na 100 kg tłuszczu.

Po zapeklowaniu wymieszać dokładnie dodając zmielone przyprawy i napełniać ściśle jelita.

Odkręcać kiełbaski o długości ok. 30-35 cm. Końce związać przędzą.

Pozostawić w temp. pokojowej do obsuszenia jelit (może być na noc).

Kiełbaski wędzić w zimnym dymie ok. 8-9 dni. Ale to strata czasu. Wędzić jak kiełbaskę parzoną i tak samo parzyć.

Wędzonki drobiowe – Półgęski litewskie

Półgęski litewskie:

Składniki:

1. Piersi gęsie - 5 szt. (ok. 6 kg),
2. Sól - 0,25 kg,
3. Saletra - szczypta,
4. Kolendra - 2 dag
5. Pieprz - 5 g
6. Ziele angielskie - szczypta,
7. Liść laurowy - 3 szt.
8. Goździki - kilka sztuk.

Proces produkcji:

Piersi gęsie ułożyć w dużym garnku, przesypać mieszanką soli i saletry oraz rozdrobnionymi przyprawami, przykryć talerzykiem lub innym denkiem, obciążyć i zostawić na 2 doby w pokojowej temperaturze.

Po 2 dniach garnek przenieść w chłodne miejsce, gdzie ma pozostać przez 3 tygodnie, przekładając w tym czasie codziennie kawałki gęsiny z wierzchu na spód i odwrotnie.

Po trzech tygodniach wyjąć półgęski z garnka, wytrzeć do sucha, zawinąć w papier, opleść sznurkiem i zawiesić w przewiewnym miejscu na 24 godz. Następnie wędzić w chłodnym dymie przez tydzień.

Półgęski litewskie można przechowywać w odpowiednich warunkach przez rok.

W podobny sposób można też przygotować uda z dużych gęsi.

Wędzonki rybne – Sposoby wędzenia ryb

Wędzenie ryb

Podanych przeze mnie reguł wędzenia, nie należy traktować jako ściśle obowiązujących, gdyż są one zależne od konkretnej wędzarni, rodzaju i wielkości surowca do wędzenia, drewna, warunków atmosferycznych, a nawet upodobań smakowych. Do wędzenia nadają się ryby tak tłuste, jak i chude. Można je wędzić się w całości, jako tusze bez głów po filetowaniu lub w dzwonkach.

Stosuje się czasem regułę: tyle godzin wędzenia na gorąco ile kg waży ryba. Wszystkie pozostałe przepisy trzeba traktować jako przydatne tylko na początku i korygować je w miarę nabierania doświadczenia.

Wędzenie ryb na gorąco

Na gorąco wędzi się ryby w wysokiej temperaturze, tj. do 90 °C. Ryby wędzone na gorąco są produktami stosunkowo krótkotrwałymi, słabo nasyconymi składnikami dymu, o mało zwiększonej konsystencji masy mięsnej. Cały proces obejmuje: solenie lub solankowanie, podsuszanie, wędzenie właściwe oraz obróbkę cieplną.

Sprawione ryby płucze się aby usunąć resztki krwi, a następnie moczy przez 30 min w solance np. o stężeniu 1 szklanka soli na 5 l wody. Następnie przez 2-4 godziny konserwuje się ryby w roztworze o stężeniu np. 4 szklanek soli na 5 l wody z dodatkiem 2 szklanek cukru oraz ziela angielskiego i liści laurowych.

Po wyjęciu z roztworu i opłukaniu ryby suszy się wieszając je w ocienionym i przewiewnym miejscu aż do pojawienia się cienkiej lśniącej skórki. Trwa to kilka godzin. Jeżeli ryba dobrze nie obeschnie, nie będzie się wędzić lecz gotować. Po obsuszeniu poddaje się ryby wędzeniu właściwemu.

I etap to osuszanie przez 30-40 min w temperaturze do 50 °C. Przez pierwsze 10 min dodajemy trochę jałowca do paleniska żeby płomień był nieco ostrzejszy. II etap - wędzimy od 1-3 godzin (w temperaturze 55-60 °C, zaglądając co 15 min do ryb, czy zbyt się nie wytapiają) i III - tylko do 20 min w temperaturze 60-90 °C (na ostatnie 10 min znów dodajemy jałowca do paleniska). Na gorąco wędzi się najczęściej piklingi, szproty, węgorze, płastugi i ryby słodkowodne. Ryby prawidłowo uwędzone na gorąco mają mięso delikatne, jędrne i soczyste, skóra nabiera barwy złocistej lub jasnobrunatnej, jest sucha i czysta, o dymnym zapachu i słonawym smaku.

Wędzenie ryb na zimno

Wędzenie na zimno odbywa się w temperaturze 30-33 °C i trwa od 1 do kilku dób. Otrzymujemy produkt dużo trwalszy niż przy wędzeniu gorącym (poza tym im zimne wędzenie dłuższe tym produkt trwalszy). Sprawione ryby dla usunięcia resztek krwi moczy się przez 30 min w solance o stężeniu 1 szklanka soli na 5 l wody, płucze i poddaje zasoleniu.

Zasolenie polega na dokładnym obtoczeniu każdej ryby w soli a następnie ułożeniu warstwami w skrzynce, przesypując poszczególne warstwy obficie gruboziarnistą solą. Zasolenie filetów trwa 6 godzin a dużych ryb w całości od 12 godzin do kilku nawet dni. Solenie spełnia tutaj rolę czynnika sprzyjającego dojrzewaniu mięsa jeszcze przed wędzeniem. Po wyjęciu z soli i opłukaniu ryby suszy się wieszając je w ocienionym i przewiewnym miejscu aż do pojawienia się lśniącej cienkiej skórki. Trwa to kilka godzin. Jeżeli ryba dobrze nie obeschnie, nie uwędzi się prawidłowo.

Po obsuszeniu ryby poddajemy wędzeniu właściwemu. I etap to tzw. Podsuszenie w temperaturze do 30-33 °C unikając gęstego dymu, trwające od 12 do 24 godzin, zależnie czy cały proces wędzenia planujemy na 1 czy więcej dób. W II etapie można już stosować gęściejszy lecz chłodny dym, wędząc 2-3 razy dziennie przez kilka dni z długimi przerwami. Na zimno wędzi się najczęściej łososie, trocie, duże pstrągi i płaty śledziowe. Otrzymujemy produkt aromatyczny, o ściślejszej konsystencji i dużej trwałości.

Ryby prawidłowo uwędzone powinny mieć kolor złocisty, złocisto brunatny lub brunatny z połyskiem. Barwa mięsa: od kremowej do szarej, tkanka mięsna spoista, jędrna, soczysta. U ryb chudych tkanka mięsna winna być lekko włóknista i łupliwa.

Wędzonki rybne

Opiszę jak ja wędziłem ryby ale przypomina że było to rok temu, za nim poznałem to forum: Najpierw robiłem solankę tak aby jajko znajdowało się mniej więcej 3/4 wysokości lub czubkiem dotykało powierzchni, zawsze dodawałem rozgniecionych owoców jałowca, listków laurowych, ziela angielskiego, kilka ziaren pieprzu. Zacząłem od prób na pstrągu waga w granicach 0,7 do 1 kg

Najpierw trzymałem go w solance 3 h, potem 5, dalej 8 ostatnim razem 12 h i sadze że powinno się go trzymać nawet do 20 h.

Po wyjęciu solanki dokładnie obmywam każdą sztukę pod bieżącą wodą i wieszam do obsuszenia, aby ryba się nie gotowała w wędzarni (w ocienionym przewiewnym miejscu na ok. 3-4 h).

Rybę zakładam do wędzarni tak.: kupiłem sobie ruszt do szaszłyków ok. 30-40 cm dł. (nie pamiętam mam go na działce) z jednej strony naostrzony, z drugiej sklepałem i nawierciłem dziurkę na sznurek. Rybę przebijam przez oko tak żeby ruszt ten wyszedł pyskiem związuje sznurki i wieszam w wędzarni Wędzę ok. 4 h w temp 40 - 50 °C, a ostatnie 10 min. w temp. ok. 70 °C. Jeśli rybka nie spadnie w ciągu 40 min będzie dobrze. Jest pycha.

Tak samo trzymam w solance łososia. Najpierw powiesiłem go (2,5) kg. ale szybko spadł (ma bardzo delikatne mięso). Do takiego wędzenie uważam, iż najlepiej pokroić rybę w dzwonka i wędzić na ruszcie. Ruszt radzę przed wędzeniem posmarować oliwą.

Kiedyś łososia pokroiłem wzdłuż i położyłem na ruszcie nie posmarowanym oliwą, to skóra ryby strasznie się przykleiła do rusztu. Oderwałem tylko mięso (więc od tej pory kroję go w dzwonka i zawsze wychodzi dobry).

Próbowałem w ten sposób wędzić szczupaka, trzymałem go ok. 10 h w solance i wyszedł taki sobie, o dziwo mięso nie było suche (może po 20 h trzymania w solance byłby dobry?). Nadawał się jedynie na pastę rybną. Najlepszy jednak jest pstrąg, ten sprzedawany, wędzony ze sklepu, może się schować.

Jeśli chodzi o przechowywanie, to na początku powiesiłem rybki w garażu i sobie wisiły. Ale niestety po paru dniach stwierdziłem, że jednak zbyt szybko wysychają Teraz, po ostygnięciu, od razu zawijam w papier śniadaniowy i wkładam do lodówki, a jeśli chcę przetrzymać dłużej, to zawijam w folie aluminiową i wkładam do zamrażalnika

(po wyjęciu i rozmrożeniu nie odwijam tylko wkładam do piekarnika) i dalej jest jak z wędzarni.

Wędzonki rybne – Wędzenie łososia

Płat łososia należy włożyć do solanki

sól 80 g/l

mała łyżeczka cukru,

plasterek cytryny,

na 3 godziny. Następnie wyjmujemy z solanki i dokładnie myjemy płat pod bieżącą wodą.

Układamy płat na półmisku i posypujemy ze wszystkich stron grubą solą. W soli płat powinien leżeć od 12-16 godzin, w zależności jakiego łososia chcemy otrzymać, mniej lub bardziej słonego.

Po tym czasie dokładnie opłukujemy i suszymy najpierw wycierając w ręcznik papierowy, a potem w wędzarni w temperaturze 30 °C około 1-2 godzin. Rozpoczynamy zimne wędzenie w temperaturze 16-26 °C przez 2 dni, każdego dnia po 4-6 godzin z przerwami. Drugiego dnia kontrolujemy kolor i jeżeli chcemy mieć bardziej intensywny kolor, to możemy czas wędzenia zwiększyć.

Wędzonki rybne – Sielawa wędzona po węgiersku

Sielawa to ryba słodkowodna. Występuje w wodach Węgierskiego Parku Narodowego. Mięso sielawy jest białe, delikatne o charakterystycznym smaku i zapachu.

Posiada dużą wartość spożywczą. Ryba ta ma mało ości, a jej mięso łatwo od nich odchodzi. Najlepiej smakuje smażona lub wędzona.

Można było po złowieniu sielawę przechowywać w stanie surowym nawet do 10 dni w drewnianych skrzyniach, których dno pokrywano węglem drzewnym, następnie sypano warstwę lodu tłuczonego - wielkości grubej soli, potem układano rybę i znowu obsypywano lodem tak, aby nie było żadnej szczeliny. Na wierzch kładło się płótno, które znowu posypywano węglem i tworzone następne warstwy. Lód bez podkładu węgla bardzo szybko by stopniał. Skrzynie stawiano w chłodnym, ale nie wilgotnym miejscu. Dobrym sposobem przechowywania ryb, ale na krótszy okres było okładanie ich pokrywami, trawą lub mchem.

Przystępując do obróbki wstępnej należy usunąć skrzela i oczy w celu zabezpieczenia ryb przed szybkim zepsuciem. Następnie z ryby należy usunąć łuski i wypatroszyć ją. Przygotowaną sielawę należy wypłukać, posolić i poddać leżakowaniu w celu równomiernego rozprowadzenia soli po tuszce.

Przed procesem wędzenia sielawę umieszcza się na pręcie wędzarniczym i pozostawia na pewien czas w przewiewnym miejscu, aby przeschła.

Przy wędzeniu sielawy wykorzystuje się tzw. wędzenie zimne. Wędzenie polega na nasyceniu mięsa ryby składnikami dymu drzewnego, usunięciu części wody oraz spowodowaniu takich zmian w białkach, dzięki którym ryba staje się jadalna bez dodatkowej obróbki kulinarnej. Składniki dymu osadzają się na powierzchni ryby i wpływają na jej złociste zabarwienie, oraz przenikają do wnętrza mięsa nasycając je substancjami aromatycznymi i mającymi właściwości antyseptyczne. Ryba wędzone stają się odporne na jełczenie. Podczas wędzenia zimnego działa się na soloną rybę gęstym, chłodnym dymem o temp. do 30 °C. Czas wędzenia zależy od wielkości ryby. Sielawa po wędzeniu jest złocista, jej mięso ma kolor jasnokremowy, a smak lekko słony o charakterystycznym zapachu wędzonki. Wędzone ryby przechowuje się w suchych i chłodnych miejscach, zawinięte w pergamin.

Do wędzenia używa się dymu z drzew liściastych (olcha), najlepiej owocowych (np. wiśni). Pod koniec wędzenia dodaje się jałowca dla uzyskania specyficznego zapachu.

Po ostudzeniu ryba nadaje się do spożycia.

Smacznego!

Wędzonki rybne – Kielbasa z ryby

Trzeba wziąć filety z ryby, może być każdy gatunek lub kilka (ja ostatnio robiłem z leszcza) i słoninę lub boczek (preferuję boczek) w stosunku 3 części ryby i jedna część boczku (z samej ryby będzie za sucha). Następnie dodaje sól, pieprz, przyprawę do ryb, (ostatnio dałem paprykę, ale nie jest konieczne), dwa jajka surowe, dużo posiekanej natki pietruszki, nie podam dokładnej ilości przypraw, gdyż robię to na oko i próbuję. Gdy masa jest za rzadka można dodać trochę bułki. Następnie wszystko wędzę w średnio gorącym dymie do uzyskania koloru, a potem parzę w wodzie. Najlepsza zimna z sosem chrzanowym. Gorąco wszystkim polecam. Jak ktoś nie ma wędzarki to można tylko parzyć.

KIEŁBASY TRWAŁE I PÓLTRWAŁE

Kiełbasy porady – Ogólne zasady produkcji kiełbas suszonych i podsuszanych

OGÓLNE ZASADY PRODUKCJI KIEŁBAS SUSZONYCH I PODSUSZANYCH.

Przy produkcji kiełbas suszonych i podsuszanych używa się mięsa drobnego o odpowiednich klasach jakościowych, zgodnie z recepturą dla danego asortymentu.

MIĘSO DROBNE WIEPRZOWE:

Powinno pochodzić z półtuszek sztuk dorosłych typu mięsnego, dobrze umięśnionych, o ścisłej i jędrnej konsystencji mięsa i tłuszczu. Mięso bez przetłuszczenia śródkankowego powinno mieć barwę od jasnoczerwonej do czerwonej.

MIĘSO DROBNE WOŁOWE:

Powinno być ze sztuk dorosłych, ale nie starych, dobrze umięśnionych i nietłustych. Temperatura tusz, z których uzyskujemy mięso drobne do produkcji kiełbas suszonych i podsuszanych, powinna wynosić 2-4 °C.

Do produkcji tego typu wyrobów, można używać również mięso drobne rozmrożone z bloków lub uzyskane z wykrawania tusz, półtuszek i ćwierci rozmrożonych, pod warunkiem, że nie wykazuje ono ujemnych zmian organoleptycznych, a ilość jego nie przekracza 40% ogólnej ilości surowca przeznaczonego do produkcji.

OSŁONKI NATURALNE I SZTUCZNE:

Powinny odpowiadać wymaganiom obowiązujących norm przedmiotowych. Nie mogą być podziurawione, uszkodzone, zanieczyszczone, jak również mieć obcych zapachów. Rodzaje osłonek i ich średnice (kalibry) powinny być zgodne z wymaganiami dla poszczególnych asortymentów produkcji.

PRZYPRAWY:

Pod względem jakościowym powinny być bez zastrzeżeń i używane ściśle według szczegółowych norm czynnościowych określonych w przepisach i recepturach.

Przędza wędliniarska nr 3 i 6 oraz szpagat muszą być wykonane z włókien naturalnych. Barwienia zaś, wykonane tylko barwnikami nieszkodliwymi dla zdrowia i nie przenikającymi do produktów.

OGÓLNE ZASADY PRODUKCJI KIEŁBAS SUSZONYCH I PODSUSZANYCH:

Kiełbasy suszone i podsuszane dzielimy na trzy grupy:

1. Kiełbasy surowe.
2. kiełbasy pieczone.
3. Kiełbasy parzone.

Proces produkcyjny w poszczególnych grupach kiełbas wymaga następujących czynności produkcyjnych:

Kiełbasy surowe:

- a. peklowanie na sucho,
- b. rozdrabnianie,
- c. kutrowanie,
- d. mieszanie,
- e. przygotowanie i napełnianie osłonek,
- f. wiązanie, zawieszanie,
- g. osadzanie,
- h. wędzenie,
- i. studzenie,
- j. podsuszanie,
- k. magazynowanie.

Kiełbasy pieczone:

- a. peklowanie na sucho,
- b. rozdrabnianie,
- c. kutrowanie,
- d. mieszanie,
- e. przygotowanie i napełnianie osłonek,
- f. wiązanie, zawieszanie,
- g. osadzanie,
- h. wędzenie z pieczeniem,
- i. studzenie,
- j. podsuszanie,
- k. magazynowanie.

Kiełbasy parzone:

- a. peklowanie na sucho,
- b. rozdrabnianie,
- c. kutrowanie,
- d. mieszanie,
- e. przygotowanie i napełnianie osłonek,
- f. wiązanie, zawieszanie,
- g. osadzanie,
- h. wędzenie ciepłe,
- i. parzenie,
- j. studzenie,
- k. wędzenie zimne,
- l. podsuszanie, suszenie,
- m. studzenie,
- n. magazynowanie.

Jak wynika z przedstawionych schematów produkcyjnych, niektóre czynności technologiczne w poszczególnych grupach powtarzają się, co nie znaczy, że wykonywane są analogicznie, gdyż każda grupa ma własną specyfikę produkcyjną szczegółowo określoną dla każdego asortymentu normą czynnościową (instrukcją).

PEKLOWANIE:

Surowce do produkcji wszystkich trzech grup kiełbas pekluje się na sucho mieszanką peklującą w temperaturze 4-6 °C. Mieszanka peklująca składa się z 99,4 kg soli i 0,6 kg nitrytu (azotyn). Jeśli stosujemy sól i saletrę (azotan) to, normy jej użycia na 100 kg surowca mięsnego wynoszą najczęściej: na 100 kg soli warzonej 3-4 kg saletry.

Peklowanie należy przeprowadzać w poszczególnych klasach i rodzajach mięsa przez ok. 48 godz., nie dłużej jednak jak 4 doby.

Średnie zużycie mieszanki peklującej wynosi 2,2 - 2,3 kg na 100 kg mięsa drobnego. Dla określonych asortymentów ilość mieszanki peklującej zużytej do peklowania może wykazywać drobne różnice w stosunku do przeciętnej.

ROZDRABNIANIE:

Składniki surowcowe w ściśle określonych proporcjach przewidzianych recepturą dla określonego asortymentu rozdrabniane są na wilku (maszynka do mielenia mięsa - przemysłowa) przez odpowiednie siatki. Mięso do produkcji salami najlepiej jest rozdrabniać na krajarce lub ręcznie, gdyż otrzymujemy wtedy lepszy i wyraźniejszy rysunek przekroju w gotowym produkcie.

KUTROWANIE:

Mięso do kiełbas pieczonych i parzonych, z wyjątkiem kabanosów, jest kutrowane z dodatkiem rozdrobnionego lodu lub zimnej wody w ściśle określonych ilościach.

W zależności od asortyment, ilość surowca kutrowanego wynosi 10-40% w stosunku do całej masy surowca przeznaczonego do danej produkcji. Ilość wody dodanej w czasie kutrowania w stosunku do ilości kutrowanego surowca powinna wynosić średnio 20-30%.

W czasie kutrowania należy dodać do mięsa przygotowane przyprawy. Przy produkcji kiełbas surowych kutruje się mięso tylko w przypadku produkcji metki, przy czym jest ono kutrowane bez dodatku lodu i wody. Należy więc je kutrować krótko, aby się nie zagrzało.

W naszym przypadku, biedaków pozbawionych takiego przydatnego urządzenia jak kuter, nie pozostaje nic innego, jak postępować zgodnie z omawianymi już wielokrotnie na forum i stronie zasadami kilkukrotnego mielenia mięsa przeznaczonego do kutrowania, na siatkach 2-3 mm Tak przygotowane mięso mieszamy z odpowiednią ilością zimnej wody lub lodu, dodając niezbędne przypraw i ewentualnie pozostałą ilość soli.

MIESZANIE:

Mieszanie najlepiej jest wykonywać w mieszarkach próżniowych, wolnoobrotowych, aby w masie mięsnej pozostało jak najmniej powietrza, którego obecność wpływa ujemnie na trwałość i barwę produktu. Ja czasem po wymieszaniu ręcznym, pakuję mięso do tzw. "waxów", wypompowuję powietrze i w takiej próżni trzymam masę parę godzin.

Mieszamy ręcznie, ale bardzo dokładnie.

Czas mieszania (w mieszarce) powinien wynosić ok. 20 minut.

W przypadku użycia mieszarek zwykłych lub mieszania ręcznego, należy pamiętać, że najpierw miesza się surowce mniej rozdrobnione, a gdy nabiorą one nieco lepkości (kleistości), dodaje się do nich tłuszcz (o ile przewidziany jest w recepturze), miesza się, a następnie dodaje mięso wykurowane (mielone kilkakrotnie) wymieszane z przyprawami i wodą lub lodem i miesza dalej, aż do uzyskania jednolitej, dobrze związanej masy, w której wszystkie składniki są równomiernie rozprowadzone.

PRZYGOTOWANIE I NAPEŁNIANIE OSŁONEK:

Napełnianie osłonek wykonujemy przy pomocy nadziewarek (Ew. maszynki do mielenia mięsa z założoną końcówką do napełniania). Przy wkładaniu do nich masy mięsnej, należy zwracać szczególną uwagę, aby powietrze nie dostawało się do masy mięsnej lub w niej nie pozostawało. Do napełniania używamy jelit przewidzianych dla poszczególnych asortymentów zgodnie z przepisami. Jelita przed napełnieniem powinny być przejrzyste, wymoczone i przelane. Jelita napełnione farszem nakłuwa się igłą w miejscach, gdzie pozostało pod osłonką powietrze.

WIĄZANIE I ZAWIESZANIE:

Po napełnieniu osłonek kiełbasy formuje się zgodnie z wymaganiami przewidzianymi w przepisach - odkręca lub wiąże i zawiesza na kijach wędzarniczych w celu osadzenia i podsuszenia.

OSADZANIE I PODSUSZANIE:

Uformowane kiełbasy poddaje się osadzeniu w pomieszczeniach nie chłodzonych, przewiewnych i zaciemnionych.

Czas osadzania kiełbas pieczonych, parzonych wynosi od 30 minut do 4 godzin, natomiast kiełbasy surowe (salami, polska) należy osadzać przez 1-2 dób.

WĘDZENIE:

Kiełbasy suszone i podsuszane surowe wędzi się dymem zimnym przez 1-2 dni (metka) lub 4-6 dni (salami), aż do uzyskania przez produkt odpowiedniej, prawidłowej barwy.

Kiełbasy pieczone po ukończeniu wędzenia zasadniczego, piecze się w temperaturze 75-90 °C. Pieczenie powinno trwać w zależności od rodzaju i grubości kiełbasy 20-40 minut. Pod koniec pieczenia temperatura wewnątrz kiełbasy powinna wynosić 68-70 °C.

Kiełbasy parzone, w zależności od asortymentu, powinny być wędzone dymem ciepłym 90-150 minut.

PARZENIE:

Kiełbasy suszone i podsuszane wędzone parzone po uwędzeniu parzy się w zależności od rodzaju i grubości kiełbas, przez 25-100 minut. Pod koniec parzenia temperatura batonów kiełbas powinna wynosić 68-70 °C.

STUDZENIE:

Po upieczeniu lub parzeniu kiełbasy studzi się do temperatury otoczenia ok. 12 godzin powietrzem, w pomieszczeniu suchym, przewiewnym i zaciemnionym. Jego temperatura nie może być wyższa niż 18 °C.

WĘDZENIE ZIMNE:

Wszystkie kiełbasy suszone i podsuszane wędzone parzone wędzi się powtórnie dymem zimnym przez 12-24 godziny. Przy braku możliwości wędzenia na zimno, można kiełbasy te powtórnie wędzić na ciepło przez czas o połowę krótszy od wędzenia na zimno.

SUSZENIE I PODSUSZANIE:

Kiełbasy o małej wydajności (dużo tracące na wadze podczas całego cyklu produkcji) poddaje się suszeniu. Pozostałe kiełbasy, jeśli po wędzeniu, pieczeniu, parzeniu i powtórnym wędzeniu mają wydajność wyższą od górnej granicy wydajności, są podsuszane w celu doprowadzenia produktu do określonej wydajności.

Suszenie i podsuszanie przeprowadzamy w pomieszczeniu suchym, przewiewnym i zaciemnionym, o wilgotności względnej powietrza 75-80% i temperaturze 12-18 °C.

Podczas suszenia i podsuszania należy sprawdzić za pomocą kiełbas kontrolnych, czy osiągnęły już górną granicę wydajności. Czas suszenia wynosi 2-16 dni.

STUDZENIE:

Kiełbasy, które po długim wędzeniu osiągnęły wydajność zgodną z przepisami, studzi się w pomieszczeniu suchym i chłodzonym do temperatury poniżej 18 °C.

Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Kiełbasa swojska

- * 4 kg karkówki,
- * 0,5 kg młodej wołowiny,
- * 1 kg słoniny,
- * 2 szklanki bulionu,
- * 200 g soli
- * 15 g saletry,
- * 15 g pieprzu,
- * 15 g ziela angielskiego,
- * 10 g papryki,
- * 12 - 15 ząbków czosnku
- * cienkie jelito.

Mięso przepuszczamy przez maszynkę z sitkiem o oczkach średniej grubości, słoninę przez sitko o oczkach najdrobniejszych. Mieszamy masę mięsna ze słoniną, solą, saletrą przyprawami utłuczonymi w moździerzu oraz czosnkiem roztartym z solą. Dodajemy bulion i wyrabiamy na gładką masę. Wkładamy na 24 godz. do kamiennego naczynia i przechowujemy w temperaturze pokojowej.

Napełniamy jelita, formując batony długości 30 - 45 cm i nakłuwamy je.

Suszymy w przewiewnym i chłodnym miejscu 4 - 6 godz., potem wędzimy 12 - 16 godz. ciepłym dymem. Suszymy jeszcze raz 2- 4 godz.

Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Salami węgierskie

Składniki (z 5 kg mięsa):

- * Wieprzowina chuda 3,5 kg

- * Wieprzowina tłusta (część grzbietowa) 1,5 kg
- * Sól peklowa 8,6 dag
- * Papryka słodka 3,9 dag
- * Papryka ostra 2,6 dag
- * Czosnek 2,2 dag
- * Kminek 6,5 g
- * Kmin rzymski 6,5 g
- * Glukoza 8 g
- * Kultura startowa (wg producenta)

Instrukcja:

1. Peklowanie:

Mięso 2-3 cm kawałki dokładnie mieszamy z solą peklową, układamy ściśle w naczyniu tak aby pozbyć się powietrza w miarę możliwości, przykrywamy papierem pergaminowym i wstawiamy do lodówki na 2 do 3 dni (w temp. około 4 °C)

2. Rozdrabnianie:

Mięso chude i tłuste (zmrózzone) mielimy na sitku o oczkach 4 mm

3. Mieszanie:

- przygotowanie zaczynu: (uwaga tryb postępowania jest zależny od instrukcji producenta kultury), dla F-SC-111 w łyżce przegotowanej ochłodzonej wody rozpuszczamy porcję bakterii z odrobiną glukozy (kupujemy w aptece)
- mielimy i mieszamy pozostałe przyprawy
- mięso dokładnie mieszamy z przyprawami
- przyprawione mięso dokładnie mieszamy z zaczynem

4. Napełnianie osłonek:

napełniamy ściśle osłonki białkowe śr. 45-65mm, powietrze wykluwamy igłą.

5. Fermentacja:

wieszamy batony w pomieszczeniu o ściśle określonym przedziale temp. i wilgotności (w zależności od typu i producenta³). Tu kłania się nasza inwencja. Jeden ze sposobów opisałem w poprzedniej części

6. Wędzenie:

wędzimy zimnym dymem przez okres 4 godz. (oryginał żąda 12 °C, my możemy tutaj zachować temp do 30 °C, możemy również zrezygnować z wędzenia nie jest konieczne (ja część wędziłem a część nie i przyznam, że większej różnicy w smaku nie zauważyłem).

7. Suszenie:

suszymy w temp. do 18 °C i wilgotności zaczynając od 90-85% a kończąc na 65-70% przez około 30 dni.

Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Kiełbasa polska wędzona 2

Receptura:

(kiełbasa z 5 kg mięsa)

3 Uwaga:

• np zaczyn typu SP zaczynamy od temp. 24 oC i wilgotności 94% a kończymy po 6-7 dniach z 18 oC i wilgotności 90%. Aha, większość kultur nie rozkłada sacharozy (nasz biały cukier). Dlatego zalecana jest glukoza (do dostania w aptekach). Bakterie rozkładają cukier na kwas mlekowy. Dlatego od ilości cukru zależy st. kwasowości. W "mokrej" salami na pierwszy plan wydobywa się charakterystyczny lekko kwaskowy smak typowy dla danej kultury (i dla salami).
W dojrzałej (wysuszonej) blednie i wydobywają się na pierwszy plan (a w zasadzie równorzędny) użyte przyprawy. Węgrzy i "ludy północy" zazwyczaj wędzą (a w zasadzie lekko odymiają) wyroby. Włosi zazwyczaj nie wędzą. W ten sposób można robić dowolne kiełbasy nie tylko salami (zamiast wędzenia dojrzewanie). Oczywiście używając kultur zmieniamy diametralnie smak wprowadzając typowy dla danej kultury.

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. I peklowana - 1 kg
2. Wieprzowina kl. II peklowana - 3 kg
3. Wołowina kl. I z jałowic i walców nieścięgniasta peklowana - 1 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól warzonka - 0,10 kg
2. saletra - 5 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. sól warzonka - 3 - 4 dag (do smaku)
2. cukier - 1 dag
3. pieprz naturalny – 7,5 g
4. majeranek - 3 g
5. czosnek - 3 g

Dodatek majeranku może zostać zaniechany, a ilość czosnku można zwiększyć do 9 g

II. Materiały pomocnicze:

Kiełbaśnice o średnicy 32-36 mm

C. Postać surowca po obróbce:

Wieprzowina kl. I, wieprzowina kl. II i wołowina kl. I rozdrobnione przez siatkę o średnicy oczek 13 mm

D. Postać gotowego produktu:

Kiełbasa odkręcana w odcinki długości 30-35 cm, podzielona na parki.

KIEŁBASA POLSKA WĘDZONA - SKRÓT INSTRUKCJI:

1. Peklowanie:

Peklowanie mięsa na kiełbasę omówiono w rozdziale peklowanie suche, z tym, że dodajemy do soli i saletry cukier.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą. Każdy rodzaj i klasa osobno.

3. Mieszanie:

Wieprzowinę kl. I, wołowinę kl. I i wieprzowinę kl. II miesza się razem, aż masa nabierze kleistości, podczas mieszania dodaje się resztę soli i przyprawy.

4. Napełnianie i odkręcanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się ściśle jelita odkręcając kiełbasę w odcinki i pozostawiając ją w zwojach. Powietrze wykłuwamy igłą.

Wskazane jest, by ilość uformowanych w jednym zwoju kiełbas była parzysta, gdyż będą później dzielone na parki.

5. Osadzanie:

Przez 1-2 dni w temp. 2-6 °C i wilgotności 85-90%.

6. Wędzenie:

Zimnym dymem przy słabym ruchu powietrza przez 1-1,5 dnia do barwy żółtobrazowej. W czasie wędzenia należy przekładać kije z kiełbaskami w wędzarni.

7. Studzenie i dosuszanie:

W pomieszczeniu o temp. 10-12 °C i wilgotności 75-80%, aż kiełbasy osiągną wydajność 87% w stosunku do ciężaru po wędzeniu, i temperaturę poniżej 12 °C., po czym kiełbaski dzieli się na parki.

Uwaga: noże maszynki winny być naostrzone, a siatki doszlifowane.

Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Kiełbasa węgierska wędzona

(na 5 kg surowca)

A. Surowiec:

1. Wołowina kl. I lub II nie peklowana - 1,5 kg
2. Słonina nie solona - 3,5 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania i solenia:

1. sól warzona – 11,6 dag
2. saletra - 1 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. pieprz naturalny - 8 g
2. papryka słodka - 6 g

II. Materiały pomocnicze:

1. jelita wiankowe o średnicy ponad 40 mm
2. przędza nr 3 lub szpilki drewniane.

C. Postać surowca po obróbce:

Wołowina kl. I lub II rozdrobniona przez siatkę 2 mm i kutrowana (w naszym przypadku puszczone 2-3 razy przez siatkę 2 mm). Słonina pokrajana w kostkę o krawędzi 15 mm

D. Postać gotowego produktu:

Kiełbasa w wiankach uformowanych wg naturalnego skrętu jelita. Obwód zewnętrzny uformowanego wianka 50-75 cm. Oba końce wianka związane przędzą lub spięte szpilką.

E. Wydajność gotowego produktu:

w stosunku do surowca przeciętnie 92%

SKRÓT INSTRUKCJI

1. Peklowanie:

Mięso peklujemy jak w poprzednich przepisach. Słoninę kroimy w podłużne kawałki i nacieramy dokładnie solą (2,4 kg soli na 100 kg słoniny) układając w naczyniach. Słoninę przekładamy co 4 dni. Czas solenia 12 dni w temp. 2-4 °C.

Oczywiście pamiętajcie, aby korzystać tylko z soli wymienionej w przyprawach zarówno do peklowania mięsa (sól i saletra) jak i solenia słoniny (pozostała ilość soli).

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Mieszanie:

Wołowinę kl. I lub II miesza się aż masa nabierze kleistości. Podczas mieszania dodaje się pieprz. Pokrojoną w kostkę słoninę miesza się osobno z papryką, a następnie dodaje się wołowinę i miesza razem do dokładnego wymieszania składników.

4. Napełnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się bardzo ściśle jelita formując wianki. Końce wiąże się przędzą lub spina szpilką drewnianą.

Kiełbasy nakłuwają się cienką igłą.

5. Osadzanie:

Przez 1-2 dni w temp. 2-8 °C i wilgotności 85-90%.

6. Wędzenie:

Zimnym dymem (przy słabym ruchu powietrza) przez 3-4 dni do barwy żółto słomkowej z ciemnoczerwonymi prześwitami mięsa. W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

7. Studzenie:

Do temperatury poniżej 12 °C.

UWAGA: Noże od maszyny powinny być naostrzone, a siatki doszlifowane.

Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Salami

podaję na 10 kg surowca)

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. I nie peklowana - 4,0 kg
2. Wołowina kl. I nie peklowana - 3,0 kg
3. Słonina nie solona - 3,0 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy

a) użyte do peklowania i solenia:

1. sól warzonka - 0,30 kg
2. saletra 7 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. cukier - 2 dag
2. pieprz naturalny – 1,5 dag
3. kardamon - 4 g

II. materiały pomocnicze:

1. jelita bydlęce środkowe o średnicy 55-60 mm i powyżej 60 mm lub krzyżówki wieprzowe grube ze sztuk starszych.
2. przędza nr 6.

C. Postać surowca po obróbce:

Wieprzowina kl. I rozdrobniona na kawałeczki o średnicy ok. 5 mm lub przez siatkę 5 mm Wołowina kl. I rozdrobniona na kawałeczki o średnicy ok. 3 mm lub na siatce 3 mm Słonina krojona ręcznie w kostkę o krawędzi 5 mm Można też ją rozdrabniać na siatce 5 mm, razem z wieprzowiną kl. I.

D. Postać gotowego produktu:

Kiełbasa w jelitach bydlęcych środkowych w odcinkach o długości 40-45 cm lub w krzyżówkach wieprzowych w odcinkach długości 50-70 cm; z jednego końca zaopatrzona w pętelkę do zawieszania długości 10-12 cm, drugi koniec zawiązany przędzą.
Wydajność - 63%.

SKRÓT INSTRUKCJI:

1. Krajanie i peklowanie:

Mięso kroi się ręcznie lub rozdrabnia przez szarpak na kawałki wielkości 5-6 cm i pekluje mieszanką (3,0 kg soli i 0,1 kg saletry na 100 kg mięsa) na pochyłych stołach lub w skrzyniach (naczyniach) dziurkowanych, aby umożliwić odciekanie solanki. Pekluje się przez 5-7 dni w temp. 2-4 °C. Należy sprawdzić upeklowanie. Słoninę kroi się na podłużne kawałki i naciera dokładnie solą (3,0 kg soli na 100 kg słoniny) układając ją w naczyniach. Słoninę przekładamy co 4 dni. czas solenia - 12 dni w temp. 2-4 °C.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Mieszanie:

Wołowinę kl. I, wieprzowinę kl. I oraz słoninę miesza się w mieszarce próżniowej lub wolnoobrotowej typu piekarskiego albo ręcznie pięściami (boksowanie, a nie rozcieranie). Podczas mieszania dodaje się przyprawy. Mieszać należy do osiągnięcia odpowiedniej kleistości i równomiernego rozmieszczenia kostek słoniny w masie mięsnej, po czym masę wkłada się ściśle do naczyń i ochładza przez 24 godz. w temp. 2-4 °C.

4. Napelnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się bardzo ściśle jelita (dokładnie pozbawione wody) tak, aby kielbasa była twarda. Końce jelit wiąże się przędzą dociskając przy tym jeszcze zawartość jelita. Kielbasy nakłuwa się cienką igłą.

5. Osadzanie:

Przez 4 dni w temp. 2-4 °C i wilgotności 85-90%.

6. Dojrzewanie i suszenie:

W zaciemnionym, lekko przewiewnym pomieszczeniu, w temp. 10-12 °C i wilgotności 80-85% przez 6-8 tygodni. W razie pokazania się wilgotnej pleśni należy kielbasy obmyć wodą i wytrzeć ściereczką. Gdy kontrolne kielbasy podeschną do wydajności 70% i zaczną pokrywać się suchą pleśnią, pleśń tę zetrzeć ściereczką i przenieść kielbasy do wędzarni.

7. Wędzenie:

Zimnym dymem (przy słabym ruchu powietrza) przez 4-6 dni do barwy ciemnoczerwonej z odcieniem wiśniowym w jelicie bydlęcym i do barwy ciemnoczerwonej w krzyżówkach wieprzowych. W czasie wędzenia należy przekładać kije.

8. Studzenie:

Do temperatury poniżej 12 °C.

UWAGA: Noże maszynki powinny być naostrzone a siatki doszlifowane.

Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Frankfurterki wędzone

Receptura (na 5 kg surowca):

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. I nie peklowana - 2,5 kg
2. Wieprzowina kl. II nie peklowana - 2,5 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól warzonka - 0,10 kg
2. saletra - 5 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. sól warzonka - 5 – 10 g
2. cukier - 1 dag
3. pieprz naturalny - 6 g
4. gałka muszkatołowa - 2 g

II. Materiały pomocnicze:

Jelita baranie cienkie o średnicy 22 mm, lub w przypadku ich braku, najcieńsze jelita wieprzowe (kielbaśnice).

C. Postać surowca po obróbce:

Wieprzowina kl. I i kl. II rozdrobnione na siatce 8 mm

D. Postać gotowego produktu:

Kiełbaski odkręcane w odcinki długości 15-18 cm, podzielone na parki.

Skrót instrukcji:

1. Peklowanie:

Peklowanie mięsa na wędlinki zgodnie z wcześniejszymi przepisami - proszę pamiętać o dodaniu cukru do mieszanki peklującej.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Mieszanie:

Wieprzowinę kl. I i wieprzowinę kl. II miesza się razem, aż masa nabierze kleistości. Podczas mieszania dodaje się resztę soli i przyprawy.

4. Napełnianie i odkręcanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się ściśle jelita odkręcając kiełbasę w odcinki i pozostawiając w zwojach. Powietrze wykłuwa się.

5. Osadzanie:

Przez ok. 8 godz. w temp. 2-6 °C i wilgotności 85-90%.

6. Wędzenie:

Zimnym dymem przy słabym ruchu powietrza przez 6-8 godz. do barwy jasnobrązowej.

7. Studzenie i dosuszanie:

Do temperatury poniżej 12 °C, aż kiełbasy osiągną wydajność 84%.

Po czym kiełbasę dzielimy na parki.

Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Kiełbasa litewska

Składniki:

4 kg wieprzowiny,

1,5 kg wołowiny,

1 zając,

1,5 kg słoniny,

20 dag soli,

1 dag saletry,

1 dag pieprzu,

1 dag ziela angielskiego,

5 g goździków,

5 g majeranku,

5 g listków laurowych,

5 g kolendry,

szklanka spirytusu, rumu lub araku,

jelita wołowe środkowe.

Przygotowanie:

Mięso pokrajać nożem jak najdrobniej, przyprawy korzenne utłuc bardzo drobno, sól wyprażyć i zmieszać z saletrą. Wszystkie składniki włożyć do dużego naczynia, wymieszać dokładnie i mocno ubijać tłuczkiem dolewając po trochu spirytus, rum lub arak. Ubijać należy tak długo, aż masa stanie się gładka i jednolita. Słoninę (najlepiej twardą karkówkę) pokrajać na wąskie cienki paseczki i wymieszać razem z masą. Gotową masę nakładać do jelit wytartych uprzednio do sucha z zewnątrz jak i od wewnątrz. Napełniać jelita ściśle, tak aby nie dostało się powietrze. Przygotowane w ten sposób kiełbasy ułożyć między dwiema deskami, obciążyć jakimś ciężarem, wynieść w chłodne miejsce i przetrzymać przez 2 tygodnie. Po dwóch tygodniach kiełbasy wyjąć, wynieść na powietrze i rozwiesić w przewiewnym miejscu na dwa dni. Gotowe.

Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Kiełbasa kresowa

Składniki:

5 kg chudej wieprzowiny,
1,5 kg twardej słoniny od karku,
2 kg miękkiej wołowiny,
23 dag soli,
1 dag saletry,
2 dag pieprzu,
kilka ziaren ziela angielskiego,
2 łyżki majeranku,
łyżeczka goździków,
5 g liści laurowych,
szklanka rumu (spirytusu),
jelita wołowe (krzyżówki).

Przygotowanie:

Wieprzowinę i wołowinę przepuścić przez maszynkę. Pieprz, angielskie ziele, majeranek, goździki i liście laurowe zemleć albo utłuc bardzo starannie i przesiać przez gęste sito. Sól uprażyć i wymieszać z saletrą. Wszystkie składniki mieszać dokładnie z mięsem, przełożyć do większego naczynia i starannie wyrabiać ubijając tłuczkiem i dolewając po trochu spirytus; ubijać tak długo, aż zrobi się gładka, jednolita masa. Pokrajać słoninę w dość grubą kostkę, dołączyć do masy mięsnej i wymieszać.

Osuszone obustronnie jelita napełnić bardzo ściśle masą, tak aby nie pozostały wolne przestrzenie. Końce jelit przewiązać. Gotowe kiełbasy ułożyć na desce, przycisnąć drugą deską, obciążyć wszystko sporym ciężarem i pozostawić w temperaturze pokojowej na dwa dni. Po dwóch dniach deskę z kiełbasami wynieść do chłodnego, suchego pomieszczenia i przetrzymać tam przez dwa tygodnie. Wtedy kiełbasy rozwiesić na powietrzu w przewiewnym miejscu na przeciąg trzech dni, następnie przenieść do wędzarni i wędzić w zimnym dymie przez 7 dni. Przechowywać w suchym, przewiewnym miejscu w sianie lub chmielu. Podawać pokrajaną w cienkie plasterki.

Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Metka łososiowa

(na 5 kg surowca)

A. Surowiec:

1. Wołowina kl. II lub III peklowana - 1 kg
2. Boczek wieprzowy skórowany nie peklowany - 4 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól warzonka - 11-13 dag (w zależności od gustu)
2. saletra - 5 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. pieprz naturalny – 8,5 g
2. papryka - 5 g
3. gałka muskatołowa - 3 g

W przypadku braku gałki muskatołowej można użyć podwójnej ilości gorczycy.

II. materiały pomocnicze:

1. jelita sztuczne o średnicy ok. 40 mm
2. przędza nr 3.

C. Postać surowca po obróbce:

Boczek wieprzowy i wołowina kl. II lub III rozdrobnione na siatce o średnicy oczek 2 mm co najmniej dwa razy.

D. Postać gotowego produktu:

Kielbasa w jelicie sztucznym w odcinkach prostych długości ok. 20-25 cm. Na jednym końcu pętka do zawieszenia długości ok. 10-12 cm, drugi koniec zawiązany przędzą.

Metka łososiowa - skrót instrukcji:

1. Krajanie i peklowanie:

Oskórowany boczek i mięso kroi się ręcznie lub rozdrabnia przez szarpak (specjalna siatka do maszynki) na kawałki o wielkości 5-6 cm i pekluje się mieszanką 2,3 - 2,6 kg soli i 0,1 kg saletry na 100 kg mięsa, przez 48 godzin w temp. 4-6 °C.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą. W czasie rozdrabniania dodaje się przyprawy.

3. Mieszanie:

Boczek i wołowinę II lub III klasy po rozdrobnieniu na siatce 2 mm (x2) miesza się lekko bez dodatku wody.

4. Napełnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masę mięsną napełnia się ściśle jelita formując odcinki. Końce jelit zawiązuje się przędzą.

5. Osadzanie:

Przez ok. 12 godz. w temp. ok. 10 °C. i wilgotności ok. 85-90%.

6. Wędzenie:

Zimnym dymem przy słabym ruchu powietrza przez 10-12 godz., do barwy złotawobrazowej. W czasie wędzenia należy pamiętać o przekładaniu kijów w wędzarni.

7. Studzenie:

Do temperatury nie wyższej niż 12 °C.

Uwaga: Przy produkcji wyrobów drobno-rozdrobnionych, należy pamiętać, że noże w maszynie powinny być dobrze naostrzone a siatki doszlifowane.

Z praktyki powiem, że gdyby podczas mielenia okazało się że coś nie idzie tak jak trzeba, należy jakimś przedmiotem dociągnąć nakrętkę od siatki. Będzie szło ciężiej, ale prawidłowo. Przed tą operacją należałoby oczyścić nóż maszynki.

Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Metka brunszwicka

Podaje na 5 kg surowca.

RECEPTURA

A Surowiec:

1. Wieprzowina kl. II nie peklowana - 2,0 kg
2. Wołowina kl. IV nie peklowana - 2,0 kg
3. Podgardle skórowane nie peklowane - 1,0 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I Przyprawy

a) użyte do peklowania

1. sól - 12 dag
2. saletra - 5 g

b) dodane podczas produkcji:

1. cukier - 1 dag
2. pieprz naturalny - 5 g
3. papryka - 5 g

II. Materiały pomocnicze:

1. Jelita o średnicy 40 mm (najlepiej sztuczne)
2. Przędza nr 3

C. Postać surowca po obróbce:

Wszystkie składniki rozdrobnione na siatce 2 mm (co najmniej 3 razy) lub rozdrobnione na siatce 2 mm i kutrowane bez dodatku wody.

D. Postać gotowego produktu:

Kiełbasa długości 20-25 cm. Na jednym końcu pętka do zawieszenia długości 8 cm. Drugi koniec związany przędzą.

METKA BRUNSZWICKA - SKRÓT INSTRUKCJI

1. Krajanie i peklowanie:

Mięso i podgardle kroi się ręcznie lub rozdrabnia przez szarpak (sitko z owalnymi otworami-opisywałem wcześniej) na kawałki wielkości 5-6 cm i pekluje podaną mieszanką soli, saletry i cukru przez 24 godz. w temp. 4-6 °C. Podałem sól w ilości 0,12 kg, ale przepis dopuszcza ilość do 0,13 kg. Dobrać ilość wg uznania.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą - patrz wyżej.

3. Kutrowanie (drobne mielenie i mieszanie)

Jeśli nie mamy kutra, to wieprzowinę kl. II i wołowinę kl. IV przepuszczamy co najmniej 3 razy przez maszynkę z sitkiem 2 mm bez dodatku wody i mieszamy do osiągnięcia jednolitej masy. Podczas mieszania dodajemy przyprawy.

4. Napęlnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą wypełnia się ściśle jelita formując odcinki. Końce jelit związuje się przędzą. Tak jak w opisie kiełbasy szynkowej.

5. Osadzanie:

Przez 1-2 dni w temp. 2-6 °C i wilgotności 85-90% (może być na balkonie).

6. Wędzenie:

Zimnym dymem, przy słabym ruchu powietrza, przez 1-2 dni, do barwy brązowej z odcieniem ciemnoróżowym. W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

7. Studzenie:

Do temperatury poniżej 12 °C.

Trwałe i półtrwałe wędzone surowe – Metka

(na 5 kg mięsa)

Receptura:

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. II nie peklowana - 3 kg
2. Wołowina kl. IV nie peklowana - 2 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól warzonka - 13 dag
2. saletra - 5 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. cukier - 1 dag
2. pieprz naturalny - 5 g
3. papryka - 5 g

II. Materiały pomocnicze:

1. Jelita wiankowe o średnicy 36-40 mm lub jelita sztuczne o śr. 40 mm
2. Przędza nr 3

C. Postać surowca po obróbce:

Wieprzowina kl. II i wołowina kl. IV rozdrobnione przez siatkę 3 mm, lub rozdrobnione przez siatkę 2 mm i kutrowane.

W związku z brakiem kutra przyjmujemy pierwszą opcję.

D. Postać gotowego produktu:

Kiełbasa w jelicie naturalnym uformowana w wianki według naturalnego skrętu jelita, obwód zewnętrzny wianka 45-70 cm. Oba końce spięte szpilką lub związane przędzą. Wiążcie przędzą - aby posługiwać się szpilkami trzeba mieć pewną wprawę.

O tym jeszcze pomówimy.

Kiełbasa w jelicie sztucznym w odcinkach 20-25 cm. Na jednym końcu pętelka do zawieszenia o długości 10-12 cm, drugi koniec związany przędzą.

METKA - SKRÓT INSTRUKCJI:

1. Krajanie i peklowanie:

Mięso kroi się ręcznie lub rozdrabnia przez szarpak (był wcześniej omawiany - siatka na maszynkę z trzema otworami jednostronnie ostrzonymi) na kawałki wielkości 5-6 cm i pekluje mieszanką w ilości podanej wyżej przez 24 godziny w temperaturze 4-6 °C. Proszę przestrzegać zasad peklowania - wcześniej, przy podawaniu przepisów na inne wędlinki, były omówione.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Mieszanie:

Wieprzowinę kl. II i wołowinę kl. IV miesza się razem, aż masa nabierze kleistości; podczas mieszania dodaje się przyprawy.

4. Napęlnianie i wiązanie jelit:

W jelicie wiankowym: Wymieszana masą napęlnia się ściśle jelita formując wianki. Końce spina się szpilką drewnianą lub wiąże przędzą.

W jelicie sztucznym: Kiełbasa formowana w odcinki. Końce jelit związane przędzą.

Powietrze wykułwa się igłą.

5. Osadzanie:

Przez 1-2 dni w temperaturze 2-6 °C i wilgotności 85-90%.

6. Wędzenie:

Zimnym dymem przy słabym ruchu powietrza przez 1-2 dni do barwy brązowej z odcieniem różowym. W czasie wędzenia należy przekładać kije z kiełbasą w wędzarni.

7. Studzenie:

Do temperatury poniżej 12 °C.

Uwaga: Noże w maszynce powinny być naostrzone a siatki doszlifowane (zasada - ostrzymy razem nóż i siatkę w komplecie).

Trwałe i półtrwałe pieczone lub parzone – Kiełbasa chojnowska

Produkt średnio-trwały. Może być przechowywana w warunkach domowych w chłodnej spiżarni lub chłodziarce.

Przepis na 5 kg kiełbasy (przed wędzeniem)

A. SUROWIEC:

1. wieprzowina kl. I peklowana - 2,80 kg (od szynki, łopatki, karkówki)
2. wieprzowina kl. III peklowana - 0,75 kg (boczek lub chuda pachwina)
3. wołowina kl. II lub I peklowana - 0,75 kg (wołowina chuda)
4. słonina twarda (karkowa) 0,70 kg

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY POMOCNICZE:

Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól warzonka (najlepiej kamienna) - 10 dag
2. saletra - 6g

b) dodane w czasie produkcji:

1. cukier - 10g
2. pieprz naturalny, mielony - 7,5 - 10g
3. jałowiec - 5 - 10g
4. czosnek - 3-4 zębki

Jelita (kiełbaśnice) o średnicy ok. 32 mm (oznaczone czerwonym znaczkiem) Sól, saletrę i cukier mieszamy razem. Mięso kroimy na kawałki o średnicy ok. 3-5 cm i umieszczamy w oddzielnych naczyniach (gatunkami). Następnie dzielimy, proporcjonalnie do ilości mięsa, mieszaninę soli, saletry i cukru i dokładnie mieszamy z poszczególnymi rodzajami mięsa. Mięso ugniatamy w naczyniach, aby usunąć powietrze, przykrywamy i wstawiamy do lodówki. Trzymamy je tam 3-4 dni. Wieprzowinę kl. I i III przepuszczamy przez maszynkę do mielenia mięsa z siatką o oczkach o średnicy 13 mm (lub szarpak), połowę słoniny przepuszczamy przez siatkę 8 mm. Mielimy wołowinę i połowę słoniny na siatce o średnicy oczek 3-5mm. Tak przygotowane surowce mieszamy z dodatkiem 200-250 ml przegotowanej wystudzonej wody (dodając stopniowo w miarę wchłaniania przez masę). Podczas mieszania dodajemy przyprawy. Wieprzowinę kl. I miesza się z wieprzowiną kl. III do czasu, aż masa nabierze kleistości, a następnie dodaje się wcześniej przygotowaną wołowinę z przyprawami. Wszystko miesza się do wymieszania składników. Napełniamy jelita maszynką z lejkiem plastikowym. Jelita solone należy je na kilka godzin zamoczyć. Następnie wypłukać w środku. Po założeniu jelita koniec zawiązujemy.

Jelita napełniamy ściśle, a powietrze z jelit, (jeśli się tam znalazło) wykłuwamy igłą.

Kiełbasę odkręcać w odcinki o długości 18-20 cm (wyjdzie ok. 40 pętek).

Po napełnieniu wszystkich jelit, gotową kiełbasę wieszamy na drążkach i umieszczamy w pomieszczeniu o temp. ok. 18-20 °C. na ok. 2-3 godz.

Przygotowaną kiełbasę wieszamy na drążkach w wędzarni tak, aby nie dotykała do jej ścianek, ani kiełbaski nie stykały się z sobą. Wędzimy w zimnym dymie przez 2-3 godziny w temperaturze 25-35 °C. Następnie wędzimy w ciepłym dymie przez 1-2 godziny w temperaturze 35-50 °C, i podpiekamy w gorącym dymie przez 25-45 minut w temperaturze 80-90 °C do osiągnięcia wewnątrz kiełbasy temperatury 68-70 °C i barwy czerwono-brązowej. W czasie wędzenia sprawdzać i ewentualnie przekładać kilkakrotnie kije z kiełbasą dla równomiernego jej uwędzenia. Kiełbasę studzimy w pomieszczeniu o temp. pokojowej do następnego dnia.

Trwałe i półtrwałe pieczone lub parzone – Kielbasa zwyczajna wieprzowa wędzona

Surowce:

1. wieprzowina np. łopotka - 4 kg;
2. słonina twarda - 1 kg;
3. sól - 12 dag;
4. saletra - 6 g;
5. pieprz mielony - 3 g;
6. ziele angielskie mielone – 1,5 g;
7. czosnek drobno posiekany - 9 g (2 ząbki);
8. kielbaśnice - cienkie z czerwonym znaczkim (ok. 10m).

1,5 kg mięsa zemieć w maszynce z siatką o oczkach 5 mm. Pozostałe mięso i słoninę zemieć na siatce 10 mm. Zmielone produkty połączyć, dodać sól uprzednio dokładnie wymieszaną z saletrą i przyprawami. Wszystko dokładnie wymieszać, ułożyć w naczyniu kamionkowym lub emaliowanym, wyrównać powierzchnię lekko ugniatając. Odstawić w chłodne miejsce na 24 godziny. Po tym czasie masę jeszcze raz krótko wyrobić. Spróbować i ewentualnie doprawić do pożądanego smaku. Osłonki napełniać dość ściśle, końce zawiązać szpagatem, formując odcinki o długości 30 cm. Uformowane kielbasy zawiesić na 4-6 godzin (lub na noc) w przewiewnym miejscu lub w wędzarni z otwartym przepływem powietrza. Osuszone wędzić dymem ciepłym przez 4 godziny.

Wędzenie dymem ciepłym prowadzi się w temp. od 25 do 45 °C przez czas (zależnie od rodzaju wyrobu) od 4 do 48 godzin. Dym ciepły powoduje nierównomierne wysychanie produktu, warstwy powierzchniowe wysychają mocniej i w największym stopniu są nasycone dymem; warstwy wewnętrzne (w głębi produktu) mają charakter wyrobu wędzonego surowego. Wyrób wędzony dymem ciepłym uzyskuje barwę powierzchni od żółtej do brązowej, z odcieniem zależnym od rodzaju drewna użytego do wędzenia. Wewnętrzne warstwy mają barwę od jasnoczerwonej do czerwonej. Tkanka mięsna twardnieje, tłuszcz wytapia się w niewielkich ilościach.

Po wystudzeniu ponownie wędzić w gorącym dymie (można następnego dnia), stopniowo podnosząc temperaturę.

Wędzenie dymem gorącym prowadzi się w trzech fazach:

- I faza - 30 minut w temperaturze 30-40 °C;
- II faza - 15 minut w temperaturze 40-60 °C;
- III faza - 15 minut w temperaturze 60-90 °C (przypiekanie).

Wystudzić. Powiesić w chłodnym, ciemnym i przewiewnym miejscu. Wędlina średniej trwałości.

Trwałe i półtrwałe - Kielbasa tuchowska pieczona podsuszana

(na 5 kg surowca)

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. I peklowana - 3,0 kg
2. Wołowina kl. I (bukaty) peklowana - 1,0 kg
3. Tłuszcz drobny twardy - 1,0 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól warzona - 10 dag
2. saletra - 4 g

b) dodane podczas produkcji:

1. pieprz naturalny - 6 g
2. czosnek – 12,5 g

II. Materiały pomocnicze:

1. Kiełbaśnice o średnicy ponad 36 mm
2. Przędza nr 6.

C. Postać surowca po obróbce:

Wieprzowina kl. I rozdrobniona na siatce 8 mm Wołowina kl. I rozdrobniona na siatce 2 mm a następnie połowa kutrowana (połowę zamiast kutrowania przepuszczamy przez siatkę 2 mm 2 lub 3 razy). Tłuszcz wieprzowy twardy rozdrobniony na siatce 10 mm

D. Postać gotowego produktu:

Kiełbasa długości 80-100 cm, przegięta przez środek na kiju. Oba końce związane przędzą.

E. Wydajność:

średnia wydajność ok. 84%

Skrót instrukcji:

1. Peklowanie:

Peklowanie mięsa i solenie tłuszczu jak w poprzednich przepisach.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Kutrowanie:

Połowę wołowiny kl. I (tj. 10% całości surowca) kutrujemy lub 2-3 razy przepuszczamy przez siatkę 2 mm Następnie mieszamy z dodatkiem 30-35% zimnej wody lub lodu. Podczas mieszania dodajemy przyprawy.

4. Mieszanie:

Połowę wołowiny kl. I miesza się z wieprzowiną kl. I aż masa nabierze kleistości, a następnie dodaje się tłuszcz i przygotowana masę wołowiny z wodą i przyprawami, po czym miesza się do wymieszania wszystkich składników.

5. Napełnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się ściśle jelita formując kiełbasę w odcinki. Końce wiąże się przędzą i przewiesza kiełbasę w połowie długości na kiju, wiązaniem w dół. Powietrze wykluwa się.

6. Osadzanie:

W pomieszczeniu chłodzonym w temp. 2-6 °C przez ok. 12 godz. Dopuszcza się osadzanie w pomieszczeniu nie chłodzonym przez 2-3 godz.

7. Wędzenie i pieczenie:

Wędzenie gorącym dymem przez 120-140 min i pieczenie przez ok. 30 min (razem 150-170 min) do osiągnięcia wewnątrz kielbas temp. 68-70 oC do barwy brązowej. W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

8. Studzenie:

W temperaturze nie wyższej niż 18 °C przez 12 godz.

9. Powtórne wędzenie:

Zimnym dymem przez ok. 12 godz. lub ciepłym dymem w temp. 24-32 °C przez ok. 6 godz. do barwy ciemnobrązowej.

10. Ostateczne studzenie:

Do temperatury poniżej 18 °C

Trwałe i półtrwałe pieczone lub parzone – Kielbasa wiejska małopolska 2

(na 5kg kielbasy)

wieprzowina kl. I 1 kg
wieprzowina kl. II 2 kg
wieprzowina kl. III 1 kg
tłuszcz 1 kg (słonina, podgardle)

czosnek 5 ząbków zmielone
pieprz ok. 15 g zmielone
sól 10 dag
ziele angielskie 0-5 ziaren zmielone
wg upodobań
jałowiec 0-5 ziaren zmielone
woda 0,5L

jelita 30mm
szpagat do wiązania jelit

PRZYGOTOWANIE :

mięso I kl. zmielić przez siatkę 13 mm (lub pokroić w drobną kostkę)
mięso II kl. oraz połowę tłuszczu zmielić przez siatkę 10 mm
mięso III kl. i drugą połowę tłuszczu zmielić przez siatkę 3 mm

wymieszać wszystko razem dodając przyprawy (sól a zwłaszcza pieprz dodawać stopniowo i próbować smak) na końcu dodać zimną wodę i jeszcze raz dokładnie wymieszać i odłożyć do lodówki na kilka godzin(może być do drugiego dnia).

Jelita wypłukać dokładnie zimną wodą .Przed założeniem jelit na lejek wlać do nich łyżeczkę płynnego smalcu (będzie łatwiej zakładać na lejek).

Nabijać ściśle w odcinki ok. 60-80 cm końce wiązać szpagatem. Napełnioną kiełbasę zostawić do obeschnięcia w temp. pokojowej ok. 1 godzinę.

WĘDZENIE

Ja wędziłem w wędzarni beczkowej bez termometru (nie posiadam) ale spróbuję opisać. Cały proces wędzenia trwa ok. 4 godzin.

1 godzina wędzenia temp. ok. 40 °C (beczka lekko ciepła w połowie wysokości)

2-ga i 3-cia godzina wędzenia ok. 50 °C (beczka dobrze ciepła ale nie gorąca)

4-ta godzina wędzenia ok. 60-70 °C (beczka gorąca ale nie parzy)

W ostatniej fazie wędzenia ma kapać tłuszcz z kiełbasy i skórka ma się lekko zmarszczyć, barwa ma być ciemno brązowa. Aby sprawdzić czy jest dobrze uwędzone przygotowałem dwa odcinki ok.10 cm do próbowania w czasie wędzenia.

Po wyjęciu z wędzarni schłodzić do temp. poniżej 8 °C.

Najlepsza jest na drugi dzień.

Do wędzenia użyłem drewna z jabłoni.

PRZECHOWYWANIE

Do bezpośredniego spożycia przechowywać w lodówce przez okres 3-4 dni, resztę zamrozić i wyciągać partiami wg potrzeb.

Rozmrażać powoli na dolnej półce lodówki.

Trwałe i półtrwałe pieczone lub parzone – Kielbasa białostocka

(na 5 kg surowca)

A. Surowiec:

1. Wołowina kl. III peklowana - 1,5 kg
2. Wołowina kl. I ścięgnista lub kl. II peklowana - 2,5 kg
3. Tłuszcz drobny solony - 1,0 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól warzona - 11 dag
2. saletra - 4 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. majeranek - 5 g
2. papryka słodka - 5 g
3. pieprz naturalny – 7,5 g
4. czosnek świeży - 8 g

II. Materiały pomocnicze:

1. Jelita wiankowe bydlęce o śr. do 40 mm
2. Osłonki białkowe o śr. 32-40 mm
3. Szpilki drewniane lub przędza.

C. Postać surowca po obróbce:

Wołowina kl. III zmielona na siatce 5 mm, tłuszcz drobny na siatce 8 mm zaś wołowina kl. I ścięgniasta lub kl. II puszczona kilkakrotnie na siatce 3 mm

D. Postać gotowego produktu:

Kiełbasa formowana w wianki wg naturalnego skrętu jelita, w osłonkach białkowych odkręca się baton dł. 30-35 cm i pozostawia w zwojach. Oba końce spięte szpilką lub związane przędzą.

E. Wydajność:

W stosunku do surowca wyjściowego ok. 88%.

SKRÓT INSTRUKCJI

1. Peklowanie:

Peklowanie mięsa i solenie tłuszczu drobnego tak jak w poprzednich przepisach.

2. Kutrowanie:

Jak zawsze, wołowinę kl. I ścięgniasta lub kl. II puszczamy na siatkę 3 mm kilkakrotnie i mieszamy z wodą lub lodem w ilości 0,4 l. Po wchłonięciu wody do mieszaniny dodajemy przyprawę i mieszamy do wymieszania wszystkich składników.

3. Mieszanie:

Wołowinę kl. III miesza się aż masa nabierze kleistości, następnie dodaje się przygotowana mieszaninę wołowiny kl. I lub kl. II z przyprawami i wodą, a pod koniec mieszania tłuszcz drobny. Całość miesza się do dokładnego wymieszania wszystkich składników.

4. Napełnianie i zawiązywanie jelit:

Masą napełnia się bardzo ściśle jelita. Formowanie jelit w pkt. D.

5. Osadzanie:

Przez ok. 2 godz. w temp. nie wyższej niż 30 °C.

6. Wędzenie:

Najpierw osuszanie w temp. 40-60 °C do osuszenia powierzchni kiełbasek, a następnie wędzenie gorącym dymem 90-110 min. do barwy jasnobrązowej.

7. Parzenie:

Parzy się w temp. 72-75 °C przez 30-40 min lub piecze w wędzarni przez ok. 40 min do osiągnięcia wewnątrz kiełbaski temp. 68-72 °C.

8. Studzenie:

Do temp. ok. 22 °C wewnątrz kiełbasy.

9. Powtórne wędzenie (tylko kiełbasy parzone):

Ciepłym dymem o temp. ok. 22 °C przez ok. 12 godz. do barwy ciemno-brązowej.

10. Podsuszanie:

W temp. 14-18 °C przez ok. 12 godz. do osiągnięcia wydajności ok. 90%.

11. Chłodzenie:

Do temp. ok. 15 °C wewnątrz kiełbasy.

Przy okazji podam średnie zużycie materiałów do produkcji:

1. Jelita wiankowe bydlęce na 5 kg surowca ok. 7,0 mb
2. Osłonki białkowe lub wiskozowe ok. 7,5 mb

Trwałe i półtrwałe pieczone lub parzone – Kiełbasa Bełza

(na 10 kg surowca)

A. Surowiec:

1. Mięso wołowe kl. I nie ścięgniaste peklowane - 3,0 kg
2. Mięso wołowe kl. I ścięgniaste lub kl. II peklowane - 4,0 kg
3. Mięso wołowe kl. III peklowane - 3,0 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól warzona – 22,3 dag
2. saletra sodowa - 7 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. pieprz naturalny - 18 g
2. papryka słodka - 15 g
3. czosnek świeży - 15 g
4. majeranek - 10 g

II. Materiały pomocnicze:

1. Jelita środkowe bydlęce wszystkich kalibrów.
2. Przędza nr 3.

C. Postać surowca po obróbce:

Mięso wołowe kl. I nie ścięgniaste rozdrobnione na siatce 5 mm, mięso wołowe kl. I ścięgniaste lub kl. II i mięso wołowe kl. II rozdrobnione na siatce 3 mm

D. Postać gotowego produktu:

Kiełbasa w odcinkach o długości 35-40 cm. Końce związane przędzą

E. Wydajność gotowego produktu:

średnio ok. 88%

Skrót instrukcji:

1. Peklowanie:

peklowanie mięsa zgodnie z wcześniejszymi opisami. W tym wypadku mięso o wadze 10 kg peklujemy mieszanką soli i saletry w ilości 0,23 kg

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Mieszanie:

Wołowinę kl. I ścięgnistą miesza się z dodatkiem 0,30 l. zimnej wody do momentu aż masa nabierze kleistości. następnie dodaje się pozostałe mięsa i przyprawy, miesza się do równomiernego rozmieszczenia składników.

4. Napęlnianie i wiązanie jelit:

Masą wypełnia się bardzo ściśle jelita. Formuje się odcinki o dł. 35-40 cm. Końce zawiązuje się przedzą.

5. Osadzanie:

Przez ok. 3 godz. w temp. nie wyższej niż 30 °C.

6. Wędzenie:

W pierwszej fazie dymem o temp. 40-60 °C do osuszenia powierzchni. następnie gorącym dymem o temp. 45-80 °C przez 110-130 min do barwy brązowej.

7. Parzenie:

Parzy się w temp. 72-75 °C przez 40-60 min do osiągnięcia wewnątrz kielbasy temp. 68-72 °C.

8. Studzenie:

Do temp. 22 °C wewnątrz kielbasy.

9. Powtórne wędzenie:

Zimnym dymem o temp. ok. 22 °C przez ok. 12 godz. do barwy ciemnobrązowej z odcieniem wiśniowym.

10. Podsuszanie:

W temp. 14-18 °C do 12 godz., do osiągnięcia wydajności ok. 89%.

11. Chłodzenie:

Do temp. ok. 15 °C wewnątrz kielbasy.

Trwałe i półtrwałe - Kielbasa piwna parzona lub pieczona podsuszana

(na 10 kg surowca)

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. I peklowana - 2,0 kg
2. Wieprzowina kl. II peklowana - 3,0 kg
3. Wołowina kl. II lub I peklowana - 2,0 kg
4. Podgardle skórowane lub tłuszcz twardy drobny - 3,0 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól - 20 dag

2. saletra - 7 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. sól - 2 - 3 dag

2. cukier - 2 dag

3. pieprz naturalny - 1 dag

4. papryka - 8 g

5. gorczyca - 6 g

6. czosnek - 10 g

II. Materiały pomocnicze:

1. Pęcherze wieprzowe lub cielęce o średnicy do 100 mm, długości 15-20 cm lub osłonki sztuczne kształtu pęcherzy o wymiarach jak wyżej.

2. Przędza nr 6

C. Postać surowców po obróbce:

Wieprzowina kl. I i II oraz tłuszcz rozdrobnione na siatce 8 mm . Wołowina kl. II lub I na siatce 3 mm

D. Postać gotowego produktu:

Kielbasa w kształcie jajowatym, z jednego końca związana i zaopatrzona w pętelkę do zawieszenia o dł. 10-12 cm.

SKRÓT INSTRUKCJI:

1. Peklowanie:

Peklowanie mięsa i tłuszczu już omawiałem, ale przypomnę.

Mięso po rozdrobnieniu peklujemy mieszaniną soli, saletry i cukru, zaś tłuszcz rozdrobniony samą solą, dlatego też należy z ogólnej puli soli do peklowania odjąć 30% na zapeklowanie tłuszczu.

Tłuszcz, po dokładnym wymieszaniu z solą (przyjmuje się ok. 2 kg soli na 100 kg tłuszczu) układa się ściśle w naczyniu i przetrzymuje w lodówce ok. 48 godz.

Mięso, każdy rodzaj osobno, po wymieszaniu z solą, cukrem i saletrą, trzymamy ok. 3-4 godz. w temp. pokojowej a następnie do lodówki na 2,5 - 3 dni.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Mieszanie:

Wieprzowinę kl. I i II miesza się z tłuszczem a następnie dodaje wołowinę kl. II lub I oraz resztę soli i przyprawy i miesza do dokładnego wymieszania wszystkich składników.

4. Napełnianie i wiązanie jelit:

Wymieszana masa napełnia się ściśle jelita. Końce zaszywa się lub zawiązuje przędzą, pozostawiając pętelkę do zawieszenia. Powietrze wykłuwa się.

5. Osadzanie:

W pomieszczeniu chłodzonym w temp. 2-6 oC przez ok. 12 godz. lub w pomieszczeniu nie chłodzonym przez 2-3 godz.

6. Wędzenie:

Gorącym dymem przez 100-125 min do osiągnięcia barwy jasnobrązowej z odcieniem czerwonym. W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

7. Parzenie lub pieczenie:

Kiełbasy parzone parzy się w temp. 72-75 °C przez 70-100 min do osiągnięcia wewnątrz kiełbasy temp. 68-70 °C.

Kiełbasy pieczone w ostatniej fazie wędzenia dodatkowo piecze się przez 40-45 min. do osiągnięcia wewnątrz kiełbasy temp. 68-70 °C.

8. Studzenie:

W temp. nie wyższej niż 18 °C przez ok. 12 godz.

9. Powtórne wędzenie (tylko w przypadku kiełbas parzonych):

Kiełbasy parzone wędzi się dymem zimnym przez ok. 24 godz. lub ciepłym o temp. 24-32 °C przez ok. 12 godz. do barwy brązowej z odcieniem czerwonym.

10. Podsuszanie:

W pomieszczeniu o temp. 12-18 °C i wilgotności 75-80% przez 4-6 dni aż kontrolne kiełbasy osiągną wydajność 87% w stosunku do ich wagi pierwotnej.

O ile podczas podsuszania kiełbasy pokryją się pleśnią, należy ją zetrzeć ściereczką.

Trwałe i półtrwałe pieczone lub parzone – Kiełbasa krakowska krajana pieczona

Receptura:

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. I peklowana - 4,5 kg
2. Wieprzowina kl. III peklowana - 0,5 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól - 10 dag
2. saletra - 5 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. cukier – 7,5 g
2. pieprz naturalny - 6 g
3. gałka muskatołowa - - 2 g

II. Materiały pomocnicze:

1. Jelita sztuczne o średnicy 75 mm
2. Przędza nr 6.

C. Postać surowca po obróbce:

Wieprzowina kl. I krajana ręcznie na kawałki wielkości 4-5 cm (ja proponuję kroić na mniejsze 2-3 cm gdyż może być kłopot przy napychaniu jelita - nie będą chciały przecisnąć się przez wylot lejka).

Wieprzowina kl. III rozdrobniona na siatce 2-3 mm co najmniej 2 razy.

D. Postać gotowego produktu:

Kiełbasy w odcinkach 40-45 cm. Na jednym końcu pętka do zawieszenia długości 10-12 cm, drugi koniec związany przędzą.

Skrót instrukcji:

1. Peklowanie:

Peklowanie mięsa tak jak przy np. kiełbasce szynkowej parzonej - cukier dodajemy do soli i saletry przed peklowaniem.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z instrukcją.

3. Kutrowanie (podwójne mielenie):

Wieprzowinę kl. III mielimy co najmniej 2 razy na siatce 2-3 mm. Następnie mieszamy z 25-30% zimnej wody w stosunku do wagi wieprzowiny kl. III (można dać ciut więcej, gdyż wieprzowiny tej klasy jest mało) do wchłonięcia wody przez mięso. Podczas mieszania dodajemy przyprawę.

4. Mieszanie:

Wieprzowinę kl. I mieszamy aż mięso nabierze kleistości. Następnie dodajemy wymieszaną z wodą i przyprawami wieprzowinę kl. III i mieszamy dalej do wymieszania wszystkich składników.

5. Napełnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masę napełnia się ściśle jelita. Końce wiąże przędzą. Powietrze wykluwa się. Proponuję napełniać jelita tak jak opisałem to przy kiełbasce szynkowej i pamiętajcie o krojeniu mięsa na mniejsze kawałeczki.

6. Osadzanie:

W przewiewnym miejscu przez 2-4 godz.

7. Wędzenie i pieczenie:

Przeprowadzamy w trzech fazach:

I faza - osuszanie w rzadkim dymie o temp. 45-55 °C przez ok. 20 min.

II faza - właściwe wędzenie w gęstym dymie o temp. 45-55 °C przez ok. 150 min.

III faza - pieczenie w rzadkim dymie o temp. 75-90 °C przez 20-30 min.

Łączny czas wędzenia - ok. 3 godz. do osiągnięcia wewnątrz kiełbasy temp. 68-70 °C i barwy ciemnobrązowej. W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

8. Studzenie:

Do temperatury poniżej 18 °C.

Trwałe i półtrwałe – Kiełbasa podhalańska parzona lub pieczona podsuszana

Podhalańską Parzoną lub Pieczoną Podsuszaną.
(na 5 kg surowca)

Receptura:

A Surowiec:

1. Wieprzowina kl. II peklowana - 1,5 kg
2. Baranina kl. I peklowana - 1,0 kg
3. Baranina kl. II peklowana - 2,0 kg
3. Tłuszcz drobny twardy solony - 0,5 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól - 10 dag
2. saletra - 5 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. sól - 15 g
2. pieprz naturalny – 2,5 g
3. pieprz ziołowy – 2,5 g
4. ziele angielskie – 2,5 g
5. majeranek – 2,5 g
6. czosnek - 8 g

II. Materiały pomocnicze:

Kielbaśnice o średnicy 32-36 mm

C. Postać surowca po obróbce:

Wieprzowina kl. II i tłuszcz rozdrobnione przez siatkę 10 mm Baranina kl. I rozdrobniona przez siatkę 13 mm, baranina kl. II - co najmniej 2 razy przez siatkę 2 mm

D. Postać gotowego produktu:

Kiełbasy odkręcane w odcinkach długości 30-35 cm, podzielone na parki.

Skrót instrukcji:

1. Peklowanie:

Peklowanie mięsa i solenie tłuszczu jak w poprzednich przepisach na podobne kiełbaski.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Kutrowanie (mielenie na siatce 2 mm):

Baraninę kl. II mielimy przez siatkę 2 mm co najmniej dwa razy. Następnie mieszamy ją z wodą w ilości ok. 20-30% wody w stosunku do wagi baraniny kl. II. Po czym dodajemy pozostałą sól i przyprawy i mieszamy do dokładnego połączenia wszystkich składników.

4. Mieszanie:

Baraninę kl. I miesza się z wieprzowiną kl. II aż masa nabierze kleistości, a następnie dodaje się tłuszcz oraz przygotowaną masę z baraniny kl. II, wody i przypraw. Dokładnie mieszamy.

5. Napełnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się ściśle jelita odkręcając kiełbasę w odcinki i pozostawiając je w zwojach. Powietrze wykłuwa się.

6. Osadzanie:

W pomieszczeniu chłodzonym o temp. 2-6 °C przez ok. 12 godz. lub w pomieszczeniu nie chłodzonym przez 1-2 godz.

7. Wędzenie:

Gorącym dymem przez 80-100 min do osiągnięcia barwy jasnobrązowej. W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

8. Parzenie lub pieczenie:

Kiełbasy parzone parzy się w temp. 72-75 °C, przez 25-35 min do osiągnięcia wewnątrz kiełbas temp. 68-70 °C. Kiełbasy pieczone w ostatniej fazie wędzenia dodatkowo piecze się przez 30 min. do osiągnięcia wewnątrz kiełbas temp. 68-70 °C.

9. Studzenie:

W temperaturze nie wyższej niż 18 °C przez 12 godz.

10. Powtórne wędzenie (tylko w przypadku kiełbas parzonych):

Kiełbasy parzone wędzi się dymem zimnym przez ok. 12 godz. lub ciepłym w temp. 24-32 °C przez ok. 6 godz. do barwy brązowej.

11. Podsuszanie:

W pomieszczeniu o temp. 12-18 °C i wilgotności 75-80% przez 2-3 dni, aż kiełbasy osiągną wagę 86% wagi przez wędzeniem, po czym dzieli się ją na parki. O ile podczas podsuszania kiełbasa pokryje się pleśnią, należy ją zetrzeć ściereczką.

Trwałe i półtrwałe – Kiełbasa żywiecka parzona lub pieczona podsuszana

Receptura (na 5 kg mięsa):

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. I peklowana - 2,0 kg
2. Wieprzowina kl. II peklowana - 1,0 kg
3. Wołowina kl. II peklowana - 1,25 kg
4. Tłuszcz drobny twardy solony - 0,75 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól warzonka - 10 dag
2. saletra – 4,3 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. sól warzonka - 15 g
2. cukier - 5 g
3. pieprz naturalny - 5 g
4. czosnek - 2 g

Dodatek czosnku, w zależności od upodobań, może być powiększony nawet do 5 razy.

II. Materiały pomocnicze:

1. Jelita bydlęce środkowe wszystkich rozmiarów albo jelita sztuczne o śr. ok. 55 mm
2. Przędza nr 6.

C. Postać surowca po obróbce:

Wieprzowina kl. I rozdrobniona na siatce 20 mm, wieprzowina kl. II oraz tłuszcz rozdrobnione przez siatkę 10 mm, wołowina kl. II rozdrobniona 2 razy na siatce 2 mm

D. Postać gotowego produktu:

Kiełbasa w odcinkach długości 35-40 cm. Na jednym końcu pętka do zawieszenia długości 10-12 cm, drugi koniec związany przędzą.

Skrót instrukcji:

1. Peklowanie:

Tak jak podawałem wcześniej - odsypać ilość soli z puli na peklowanie i przeznaczyć na solenie tłuszczu drobnego. Cukier dodać do pozostałej soli (przeznaczonej do peklowania) i saletry i zapiekować mięso; oczywiście każdy rodzaj w innym naczyniu. Reszta jak wcześniej.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Kutrowanie (podwójne mielenie):

Wołowinę kl. II puszcza się co najmniej 2 razy przez siatkę 2 mm, mieszamy z dodatkiem 25% wody w stosunku do wagi wołowiny. Po wchłonięciu wody przez mięso dodajemy przyprawę i resztę soli. Mieszamy.

4. Mieszanie:

Wieprzowinę kl. I miesza się aż masa nabierze kleistości; następnie dodaje wieprzowinę kl. II, a potem tłuszcz i przygotowaną wołowinę z wodą i przyprawami. Masę mieszamy do dokładnego wymieszania wszystkich składników.

5. Napełnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się ściśle jelita. Końce zawiązuje przędzą. Powietrze wykuwa się.

6. Osadzanie:

W pomieszczeniu chłodzonym w temp. 2-6 °C przez ok. 12 godz. lub w pomieszczeniu nie chłodzonym przez 3-4 godz.

7. Wędzenie:

Gorącym dymem przez 110-130 min do osiągnięcia barwy brązowej. W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

8. Parzenie lub pieczenie:

Kiełbasy parzone parzy się w temp. 72-75 °C przez 40-60 min do osiągnięcia wewnątrz kiełbasy temp. 68-70 °C. Kiełbasy pieczone w ostatniej fazie wędzenia dodatkowo piecze się przez 30-40 min. do osiągnięcia wewnątrz kiełbas temp. 68-70 °C.

9. Studzenie:

W temp. nie wyższej niż 18 °C przez ok. 12 godz.

10. Powtórne wędzenie (tylko w przypadku kielbas parzonych!)

Kielbasy parzone wędzi się dymem zimnym ok. 24 godz. lub ciepłym o temp. 24-32 °C przez ok. 12 godz. do barwy brązowej z odcieniem czerwonym.

11. Podsuszanie:

W pomieszczeniu o temp. 12-18 oC i wilgotności 75-80% przez 2-3 dni, aż wydajność kielbas wyniesie 83% w stosunku do ich wagi przed wędzeniem. O ile podczas suszenia kielbasy pokryją się pleśnią, należy zetrzeć ją ściereczką.

Kielbasa swojska

4 kg karkówki , 0,5 kg młodej wołowiny , 1 kg słoniny , 2 szklanki bulionu , 200 g soli
15 g saletry , 15 g pieprzu , 15 g , ziela angielskiego , 10 g papryki , 12 - 15 ząbków czosnku
cienkie jelito.

Mięso przepuszczamy przez maszynkę z sitkiem o oczkach średniej grubości , słoninę przez sitko o oczkach najdrobniejszych. Mieszamy masę mięsna ze słonina , solą , saletra , przyprawami utłuczonymi w moździerzu oraz czosnkiem rozartym z solą. Dodajemy bulion i wyrabiamy na gładka masę. Wkładamy na 24 godz. do kamiennego naczynia i przechowujemy w temperaturze pokojowej.

Napełniamy jelita , formując batony długości 30 - 45 cm i nakłuwamy je. Suszymy w przewiewnym i chłodnym miejscu 4 - 6 godz., potem wędzimy 12 - 16 godz. ciepłym dymem . Suszymy jeszcze raz 2- 4 godz.

Przepis na kielbasę domową.

2 kg chudej wieprzowiny,
1 kg ładnego /chudszeo/ podgardla
1 kg wołowiny

na tą ilość mięsa dodają 9 dag peklosoli i do smaku pieprz prawdziwy, ziołowy, czosnek i trochę owoców jałowca - wszystko oczywiście mielone.

Wieprzowinę mielę na grubych oczkach, a wołowinę na drobnych oczywiście mieszanie z dodatkiem wody, napychanie w kielbańce, wędzenie itd. Pycha.

Skiłładź

Jest to typowo litewska wędlina, nazywana też czasem mylnie kindziukiem (rodzaj salcesonu), sporządzana z najlepszego mięsa wieprzowego, często z dodatkiem polędwicy. Podobieństwo do salcesonu zawdzięcza jedynie kształtowi i temu, że nadziewany jest do żołądka wieprzowego. W różnych regionach różnie sporządza się tę wędlinę, zresztą wiele gospodyń ma swoje własne tajemnice produkcyjne stąd znaczne różnice smakowe, z jakimi można się spotkać. Dobrze przyrządzony i umiejętnie uwędzony skiłładź przechowuje się bardzo długo w stanie idealnie świeżym, lecz raz już rozkrojony winien być spożyty w ciągu kilku tygodni. Skiłładź sporządza się podczas uboju świni, najczęściej w miesiącach zimowych, a jada podczas żniw, młócki, kopania

ziemniaków itp. Jest to wędlina bardzo szlachetna w smaku, podawana bywa zwyczajowo również podczas rozmaitych uroczystych okazji. Obecnie przyrządza się ją głównie na wsi, wyjątkowo tylko można dostać skiłładź w dobrych restauracjach, specjalizujących się w daniach regionalnych. Na 1 kg dobrego gatunkowo mięsa wieprzowego (szynka, łopatka, polędwica) bierze się:

1. 4 dag soli,
2. szczyptę cukru,
3. szczyptę (1 g) saletry,
4. szczyptę mielonego pieprzu,
5. 2 szczypty mielonego ziela angielskiego,
6. szczyptę mielonej kolendry,
7. ząbek czosnku

oraz żołądek lub pęcherz wieprzowy.

Ilość mięsa i przypraw uzależnia się od wielkości żołądka.

Żołądek powinien być umyty, bardzo dokładnie wyskrobany, sparzony i wypłukany w zimnej wodzie. Pęcherz należy najpierw wymoczyć przez dłuższy czas w zimnej wodzie, następnie natrzeć ziele angielskie. Składniki wymieszać i wyrabiać rękoma przez 1 godz. Dodać pokrajaną słoninę i jeszcze kilka minut wyrabiać. Z przyrządzonego mięsa uformować spore kule i dobrze ścisnąć w dłoniach. Na maszynkę do mielenia mięsa nałożyć specjalną końcówkę do kiełbas (sitko i nożyk usunąć) i naciągać na nią oczyszczone jelita. Jelita cienkie powinny być pocięte na 1-metrowe kawałki, grube tnie się na krótsze odcinki. Kule mięsa wkładać do maszynki, uważając, by była stale napełniona; do jelit nie może dostać się powietrze, muszą one być nabite. Końce zawiązać mocną, lnianą nicią lub sznurkiem. Tak przygotowane kiełbasy wieszają się od razu w wędzarni i wędzi w chłodnym dymie, używając wyłącznie drewna drzew liściastych: najodpowiedniejsze jest wiśniowe. Od czasu do czasu, dla dodania zapachu, podrzucić trochę jałowca. Trzeba uważać, aby dym nie był zbyt ciepły i kiełbasy nie zaczęły się topić. Kiełbasę w jelitach cienkich wędzi się ok. 2 dni, po 2-3 godz.; w grubych – nieco dłużej. Kiedy uzyskają ładny, brązowy kolor - są gotowe. Przechowuje się je w chłodnym, przewiewnym pomieszczeniu; muszą wisieć.

Kindziuk

- 5 kg świeżej, chudej szynki wieprzowej
- 1 kg świeżego boczku wieprzowego
- 200 g soli
- 1 łyżka stołowa mielonego, czarnego pieprzu
- 5 ząbków czosnku (zgnieciony lub siekany)
- 5 g saletry potasowej (1 łyżeczka od herbaty)
- 50 g 96% spirytusu (usuwa zbędną wilgoć)
- 1 łyżeczka od herbaty, cukru
- żołądek lub pęcherz wieprzowy (ilość zależna od wielkości tegoż)

Mięso i boczek kroimy na kawałki o boku ok. 4 cm, dodajemy zgnieciony lub siekany czosnek oraz pieprz. Sól kamienną prażymy na patelni i dodajemy do mięsa. Bardzo dokładnie i długo mieszamy starając się wetrzeć sól w mięso. Dodajemy saletrę potasową, cukier i spirytus. Ponownie mieszamy, dość szybko i delikatnie. Przygotowany wcześniej żołądek lub pęcherz dokładnie i ciasno napełniamy. Nie mogą zostawać (kieszenie) powietrzne. Żołądek dokładnie zaszywamy a pęcherz zawiązujemy szpagatem. Dodatkowo siatkujemy szpagatem celem wzmocnienia. Musimy przygotować 2 deseczki pomiędzy, które wkładamy nasz KINDZIUK i ściskamy dosyć mocno (ale z umiarem) związując deseczki szpagatem. Wieszamy tak przygotowany pakiet w miejscu chłodnym, ciemnym i suchym na minimum 10 dni (im dłużej tym lepiej). W tym czasie

następuje peklowanie, obsuszanie i mięso nabiera aromatu. Następnie w zimnym dymie olchowym wędzimy minimum 3 tygodnie, codziennie po 3-4 godziny. Ostatnie wędzenie prowadzimy z dodatkiem jałowca. Gotowy KINDZIUK przechowujemy w ciemnym, chłodnym i suchym miejscu. Można go bardzo długo przechowywać. Tylko UWAGA na muchy. Podajemy cienko krojony (jest bardzo twardy).

WĘDLINY NIETRWAŁE

Nietrwałe średnio lub grubo rozdrobnione - Kielbasa cytrynowa parzona

Receptura (na 5 kg surowca):

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. I peklowana - 2,25 kg
2. Wieprzowina kl. II peklowana - 2,25 kg
3. Wieprzowina kl. III peklowana - 0,25 kg
4. Wołowina kl. I lub II peklowana - 0,25 kg

Wieprzowina kl. III i wołowina kl. II lub I mogą być zastąpione cielęciną kl. II. Również wieprzowinę kl. I zastępować można wieprzowiną kl. II i wieprzowinę kl. III - wołowiną lub cielęciną

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól warzonka - 10 dag
2. saletra - 5 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. sól warzona - 15 g
2. pieprz naturalny - 6 g
3. gałka muskatołowa - 2 g
4. cukier - 7,5 g

II. Materiały pomocnicze:

1. Kątnice bydlęce duże lub jelita sztuczne o średnicy od 85 do 95 mm

C. Postać surowca po obróbce:

Wieprzowina kl. I i II krojona ręcznie lub przez szarpak na kawałki grubości 3 - 4 cm. Wieprzowina kl. III i wołowina kl. I lub kl. II rozdrobniona na siatce 2 mm i kutrowana (rozdrobniona na siatce 2 mm trzy razy).

D. Postać gotowego produktu:

Kielbasy w kątnicy długości 35 - 60 cm, w pozostałych osłonkach - w odcinkach o długości 35 - 40 cm. Kielbasa sznurowana dwa razy wzdłuż i w kątnicach co 4 - 6 cm,

a w jelicie sztucznym co 4 - 5 cm w poprzek; na jednym końcu pętka do zawieszenia długości 10 - 12 cm, drugi koniec związany przędzą.

Skrót instrukcji:

1. Peklowanie:

Peklowanie mięsa i tłuszczu zgodnie z wcześniejszymi wskazówkami.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Kutrowanie:

Wołowinę kl. I lub II i wieprzowinę kl. III kutruje się z dodatkiem 40-50% wody lub lodu łuskanego. W naszym przypadku, zamiast tego 3 - krotnie przepuszczamy te mięsa przez siatkę o śr. oczek 2 mm Mieszamy b. dokładnie dodając wodę w ilości 40-50% jego wagi, mieszamy i dokładamy przyprawy. Wszystko bardzo dokładnie mieszamy.

4. Mieszanie.

Wieprzowinę kl. I i II mieszamy, aż masa nabierze kleistości, po czym dodajemy przygotowaną uprzednio wołowinę i wieprzowinę z przyprawami i wodą i mieszamy do dokładnego wymieszania wszystkich składników.

5. Napęlnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napęlnia się ściśle jelita. Końce zawiązuje się przędzą i przewiązuje kielbasę dwa razy wzdłuż i w poprzek w odstępach 4 - 6 cm w kątnicy, a co 4 - 5 cm w jelicie sztucznym. Powietrze wykluwa się (z wyjątkiem jelit sztucznych).

6. Osadzanie:

Przez 1 - 2 godz.

7. Wędzenie:

Gorącym dymem przez 130 - 160 min, aż kielbasy nabiorą barwy jasnobrazowej.

W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

8. Parzenie:

W temp. 72-75 °C przez 90 - 120 min do osiągnięcia wewnątrz kielbasy temp. 68-70 °C.

9. Studzenie:

Po sparzeniu chłodzi się zimną wodą przez ok. 10 min. i umieszcza w pomieszczeniu chłodzonym w celu ostudzenia do temperatury poniżej 12 °C.

Dopuszcza się studzenie do temp. 18 °C.

Wskazane jest po ostudzeniu lub w czasie studzenia oblać kielbasę wrzącą wodą.

Nietrwale średnio lub grubo rozdrobnione - Kielbasa Marcina

W sobotę była kielbasa - taka oto:

2,8 kg łopatki,

0,75 kg boczku,

0,75 kg wołowego,

0,70 kg słoniny.

Do peklowania:

10d kg soli

6 g saletry.

Leżało od wtorku. Łopatkę, boczek i 0,4 kg słoniny zmieliłem na szarpaku, wołowe i 0,3 kg słoniny na siatce 5 mm

Dodałem:

10 g pieprzu,

12 g ziela angielskiego,

3 ząbki czosnku, 10 g owoców jałowca

0,25 l wody przegotowanej i wystudzonej.

Nabiłem w kielbaśnicy cienkie.

Wędziłem 3 godz. w zimnym dymie, 2 godz. w ciepłym i 0,5 godz. w gorącym.

Wyszła super.

Dzięki sporej zawartości tłuszczu nie jest taka twarda. Nie ma żadnej plamki, a w środku jest ciemnoczerwona.

Nietrwale średnio lub grubo rozdrobnione - Kielbasa knyszyńska

Wsad peklowanych surowców podstawowych:

-mięso wieprzowe kl. I 20%,

-mięso wieprzowe kl. II 50%,

-mięso wołowe kl. I nie ścięgniaste 20%

-mięso wołowe kl. II lub I ścięgniaste 10%

-woda lub lód 2%

Rozdrabnianie w mm (przyrost temp. mięsa w wilku max 3 oC)

-mięso wieprzowe kl. I 20 mm,

-mięso wieprzowe kl. II 8 mm,

-mięso wołowe kl. I nie ścięgniaste 20 mm

-mięso wołowe kl. II lub I ścięgniaste 2 mm (Kutrowanie z dodatkiem lodu lub wody w ilości 2% całej masy)

uwaga: Temperatura końcowa farszu max.15 °C

Przyprawy:

1. Pieprz naturalny 0,15%

2. Jałowiec 0,10%

3. Czosnek lub mieszanka przyprawowa 0,10%

4. Cukier 0,20%

Materiały pomocnicze:

Kielbaśnice do 32 mm lub osłonki białkowe 35 mm

Mieszanie:

Do równomiernego rozmieszczenia składników

Napełnianie:

ściśle w osłonki. Batony odkręca się w odcinki 25-30 cm i pozostawia w naturalnych zwojach

Osadzanie:

W temp. 20-30 °C przez ok. 2 godziny, do osuszenia powierzchni

Wędzenie:

Gorącym dymem (45-80°C) przez 80-90 minut do uzyskania brązowej barwy powierzchni

Pieczenie:

W temp. ok. 85 °C przez ok. 25 minut, do osiągnięcia temp. 68-70 °C w środku batonów

Studzenie:

Do temperatury batonów poniżej 12 °C.

Nietrwale średnio lub grubo rozdrobnione - Kielbasa śląska parzona

(na 5 kg surowca)

Receptura:

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. I peklowana - 1,75 kg
2. Wieprzowina kl. II peklowana - 2,00 kg
3. Wieprzowina kl. III peklowana - 1,25 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól - 10 dag,
2. saletra - 5 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. sól - 10 g
2. czosnek - 5 g
3. kolendra – 1,5 g
4. pieprz naturalny - 6 g

Dopuszcza się dodatek majeranku 1,5 g i podniesienie ilości czosnku do 7,5 g

II. Materiały pomocnicze:

Kielbaśnice o średnicy do 32 mm

C. Postać surowca po obróbce:

Wieprzowina kl. I rozdrobniona na siatce 13 mm, wieprzowina kl. II - na siatce 10 mm, zaś wieprzowina kl. III rozdrobniona na siatce 2 mm (co najmniej 2 razy lub raz i kutrowana).

D. Postać gotowego produktu:

Kielbasa odkręcana w odcinki długości 12-14 cm w naturalnym połączeniu.

Skrót instrukcji:

1. Peklowanie:

Peklowanie mięsa zgodnie z wskazówkami zawartymi w innych przepisach na kiełbasy parzone.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Kutrowanie:

Wieprzowinę kl. III kutruje się z dodatkiem 35-45% lodu lub wody, podczas kutrowania dodaje się resztę soli i przyprawy.

Zamiast kutrowania - co najmniej 2 razy puszcza się mięso na siatkę 2 mm i następnie miesza z lodem lub wodą w ilości jw. i z resztą soli i przyprawami.

4. Mieszanie:

Do wieprzowiny kl. I i II dodaje się wykutrowaną wieprzowinę kl. III i miesza do dokładnego wymieszania wszystkich składników.

5. Napełnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się jelita odkręcając kiełbasę w odcinki i pozostawiając w zwojach. Powietrze wykłuwa się.

6. Osadzanie:

Przez 30-60 min.

7. Wędzenie:

Gorącym dymem przez 100-120 min do barwy jasnobrażowej. W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

8. Parzenie:

W temp. 70-72 °C przez 20-30 min, do osiągnięcia wewnątrz kiełbasy temp. 68-70 °C.

9. Studzenie:

Po parzeniu chłodzi się zimną wodą przez ok. 5 min. i umieszcza w pomieszczeniu chłodnym w celu ostudzenia do temperatury poniżej 12 °C. Dopuszcza się schłodzenie do temp. nie wyższej niż 18 °C.

Wskazane jest po ostudzeniu lub w czasie studzenia oblać kiełbasę wrzącą wodą.

Po ostudzeniu dzieli się kiełbasy na parki, przecinając w miejscach odkręcenia.

Nietrwale średnio lub grubo rozdrobnione > Kiełbasa kminkowa parzona

(na 5 kg surowca)

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. I peklowana - 2,0 kg

2. Wieprzowina kl. II peklowana - 2,5 kg

3. Wołowina kl. II lub I peklowana - 0,5 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól warzonka - 10 dag
2. saletra - 5 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. sól warzonka - 10 g
2. pieprz naturalny - 6 g
3. cebula - 5 g
4. kminek – 7,5 g

II. Materiały pomocnicze:

1. Krzyżówki bydlęce lub jelita bydlęce środkowe wszystkich wymiarów.
2. Przędza nr 6

C. Postać surowca po obróbce:

Wołowina rozdrobniona przez siatkę 2 mm co najmniej 3 razy, wieprzowina kl. I rozdrobniona przez siatkę 16 mm, wieprzowina kl. II rozdrobniona przez siatkę 10 mm

D. Postać gotowego produktu:

Kiełbasa w odcinkach prostych długości 30-35 cm. na jednym końcu pętka do zawieszenia dł. 10-12 cm, drugi koniec związany przędzą.

KIEŁBASA KMINKOWA PARZONA - skrót instrukcji

1. Peklowanie:

Peklowanie mięsa zgodnie z wcześniejszymi przepisami na kiełbaski parzone i pieczone.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Kutrowanie (potrójne mielenie):

Wołowinę kl. II lub I przepuścić przez siatkę 2 mm co najmniej 3 razy. Następnie dokładnie wymieszać z zimną wodą w ilości 25% w stosunku do wagi wołowiny.

Podczas mieszania dodać resztę soli i przyprawy.

4. Mieszanie:

Do wieprzowiny kl. I i II dodaje się przygotowaną wołowinę z przyprawami i wodą i miesza się do dokładnego wymieszania wszystkich składników.

5. Napełnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się ściśle jelita. Końce zawiązuje się przędzą. Powietrze wykuwa się. W tym przypadku, z uwagi na średnicę jelit, zastosujcie wariant napełniania przedstawiony przy przepisie na kiełbasę szynkową parzoną. W ostateczności, przy braku jelit naturalnych zastosujcie jelita sztuczne.

6. Osadzanie:

Przez 30-60 min.

7. Wędzenie:

Gorącym dymem przez 90-120 min. do barwy jasnobrazowej. W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

8. Parzenie:

W temp. 72-75 °C przez 45-60 min. do osiągnięcia wewnątrz kielbasy temp. 68-70 °C.
PRZYGOTUJCIE SOBIE PRZED PRACĄ DUŻY GARNEK DO PARZENIA - inaczej będą kłopoty.

9. Studzenie:

po parzeniu chłodzi się zimną wodą przez ok. 5 min. i umieszcza w pomieszczeniu chłodzonym w celu ostudzenia do temperatury poniżej 12 °C. Dopuszcza się chłodzenie do temp. nie wyższej niż 18 °C.

Wskazane jest po ostudzeniu lub w czasie studzenia kielbasy oblać wrzącą wodą. Dotyczy to jedynie kielbas w naturalnych jelitach.

Nietrwale średnio lub grubo rozdrobnione - Kielbasa cieszyńska

Składniki:

Jelita

Łopatka lub karczek 2 kg

Słonina 20 dag

Polędwica barania 1 kg

Saletra 4 G

Sól 7 dag

Czosnek 2-3 ząbki

Pieprz mielony 1 płaska łyżeczka

Papryka mielona 1/2 łyżeczki

Kolendra 1/2 łyżeczki

Ziele angielskie 5-7 ziarenek

Jałowiec 5-7 ziarenek

Majeranek 1/2 łyżeczki

Przepis:

Mięso wyluzować z kości, pokroić w kostkę wielkości ok. 2 cm, polędwicę w kostkę ok. 1 cm, a słoninę w bardzo drobną kostkę. Całość wymieszać z solą, saletrą, rozartym czosnkiem z odrobina soli i pozostałymi przyprawami. Masę dokładnie wyrobić, włożyć do kamiennego garnka i ubić mocno ręką lub drewnianym tłuczkiem. Pozostawić w chłodnym miejscu, najlepiej w piwnicy na ok. 24 godziny. Następnego dnia do masy wlać 12 szklanki przegotowanej wystudzonej wody, wymieszać dokładnie i ściśle nadziewając nią jelita, aby nie pozostawać między kawałkami mięsa powietrza. Po napełnieniu końce jelit związać nitką, a jelito nakłuć w kilku miejscach igłą i rękami przewałkować kielbasę, aby odeszła reszta powietrza. Ponownie ścisnąć nadzienie w jelicie i ściślej związać nitką. Kielbasę wędzić krótko w gorącym dymie, tak aby się lekko podpiekła. Po uwędzeniu włożyć do garnka z wrzącą wodą i ogrzewać, nie dopuszczając do wrzenia, przez ok. 1/2 godziny. Po ugotowaniu wyjąć, usunąć z powierzchni tłuszcz i przechowywać na wieszaku w bardzo chłodnym miejscu.

Nietrwale średnio lub grubo rozdrobnione - Kielbasa wiejska małopolska

SUROWCE

(na 5 kg kielbasy)

1. Wieprzowina kl. I 1 kg
2. Wieprzowina kl. II 2 kg
3. Wieprzowina kl. III 1 kg
4. Tłuszcz 1 kg (słonina, podgardle)

I. Przyprawy:

czosnek 5 ząbków zmielone

pieprz ok. 15 g zmielone

sól 10 dag

ziele angielskie 0-5 ziaren zmielone

} wg. upodobań

jałowiec 0-5 ziaren zmielone

woda 0,5 l

II. Materiały pomocnicze:

jelita 30 mm

szpagat do wiązania jelit

PRZYGOTOWANIE

mięso I kl. zmielić przez siatkę 13 mm (lub pokroić w drobną kostkę)

mięso II kl. oraz połowę tłuszczu zmielić przez siatkę 10 mm

mięso III kl. i drugą połowę tłuszczu zmielić przez siatkę 3 mm

Wymieszać wszystko razem dodając przyprawy (sól a zwłaszcza pieprz dodawać stopniowo i próbować smak) na końcu dodać zimną wodę i jeszcze raz dokładnie wymieszać i odłożyć do lodówki na kilka godzin (może być do drugiego dnia).

Jelita wypłukać dokładnie zimną wodą. Przed założeniem jelit na lejek wlać do nich łyżeczkę płynnego smalcu (będzie łatwiej zakładać na lejek).

Nabijać ściśle w odcinki ok. 60-80 cm końce wiązać szpagatem

Napełnioną kielbasę zostawić do obeschnięcia w temp. pokojowej ok. 1 godzinę.

WĘDZENIE

Ja wędziłem w wędzarni beczkowej bez termometru (nie posiadam) ale spróbuje opisać.

Cały proces wędzenia trwa ok. 4 godzin.

1 Godzina wędzenia temp. ok. 40 °C (beczka lekko ciepła w połowie wysokości)

2ga i 3cia godzina wędzenia ok. 50 °C (beczka dobrze ciepła ale nie gorąca)

4ta godzina wędzenia ok. 60-70 °C (beczka gorąca ale nie parzy)

W ostatniej fazie wędzenia ma kapać tłuszcz z kielbasy i skórka ma się lekko zmarszczyć, barwa ma być ciemno brązowa. Aby sprawdzić czy jest dobrze uwędzone przygotowałem dwa odcinki ok. 10 cm do próbowania w czasie wędzenia.

Po wyjęciu z wędzarni schłodzić do temp. poniżej °C.

Najlepsza jest na drugi dzień.

Do wędzenia użyłem drewna z jabłoni.

PRZECHOWYWANIE

Do bezpośredniego spożycia przechowywać w lodówce przez okres 3-4 dni resztę zamrozić i wyciągać partiami wg potrzeb.

Rozmrażać powoli na dolnej półce lodówki.

Kielbasa surowa biała

1 kg chudego mięsa wieprzowego,
3,5 kg tłustego mięsa wieprzowego,
50 dag chudej wołowiny,
10 dag soli,
5 dag pieprzu,
4 ząbki czosnku,
łyżka majeranku

Wieprzowinę chudą mielimy maszynką z sitkiem o oczkach średnicy 13 mm, tłustą przez sitko 10 mm, wołowinę przez sitko 2 mm i wyrabiamy z dodatkiem 0,2 l wody i przypraw. Wieprzowinę chudą mieszamy z tłustą, dodajemy 0,03 l wody i ponownie mieszamy aż do momentu, kiedy woda zostanie całkowicie wchłonięta. Potem mieszamy wieprzowinę z wyrobioną wołowiną. Nadziewamy jelita, które dzielimy na odpowiadające nam pęta.

Nietrawale średnio lub grubo rozdrobnione - Kielbasa szynkowa parzona

(z 5 kg mięsa).

Receptura:

A. SUROWIEC:

Wieprzowina kl. I peklowana (tylko z rozbioru szynek, łopatek i biodrówki) - 4,25 kg
2. Wieprzowina kl. III peklowana (mięso z dużą zawartością tkanki łącznej) - 0,75 kg

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY POMOCNICZE:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól warzonka - 10 dag
2. saletra - 5 G

b) dodane w czasie produkcji:

1. sól warzonka - można dodać ok. 5,0 G
2. cukier - 1,0 dag
3. pieprz naturalny - 5,0 G
4. kolendra mielona - 0,8 G

5. kwiat lub gałka muskatołowa - 0,6G

II. Materiały pomocnicze:

1. Jelita sztuczne białkowe o średnicy 100 - 120 mm (można kupić w masarni lub sklepie z artykułami masarskimi).
2. Przędza nr 6.

C. POSTAĆ SUROWCA PO OBRÓBCE:

Wieprzowina kl. I krojona ręcznie na kawałki wielkości 4-5 cm. Wieprzowina kl. III rozdrobniona 2-3 razy na siatce o średnicy oczek 2-3 mm

D. POSTAĆ GOTOWEGO PRODUKTU:

Kiełbasa w odcinkach 35-40 cm sznurowana dwa razy wzdłuż i co 4-5 cm w poprzek. Na jednym końcu pętka do zawieszenia długości 10-12 cm, drugi koniec zawiązany przędzą.

KIEŁBASA SZYMKOWA PARZONA - SKRÓT INSTRUKCJI:

1. Peklowanie.

Sól, saletrę i cukier mieszamy razem.

Mięso kroimy na kawałki o średnicy ok. 4-5 cm i umieszczamy w oddzielnych naczyniach (gatunkami). Następnie dzielimy, proporcjonalnie do ilości mięsa, mieszankę soli, saletry i cukru i dokładnie mieszamy z poszczególnymi rodzajami mięsa. Mięso ugniatamy w naczyniach aby usunąć powietrze, przykrywamy ściereczkami i pozostawiamy w pomieszczeniu o temp. pokojowej na ok. 3 godz. (można od razu do lodówki) gdyż wtedy osiągniemy najlepszy efekt działania saletry (piękny kolorek mięsa). Wstawiamy naczynia z mięsem do lodówki i trzymamy je tam 3 dni.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z pkt. C Postać surowca po obróbce.

3. Przygotowanie wieprzowiny kl. III:

Wieprzowinę kl. II przepuszczamy 2-3 razy przez siatkę o średnicy oczek 2-3 mm, następnie mieszamy ją z 50-60% wody (w stosunku do wagi wieprzowiny kl. III). Podczas mieszania dodajemy resztę soli i przyprawy.

4. Mieszanie

Wieprzowinę kl. I (w kawałkach) miesza się aż mięso nabierze kleistości, po czym dodaje się przygotowaną mieszankę mięsa kl. III z przyprawami i wodą i miesza do dokładnego wymieszania wszystkich składników. Mieszaniu mięsa dobrze jest poświęcić trochę czasu, gdyż od tego zależy w dużej mierze jakość przyszłej wędliny.

5. Napełnianie i wiązanie jelit.

W przypadku tej kiełbasy, w warunkach domowych jest to operacja trochę bardziej skomplikowana. Jak wspomniałem jelita mają średnicę ok. 100-120 mm, a my korzystamy z ręcznej maszynki do mięsa wyposażonej w lejek posiadający na końcu średnicę ok. 1,5 - 2 cm.

Jest tu niezbędna druga osoba do trzymania jelita.

Jelito pociąć na odcinki ok. 50-55 cm. z jednej strony b. mocno zawiązać przędzą lub szpagatem (jelito można lekko zwilżyć wodą - będzie się lepiej układało), drugi koniec nasuwamy na lejek (do końca). Osoba przy lejku musi bardzo silnie trzymać jelito - wtedy właściwie się napełni - nie zapominajmy, że mięso jest w kawałkach i może chwilowo blokować wylot lejka. Kiełbasę napełniamy do chwili aż stanie się b. twarda i nie będzie widać wolnych przestrzeni wewnątrz, wypełnionych powietrzem (jeśli zdarzą się nam sporadycznie małe to wykłuwamy je igłą). Teraz przygotowaną wcześniej przędzą (szpagatem do celów spożywczych) o dług. ok. 1,5 m. - złożoną na pół) zawiązujemy drugi koniec jelita - tak aby pozostało b. twarde - możemy dociągnąć poprzez dokręcanie końcówki jelita. Pozostały nam dwa dość długie kawałki przędzy. Robimy z jednej pętelki zaciskamy je co ok. 4-5 cm. na kiełbasie (w stronę jej początku). Po zakończeniu zawiązujemy na końcu, zaś drugi wolny kawałek przeplatamy wzdłuż kiełbasy, przez uprzednio utworzone oczka (poprzeczne) i docieramy do końca kiełbasy. Tutaj wiążemy oba końce przędzy lub szpagatu, tworząc pętelkę o dł. ok. 12 cm., która posłuży do zawiedzenia kiełbasy na drążku podczas osadzania i wędzenia.

4. Osadzanie

5. Przez ok. 1-2 godz. w temp. pokojowej

7. Wędzenie:

Gorącym dymem przez 120-150 min. do osiągnięcia barwy jasnobrazowej z odcieniem różowym. W czasie wędzenia przekładamy drążki.

8. Parzenie:

Parzymy w temp. 72-75 °C przez 80-110 min. do osiągnięcia wewnątrz kiełbasy temp. 68-70 °C.

9. Studzenie:

Po sparzeniu kiełbasę chłodzi się zimną wodą przez ok. 5 minut i umieszcza w pomieszczeniu o temperaturze ok. 18°C. Jeśli kiełbasa jest w jelitach naturalnych, powinno się ją w czasie lub po studzeniu oblać wrzątkiem.

Nietrawe średnio lub grubo rozdrobnione - Kiełbasa czosnkowa parzona

(5 kg kiełbasy)

A. SUROWIEC

1. Wieprzowina kl. I peklowana - 2,0 kg
2. Wieprzowina kl. II peklowana - 0,75 kg
3. Wołowina kl. II lub I peklowana - 1,25 kg
4. Tłuszcz drobny twardy solony - 1,0 kg

Jeśli wieprzowina kl. II będzie wystarczająco tłusta, to można zrezygnować z tłuszczu, a przyjąć 1,75 kg wieprzowiny kl. II, w końcu robimy kiełbasę dla siebie.

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY POMOCNICZE:

I. Przyprawy

a) użyte do peklowania:

1. sól warzonka - 0,10 - 0,11 kg
2. saletra - 4 G

b) dodane w czasie produkcji:

1. pieprz naturalny -1 dag
2. czosnek - 1 dag
3. kolendra - 2,5 G
4. papryka mielona (może być ostra) - 5 G
5. majeranek - 7,5 G

Oczywiście ilość czosnku i majeranku może być inna. Można poeksperymentować. Ta ilość jest wypróbowana i sprawdzona.

II. Materiały pomocnicze:

1. Jelita o średnicy do 36 mm
2. Szpilki lub przędza nr 3

C. POSTAĆ SUROWCA PO OBRÓBCE:

Wieprzowina kl. I rozdrobniona na siatce o średnicy oczek ok. 20 mm, wieprzowina kl. II i tłuszcz twardy - na siatce 10 mm, a wołowina kl. II lub I podwójnie na siatce 2-3 mm (zamiast kutrowania).

KIEŁBASA CZOSNKOWA PARZONA - SKRÓT INSTRUKCJI

1. Peklowanie:

Przed wymieszaniem soli i saletry, należy odważyć proporcjonalną ilość soli (z dawki podanej w recepturze) w stosunku do wagi poszczególnych rodzajów mięsa i tłuszczu, gdyż tłuszcz twardy traktujemy tylko solą, bez saletry.

Tłuszcz mieszamy dokładnie z odmierzoną dawką soli, ubijamy ściśle w naczyniu, i odstawiamy do lodówki. Pekluje się ok. 2-3 dni.

Pozostałą sól mieszamy z saletrą i dzielimy na porcje proporcjonalnie do wagi gatunków mięsa. Każdy rodzaj mięsa mieszamy z odmierzoną dawką saletry i soli w osobnym naczyniu. Naczynia, po ubiciu w nich mięsa, odstawiamy na ok. 3 godz. a następnie na 3 dni wstawiamy do lodówki.

2. Rozdrabnianie:
Omówiłem wyżej.

3. Kutrowanie - mielenie i mieszanie wołowiny:

Rozdrobnioną wołowinę (2 razy na siatce 2-3 mm) mieszamy dokładnie z 50-60% wody w stosunku do ciężaru wołowiny. W czasie mieszania dodajemy przyprawy. Mięso musi dokładnie wchłonać wodę.

4. Mieszanie:

Do wieprzowiny kl. I i II dodaje się tłuszcz i przygotowaną wołowinę; masę miesza się do dokładnego wymieszania wszystkich składników.

5. Napełnianie jelit:

Omówiłem w poprzednim przepisie. Długość kiełbas - ok. 50-70 cm.

6. Osadzanie:

Przez ok. 30-60 minut.

7. Wędzenie:

Gorącym dymem przez 110-130 minut do barwy brązowej z odcieniem czerwonym. Należy pamiętać, by podczas wędzenia przekładać kije i by kiełbasy nie dotykały ścianek wędzarni ani siebie nawzajem.

8. Parzenie.

Parzenie omówiłem szczegółowo przy parzeniu kiełbasy białej.

Przypomnę - parzymy w temperaturze 72-75°C. przez 25-35 minut, do osiągnięcia wewnątrz kiełbasy temperatury 68-70 °C.

Jeśli ktoś nie dysponuje sondą, to górna granica przedziału czasowego jest wystarczająca.

9. Studzenie:

Po parzeniu kiełbasę należy schłodzić zimną wodą przez ok. 5 minut i umieścić w pomieszczeniu chłodnym w celu wystudzenia do temperatury niższej niż 18 °C.

Wskazane jest po ostudzeniu lub w czasie studzenia kiełbasę oblać wrzątkiem.

I już można jeść

Nietrwale drobno rozdrobnione - Parówki parzone

(na 5 kg surowca)

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. I peklowana (z rozbioru łopatek) - 1,0 kg

2. Wieprzowina kl. III peklowana - 1,0 kg

3. Wołowina kl. I peklowana - 1,5 kg

4. Podgardle skórowane - 1,5 kg

Wołowinę kl. I można zastąpić częściowo lub w całości cielęciną kl. II z rozbioru całych tusz cielęcych.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól warzona - 10 dag
2. saletra - 4 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. sól warzona - 5 g
 2. cukier - 10 g
 3. pieprz naturalny - 4 g
 4. gałka muszkatołowa - 3 g
- Gałka muszkatołowa może być zastąpiona gorczycą.

Można dodać czosnek w ilości 3g

II. materiały pomocnicze:

jelita baranie lub cielęce cienkie o średnicy do 20 mm lub 20-22 mm albo jelita sztuczne o średnicy 20-24 mm

C. Postać surowca po obróbce:

Całość rozdrobniona przez siatkę 1-2 mm a następnie kutrowana (w naszym przypadku musi wystarczyć kilkukrotne zmielenie na siatce 1-2 mm).

D. Postać gotowego produktu:

Parówki odkręcane w odcinki długości 12-14 cm tworzą zwoje w naturalnym połączeniu. Można przewiązywać przędzą.

E. Wydajność gotowego produktu:

średnio 112%

SKRÓT INSTRUKCJI:

1. Peklowanie:

Peklowanie mięsa jak i podgardla tak jak to omówiono w poprzednich przepisach. Do mieszanki pekłującej dodać cukier.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Kutrowanie (mielenie drobne):

Wołowinę kl. I oraz wieprzowinę kl. II i I mielimy 2-3 razy na siatce 1-2 mm i mieszamy z wodą w ilości 40-50%. Po wchłonięciu wody dodajemy przyprawy i resztę soli a następnie zmielony kilkukrotnie na siatce 1-2 mm. tłuszcz i bardzo dokładnie mieszamy.

4. Napełnianie i odkręcanie jelit:

Tak przygotowaną masą napełniamy niezbyt ściśle jelita odkręcając w odcinki i pozostawiając je w zwojach.

5. Osadzanie:

Przez 15-30 min.

6. Wędzenie:

Gorącym dymem przez ok. 60 min., aż parówki nabiorą barwy jasnobrązowej. W czasie wędzenia pamiętajmy o przekładaniu kijów w wędzarni.

7. Parzenie:

W temp. 60-65 °C przez ok. 10 min.

8. Studzenie:

Po parzeniu oblewa się zimną wodą i umieszcza w pomieszczeniu chłodzonym w celu ostudzenia do temperatury poniżej 12 °C. W przypadku braku pomieszczeń chłodzonych, studzi się do temperatury nie wyższej niż 18 °C.

Wskazane jest po studzeniu lub w czasie studzenia oblać parówki wrzątkiem.

Nietrwale drobno rozdrobnione - Kielbasa parówkowa parzona

Receptura (na 10 kg surowca):

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. III peklowana - 6 kg

2. Podgardle skórowane peklowane - 4 kg

Wieprzowina kl. III może pochodzić z obróbki szynek, 1 kg wieprzowiny kl. III może być zastąpiony wołowiną kl. II.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól warzonka - 020 dag

2. saletra - 10 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. pieprz naturalny - 5 g

2. papryka - 5 g

3. gałka muszkatołowa - 2 g

4. czosnek - 5 kg

Pieprz naturalny może zostać zastąpiony podwójną ilością pieprzu ziołowego, a gałka muszkatołowa - gorczycą.

II. Materiały pomocnicze:

Kielbaśnice o średnicy do 32 mm

C. Postać surowca po obróbce:

Całość rozdrobniona na siatce 2 mm i kutrowana (co najmniej 3 krotne przepuszczenie przez siatkę 2 mm).

D. Postać gotowego produktu:

Kielbasy odkręcane w odcinki długości 12-14 cm tworzą zwoje w naturalnym połączeniu.

Skrót instrukcji:

1. Peklowanie:

Peklowanie mięsa i tłuszczu zgodnie z wcześniejszymi wskazówkami.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Kutrowanie:

3 - krotne przepuszczamy całość mięsa i tłuszczu przez siatkę 2 mm - osobno.

Do wieprzowiny kl. II dodajemy wodę w ilości 35-40 % jej wagi mieszamy i dokładamy tłuszcz i przyprawę. Wszystko dokładnie mieszamy.

4. Napełnianie i odkręcanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się dość ściśle jelita odkręcając kiełbasę w odcinki i pozostawiając je w zwojach. Powietrze wykłuwa się.

5. Osadzanie:

Przez 15 - 30 min.

6. Wędzenie:

Gorącym dymem przez 70 min, aż kiełbasy nabiorą barwy jasnoróżowej z odcieniem żółtawym. W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

7. Parzenie:

W temp. 70-72 °C przez 15-25 min do osiągnięcia wewnątrz kiełbasy temp. 68-70 °C.

8. Studzenie:

Po sparzeniu chłodzi się zimną wodą przez ok. 5 min. i umieszcza w pomieszczeniu chłodzonym w celu ostudzenia do temperatury poniżej 12 °C.

Dopuszcza się studzenie do temp. 18 °C.

Wskazane jest po ostudzeniu lub w czasie studzenia oblać kiełbasę wrzącą wodą.

Nietrwale drobno rozdrobnione - Kiełbasa boczkowa parzona

(na 5 kg surowca)

Receptura:

A. Surowiec:

1. Wołowina kl. II lub I peklowana 1,25 kg

2. Wołowina kl. I lub II (nie ścięgniasta - może być z udźca) peklowana - 0,75 kg

3. wieprzowina kl. III peklowana - 1,25 kg

4. boczek peklowany - 1,25 kg

5. podgardle peklowane - 0,5 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól – 10,5 dag
2. saletra - 5 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. sól - 10 dag
2. pieprz naturalny - 6 g
3. papryka - 1 g
4. imbir - 1 g
5. cukier - 5 g
6. kolendra - 1 g
7. czosnek - 5 g

II. Materiały pomocnicze:

1. jelita sztuczne o średnicy 70 mm
2. przędza nr 6.

C. Postać surowca po obróbce:

Wołowina kl. II lub I, wieprzowina kl. III oraz podgardle rozdrobnione na siatce 2 mm co najmniej 2 razy.

Wołowina kl. I lub II (nie ścięgniasta) rozdrobniona przez siatkę 5 mm Boczek krajany w kostkę o boku 15 mm

D. Postać gotowego produktu:

Kiełbasa w odcinkach o długości 35-40 cm. Na jednym końcu pętka do zawieszania długości 10-12 cm, drugi koniec związany przędzą.

Skrót instrukcji:

1. Peklowanie:

Zgodnie z wcześniejszymi informacjami (cukier dodajemy do soli i saletry).

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Kutrowanie (podwójne mielenie):

Wołowinę kl. II lub I (ścięgniastą) i wieprzowinę kl. III przepuszczamy co najmniej 2 razy przez siatkę 2 mm i następnie mieszamy z ok. 0,30 l. zimnej wody.

W trakcie mieszania dodajemy resztę soli i przyprawy.

4. Mieszanie:

Do mieszania dajemy najpierw przygotowaną masę wołowo - wieprzową z przyprawami i wodą, następnie wołowinę kl. I lub II (nie ścięgniastą) i podgardle, a w końcowej fazie mieszania - pokrojony boczek. Miesza się do równomiernego wymieszania wszystkich składników i otrzymania właściwej konsystencji.

5. Napełnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się ściśle jelita. Końce osłonki związujemy przędzą.

6. Osadzanie:

Przez 2-3 godz.

7. Wędzenie:

Gorącym dymem przez ok. 100 min. W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

8. Parzenie:

W temp. 72-75 °C przez ok. 80 min. do osiągnięcia wewnątrz kiełbasy temp. 68-70 °C.

9. Studzenie:

Po parzeniu chłodzi się zimną wodą przez 2-4 min. i umieszcza w pomieszczeniu chłodzonym w celu ostudzenia do temp. poniżej 12 °C. Dopuszcza się studzenie do temp. 18 °C.

W trakcie lub przed studzeniem, zaleca się oblać kiełbaski gorącą wodą..

Nietrwale drobno rozdrobnione - Mortadela parzona

(na 5 kg surowca)

Receptura:

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. III peklowana - 2,75 kg,
2. Wołowina kl. II lub I peklowana - 1,25 kg
3. Słonina solona - 0,5 kg
4. Tłuszcz drobny lub podgardle skórowane - 0,5 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól - 10 dag
2. saletra – 4.5 g

b) dodane podczas produkcji:

1. sól - 2 dag
2. cukier - 1 dag
3. pieprz naturalny - 3 g
4. gorczyca w ziarnkach - 3 g
5. gałka muszkatołowa - 2 g

Pieprz naturalny może zostać zastąpiony podwójną ilością pieprzu ziołowego, a gałka muszkatołowa - gorczycą.

Dopuszcza się dodatek czosnku w ilości 3 g na 5 kg surowca.

II. materiały pomocnicze:

1. Jelita sztuczne o średnicy 100-120 mm
2. Przędza nr 6.

C. Postać surowca po obróbce:

Wieprzowina, wołowina i tłuszcz drobny lub podgardle rozdrobnione przez siatkę 2 mm co najmniej 2 razy. Słonina krajana w kostkę o krawędzi 6 mm (może być również puszczone przez maszynkę, jeśli ktoś nie lubi słoniny w takiej postaci w kiełbasie).

D. Postać gotowego produktu:

Kiełbasa w odcinkach 35-40 cm sznurowana dwa razy wzdłuż i wielokrotnie w poprzek (co 4-5 cm). Z jednego końca zaopatrzona w pętelkę do zawieszenia długości 10-12 cm, drugi koniec związany przedzą.

Kiełbasy typu szynkowa, mortadela i inne, w jelitach powyżej 100 mm śr. musi być sznurowana, gdyż w przeciwnym razie, z uwagi na jej wagę, mogłaby urwać się w wędzarni - sama pętelka nie wystarczy.

SKRÓT INSTRUKCJI:

1. peklowanie:

Peklowanie mięsa i tłuszczu przeprowadzamy zgodnie z wcześniejszymi wskazówkami, pamiętając by od ilości soli do peklowania odjąć sól do zasolenia tłuszczów, w ilości proporcjonalnej do ich wagi.

W poprzednich przepisach jest to opisane szczegółowo.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Kutrowanie (lub wielokrotne rozdrabnianie na siatce 2 mm):

Wołowinę kl. I lub II i wieprzowinę kl. II po kilkukrotnym zmieleniu na siatce 2 mm, miesza się z 20-40% wody w stosunku do wagi tych rodzajów mięsa, dodaje się resztę soli, przyprawy i tłuszcz drobny lub podgardle i miesza dalej do wymieszania wszystkich składników.

4. Mieszanie:

Do tak przygotowanej masy dodajemy pokrojoną w kostkę słoninę i mieszamy do równomiernego rozmieszczenia kostek słoniny w masie mięsnej.

5. Napełnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się ściśle jelita. Końce zawiązuje przedzą oraz sznurowuje kiełbasy dwa razy wzdłuż i co 4-5 cm w poprzek. Powietrze wykłuwa się.

6. Osadzanie:

Przez 30-60 min.

7. Wędzenie:

Gorącym dymem przez 100-135 min. W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

8. Parzenie:

W temp. 72-75 °C przez 90-120 min do osiągnięcia temp. 68-72 °C wewnątrz kiełbas.

9. Studzenie:

Po parzeniu chłodzi się zimną wodą przez ok. 10 min. i umieszcza w pomieszczeniu chłodzonym w celu ostudzenia do temperatury poniżej 12 °C.

W braku pomieszczeń chłodzonych studzi się do temperatury nie wyższej niż 18 °C.

Nietrwale drobno rozdrobnione - Serdelki parzone

(na 5 kg mięsa)

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. II peklowana - 2,5 kg
2. Wołowina kl. II lub I peklowana - 1,25 kg
3. Tłuszcz drobny solony - 1,25 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól warzonka - 10 dag
6. saletra - 4 g

7. b) dodane w czasie produkcji:

1. sól warzonka - 1 dag
2. gałka muszkatołowa - 2 g
3. pieprz naturalny - 5 g

Można dodać czosnek w ilości 3 g

II. Materiały pomocnicze:

1. Jelita o średnicy do 36 mm
2. Przędza nr 3.

C. Postać surowca po obróbce:

Wieprzowina kl. II i tłuszcz rozdrobnione przez siatkę o średnicy oczek 3 mm Wołowina kl. II lub I rozdrobniona na siatce 2 mm i kutrowana (w miejsce kutrowania - co najmniej dwa razy przepuszczenie przez siatkę 2 mm)

D. Postać gotowego produktu:

Serdelki długości 6-7 cm przewiązane przędzą, w naturalnym połączeniu w zwojach.

SERDELKI PARZONE - SKRÓT INSTRUKCJI:

1. Peklowanie:

Peklowanie mięsa zgodnie z wcześniejszymi opisami. Należy tylko pamiętać, by odjąć odpowiednią ilość samej soli z ogólnej puli przeznaczonej do zapeklowania mięsa, celem peklowania tłuszczu. Przyjmuje się, dla przypomnienia, 2 kg soli na 100 kg tłuszczu.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Kutrowanie:

Wołowinę kl. II lub I zamiast kutrowania przepuszczamy ok. 2-3 razy przez siatkę 2 mm i mieszamy z dodatkiem 65-70% wody w stosunku do wagi wołowiny. Podczas mieszania dodajemy resztę soli i przyprawy. Uwaga. Mieszamy do chwili wchłonięcia całej wody przez mięso.

4. Mieszanie:

Do wieprzowiny i tłuszczu dodaje się przygotowaną wołowinę z przyprawami i miesza do wymieszania wszystkich składników.

5. Napełnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się dość luźno jelita i przewiązuje przędzą formując odcinki i pozostawiając je w zwojach. Powietrze należy wykluć.

Rada: Nie odkręcajcie jelit przy robieniu małych kiełbasek, gdyż po zawieszeniu na drążkach i tak się odkręca. Przygotujcie sobie większą ilość krótkich kawałków przędzy i wiążcie kiełbaskę na odcinki zaraz za końcem lejka, lub po napełnieniu (dość luźnym) większego odcinka jelita. Po podwędzeniu i sparzeniu sznurki można usunąć - kiełbaski będą już na stałe uformowane.

6. Osadzanie:

Przez ok. 15-30 min.

7. Wędzenie:

Gorącym dymem przez 65-85 min., aż serdelki nabiorą barwy jasnobrażowej. W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni.

8. Parzenie:

W temp. 70-72 °C przez 20-35 min do osiągnięcia wewnątrz serdelków temp. 68-70 °C.

9. Studzenie:

Po parzeniu chłodzi się zimną wodą przez 5 minut i umieszcza w pomieszczeniu chłodzonym w celu ostudzenia do temp. poniżej 18 °C.

Wskazane jest po ostudzeniu lub w czasie studzenia oblać serdelki wrzątkiem (można wykorzystać gorącą wodę pozostałą z parzenia).

Nietrwale drobno rozdrobnione - Kielbasa serdelowa parzona

(na 5 kg mięsa)

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. II peklowana - 0,5 kg
2. Wieprzowina kl. III peklowana - 1,25 kg
3. Wołowina kl. I, II lub III peklowana - 2,0 kg
4. Tłuszcz drobny solony lub podgardle skórowane - 1,25 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól warzonka 10 dag
2. saletra 3,75 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. pieprz naturalny 4 g
2. gałka muskatołowa lub kwiat muskatołowy 1,5 g

Pieprz naturalny może być zastąpiony podwójną ilością pieprzu ziołowego, a gałka muskatołowa - gorzycą (mieloną)

Można też dodać czosnek w ilości ok. 3 g

II. Materiały pomocnicze:

1. Jelita wiankowe wszystkich wymiarów lub jelita sztuczne o średnicy 34-40 mm, albo kielbańnice o średnicy ponad 32 mm
2. Przędza nr 3 lub szpilki drewniane.

C. Postać surowca po obróbce:

Wszystkie składniki zmielone na siatce 2 mm

D. Postać gotowego produktu:

Kielbasa w odcinkach 50-70 cm uformowana w wianki - w jelitach wiankowych według naturalnego skrętu jelita z wyjątkiem kielbas w jelitach sztucznych. Oba końce spięte szpilką lub związane przędzą.

Ja robię w zwykłych kielbańnicach z tym, że wybieram najgrubsze.

Przy produkcji tej kielbasy można także posłużyć się recepturą zastępczą, która preferuje jedynie mięso wieprzowe.

Osobiście robiłem obie i myślę że ta jest lepsza.

Jeśli kogoś będzie interesowała wersja zastępcza, to ją podam.

SKRÓT INSTRUKCJI:

1. Peklowanie:

Peklowanie mięsa w sposób jaki już uprzednio podawałem (inne kielbasy)

2. Rozdrabnianie

Zgodnie z recepturą

3. Mieszanie:

Miesza się wszystkie składniki z dodatkiem wody w ilości ok. 0,6 l, przypraw, aż do wymieszania wszystkich składników.

4. Napelnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się ściśle jelita formując wianki. Końce spina się szpilką drewnianą lub wiąże przędzą. Powietrze wykłuwa się.

5. Osadzanie:

Przez 15-30 min.

6. Wędzenie:

Gorącym dymem przez 75-100 min, aż kiełbasy nabiorą barwy jasnobrazowej. Pamiętajcie o przekładaniu kijów w wędzarni.

7. Parzenie:

W temp. 70-72 °C przez 25-40 min (w zależności od grubości), do osiągnięcia wewnątrz kiełbasy temp. 68-70 °C.

8. Studzenie:

Po parzeniu chłodzi się zimną wodą przez 5 min. i umieszcza w pomieszczeniu chłodnym w celu wystudzenia do temp. poniżej 12 °C. Przy braku takie pomieszczenia, dopuszcza się schłodzenie do temp. nie wyższej niż 18 °C.

Wskazane jest by po ostudzeniu lub w czasie studzenia oblać kiełbasy wrzątkiem (z wyjątkiem kiełbas w osłonkach sztucznych).

Nietrawne surowe - Kiełbasa biała surowa

(na 5 kg surowca)

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. I nie peklowana 1,0 kg
2. Wieprzowina kl. II nie peklowana 3,5 kg
3. Wołowina kl. I lub II nie peklowana 0,5 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy

1. Sól warzonka 11 dag
2. Pieprz naturalny 5 g
3. Czosnek 3,5 g
4. Majeranek 5 g

Pieprz naturalny może zostać zastąpiony podwójną ilością pieprzu ziołowego.

Majeranek może zostać zaniechany a ilość czosnku można podnieść do 1 g.

II. Materiały pomocnicze.

Kiełbaśnice o średnicy 32-36 mm (można dostać na rynku lub w masarni)

C. Postać produktu po obróbce

Wieprzowina kl. I rozdrobniona na wilku (w maszynie) przez siatkę 13 mm, wieprzowina kl. II - przez siatkę 10 mm, wołowina kl. I lub II - przez siatkę 2-3 mm i kutrowana. Wystarczy przepuścić przez siatkę 2-3 mm dwa razy.

D. Postać gotowego produktu

Kiełbasa nie odkręcana w zwojach.

E. Wydajność gotowego produktu

w stosunku do surowca nie peklowanego przeciętnie 110%

KIEŁBASA BIAŁA SUROWA - SKRÓT INSTRUKCJI:

1. Krajanie:

Mięso rozdrabnia się przez szarpak lub kraje ręcznie na kawałki 5-6 cm.

2. Rozdrabnianie

Zgodnie z recepturą.

3. Kutrowanie (podwójne mielenie):

Wołowinę kl. I lub II kutruje się z dodatkiem 45% wody lub lodu. Podczas kutrowania dodaje się sól i przyprawę. Jak wcześniej wspomniałem w warunkach domowych nie mamy możliwości użycia kutra, więc puszczaemy wołowinę dwa razy przez siatkę 2-3 mm dodajemy wodę i przyprawę - dokładnie mieszamy.

4. Mieszanie:

Wieprzowinę kl. I miesza się z wieprzowiną kl. II. Podczas mieszania dodaje się 6% zimnej wody w stosunku do ciężaru wieprzowiny kl. I i II i miesza się do wchłonięcia wody, po czym dodaje wcześniej wykutrowaną (wymieszaną wołowinę z przyprawami). Miesza się wszystko do wymieszania składników.

5. Napełnianie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się ściśle jelita i pozostawia w zwojach dowolnej wielkości. Końce zawiązuje się przędzą. Powietrze wykluwa się.

Jelita przed użyciem należy podzielić na odcinki po ok. 3 - 4 m i dobrze wyptukać.

Dodam, że można używać mięsa peklowanego, ale wówczas nie dodaje się soli

w dalszej produkcji. Różnica między kiełbasą z mięsa peklowanego i nie peklowanego jest taka, że kiełbasa z mięsa peklowanego ma kolor różowy po sparzeniu, zaś z mięsa nie peklowanego - szary ale jest zdrowsza bo nie zawiera saletry.

Parzenie polega na wrzuceniu surowej kiełbasy do wody o temp. ok. 73°C i parzeniu do chwili osiągnięcia temperatury 68-70°C wewnątrz kiełbasy (ok. 25 - 35 min.) jest wtedy soczysta i najlepsza.

Nietrawale surowe - Biała kiełbasa na święta

Mięso wieprzowe łopatka albo szynka lub biodrówka ok. 3 kg

Boczek ok. 3 kg

Podgardle ok. 2 kg

Słonina ok. 1,5 – 2 kg

Wołowina z łopatki (daje klej i tylko takiej używam) ok. 1 – 1,5 kg

Łopatkę lub szynkę kroimy w kostkę ok. 1-2 cm

Boczek mielemy przez maszynkę o 2 – 4 oczek

Słoninę i podgardle mielemy przez maszynkę o 4 - 6 oczkach

Wołowinę mielimy 2 razy przez maszynkę o oczkach 3mm i dodajemy:

Ok. 20 – 25 dag soli oczywiście NIE JODOWANEJ najlepsza kłodawska

Pieprz czarny ok. 15g ale lepiej później sprawdzić organoleptycznie i można

dodać więcej. Główkę czosnku jeżeli ktoś lubi może dodać więcej lub mniej wasza wola

Majeranek to jest problem ja daję skolko godno czyli do obucha litrowy słoik i jeszcze trochę ale to może być dla innych przesada dla mnie jest akurat. Proponuję połowę lub dla smakoszy ¾.

Teraz mieszamy wszystkie składniki i dodajemy ok. 0,5 – 0,7 l przegotowanej i ostudzonej wody. Mieszam ręcznie aż woda będzie wchłonięta.

Ja dodaję do soli ok. ¼ małej łyżeczki do kawy saletry potasowej jadalnej dla lepszego koloru ale nie jest to konieczne w przypadku kiełbasy białej.

Jeżeli dodacie saletrę to trzeba odstawić (oczywiście po dokładnym wymieszaniu) półprodukt na 24 – 48 godz. W temp ok. 0-6 °C.

Ci którzy dodali saletrę mają dodatkowe zadanie jeszcze raz wszystko ręcznie wymieszać uhh zimno w ręce ale czego się nie robi dla dobrego smaku i wyglądu.

Ci którzy nie dodali po dokładnym wymieszaniu składników mogą przystąpić do napychania flaków. No i teraz kolejny problem jakie flaki wybrać???

Ja niestety kupuję flaki w makro biję się w piersi, ale jest to jeden z niewielu produktów które kupuję w marketach, ale żeby nie było tak różowo jak myślicie to flaków NIE MA NA PÓŁKACH można zapukać do masarni i poprosić wtedy jak mają to dadzą, cena ok. 11-12 zł za ½ kg, ale ja zamawiam 2-5 dni wcześniej z zaznaczeniem, żeby były delikatne do białej kiełbasy, jeżeli posłuchają to dadzą dobre delikatne a jeżeli nie to dadzą jak leci mówi się trudno . lepsze w 100% są te delikatne. Przy pomocy mojego zelmera z rurką do napychania kiełbas napycham wypłukane i wymoczone jelita, ale nie na max (ot tak średnio na jeża) przygotowaną i wymieszaną masą, tak żeby powstały kiełbaski ok. 10 – 15 cm długości.

W połowie napełniania robię przerwę i dodaję do pozostałej masy 2 opakowania papryki słodkiej i jedno ostrej (dokładnie wymieszane) i jeszcze raz masę dokładnie mieszam. Teraz już do wykończenia masy napełniam flaki.

Gotowe kiełbaski wieszam na kołkach, żeby trochę obeschły ok. 1 – 3 godz.

Zostawiam ok. 2 – 3 kg do natychmiastowego spożycia. Resztę dzielę na porcje i zamrażam. Po ugotowaniu zajadam z chrzanem ale sposobów przygotowania białej kiełbasy jest mnóstwo.

Często sporą część tej kiełbasy zostawiam na noc do obeschnięcia i rano wędzę.

Nigdy nie zwracałem uwagi na temperaturę wędzenia i czas dlatego za każdym razem wychodził mi inny produkt, czasem lepszy czasem gorszy ale zawsze bez porównania z tymi plastikami ze sklepu. Pozdrawiam i życzę dymu w żagle..

KIEŁBASY Z DROBIU I DZICZYZNY

Kiełbasy drobiowe - Kiełbasa drobiowa parzona

Surowce z rozbioru kurczaków
na 5 kg surowca

Receptura:

A. Surowiec:

1. pierś z kurczaka - 2 kg
2. mięso z udek z kurczaka - 2 kg
3. skórki i tłuszcz z kurczaka - 1 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól - 10 - 11 dag

2. saletra - 5 g

3. cukier - 1 dag

b) dodane w czasie produkcji:

1. pieprz naturalny – 2,5 g

2. czosnek - 2 g

3. woda 0,2 litra

II. Materiały pomocnicze:

Kielbaśnice o średnicy 32-36 mm

C. Postać surowca po obróbce:

Piersi rozdrobnione na siatce 14 mm, udka na siatce 8 mm, skórki i tłuszcz na siatce

2 mm co najmniej dwa razy (kutrowanie)

D. Postać gotowego produktu

Kiełbasa nie odkręcana w zwojach.

Skrót instrukcji:

1. peklowanie:

Z ogólnej ilości soli odważyć 2 dag do zasolenia skórek i tłuszczu. Tłuszcz i skórki mieszamy dokładnie z odmierzoną dawką soli, ubijamy ściśle w naczyniu, i odstawiamy do lodówki. Pekluje się 3 dni.

Pozostałe 8 dag wymieszać z saletrą oraz cukrem i podzielić po połowie na piersi i mięso z udek. Każdy z gatunków mięsa peklować osobno.

Każdy rodzaj mięsa mieszamy z odmierzoną dawką saletry i soli. Naczynia, po ubiciu w nich mięsa, odstawiamy na ok. 3 godz. , a następnie na 3 dni wstawiamy do lodówki.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Kutrowanie (podwójne mielenie):

Skórki i tłuszcz przepuszczamy 2 razy przez siatkę 2 mm i następnie mieszamy z ok. 0,20 l. zimnej wody.

W trakcie mieszania dodajemy resztę przyprawy. Czosnek dobrze zmiądzony.

4. Mieszanie:

Miesza się wszystkie składniki do równomiernego ich wymieszania i otrzymania właściwej konsystencji.

5. Napelnianie jelit - Wymieszaną masą napełnia się ściśle jelita i pozostawia w zwojach dowolnej wielkości. Końce zawiązuje się przędzą. Powietrze wykluwa się.

6. Osadzanie:

Przez 2-3 godz.

7. Wędzenie:

Gorącym dymem przez 120-180 min. do osiągnięcia barwy brązowej. W czasie wędzenia należy przekładać kije w wędzarni..

8. Parzenie:

W temp. 72-75 °C przez ok. 80 min. do osiągnięcia wewnątrz kiełbasy temp. 65 °C.

9. Studzenie:

Po parzeniu chłodzi się zimną wodą przez 2-4 min. i umieszcza w pomieszczeniu chłodzonym w celu ostudzenia do temp. poniżej 12 °C.

Kiełbasy drobiowe - Kiełbaski z drobiu

Surowce:

1. mięso z kurcząt - 3 kg;
2. tłuszcz drobiowy wieprzowy lub podgardle - 1,5 kg;
3. woda przegotowana ostudzona - 0,5 kg;
4. sól - 6 dag;
5. saletra - 4 g;
6. cukier - 2 dag;
7. pieprz mielony - 3 g;
8. kardamon mielony – 1,5 g;
9. osłonki z jelit cienkich baranich lub cielęcych lub najcieńsze wieprzowe.

Mięso i tłuszcz pokroić w kawałki ok. 2 cm lub zemleć w maszynce z szarpakiem. Sól wymieszać dokładnie z saletrą i cukrem, dodać do mięsa i tłuszczu i dokładnie wymieszać. Ułożyć w naczyniu kamionkowym lub emaliowanym warstwą o grubości 20 cm, wyrównać powierzchnie i pozostawić w temperaturze pokojowej na 12 godzin. Następnie zemleć dwukrotnie w maszynce do mięsa z sitkiem o oczkach 2-3 mm, dodać przyprawy i wyrabiać jak ciasto, dodając stopniowo wodę w ilości jaką masa wchłonie. Napęścić ściśle osłonki, przewiązując szpagatem co 10 cm. Obsuszyć przez 30 minut i wędzić dobrze ciepłym dymem przez 1,5 godziny. Uwędzone kiełbaski zanurzyć we wrzątku i przetrzymać bez gotowania 30 minut. Wyjąć, oblać zimną wodą i ostudzić. Przechowywać w lodówce. Wyrób nietrwały.

Kiełbasy z dziczyzny - Kiełbasa z sarny

Składniki:

- ok. 5 kg mięsa z sarny bez kości,
- 2,5 kg boczku wieprzowego surowego,
- 15 m osłonek do kiełbas,
- sól,
- 1/3 łyżeczki saletry,
- 0,5 torebki pieprzu,
- 0,5 torebki gorczycy białej,
- 0,5 torebki majeranku,
- 1 duża główka czosnku.

Sposób przygotowania:

Mięso z sarny i wieprzowinę pokroić w grubą kostkę, dodać sól (ok. 1/3 szklanki), saletrę, dokładnie wymieszać i pozostawić pod przykryciem do następnego dnia w chłodnym miejscu, dla uzyskania właściwego koloru. Namoczyć osłonki jelitowe, jeśli były przechowywane w soli.

W dniu następnym całą sarninę i wieprzowinę przepuścić przez maszynkę o grubym sitku, dodać pół szklanki przegotowanej i wystudzonej wody, czosnek przeciśnięty przez prasę i wszystkie przyprawy. Wyrabiać mocno i dokładnie rękami, w miarę potrzeby doprawić jeszcze solą i pieprzem. Napełnianie kielbas i wędzenie - tak jak w przepisie na "kielbasę Stefana".

Kielbasy z dziczyzny - Kielbasa domowa z dzika

Składniki:

3 kg łopatki z dzika bez kości,
2 kg łopatki lub karkówki wieprzowej,
50 dag słoniny,
sól, pieprz,
duża główka czosnku,
5 ziaren jałowca,
osłonki (jelita).

Sposób przygotowania:

Całe mięso pokroić w drobną kostkę, słoninę w cienkie słupki. Pokrojone mięso i słoninę wymieszać z solą, saletrą i przyprawami, włożyć do emaliowanej miski i pozostawić w chłodnym miejscu do następnego dnia, żeby koloryzowało. Przegotować i wystudzić szklankę wody, wlać ją do mięsa, dodać czosnek utarty z solą, a następnie całość rękami bardzo mocno i dokładnie wyrobić. Wymoczone i opłukane osłonki (jelita) ciasno napełniać masą mięsną nie dopuszczając do tworzenia się pustych przestrzeni między kawałkami mięsa.

Sposób wędzenia:

Krażki kielbasy zawiesić w przewiewnym miejscu na 1 dzień do obsuszenia. Wędzić w dymie ok. 30 °C przez 3 dni, 2 razy na dobę po 2 godziny. Na początku i na końcu wędzenia do paleniska dodać trochę jałowca.

Kielbasy z dziczyzny - Kielbasa Stefana

Składniki:

ok. 15 kg mięsa z dzika bez kości,
2 kg tłustego boczku wieprzowego surowego,
2 kg wołowiny bez kości,
40 m osłonek do kielbas,
sól,
czubata łyżeczka saletry,
2 torebki pieprzu,
2 torebki gorczycy białej,
2 torebki majeranku,
3 duże główki czosnku.

Sposób przygotowania:

Mięso z dzika i wieprzowinę pokroić w grubą kostkę, dodać sól (ok. 1 szklanka), saletrę (1 czubata łyżeczka), dokładnie wymieszać i pozostawić pod przykryciem do następnego dnia w chłodnym

miejscu, dla uzyskania właściwego koloru. Wołowinę zmielić na drobnym sitku i dodać przegotowanej i wystudzonej wody tyle, ile mięso wchłonie. Także pozostawić do następnego dnia, żeby "puściło klej". Namoczyć osłonki jelitowe, jeśli były przechowywane w soli.

W dniu następnym całą dziczyznę i wieprzowinę przepuścić przez maszynkę o grubym sitku, dodać zmieloną wołowinę, czosnek przeciśnięty przez praskę i wszystkie przyprawy. Wyrabiać mocno i dokładnie rękami, w miarę potrzeby doprawić jeszcze solą i pieprzem. Nie należy żałować sił dla właściwego wyrobienia surowca, gdyż ma to duży wpływ na późniejszą jakość kiełbasy. Wody nie dodawać.

Na ręczną maszynkę do mielenia założyć końcówkę do kiełbas (lejek). Naciągać na lejek porcję wypłukanych osłonek przynajmniej na 1 podwójne pęto kiełbasy. Kręcąc korbką maszynki napełniać osłonki masą mięsną, zsuwając jednocześnie z lejka formujące się kiełbasy i oddzielając je od siebie poprzez przekręcanie co 25-30 cm. Co 4 kiełbasy odcinać i zawiązywać końcówkę. Takie pęto składające się z 4 odcinków będzie później wygodne do zawieszenia.

Napełnione kiełbasy od razu rozwieszać na drążkach w przewiewnym i chłodnym miejscu w taki sposób, aby się nawzajem nie dotykały. Obsuszanie powinno trwać nie mniej niż 1 i nie więcej niż 2 doby. Tak przygotowaną kiełbasę można przeznaczyć do wędzenia, lub spożywać jako białą, po uprzednim sparzeniu.

Sposób wędzenia:

Wędzić w gorącym dymie 3-4 godz. W nagrzaną wędzarnię zawiesić kiełbasy tak, aby zapewnić swobodny przepływ dymu i żeby się nie dotykały. Przez pierwsze pół godziny podrzucić trochę drewna dla podniesienia temperatury (nie za wiele!). Później dodawać już tylko trocin.

Temperatura w komorze wędzarniczej powinna być taka, żeby można na drzewczkach (pokrywie) położyć dłoń nie parząc się. Jeśli kiełbasa będzie się nadmiernie wytapiać - zmniejszyć temperaturę lub skrócić wędzenie.

Tak uwędzona kiełbasa będzie miała piękny, złoto-brązowy kolor. Przechowywana w suchej i chłodnej spiżarni zachowa świeżość co najmniej przez 2 miesiące i nie wymaga sparzenia. Z braku odpowiedniej spiżarni, można kiełbasę pokroić w 10 cm odcinki i ułożyć pionowo w słojach Wecka, a następnie zalać roztopionym smalcem.

Kolegów obawiających się o swój poziom cholesterolu i liczących kalorie odsyłam do najbliższego marketu, gdzie bez problemu nabędą chudą kiełbasę drobiową obficie doprawioną mączką rybną.

Inne kiełbasy - Kiełbasa serdelowa królicza

Surowce:

(na 5 kg ale przyjmując, że mamy jednego królika 2,5 kg to trzeba podzielić na dwa).

1. mięso królicze bez kości - 4,5 kg;
2. słonina - 0,5 kg;
3. mączka ziemniaczana - 3 dag;
4. sól - 10 dag;
5. saletra - 5 g;
6. cukier - 10 g;
7. ziele angielskie - 12 g (zemleć);
8. gałka muskatołowa mielona - 3 g;
9. woda przegotowana i wystudzona - 500 ml;
10. osłonka z jelita wiankowego - ok. 8 mb (może być jelito cienkie wieprzowe z czerwonym znacznikiem - ok. 10 mb).

Wyluzować kości z mięsa. Mięso pokroić w kawałki 3-5 cm i wymieszać z mieszaniną pekującą (sól, saletra, cukier) i odstawić na 48 godzin w chłodne miejsce. Upeklowane mięso i słoninę przepuścić dwukrotnie przez sitko 2 mm. Do rozdrobnionej masy dodać ziele angielskie, gałkę muszkatołową oraz mączkę ziemniaczaną i starannie wyrabiać, dodając stopniowo wodę (ile masa wchłonie), aż do uzyskania jednolitej gładkiej masy. Spróbować i ewentualnie poprawić. Napełnić dość luźno osłonki, formować wianki, końce zawiązać szpagatem. Zawiesić do obsuszenia na 2 - 3 godziny w temperaturze pokojowej. Wędzić dymem ciepłym przez 3 - 4 godziny. Uwędzone kiełbasy zanurzyć we wrzątku na 15 - 25 minut, wyjąć, osuszyć, powtórnie podwędzić przez 1 - 1,5 godziny dymem ciepłym. Wystudzić. Przechowywać w chłodziarce. Wędlina krótkotrwała.

Inne kiełbasy - Kiełbasa wyborowa królicza

Surowce:

(na 5 kg ale przyjmując, że mamy jednego królika 2,5 kg to trzeba podzielić na dwa).

1. mięso królicze bez kości - 4 kg;
2. słonina - 1 kg;
3. mączka ziemniaczana - 18 g;
4. sól - 10 dag;
5. saletra - 4 g;
6. cukier - 1 dag;
7. pieprz czarny mielony - 1 dag;
8. ziele angielskie - 1 dag (zemleć);
9. woda przegotowana przestudzona - 500 ml;
10. osłonka z jelita prostego ślepego lub sztuczna o średnicy 5-8 cm - ok. 6 mb (może być jelito wieprzowe cienkie z czerwonym znaczkem - ok. 10 mb).

Wyluzować kości z mięsa. Mięso pokroić w kawałki 3-5 cm i wymieszać z mieszaniną pekującą (sól, saletra, cukier) i odstawić na 48 godzin w chłodne miejsce. Upeklowane mięso przepuścić przez sitko 5 mm. Słoninę pokroić w kostkę lub przepuścić przez sitko 8 mm. Wymieszać razem, dodać mączkę ziemniaczaną, pieprz i ziele angielskie, następnie wyrabiać, dodając stopniowo wodę, w ilości jaką masa wchłonie. Spróbować i ewentualnie poprawić. Wyrobioną jednolitą masą napełniać osłonki, formować kiełbasy i zawiązać końce szpagatem. Zawiesić do obsuszenia na 2-3 godziny w temperaturze pokojowej. Wędzić dymem gorącym przez 1 - 1,5 godziny. Uwędzone kiełbasy włożyć do wrzątku na 25 - 35 minut (podgrzewać nie zagotowując), wyjąć i ostudzić. Przechowywać w chłodziarce. Smaczna, ale o krótkiej trwałości.

WYROBY PODROBOWE

Podroby porady - Ogólne zasady produkcji wędlin podrobowych

OGÓLNE ZASADY PRODUKCJI WĘDLIN PODROBOWYCH.

Do wędlin podrobowych zaliczmy przetwory mięsne w osłonkach naturalnych lub sztucznych, produkowanych na bazie surowców podrobowych oraz mięsno - tłuszczowych. Surowce te mogą być gotowane lub nie gotowane, peklowane, nie peklowane lub solone, z ewentualnym dodatkiem krwi oraz innych surowców nie mięsnych (kasze, białka roślinne itp.) i przypraw.

Charakterystyczną i wyróżniającą wędliny podrobowe z grupy innych wędlin jest cecha dwukrotnej obróbki cieplnej jakiej są one poddawane w procesie produkcji: pierwsza dotyczy parzenia lub

gotowania niektórych składników, zaś druga parzenia wyrobów w formie gotowych, napełnionych batonów.

Podczas produkcji wędlin podrobowych muszą zostać wykonane następujące czynności:

- przygotowanie i mycie surowca,
- peklowanie surowca,
- płukanie i mycie surowców peklowanych,
- gotowanie,
- parzenie i studzenie surowców,
- obróbka,
- rozdrabnianie,
- kutrowanie,
- mieszanie,
- napełnianie osłonek i formowanie,
- gotowanie,
- studzenie,
- wykańczanie,
- prasowanie niektórych rodzajów podrobów.

PRZYGOTOWANIE I MYCIE SUROWCA:

Wymogiem jest, aby przed peklowaniem, wszystkie surowce podrobowe, głowy, skórki, po uprzednim sparzeniu, były dokładnie oczyszczone ze skrzepów krwi, ozorki wieprzowe pozbawione naskórka. Tak przygotowane surowce, moczone są w zimnej wodzie i b. dokładnie w niej płukane. Dla ocieknięcia należy rozłożyć je na kratownicach lub stołach.

PEKLOWANIE SUROWCÓW:

Do peklowania surowców podrobowych stosuje się mieszankę peklującą (peklowanie suche) lub solankę (peklowanie mokre). Temperatura w pomieszczeniu gdzie przebiega proces peklowania nie może być wyższa niż 4 - 6 °C.

Ozory wieprzowe i cielęce, ozory wołowe i serca peklujemy na mokro, w solance o stężeniu 14 - 16 stopni Be, zużywając na 100 kg surowca ok. 40 litrów solanki. Ozory wołowe peklujemy przez 14-21 dni, zaś pozostałe ozory i serca - 5-10 dni.

W solance o stężeniu 16 stopni Be peklujemy także głowy wieprzowe. Proces ten trwa ok. 4-6 dni. Ilość solanki to 60 litrów na 100 kg głów.

Maski z głów wieprzowych peklujemy przez okres 3 dni w solance (biorąc 40 litrów solanki na 100 kg masek) o stężeniu 14 stopni Be.

Mięso drobne z głów wieprzowych i wołowych peklujemy mieszanką soli i saletry stosując 2,5 kg soli i 0,1 kg saletry na 100 kg mięsa, pamiętając, że mięso z głów wieprzowych peklujemy 3-4 doby, zaś z głów wołowych (w kawałkach o wielkości 4-6 cm) przez okres 4-6 dob.

Inaczej nieco ma się sprawa z podrobami, skórkami, krwią i włókniakiem, które należy używać do produkcji w stanie nie solonym nie później niż w ciągu 24 godz. Od chwili uboju. Jeśli już, to dopuszcza się konserwowanie tych surowców sama solą. Podroby (wystudzone) soli się, używając 5 kg soli na 100 kg produktów, w pojemnikach odpornych na sól, układając je w warstwy nie grubsze niż 30 cm. Tak przygotowane podroby mogą być przechowywane w pomieszczeniu o temperaturze 4-6 °C przez 3 do 4 dni. Warunkiem jest jednak bardzo dokładne wymieszanie podrobów z solą.

W ten sam sposób solimy krew, włókniak, plazmę, surowicę i skórki. Jednakże krew i jej pochodne mogą być magazynowane w takich warunkach nie dłużej niż 2 doby.

Skórki i podroby solone przed procesem gotowania muszą być wymoczone w bieżącej wodzie przez okres 14-12 godz.

Po zakończeniu peklowania, surowce rozkładamy na ażurowych powierzchniach (kraty) na okres 12 godz., celem ocieknięcia.

PLUKANIE, MYCIE SUROWCÓW PEKLOWANYCH:

Surowce peklowane, przed użyciem w dalszym procesie produkcyjnym, winny być moczone w zimnej, bieżącej wodzie przez 2 do 3 godz., a następnie wypłukane w wodzie o temperaturze 30-40 °C.

Skórki i podroby, które nie zostały poddane procesowi solenia, powinny zostać tak samo wymoczone jak w przypadku surowców peklowanych.

Surową wątrobę moczymy przez okres 1 godz. w bieżącej, zimnej wodzie, po czym usuwamy grubsze naczynia krwionośne i rozdzielamy całość na poszczególne elementy (płaty).

GOTOWANIE, PARZENIE ORAZ STUDZENIE:

Wędliny podrobowe, za wyjątkiem kiszki paszтетowej, są dwukrotnie poddawane obróbce cieplnej. Z tego też względu odpowiednie ugotowanie składników mięsnych wpływa w zasadniczy sposób na jakość gotowych wyrobów oraz na ich wydajność. Ze względu na różnorodność poszczególnych składników temperatura oraz czas ich gotowania jest odmienny.

Ścięgna, wargi wołowe i cielęce, nogi, skórki i ozory wołowe należy gotować we wrzącej wodzie.

Włośnik krwi (stale mieszając) gotuje się z niewielką ilością wody w oddzielnych naczyniach, w temperaturze 95 °C, aż straci barwę czerwoną, a uzyska ciemnoszarą.

Mięso i podroby całkowicie zanurzone gotuje się w niewielkiej ilości wody,

w temperaturze ok. 100 °C. Różne rodzaje mięsa i podrobów posegregowane pod względem wielkości, należy gotować oddzielnie, a więc osobno np. głowy duże, ze sztuk starych, a osobno głowy ze sztuk młodych.

Wątrobę pokrajaną w plastry, stale mieszając, parzy się w niewielkiej ilości wody, początkowo w temperaturze 90 °C, a potem przez 10 minut w obniżonej do 70 °C temperaturze, do czasu, aż nastąpi ścięcie hemoglobiny i wątroba nabierze barwy mlecznej kawy oraz straci charakterystyczną gorycz. Wątroba w czasie parzenia traci wiele składników odżywczych, dlatego też, należy ją parzyć tylko do produkcji kiszki paszтетowej, ażeby otrzymać jaśniejszą barwę gotowego produktu.

Tłuszcz pokrajany w kostkę (ok. 6 mm) parzy się, podobnie jak wątrobę, przez ok. 5 minut, aż stanie się jędrny i na pół-miękki.

Tłuszcz i wątrobę, po sparzeniu, należy studzić przez ok. 5 min. W zimnej wodzie, po czym pozostawić do ocieknięcia.

Kaszę jęczmienną i gryczaną gotuje się, ciągle mieszając, na rosolu uzyskanym w czasie gotowania mięs, po oddzieleniu od niego wytopionego tłuszczu. Ilość rosolu użytego do gotowania jest uzależniona od zdolności wchłonięcia rosolu przez kaszę i wynosi zazwyczaj 150-200% w stosunku do masy kaszy przed gotowaniem.. Zbyt duża ilość rosolu dodana do kaszy powoduje jej rozgotowanie i mazistość, obniżając jakość gotowego produktu. Konsystencja jego będzie wtedy zbyt luźna i trwałość znacznie niższa od wymaganej.

Kaszę gotujemy w ten sposób, że do gotującego się rosolu wsypujemy stopniowo kaszę i podwyższamy temperaturę, aż do stanu wrzenia. Czas gotowania przy ciągłym mieszaniu wynosi 30-40 minut. Po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji (miętkości i równocześnie sypkości ziarna) wyłączamy palniki pod naczyniami, które zamykamy pokrywami i pozostawiamy na ok. 1 godz. w celu doprażenia się kaszy.

OBRÓBKA I ROZDRABNIANIE:

Ponieważ przy produkcji wędlin podrobowych prawie wszystkie składniki są rozdrabniane po ugotowaniu, należy zwrócić uwagę na rozdrabnianie tłuszczu i mięsa tłustego, aby nie nastąpiło jego zgnicenie podczas rozdrabniania wyrobów. Rozdrabniania odbywać się powinno ręcznie lub na specjalnej kostkownicy (dwie ramy z nożami ustawionymi w odpowiedniej szerokości od siebie, pracujące prostopadle). Przy niewłaściwym rozdrobnieniu, wytopiony tłuszcz powoduje, że gotowy produkt ma złą jakość i negatywnie wpływa na końcową jego ocenę.

Wszystkie składniki mięsne, przeznaczone po ugotowaniu do kutrowania (kilkukrotnego w naszym przypadku przekręcenia przez sitko 2-3 mm) należy wstępnie rozdrobnić na siatce 2-5 mm. Surowe mięso i tłuszcz, przeznaczone do kutrowania, oraz wątrobę, śledzionę i mózgi rozdrabnia się na siatce 2-3 mm.

KUTROWANIE:

Czynność ta ma na celu dalsze rozdrobnienie surowca (przeważnie ugotowanego). Sposób kutrowania dla poszczególnych asortymentów wędlin podrobowych określono w recepturach. Kutrowanie winno trwać ok. 10-15 min. Podczas kutrowania dodajemy wodę lub rosół w ilościach określonych recepturami. Jak wspomniałem, w naszym przypadku, z braku urządzeń, musimy ograniczyć się do kilkukrotnego przepuszczenia surowca przez siatkę 2-3 mm a następnie wymieszania tak przygotowanej masy z wodą lub rosółem (zależnie od zaleceń receptury).

MIESZANIE:

Rozdrobnione surowce miesza się w mieszarkach lub ręcznie, do czasu, aż wszystkie składniki zostaną równomiernie rozłożone. Następnie w czasie mieszania dodajemy potrzebne przyprawy, jeśli te nie były dodane podczas kutrowania, a w niektórych przypadkach również określoną ilość rosółu.

NAPEŁNIANIE OSŁONEK I FORMOWANIE:

Przy produkcji wędlin podrobowych, jelita należy wypełniać dość luźno, aby nie pękały w czasie gotowania. Podczas gotowania jelita stają się mniej elastyczne i kurczą się, a wypełniająca je masa, składająca się w większości z mięsa gotowanego, niewiele traci ze swej objętości albo nawet pęcznieje, jeśli w skład jej wchodzi bułka lub kasza. Końce jelit przy formowaniu wędlin podrobowych wiązuje się, zszywa cienką przędzą albo spina drewnianymi szpilkami, aby masa mięsna nie mogła się wydostać na zewnątrz.

GOTOWANIE:

Wędliny podrobowe gotuje się w wodzie o temperaturze 80-85 °C. Jeśli osłonki są mało wytrzymałe na rozciąganie, zbyt cienkie lub ponacinane, wyroby należy gotować w temperaturze 80 °C. Przy użyciu osłonek wytrzymalszych można temperaturę podnieść do 85 °C. Czas gotowania zależy od średnicy wyrobów, stopnia ugotowania surowców oraz temperatury gotowania i waha się w granicach 50-150 minut. Gotowany wyrób w wewnętrznych warstwach powinien osiągnąć temperaturę 68-70 °C.

Wyroby gotowane w naczyniach całkowicie zanurza się w wodzie.

Najlepiej wyroby przed gotowaniem posegregować zależnie od wielkości i średnicy,

a wtedy czas gotowania będzie jednakowy dla danej partii i unikniemy przegotowania produktów.

Ubytki powstałe podczas gotowania wędlin podrobowych wynoszą od 5 do 15% w stosunku do masy wyrobów przed gotowaniem. Głównie, ubytki te zależą od:

- ilości składników poddanych gotowaniu w czasie wstępnej obróbki termicznej surowca,
- ilości i jakości tłuszczu użytego do produkcji,
- rodzaju osłonek.

Ubytki rosną wtedy, kiedy mniejszą ilość surowca poddano wstępnej obróbce termicznej i gdy wyroby, w skład których wchodzi duża ilość tłuszczu, tracą więcej na masie z powodu jego wytopienia i wycieku do wody. Wyroby w jelitach grubych mają większe ubytki niż w osłonkach cienkich.

STUDZENIE, WYKAŃCZANIE, PRASOWANIE:

Wędliny podrobowe ulegające szybkiemu psuciu studzi się tylko w pomieszczeniach chłodzonych w temperaturze 2-6 °C przez ok. 12 godz. Temperatura wewnątrz wystudzonych wyrobów nie powinna być wyższa niż 6 °C.

Kiszkę pasztetową, wątrobianą i krwistą studzi się najpierw zimną wodą przez ok.

10 min., a następnie po rozwieszeniu na kijach - powietrzem. Pozostałe kiszkę studzi się rozłożone na półkach w jednej warstwie. Produkt układa się ściśle nadając mu kształt możliwie prosty dla uzyskania lepszej estetyki wyrobu oraz lepszego wykorzystania powierzchni.

Salcesony i rolady po ugotowaniu i wyjęciu z kotła układa się na półkach, tak by nie stykały się ze sobą. W celu częściowego odparowania pozostawia się je w tym stanie przez ok. 30 min.

Następnie, dla nadania salcesonom spłaszczonego kształtu i lepszego związania przyciska się je deską lub inną pokrywą z obciążeniem i studzi do temperatury ok. 6 °C.

Wędliny podrobowe ozdobne (rolady) produkuje się w podobny sposób jak salcesony i kiszkę. Różnice występują w przygotowaniu surowca ze względu na to, że formowanie rolad wymaga specjalnej jego selekcji oraz ułożenia w odpowiednio przygotowanych formach wyłożonych najpierw papierem pergaminowym, lub folią aluminiową a następnie plastrami słoniny grubości ok. 3 mm Przygotowane formy (poza rolada mozaikową, którą się sznuruje) wypełnia się surowcem typowym dla danego gatunku rolady i formuje się w sposób dla niej typowy. Czas gotowania rolad w temp. 75-85 °C wynosi 90-150 minut.

Po ugotowaniu, wstępne studzenie trwa 10 minut w zimnej wodzie, a następnie w chłodnym pomieszczeniu do temperatury 2-6 °C.

Po ostudzeniu zanurza się formy na kilka sekund do gorącej wody, wyjmując z nich rolady, które rozkłada się na półkach lub stołach. Można rolady zawinąć w papier pergaminowy.

Sposoby parzenia - Obróbka cieplna

Pod pojęciem obróbki cieplnej (termicznej) należy rozumieć poddawanie mięsa lub jego przetworów działaniu odpowiedniej temperatury w określonym czasie i określonych warunkach. Ma ona na celu przedłużenie trwałości produktu, nadanie produktowi odpowiedniego smaku i konsystencji oraz zwiększenie przyswajalności białek.

OBGOTOWYWANIE inaczej zwane blanszowaniem, jest to krótkotrwałe poddawanie mięsa lub podrobów działaniu gorącej wody o temperaturze ok. 95 °C. Czas obgotowywania oraz temperaturę procesu podają normy czynnościowe dla każdego surowca.

Obgotowywanie powoduje niszczenie mikroflory znajdującej się na powierzchni każdego surowca oraz denaturację zewnętrzną, powierzchniową warstwy białek.

Jest ono niezbędne dla umożliwienia dalszych procesów przy niektórych rodzajach produkcji (np. wyrobów podrobowych, konserw). Przeprowadza je się z zasady w naczyniach otwartych przez wrzucenie mięsa lub podrobów do wrzącej wody lub odwrotnie - zalanie mięsa wrzącą wodą.

GOTOWANIE jest to poddawanie mięsa lub podrobów długotrwałemu (ok. 2 godz.) działaniu temperatury około 80 - 100 °C, najczęściej w wodzie lub parze wodnej, co powoduje ścięcie białka w całej masie mięsa lub podrobu.

Jest ono zarówno zabiegiem wstępnym procesu produkcyjnego, jak również, może być jednym z zabiegów końcowych.

Skutki procesu gotowania są bardzo uzależnione od temperatury wody. Jeśli mięso lub podroby przeznaczone go gotowania zanurzymy w wodzie zimnej i będziemy temperaturę wody stopniowo podnosić, nastąpi przechodzenie do wody znacznych ilości substancji wyciągowych i rozpuszczalnych białek (dlatego rosół jest tak dobry); mięso staje się wówczas łykowate i niesmaczne.

Gotowanie nie powoduje niszczenia zawartych w mięsie witamin, gdyż większość z nich (B1, B2, kwas nikotynowy i pantotenowy) jest odporna na działanie temp. do 100 °C.

Dla ubytków masy gotowanego mięsa podstawowe znaczenie ma pierwsza godzina gotowania, gdyż wtedy te ubytki są największe. Dlatego też czas gotowania poszczególnych produktów mięsnych jest ściśle określony w przepisach i normach.

Szybkość zmniejszania masy mięsa podczas gotowania uzależniona jest od wielkości kawałków poddawanych obróbce (im kawałki są mniejsze tym mięso szybciej traci na wadze), czasu gotowania i zawartości tłuszczu w mięsie. Wołowina chuda i średnio tłusta traci ok. 35% pierwotnej masy, zaś tłusta ok. 20%.

Przykładowo, podczas gotowania mięsa w przeciągu 2 godzin, ubytki w zależności od pochodzenia mięsa, przedstawiają się następująco:

- gotowanie mięsa wołowego i baraniego chudego - strata ok. 52%
- gotowanie mięsa wołowego tłustego - strata ok. 20%
- gotowanie mięsa wieprzowego - strata ok. 25%

W warunkach domowych gotuje się z zasady w naczyniach otwartych.

PARZENIE jest procesem podobnym do gotowania, z tą tylko różnicą, że zamiast temperatury ok. 100 °C, podczas parzenia produkty poddajemy działaniu temperatury ok. 70 - 90 °C. Dłuższe parzenie powoduje znacznie mniejsze straty niż krótkie gotowanie, polepszając jednocześnie wartość smakową mięsa i jego przetworów. Dzieje się tak dlatego, że podczas parzenia w zewnętrznej warstwie produktu powstaje zdenaturowane białko utrudniające wyciek soku.

Parzeniu poddaje się najczęściej wędliny, wędliny podrobowe oraz mięso.

parzenie kiełbas w temperaturach 65 - 80 °C trwa średnio 10 - 120 minut, w zależności od średnicy batonów i rodzajów produktu.

Dokładny czas parzenia poszczególnych asortymentów produktu, podają przepisy i receptury.

Proces parzenia prowadzi się najczęściej w naczyniach otwartych.

Salcesony - Salceson podrobowy

(na 10 kg surowca)

A. Surowiec:

Płuca, śledziona, wymiona, flaki, krezki, żołądki wieprzowe, mięso gotowane z głów wołowych, cielęcych i baranich, mięso z gotowanych kości - nie solone; wargi wołowe

i cielęce, skórki, wieprzowina kl. IV i wołowina kl. V - nie solone; mózgi wieprzowe, wołowe, cielęce i baranie - 7,5 kg

2. Włóknik krwi, krew - nie solone - 1,0 kg

3. Podgardle - nie solone - 1,5 kg

Warg i skórek nie może być więcej jak 3,0 kg Składników baranich nie może być więcej jak 1,0 kg . Surowiec może być częściowo solony - w tym wypadku należy odpowiednio zmniejszyć ilość soli dodanej przy produkcji wraz z innymi przyprawami.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

1. Sól warzonka - 23 dag

2. Pieprz naturalny – 15 g

3. Majeranek – 17 g

4. Ziele angielskie - 3 g

5. Cebula - 0,25 kg

Pieprz naturalny może być zastąpiony podwójną ilością pieprzu ziołowego. Cebulę świeżą można zastąpić suszem cebulowym w stosunku do 1 kg cebuli = 0,15 kg suszu.

II. Materiały pomocnicze:

1. Pęcherze cielęce lub jelita sztuczne nr 12.

2. Przędza nr 6.

C. Postać surowca po obróbce:

Podgardle parzone krajane w kostkę o krawędzi 8-10 mm Mięso krwawe, wymiona i płuca gotowane rozdrobnione na siatce 5 mm Śledziona surowa rozdrobniona przez siatkę 3 mm

D. Postać gotowego produktu:

Salceson w pęcherzu cielęcym; spłaszczona bryła kształtu wydłużonego, nieregularnego krążka długości do 18 cm, szerokości do 12 cm, grubości ok. 6 cm.

W jelicie sztucznym; kształt spłaszczonego jelita długości 20 cm., szerokości ok. 8 cm, grubości ok. 6 cm.

SKRÓT INSTRUKCJI:

1. Peklowanie:

Podgardle, wieprzowinę kl. IV, flaki, wymiona, płuca, krezki, żołądki, śledziony, wargi, żyły, skórki, włóknik i krew pekluje się lub soli zgodnie z wcześniejszymi opisami. Surowce mogą być solone, nie solone lub częściowo solone. W przypadku użycia surowców solonych lub częściowo solonych należy odpowiednio zmniejszyć ilość soli dodanej przy produkcji.

2. Mycie i moczenie:

Surowce podrobowe nie solone myje się, surowce solone lub peklowane moczy się przez 2-3 godz. w bieżącej zimnej wodzie.

3. Gotowanie:

Surowce gotuje się, z wyjątkiem śledziony, mózgow i krwi, w niewielkiej ilości wody: płuca, krezki i mięso krwawe w temp. 85 °C, głowy, skórki, żyły, wargi, wymiona, flaki i żołądki wieprzowe - w temp. ok. 95 °C - do miękkości, włóknik w temp. 90-95 °C - do ścięcia białka. Podgardle gotuje się w temp. 85 °C do stanu pół-miękkiego. Po ugotowaniu z płuc usuwa się chrząstki, a z głów oddziela się mięso.

Ugotowane składniki rozkłada się do ostudzenia.

4. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

5. Mieszanie:

Do rozdrobnionych składników dodaje się sól i przyprawy, po czym miesza z krwią do dokładnego wymieszania wszystkich składników.

6. Napęlnianie i wiązanie jelit.

Wymieszaną masą napełnia się dość luźno jelita. Końce pęcherzy zaszywa się, a u jelit sztucznych zawiązuje przędzą. Jelito sztuczne przewiązuje się w środku formując z jednego jelita dwa salcesony połączone ze sobą.

7. Gotowanie:

Salcesony gotuje się: w pęcherzach w temp. Ok. 82 °C, a w jelitach sztucznych w temp. 78-80 °C przez 90-140 min, w zależności od wielkości salcesonu, do osiągnięcia wewnątrz salcesonu temp. 68-70 °C. Wyptywające salcesony nakłuwa się cienką igłą.

8. Studzenie i wykańczanie:

Salcesony rozkłada się na gładkiej powierzchni w pomieszczeniu o temp., 2-6 °C, przyciska i po odparowaniu studzi do temp. poniżej 6 °C. Dopuszcza się studzenie do temperatury nie wyższej niż 12 °C.

Po ostudzeniu salcesony oczyszcza się z galarety i tłuszczu, odcina związanie lub zszycia, a salcesony w jelitach sztucznych przecina w miejscu przewiązania.

Salcesony - Salceson wiejski

(na 10 kg surowca)

A. Surowiec:

1. Głowy wieprzowe z kością - 8,20 kg
2. Nogi wieprzowe z kością - 1,6 kg
3. Krew - 0,20 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

1. sól – 12,5 dag
2. pieprz naturalny - 8 g
3. ziele angielskie - 2 g

II. Materiały pomocnicze:

1. Żołądki wieprzowe.
2. Przędza nr 6.

C. Postać surowca po obróbce:

Głowy i nogi gotowane i obrane z kości, mięso z głów pokrajane w kostkę o krawędzi do 12 mm

Mięso z nóg rozdrobnione na siatce 3 mm

D. Postać gotowego produktu:

Salceson w żołądkach kształtu spłaszczonego wypełnionego żołądka; długość do 30 cm, szerokość do 20 cm, grubość do 8 cm.

E. Wydajność gotowego produktu:

w stosunku do surowca - przeciętna 63%.

Odpadają kości ok. 2,9 kg, i tłuszcz (kotłowy) ok. 0,10 kg

SKRÓT INSTRUKCJI

1. Mycie:

Głowy i nogi wieprzowe myje się w zimnej bieżącej wodzie.

2. Gotowanie:

Głowy i nogi gotuje się w niewielkiej ilości wody w temp. 85 °C do miękkości, aż mięso da się oddzielić od kości, lecz nie będzie jeszcze ugotowane. Wskazane jest gotowanie głów i nóg w osobnych naczyniach co pozwoli osiągnąć jednakową miękkość mięsa. Po ugotowaniu z głów i nóg oddziela się mięso i rozkłada do ostudzenia.

3. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

4. Mieszanie:

Do rozdrobnionych składników dodaje się przyprawy i miesza z krwią i dodatkiem rosółu otrzymanego z gotowania do dokładnego wymieszania wszystkich składników.

5. Napęlnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napęlnia się niezbyt ściśle jelita. Końce zaszywa się przędzą.

6. Gotowanie:

Salcesony gotuje się w temp. 82 °C przez 90-120 min w zależności od wielkości salcesonu, do osiągnięcia wewnątrz salcesonu temp. 68-70 °C. Wypływające salcesony nakłuwają się cienką igłą.

7. Studzenie:

Salcesony rozkłada się na gładkiej powierzchni, po odparowaniu przyciska i studzi do temperatury poniżej 6 °C. Dopuszcza się ostudzenie do temp. nie wyższej niż 12 °C.

Po ostudzeniu salcesony oczyszcza się z galarety i tłuszczu i obcina zszycia.

Salcesony - Salceson ozorkowy

Receptura na 5 kg surowca:

A. Surowiec:

1. Ozorki wieprzowe lub cielęce peklowane - 1,75 kg

2. Podgardle skórowane nie solone - 2,0 kg

3. Skórki nie solone - 0,25 kg

4. Wątroba wieprzowa nie solona - 0,5 kg

5. Krew nie solona - 0,5 kg

Surowce wymienione w poz. 2-5 mogą być częściowo solone. W takim przypadku należy odpowiednio zmniejszyć ilość soli dodanej do produkcji wraz z innymi przyprawami.

Ja polecam zapeklowanie ozorków, a reszta składników niech zostanie nie solona.

Podam sposób peklowania ozorków wieprzowych.

Peklujemy je na mokro w zalewie - zgodnie z przepisem.

ja proponuję abyś pokroiła je w kostkę o krawędzi ok. 4 cm (po uprzednim zdjęciu naskórka) i zapiekowała na sucho (ok. 2-3 dni w lodówce). Przy tej ilości ozorków należy użyć:

1. sól – 2,6 dag
2. saletra – 0,5 g

Ozorki wieprzowe przed peklowaniem powinny być sparzone i pozbawione naskórka.

To znacznie przyspieszy proces produkcji, gdyż peklowane na mokro muszą leżakować ok. tygodnia. W sumie efekt będzie ten sam.

Gdybyś peklowała na mokro, to można wykorzystać solankę po szynkach. peklujemy jak podałem ok. 6-7 dni - przyjmując 40% solanki w stosunku do wagi ozorków. - w naszym przypadku ok. 07 l. Po upeklowaniu na mokro muszą ociekać przez ok. 12 godz.

Zakładam że peklujesz na sucho stosując podane ilości soli i saletry.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy dodane w czasie produkcji (pomijam ilość soli i saletry użyta do peklowania):

1. sól - 4 dag
2. pieprz naturalny – 10 g
3. majeranek - 4 g
4. czosnek - 3 g
8. goździki – 2,5 g

9. II. Materiały pomocnicze:

1. Kątniczki wieprzowe lub pęcherze wieprzowe.
2. Szpilki drewniane lub przędza nr 6.

C. Postać surowca po obróbce:

Podgardle skórowane parzone, krajane w kostkę o krawędzi 5 mm; ozorki wieprzowe i cielęce gotowane, krajane w kostkę o krawędzi ok. 4 cm. Skórki gotowane rozdrobnione na siatce 2-3 mm Wątroba surowa rozdrobniona na siatce 2-3 mm

D. Postać gotowego produktu:

W kątniczce wieprzowej spłaszczona bryła długości 18-25 cm, szerokości 10-15 cm, grubości do 7 cm. W pęcherzu spłaszczona bryła kształtu nieregularnego krążka o średnicy ok. 20 cm i grubości do 7 cm. Końce osłonki związane przędzą lub zszyte szpilką drewnianą.

SKRÓT INSTRUKCJI:

1. Peklowanie:

Tak jak opisałem wyżej.

2. Mycie i moczenie:

Surowce nie solone myje się, surowce peklowane moczy się w bieżącej wodzie przez 2-3 godz. Moczenie oczywiście dotyczy tylko ozorków peklowanych na mokro w solance o stężeniu nieco mniejszym niż stężenie na szynki..

W naszym przypadku nie moczymy.

3. Gotowanie:

Surowce gotuje się w niewielkiej ilości wody: ozorki w temp. 85 oC, a skórki w temp. 95 °C do miękkości. Gdyby podczas gotowania ozorki bardzo się odsoliły musisz dodać trochę soli (na smak) przy mieszaniu. Zobaczysz, może będzie ok.

Podgardle parzy się w temp. 85 °C do stanu pół-miękkiego. Po ugotowaniu z ozorków zdejmuje się na gorąco naskórek, jeśli były peklowane na mokro.

Ugotowane składniki rozkłada się do ostudzenia.

4. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

5. Mieszanie:

Do rozdrobnionych składników dodaje się sól i przyprawy i miesza się z krwią do dokładnego wymieszania wszystkich składników.

6. Napełnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się dość luźno jelita. Końce kątniczek spina się szpilką drewnianą, zawiązuje lub zaszywa przedzą; żołądki i pęcherze zaszywa się.

7. Gotowanie:

Salcesony gotuje się w temp. ok. 82 °C przez 90-120 min, w zależności od wielkości salcesonów, do osiągnięcia wewnątrz salcesonu temp. 68-70 °C. Wypływające salcesony nakłuwają się cienką igłą.

8. Studzenie i wykańczanie:

Salcesony rozkłada się na równej powierzchni w pomieszczeniu o temp. 2-6 °C, po odparowaniu przyciska i studzi do temp. poniżej 6 °C. W braku odpowiednich pomieszczeń dopuszcza się studzenie do temperatury nie wyższej niż 12 °C. Po ostudzeniu salcesony oczyszcza się z galarety i tłuszczu, obrównuje, odcina związania lub zszycia.

Salcesony - Salceson włoski

Receptura:

Podaję na 100 kg surowca - łatwiej sobie wyliczysz potrzebne ilości.

A. Surowiec:

1. Maski i mięso z głów wieprzowych peklowane - 75 kg

2. Mięso z głów wołowych peklowane - 13 kg

3. Skórki wieprzowe solone - 12 kg

Mięso z głów wołowych można zastąpić mięsem wołowym lub golonkami peklowanymi bez kości.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól warzonka - 2,3 do 2,6 kg

2. saletra - 0,10 kg

b) użyte w czasie produkcji:

1. czosnek - 0,05 kg,

2. kminek - 0,05 kg,

3. pieprz naturalny - od 0,07 kg do 0,20 kg (wg uznania - po próbach)

Dodatek kminku może zostać zwiększony do 0,10 kg, a dodatek czosnku o 0,10 kg lub może on zostać zastąpiony cebulą w ilości 1 kg

II. Materiały pomocnicze:

1. żołądki wieprzowe albo pęcherze wołowe lub wieprzowe,
2. przędza nr 6.

C, Postać surowca po obróbce:

Mięso z głów wieprzowych i wołowina gotowane, krajane w paski o wymiarach: szerokość 1,5 - 2,0 cm, długość 7 - 10 cm, skórki gotowane i rozdrobnione przez siatkę 3 mm

D. Postać gotowego produktu:

Salceson w żołądkach w kształcie spłaszczonego, wypełnionego żołądka, długość do 30 cm, szerokość 20 cm, grubość do 8 cm.

Salceson włoski - skrót instrukcji:

1. Peklowanie:

Przepis podaje by peklować całe głowy wieprzowe i wołowe. W związku z tym, iż w warunkach domowych za dużo byłoby zachodu, podałem w surowcach samo mięso, bez kości.

Mięso należy pokroić na kawałki o wielkości podanej wyżej i zapeklować mieszanką soli i saletry tak jak na kiełbaskę. Odjąć z podanej ilości soli, proporcjonalną ilość do zapeklowania skórek (sama sól). Wcześniej podawałem skład solanki do peklowania skórek. Można też tylko posolić skórki i ściśle ułożyć w naczyniu (do lodówki)

Peklować 3 dni.

2. Mycie:

Wykonać w zimnej bieżącej wodzie

3. Gotowanie:

Wszystkie składniki gotuje się w niewielkiej ilości wody do miękkości (temp. 85-90 °C przez ok. 2-3 godz.).

Po ugotowaniu składniki rozkłada się w celu ostudzenia.

4. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

5. Mieszanie:

Do rozdrobnionych składników dodaje przyprawy i rosół otrzymany z gotowania w ilości 10 l. Całość miesza się do dokładnego wymieszania składników.

6. Napełnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się dość luźno żołądki lub inne osłonki, a końce zaszywa się przędzą.

7. Gotowanie:

Salcesony gotuje się w temp. 80-85 °C przez 90-150 min., w zależności od wielkości salcesonu, do osiągnięcia wewnątrz salcesonów temp. 68-72 °C. Wypływające na powierzchnie salcesony (tylko w osłonkach naturalnych) nakłuwa się cienką igłą.

8. Studzenie i wykańczanie:

Salcesony rozkłada się na równej powierzchni w pomieszczeniu o temp. 2-6 °C. Po odparowaniu przyciska się je i studzi do temp. poniżej 6 oC.

W braku odpowiednich pomieszczeń dopuszcza się studzenie do temp. nie wyższej niż 12 °C.

Po ostudzeniu salcesony oczyszcza się z galarety i tłuszczu, obrównuje, odcina zaszcycia lub przewiązania.

Kiszki kaszane - Biała kaszanka

Składniki:

3 kg płuczek cielęcych
3 kg serc cielęcych (mogą być wołowe)
2 kg podgardla (raczej tłuste)
3 kg kaszy gryczanej prażonej
ziele angielskie (zmielone)
pieprz czarny zmielony
majeranek
sól
no i oczywiście kiełbaśnica

Wykonanie:

Płucka, serca i podgardle ugotować w osolonej wodzie (ja gotuję partiami, aby nie zostało za dużo wywaru używanego do gotowania kaszy). Ostudzić i usunąć części które nam nie odpowiadają (tchawica, ewentualnie żyły itp, ja praktycznie zostawiam całość bo lubię jak czasami coś na ząbku chrupnie. Następnie zmielić na drobnych oczkach ja mam 3 mm. W wywarze gotujemy kaszę gryczaną (ma być taka jaką się lubi, chodzi o twardość).

Po ugotowaniu dodajemy kaszę do zmielonego mięska i czekamy aż można będzie tam wsadzić łapki. Sypimy majeranek, ziele, pieprz i sól do smaku (mamy produkt prawie finalny więc jak poprawimy tak będzie)

Nie pozwalamy masie wystygnąć, powinna być lekko ciepła aby kasza nie porwała kiszki.

Napełniamy kiszki dzieląc na najbardziej odpowiadające odcinki, tak jednak aby łatwo można było wyciągać z garnka (ja osobiście robię 4 około 15 cm odcinki, w jednym wianuszku, takie dla mnie optymalne porcje.

Gotujemy w dużym garnku wodę. Wkładamy po wianuszku i gotujemy ok. 2 minut (chodzi tutaj właściwie o kizkę i ładne zespolenie całości).

To by było na tyle; najlepiej smakuje podsmażana razem z cebulką, ale na chłodno też.

Kiszki kaszane - Kiszka kaszana zapiekana

Surowce:

1. podgardle - 1 kg;
2. skórki wieprzowe, skwarki, okrawki mięsne - 1kg;
3. wątroba - 0,5 kg;
4. kasza gryczana lub jęczmienna - 1,5 kg;
5. krew wieprzowa - 1kg;
6. sól - 10 dag;

7. pieprz mielony - 3 g;

8. cebula - 0,5 kg;

9. majeranek utarty – 1,5 g;

10. ziele angielskie rozdrobnione – 1,5 g

Kaszę ze skwarkami ugotować na sypko, wymieszać z krwią i ostudzić. Mięso i skórki wieprzowe ugotować do stanu pół-miękkiego, ostudzić, zemleć w maszynce do mięsa z sitkiem o oczkach 5 mm, dodając cebulę. Wszystkie składniki wymieszać z solą i przyprawami, aż do uzyskania jednolitej masy.

Podłużne blaszki do ciasta wysmarować tłuszczem, nałożyć wymieszaną masę i zapiekać w piekarniku przez 45 minut w temperaturze ok. 160 oC. Przechowywać w lodówce.

Kiszki kaszane - Moja kaszanka

Ja robię kaszankę wyłącznie z kaszy gryczanej bo z inną nie lubię, ale gdy ktoś chce może wziąć kaszę jęczmienną

Bierzemy:

- 2 kg kaszy

- ok. 2 kg gorszych kawałków mięsa różnego np. policzki wołowe i wieprzowe, ja daję trochę antrykotu lub łopatki wołowej i np. golonkę lub kawałek łopatki

- niektórzy dają wątrobę ja daję czasami i to w małej ilości ok. 25 dag ale można dać nawet trzy czwarte kg, zależy od własnych upodobań

- daję natomiast płuca 1 komplet

- serce wieprzowe 1 szt.

- podgardle słonina boczek otoczki razem ok. 2,0 kg

- skórki wieprzowe zbieram zawsze gdy skóruję słoninę na skwarki ok.0,5 kg

- krew ok. 1,5 do 2 l

Mięsa i podroby oraz skórki do gara i ugotować do prawie miękkości dodać pieprz ziarnisty liście laurowe ziele angielskie no i oczywiście posolić.

Tłuszcze pokroić w kostkę i usmażyć na skwarki trochę tłuszczu zostawić na patelni i usmażyć ze 2-3 cebule pokrojone w drobną kostkę

Gdy mięsa są prawie miękkie wyjąć a do wywaru wsypać opłukaną kaszę i ugotować na prawie mięką. wywaru nie może być więcej niż 2 krotna objętość kaszy.

Mięsa gdy ostygną zemleć przez maszynkę o oczkach 2- 4 mm, ja część, te ładniejsze kawałki kroję w drobną kosteczkę. max 1 cm (wątroba dobrze się kroi na takie małe kawałeczki, a i golonka też) tak ok. 0,25% całości mięsa.

Gdy kasza gotowa trochę trzeba ją ostudzić i dodać zmielone i pokrojone mięsa, skwarki i tłuszcz z nich wytopiony, usmażoną cebulę, krew
teraz przerywnik dotyczący krwi:

Ja zwykle robię ze świeżej krwi dobrze roztrzepanej albo z mrożonej z suszonej też można ale słyszałem że wtedy jest trochę inny smak i trzeba ją trochę namoczyć i rozprowadzić w wywarze mięsnym. Inny praktyk radzi, żeby dodać suszoną bezpośrednio do ciepłej masy i bardzo dokładnie wymieszać.

Teraz kolej na przyprawy ja daję cały litrowy słoik majeranku bo bardzo lubię kaszankę z dużą ilością majeranku, ale gdy komuś nie pasuje może dać połowę tej dawki. Trochę suszonej bazylii, grubo zmielony pieprz no i oczywiście sól.

Mieszam wszystko dokładnie i napycham flaki. Robię w takich flakach jak do kiełbasy, ale można robić w tych z jelita grubego. Można i w innych to zależy, co kto lubi.

Napełniam flaki ale niezbyt mocno tak, żeby było miejsce na to, żeby masa mogła jeszcze napęcznić. Robić kiełbaski o długości ok. 15 - 20 cm.

Teraz najważniejsze wkładamy kaszanki do wrzącej lekko osolonej wody i parzyć na małym ogniu ok. 30 - 40 min. W zależności od tego jakich flaków używaliśmy. Ja parzę na oko do momentu gdy widzę że już są dobre. Po kilku własnych produkcjach nabiera się wprawy. Ważne żeby w trakcie parzenia woda się nie zagotowała, bo kaszanki mogą popękać.

Gdy już są dobre trzeba delikatnie wyjąć i szybko ostudzić najlepiej w zimnej wodzie lub w zimie na mrozie na balkonie rozwiesić luźno na kołkach. Gdy ostygną wyjąć z wody lub zdjąć z kołków.

Ja zostawiam sobie porcję do zjedzenia przez 2-3 dni a resztę dzielę na porcje wkładam do szczelnych torebek foliowych (kupuję takie z plastikowym zamczkiem) i zamrażam.

Najdłużej leżały u mnie ok. 2,5 miesiąca, ale nie wiem ile można je przechowywać ale chyba niezbyt długo.

Kiszki kaszane - Krupnioki śląskie

(na 5 kg surowca)

A. Surowiec:

1. Mięso z głów wieprzowych nie solone - 1,0 kg
2. Wątroba wieprzowa nie solona - 0,25 kg
3. Płuca wieprzowe nie solone - 0,75 kg
4. Skórki wieprzowe nie solone - 0,25 kg
5. Podgardle wieprzowe nie solone - 0,25 kg
6. Skwarki - 0,25 kg
7. Tłuszcz kotłowy (tłuszcz powstający podczas gotowania mięsa tłuszczu i osadzający się na ściankach naczynia) - 0,5 kg
8. Krew wieprzowa - 1,0 kg
9. Kasz gryczana - 0,75 kg

Mięso i maski z głów wieprzowych mogą zostać zastąpione głowami wieprzowymi w ilości 1,6 kg głów zamiast 1,0 kg mięsa i masek.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

1. Sól warzonka – 10,5 dag
2. Pieprz naturalny - 5 g
3. Majeranek - 5 g
4. Cebula świeża - 10 dag
5. Ziele angielskie – 2,5 g

Dodatek majeranku może zostać zmniejszony lub zaniechany. Cebulę świeżą można zastąpić suszem cebulowym w stosunku 1 kg cebuli świeżej - 0,15 kg suszu (w naszym przypadku będzie to 0,015 kg suszu).

II. Materiały pomocnicze:

1. Jelita wieprzowe cienkie o średnicy 32-36 mm
2. Przędza nr 3.

C. Postać surowca po obróbce:

Mięso z głów i maski, podgardle, płuca oraz skórki - gotowane, wątroba surowa, skwarki rozmoczone w rosole - całość rozdrobniona wraz z cebulą przez siatkę 3 mm Rozdrobnione składniki, dokładnie wymieszane z przyprawami, sparszoną kaszą, tłuszczem kotłowym i krwią.

D. Postać gotowego produktu:

Krupnioki odkręcane w parki (po 2 szt.) o ciężarze ok. 250 g. Długość pojedynczego batonu 18-20 cm; średnica przekroju 3-4 cm. Wolne końce odcinków związane przędzą.

KRUPNIOKI ŚLĄSKIE - skrót instrukcji

1. Solenie:

Surowiec do produkcji powinien być nie peklowany i nie solony.

2. Mycie

Surowce podrobowe nie solone myje się w bieżącej, zimnej wodzie.

3. Gotowanie:

Surowce mięsne (z wyjątkiem wątroby i skwarków) gotuje się w niewielkiej ilości wody: skórki w temp. ok. 95 °C oraz pozostałe surowce z wyjątkiem podgardla w temp. 80-85 °C do miękkości.

Podgardle gotuje się w temp. ok. 95 °C do stanu pół-miękkiego. Po ugotowaniu z płuc usuwa się chrząstki a z głów (jeśli wzięliśmy całe głowy a nie maski i mięso) oddziela się mięso. Ugotowane składniki rozkłada się do ostudzenia.

Kaszę gryczaną gotuje się do stanu pół-miękkiego biorąc 1,45 l. wody lub rosółu z gotowania podrobów, wsypując ją do wrzątku i stale mieszając przez ok. pół godz. Ugotowaną kaszę pozostawia się na pół godz. pod przykryciem.

4. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą. Cebule rozdrabnia się razem ze składnikami mięsnymi przez siatkę 3 mm

5. Mieszanie:

Wszystkie rozdrobnione składniki, sparszoną kaszę, tłuszcz kotłowy, krew oraz przyprawy miesza się do całkowitego wymieszania i równomiernego rozmieszczenia składników.

6. Napełnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się luźno jelita. Końce zwiążuje się przędzą.

7. Gotowanie:

Kiszki wkłada się do wody o temp. 100 °C, a następnie ochładza do temperatury nie niższej niż 85 °C. i gotuje przez 15-20 min.

8. Studzenie:

Ugotowane kiszki studzi się w wodzie o temp. ok. 5 °C przez 15 min. Przystudzone kiszki odkręca się w parki (dzieli po 2 szt.), a następnie rozwiesza na kijach wędzarniczych i studzi do temp. poniżej 6 °C. W braku odpowiednich pomieszczeń dopuszcza się ostudzenie do temperatury nie wyższej jak 12 °C.

Kiszki kaszane - Kiszka kaszana wyborowa jęczmienna lub gryczana

(na 10 kg surowca)

A Surowiec:

1. Mięso i maski z głów wieprzowych nie solone - 2,0 kg
2. Podgardle nie peklowane - 2,0 kg
3. Wątroba wieprzowa nie solona - 0,5 kg
4. Płuca wieprzowe lub cielęce nie solone - 1,0 kg
5. Skórki wieprzowe nie solone - 0,5 kg
6. Krew nie solona - 2,0 kg
7. Kasza jęczmienna lub gryczana - 2,0 kg

Surowiec może być częściowo solony, ale wtedy należy pamiętać o ujęciu odpowiedniej ilości soli z dawki określonej niżej.

Proponuje nie dodawać nic solonego ani peklowanego - nie będzie kłopotów.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy

1. Sól - 23 dag
2. Pieprz naturalny – 15 g
3. Majeranek – 20 g
4. Ziele angielskie - 4 g
5. Cebula - 30 dag

Pieprz naturalny może być zastąpiony pieprzem ziołowym w ilości 2 dag na 10 kg surowca.

Cebule świeżą można zastąpić suszem cebulowym w stosunku 1 kg cebuli - 0,15 kg suszu.

II. Materiały pomocnicze:

1. Jelita grube wieprzowe, krzyżówki bydlęce małe, krzyżówki baranie, kątniczki wieprzowe, baranie i cielęce.
2. Szpilki drewniane lub przędza nr 3.

C. Postać surowca po obróbce:

Mięso z głów, maski z głów wieprzowych oraz 1/4 ilości podgardla (0,5 kg) gotowane i krajane w kostkę o krawędzi ok. 10 mm lub rozdrobnione w maszynce przez siatkę o średnicy oczek 10 mm. Pozostałe 3/4 ilości podgardla (1,5 kg) oraz płuca gotowane i rozdrobnione przez siatkę 5 mm. Skórki wieprzowe gotowane rozdrobnione przez siatkę 3 mm. Wątroba surowa rozdrobniona przez siatkę 3 mm. Mięso, podgardle, i maski z głów mogą być w całości rozdrobnione na siatce 5 mm, a wątroba surowa pokrajana w kostkę o boku ok. 10 mm.

D. Postać gotowego produktu:

Kiszki długości 15-30 cm, średnica przekroju do 8 cm, końce związane przędzą lub spięte szpilkami.

Kiszka kaszana wyborowa jęczmienna lub gryczana - skrót instrukcji:

1. Solenie:

Surowiec do produkcji powinien być nie peklowany i nie solony.

2. Mycie i moczenie:

Surowce podrobowe nie solone myje się w zimnej bieżącej wodzie.

3. Gotowanie:

Surowce mięsne (z wyjątkiem wątroby) gotuje się w niewielkiej ilości wody: Skórki w temp. ok. 95 °C oraz pozostałe surowce - z wyjątkiem podgardla - w temp. 80-85 °C - do miękkości.

Podgardle gotuje się w temp. ok. 85 °C do stanu pół-miękkiego. Po ugotowaniu z płuc usuwa się chrząstki, a z głów (jeśli były gotowane całe głowy) oddziela mięso.

Ugotowane składniki rozkłada się do ostudzenia.

Kaszę jęczmienną gotuje się do stanu pół-miękkiego biorąc 20-22 litry rosołu lub wody,

a kaszę gryczaną - 18-20 l. rosołu lub wody na 10 kg kaszy. My mieliśmy na początku

2 kg kaszy więc odpowiednio bierzemy: ok. 4 - 4,4 l. rosołu do kaszy jęczmiennej i ok. 3,6 - 4 l.

jeśli chodzi o kasze gryczaną. kaszę wysypujemy do wrzątku i stale mieszając gotujemy przez ok. 1/2 godz.

Ugotowaną kaszę pozostawiamy na 1/2-1 godz. pod przykryciem. 4. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

5. Mieszanie:

Do rozdrobnionych składników dodaje się sól i przyprawy, po czym miesza z krwią i kaszą do dokładnego wymieszania wszystkich składników.

6. Napełnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się dość luźno jelita. Końce spina się szpilką drewnianą lub wiąże przedzą.

7. Gotowanie kiszek:

Kiszki wrzuca się do wrzącej wody i gotuje w temp. 80-85 °C przez 60-90 min do osiągnięcia wewnątrz kiszek temp. 68-70 °C.

8. Studzenie:

Kiszki rozkłada się i studzi do temperatury poniżej 6 °C wewnątrz kiszek. W braku odpowiednich pomieszczeń dopuszcza się studzenie do temp. nie wyższej niż 12 °C.

Kiszki pasztetowe - Kiszka wątrobiana

(na 5 kg surowca)

Receptura:

A. Surowce:

1. Wątroba wieprzowa, wołowa lub barania nie solona - 1,50 kg

2. Mózgi, ozory, serca, nerki - nie solone - 0,50 kg

3. Płuca, flaki wołowe lub baranie, żołądki, krezki - nie solone, mięso gotowane z głów wołowych, cielęcych, baranich lub mięso z gotowanych kości, wieprzowina kl. IV - nie peklowana - 1,50 kg

4. Tłuszcz drobny (dopuszczalna otoka, pachwina lub podgardle) nie solone - 1,50 kg

Wieprzowina kl. IV może być zastąpiona całkowicie lub częściowo taką samą ilością serc i

mózgów. Składników baranich i mózgow nie może być więcej jak po 0,25 kg Surowiec może być

częściowo solony - w tym wypadku należy odpowiednio zmniejszyć ilość soli dodanej przy produkcji wraz z innymi przyprawami.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

1. sól warzonka - 11 dag
2. pieprz naturalny – 2,8 g
3. majeranek - 5 g
4. cebula - 10 dag

Pieprz naturalny może być zastąpiony podwójną ilością pieprzu ziołowego. Można zaniechać dodawania majeranku - sprawa gustu.

Cebulę świeżą można zastąpić suszem cebulowym w stosunku 1 kg cebuli - 0,15 kg suszu.

Dopuszcza się dodatek 1 g ziela angielskiego.

II. Materiały pomocnicze:

1. Jelita grube wieprzowe (odcinki proste) albo krzyżówki wieprzowe lub krzyżówki bydlęce małe.
2. Przędza nr 6.

C. Postać surowca po obróbce

Wszystkie składniki rozdrobnione na maszynie do mięsa przez siatkę o średnicy oczek 2 mm trzykrotnie (zamiast kutrowania). Wszystkie składniki (z wyjątkiem mózgu i wątroby) przed rozdrobieniem gotowane.

D. Postać gotowego produktu:

Długość 25-35 cm, średnica 3,5 - 8 cm, w grubszym końcu pętelka do zawieszenia długości 10-12 cm.

E. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca:

przeciętna - 97%

granice dopuszczalnych wahań - 95-100%

KISZKA WĄTROBIANA - SKRÓT INSTRUKCJI

1. Solenie:

Surowiec do produkcji powinien być nie peklowany i nie solony. W wyjątkowych wypadkach dopuszcza się surowiec solony.

2. Mycie i moczenie:

Surowce podrobowe nie solone myje się, surowce solone moczy się przez 2-3 godz. w bieżącej, zimnej wodzie.

3. Gotowanie:

Surowce (z wyjątkiem mózgow i wątroby) gotuje się w niewielkiej ilości wody: nerki i płuca w temp. 80-85 °C oraz pozostałe surowce z wyjątkiem tłuszczu w temp. ok. 95 °C - do miękkości. Tłuszcz lub podgardle gotuje się w temp. ok. 85 oC do stanu pół-miękkiego. Po ugotowaniu z płuc usuwa się chrząstki, a z głów oddziela mięso. Ugotowane składniki rozkłada się do ostudzenia.

4. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

5. Kutrowanie (kilkukrotne mielenie):

Rozdrobnioną wątrobę należy kilkakrotnie przepuścić przez maszynkę na sitku 2 mm, aż do otrzymania jednolitej, mazistej masy, po czym dodaje się sól, przyprawy, resztę mięs oraz na koniec - tłuszcz. Miesza się dokładnie i jeszcze raz przepuszcza przez maszynkę na siatce 2 mm do dokładnego rozdrobnienia i wymieszania wszystkich składników. W czasie kutrowania (mieszania) dodaje się 10% rosołu z gotowania mięs (w stosunku do ciężaru surowca).

6. Napełnianie i wiązanie jelit:

Przygotowaną masą napełnia się dość luźno jelita. Końce wiąże się przedzą pozostawiając pętelkę do zawieszenia.

7. Gotowanie:

Kiszki wrzuca się do wrzącej wody i gotuje w temp. 80-85 °C przez 50-90 min. do osiągnięcia wewnątrz kiszki temperatury 68-70 °C.

8. Studzenie:

Kiszki studzi się w bieżącej, zimnej wodzie przez ok. 10 min., po czym rozwiesza i studzi do temperatury poniżej 6 °C wewnątrz kiszki. W braku odpowiednich pomieszczeń dopuszcza się ostudzenie do temperatury nie wyższej niż 12 °C.

Kiszki pasztetowe - Kiszka pasztetowa

(na 5 kg surowca)

A Surowiec:

1. Wieprzowina kl. I lub cielęcina kl. I nie peklowana - 0,75 kg
2. Wieprzowina kl. II nie peklowana - 0,75 kg
3. Wątroba wieprzowa lub cielęca nie solona - 1,25 kg
4. Tłuszcz drobny nie solony - 2,0 kg
5. Słonina nie solona - 0,25 kg

Składniki pozycji 1 można zastąpić cielęciną kl. II, a 1/3 wieprzowiny kl. II zastąpić 0,25 kg mózgów.

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

I. Przyprawy:

1. sól warzonka - 10 dag
2. cebula – 12,5 dag
3. majeranek - 2 g
4. pieprz naturalny - 5 g

Cebulę świeżą można zastąpić suszem cebulowym w stosunku 1 kg cebuli = 0,15 kg suszu

II. Materiały pomocnicze:

1. Krzyżówki wieprzowe i jelita grube wieprzowe (odcinki proste) lub osłonki celofanowe o średnicy 65 mm

Uwaga: W przypadku braku innych osłonek można stosować osłonki pergaminowe.

2. Przędza nr 6.

C. Postać surowca po obróbce:

Wątroba parzona oraz wieprzowina, cielęcina, mózgi i tłuszcz drobny surowe rozdrobnione na siatce o średnicy oczek 2 mm co najmniej 2 razy. Słonina krajana w kostkę o krawędzi 5-6 mm i parzona.

D. Postać gotowego produktu:

Kiszki w jelitach naturalnych długości 35-50 cm, średnica przekroju 4-8 cm; w jelitach sztucznych długość 40-45 cm. Końce kiszki związane przędzą, w grubszym końcu pętka do zawieszenia długości 10-12 cm.

KISZKA PASZTETOWA - SKRÓT INSTRUKCJI:

1. Moczenie i parzenie

Wątrobę moczy się w bieżącej wodzie przez ok. 1 godz., po czym żyłuje, rozcina na płyty i zalewa wodą o temp. 90 °C. Parzenie trwa 8-10 min. przy stałym mieszaniu. Słoninę pokrajaną w kostkę parzy się tak samo przez ok. 5 min. Po sparzeniu wątrobę i słoninę studzi się w zimnej wodzie ok. 5 min. i rozkłada do ocieknięcia.

2. Rozdrabnianie:

Zgodnie z recepturą.

3. Kutrowanie (z braku kutra przepuszczanie przez maszynkę z sitkiem o śr. 2 mm co najmniej 2 razy):

Wątrobę przepuszczamy przez maszynkę z sitkiem o średnicy 2 mm - co najmniej 2 razy, do osiągnięcia mazistej masy, po czym dodaje się sól i przyprawy, następnie wieprzowinę kl. I albo cielęcinę kl. I lub II oraz wieprzowinę kl. II i mózgi, a na koniec tłuszcz drobny i jeszcze raz przepuszcza wszystko przez sitko 2 mm, po czym dokładnie miesza.

4. Mieszanie:

Do tak przygotowanej masy dodaje się pokrojoną w kostkę słoninę i miesza do równomiernego rozmieszczenia kostek słoniny w masie mięsnej.

5. Napełnianie i wiązanie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się dość luźno jelita. Końce wiąże się przędzą pozostawiając pętelkę do zawieszenia.

6. Gotowanie kiszek:

Kiszki wrzuca się do wrzącej wody i gotuje w temp. 80-85 °C. przez 50-90 min. do osiągnięcia wewnątrz kiszki temp. 68-70 °C.

7. Studzenie:

Kiszki studzi się w bieżącej zimnej wodzie przez ok. 10 min. po czym rozwiesza i studzi do temp. poniżej 6 °C. W przypadku braku odpowiednich pomieszczeń dopuszcza się studzenie do temperatury nie wyższej niż 12 oC.

UWAGA:

Ostudzone kiszki można wędzić zimnym dymem przez 5-6 godz., po czym należy je ponownie ostudzić.

Pasztety - Pasztet z kurczaka

1. Duży kurczak
2. 1 kg boczku surowego
3. Wątroba wieprzowa ok. 0,45 kg
4. Kawałek wołowiny
5. Dwie duże bułki
6. Jaja 6 szt.
7. Sól, pieprz, imbir i gałka muszkatołowa do smaku.

W dużym garnku gotuję kurczaka, boczek i wołowinę z warzywami, aż mięso zacznie odchodzić od kości. W drugim garnku sparzam wątrobę.

Mięso wyjmuję z rosołu i oddzielam od kości. Studzę.

Następnie mięso, boczek wołowinę i wątróbkę mielę dwa razy przez maszynkę o małych oczkach.

Bułki wkładam do garnuszka i zalewam rosołem, by nasiąkły. Po nasiąknięciu rosołem - mielę.

Teraz wszystko wykładam do miski, dodaję 6 jaj, sól, pieprz, imbir i gałkę muszkatołową do smaku i wyrabiam. Jeśli jest za gęste, podlewam rosołem.

Po wyrobieniu można już wykładać na wysmarowaną tłuszczem i wysypaną tartą bułką blachę.

Piec w piekarniku nagrzanym do temp. 200 °C przez 60-80 min.

Rosół, po zebraniu tłuszczu, można wykorzystać na jakąś zupkę.

Można na wierzch pasztetu, przed włożeniem do piekarnika, położyć plastry surowego boczku. Pycha.

Pasztety - Pasztet z wątróbek

- 50 dag wątróbek drobiowych
- 30 dag słoniny
- 1 duża cebula
- kilka pieczarek
- listek, ziele, majeranek, gałka muszkatołowa, pieprz, sól

Słoninę kroje w cienkie plasterki i do gara. na to cebula krojona w plastry, oczyszczone z błonek wątróbki, siekane pieczarki oraz ziele i listek. całość dusze do miękkości na wolnym ogniu mieszając czasami. Gdy słonina i cebula jest miękka trzeba wszystko wystudzić, wyjąć listek i ziele a całość przetrzeć przez sito lub zmielić. Doprawić do smaku solą, pieprzem, gałką i majerankiem. Przełożyć do miseczek (słoiczków) i do lodówki. Pasztet do smarowania.

GALARETY I KONSERWY

Galarety - Galareta z nóżek wieprzowych i piersi kurczaka

Trzy nóżki tylne, dokładnie oczyszczone wkładam w całości do szybkowaru, dodaję jedną pierś z kurczaka, zalewam 3 litrami zimnej wody. Stawiam szybkowar na gazie. Teraz obieram warzywa: pół selera, 3 marchwie, 1 pietruszkę, 1 cebulę (cebulę opiekam na suchej patelni na rumiano). Wkładam oczyszczone warzywa do szybkowaru, dodaję liście laurowe, ziele angielskie, pieprz i 1 czubatą łyżkę soli. Teraz dopiero zamykam szybkowar, w którym już lada chwila zawartość się zacznie gotować. Gotuję na bardzo małym ogniu około 80 min.

Po tym czasie wyłączam gaz i spokojnie czekam aż się szybkowar sam rozparuje. Wyjmuję nóżki i pierś. Wywar przecedzam i teraz do wywaru dodaję czosnek wyciśnięty przez wyciskacz (dużo czosnku 10 - 12 ząbków), jeśli trzeba dosalam, dodaję maggi. Mięso obieram z kosteczek, skórki dodaję do galarety, pierś kurczaka rozrywam na "pasemka", mieszam mięso w misce, dodając w trakcie mieszania kilka łyżek wywaru.

Teraz przygotowuję małe miseczki lub nawet filiżanki, bulionówki itp., na dno każdego naczynka wlewam trochę wywaru, wkładam kawałek marchewki, porcję mięsa i dopiero teraz zalewam wywarem. Pozostawiam do wystygnięcia, wystudzone wkładam do lodówki.

Jeśli ktoś nie lubi tłuszczu, można go łatwo zdjąć z powierzchni.

Te porcyjki są bardzo wygodne do podawania na stół

Można je wyłożyć na półmisek, można indywidualnie każdemu na talerz.

Galarety – Galareta z nóżek wieprzowych

Kupuje jedną golonkę i dwie, trzy nóżki - zależy od wielkości. Do tego kawałek wołowiny, może być z kością. Myję wszystko b. dokładnie, oczyszczam i przecinam nóżki na małe kawałki.

Wkładam wszystko do dużego garnka, dodaję dwie marchewki dwie pietruszki (mniejsze) i przyprawy: listek, ziele, pieprz, sól, trochę maggi, kostkę lub dwie rosołki wołowo-drobiowego i dwa ząbki czosnku. Oczywiście także dużą cebulkę w całości.

Wcześniej, do garnka nalewam zimnej wody, tak aby jej powierzchnia znalazła się ok.

5-8 cm nad wierzchem mięsa. Po zagotowaniu zbieram pianę i gdy ciecz jest klarowna dodaję przyprawy.

Przykrywam niecałkowicie pokrywką i tak, na wolnym ogniu gotuje się ok. 2,5 do 3 godz.

Kiedy mięsko odchodzi od kości, wyjmuję je z rosołku i wynoszę na balkon by przestygło.

W tym czasie rosołek odcedzam na sitku i odpadki wyrzucam.

Po ostygnięciu, obieram mięso z kości i kroję na małe kawałeczki - oczywiście wybieram najlepsze, reszta dla pieska. Skórek nie biorę, ponieważ sam po ugotowaniu lubię sobie posolić na chlebkę...

Doprowadzam do zagotowania rosół i wrzucam do niego pokrojone mięsko i pokrojoną marchewkę z pietruszką. Mieszam. Teraz czas na doprawianie. Dodaję jeszcze 2-3 ząbki czosnku teraz przeciśniętego przez wyciskacz, ewentualnie w razie potrzeby sól i pieprz. Pozostawiam na kilka minut do podgotowania.

Przygotowuję sobie miseczki. na dno można położyć ładny kwiatusek z marchewki (po odwróceniu miseczki będzie pięknie zdobił wierzch galarety.

Nalewając do miseczek stale mieszam, by równomiernie podzielić mięso i rosół.

Jeśli jest dużo tłuszczu to zbieram go zaraz po odcedzeniu rosołu.

Pozostawiam miseczki z galaretką w kuchni do następnego ranka, kiedy to wkładam wszystko do lodówki. Teraz pozostaje tylko skropić galaretkę octem lub sokiem z cytryny i się obżerać.

Galareta z nóżek wieprzowych i piersi kurczaka

prababcia Ania

Galaretka z nóżek wieprzowych i piersi kurczaka.

Trzy nóżki tylne, dokładnie oczyszczone wkładam w całości do szybkowara, dodaję jedną pierś z kurczaka, zalewam 3 litrami zimnej wody. Stawiam szybkowar na gazie. Teraz obieram warzywa: pół selera, 3 marchwie, 1 pietruszkę, 1 cebulę (cebulę opiekam na suchej patelni na rumiano). Wkładam oczyszczone warzywa do szybkowara, dodaję liście laurowe, ziele angielskie, pieprz i 1 czubatą łyżkę soli. Teraz dopiero zamykam szybkowar, w którym już lada chwila zawartość się zacznie gotować. Gotuję na bardzo malutkim gazie około 80 min.

Po tym czasie wyłączam gaz i spokojnie czekam aż się szybkowar sam rozparuje. Wyjmuję nóżki i pierś. Wywar przecedzam i teraz do wywaru dodaję czosnek wyciśnięty przez wyciskacz (dużo czosnku 10 - 12 ząbków), jeśli trzeba dosalam, dodaję magii. Mięso obieram z kosteczek, skórki dodaję do galarety, pierś kurczaka rozrywam na "pasemka", mieszam mięso w misce, dodaję w trakcie mieszania kilka łyżek wywaru.

Teraz przygotowuję malutkie miseczki lub nawet filiżanki, bulionówki itp., na dno każdego naczynka wlewam trochę wywaru, wkładam kawałek marchewki, porcję mięsa i dopiero teraz zalewam wywarem. Pozostawiam do wystygnięcia, wystudzone wkładam do lodówki.

Jeśli ktoś nie lubi tłuszczu, można go łatwo zdjąć z powierzchni.

Te porcyjki są bardzo wygodne do podawania na stół

Można je wyłożyć na półmisek, można indywidualnie każdemu na talerz

Wersja z udem indyczym jest również bardzo smaczna.

Wszystko robię tak samo jak wyżej podałam, tylko zamiast piersi kurczaka dodaję udo (nie pałkę, tylko udo)

No i jeszcze wersja z szyjami indyczymi, wszystko jw. plus 2 szyje.

Kiedy mi zależy aby porcje galarety bardziej wykwintnie się prezentowały, garniruję je jajkami ugotowanymi na twardo, groszkiem z konserwy, listkami pietruszki, ozdobnie krojoną marchewką, paskami selera..... możliwości jest mnóstwo

Galareta wieprzowa domowa:

Składniki:

Nogi wieprzowe,
głowizna wieprzowa,
skóry ze słoniny,
mięso królika,
mięso z kury,
cielęcina,
pieprz czarny,
liście laurowe,
cebule,
marchew,
pietruszka,
seler,
czosnek.

Sposób przyrządzenia:

Nogi oczyścić dokładnie z sierści, odrąbać kopyta, opalić, porąbać na części, aby mieściły się w garnku, dokładnie opłukać w ciepłej wodzie. Głowiznę oczyścić z sierści, usunąć oczy, zęby i nozdrza, opalić, rozrąbać na części, opłukać w ciepłej wodzie. Jarzyny oskrobać, obrać cebulę i czosnek - przepołowić duży czosnek nie gotując go, lecz po obraniu zmiążdżyć w maszynce, lub rozetrzeć nożem z odrobiną soli. Przygotować słoiki 0.5 l ze szczelnymi nakrywkami. Wszystkie składniki gotować dużym garnku w dużej ilości wody, aż do zupełnej miękkości, do oddzielenia mięsa od kości. Rosół odcedzić i włożyć przygotowany surowy czosnek. Mięso wyłożyć na półmiski i po ostygnięciu dokładnie przebrać, wybierając wszystkie, szczególnie te najmniejsze kości widelcem, albo ręką w gumowej rękawicy, rozdrobnić i rozłożyć na półmiski na doraźne zużycie. Pietruszkę, seler, cebulę - usunąć. Marchew pokroić w cienkie plasterki i rozłożyć na półmiski z mięsem. Resztę mięsa włożyć do słoików półlitrowych - weków (bez marchwi), nakładać do wysokości 1/3 słoika. Do rosółu dodać do smaku soli i pieprzu zmielonego czarnego i rozlać na półmiski z mięsem. Półmiski wynieść do zimnego pomieszczenia. Resztę rosółu wlać do weków z mięsem do wysokości 3/4 słoika, przemieszać zawartość słoika, zakręcić wieczkiem i wstawić do piekarnika na średni ogień. Gdy rosół w słoikach zacznie się gotować, zmniejszyć ogień, przetrzymać 10 - 15 min., wygasić, wyjąć słoiki, sprawdzić, czy wieczka są dobrze zakręcone i po ostygnięciu wstawić do lodówki. Tak przygotowana galareta utrzymuje się kilka miesięcy w lodówce.

Mój smalec do chleba...

Połąc słoniny bez skóry ok. 15x20cm
Trzy duże cebule
Trzy nieduże kwaskowe jabłka
Kilka śliwek suszonych
Kilkanaście rodzynek
Kilka ząbków czosnku
Sól
Pieprz
Gałka muszkatołowa
Majeranek
Można dodać trochę innych ziół w zależności od upodobań.

Słoninę pokroić w drobną kostkę i wytopić z niej tłuszcz. Skwarki wyłowić i odłożyć na później. Cebulę obrać pokroić w drobne pół-plasterki i wrzucić na gorący smalec. Gdy się zeszkli dodać obrany i drobniutko pokrojony lub przeciśnięty czosnek. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach dodać do cebuli i czosnku. Dodać jeszcze śliwki pokrojone w kawałki i rodzynki. Doprawić pieprzem majerankiem i gałką. Dodać skwarki. Dusić do miękkości. Przebrać do jakiegoś fajnego naczynia i wystudzić. Pyszne z razowym chlebem lub chlebem na zakwasie. Długo nie postoi dlatego nie radzę robić większych ilości.

Słonina peklowana rodem z Podlasia

Przepis na słoninkę peklowaną rodem z Podlasia
Robimy zalewę jak do peklowania mięsa (ja robię z peklosoli). Dodaje różnych przyprawek takich jak liść laurowy, ziele angielskie, pieprz ziarnisty, majeranek, cayenne

i zagotowuję to wszystko. Gdy ostygnie wkładam słoninę (można naszpikować ją czosnkiem) do tej zalewy i dodaje czosnek pokrojony (kto jak lubi tyle daje). Wstawiam w chłodne zaciemnione miejsce i po 15 dniach można już ją zjadać. Słoninka w zalewie może leżeć sobie cały czas, nie trzeba czekać jak obcieknie i wyschnie.

Galantyna z drobiu

1 kurczak
bułka tarta
natka pietruszki
jajko
sól, pieprz, majeranek

Zdejmuję skórę z połowy kurczaka (z piersi) i odcinam piersi na obiadek. obieram mięso z pozostałego kurczęcia. kości idą na zupę, mięso miele w maszynce do mięsa dodaje jajko, siekaną natkę, tartą bułkę i przyprawy. z masy formuje zgrabny walec, owijam skórą (nie musi przykrywać całości) zawijam w płócienną ściereczkę (lub gazę ale trzeba ją wygotować) i gotuje na wolnym ogniu w wodzie z wegetą przez ok. 90 min. wyjmuję i od razu odwijam ze ściereczki.

Po wystudzeniu kroi się do kanapek lub w grube plastry i zalewa galaretą.

Można z jednego kurczaka zrobić dwie galantyny, trzeba podzielić piersi na pół i dodatkowo każdą połówkę rozciąć na cienki plaster, którym owijamy część farszu i dodatkowo owijamy w skórę (piers również nie musi przykrywać całego farszu)

Pekłowanie golonki

Golonki oczyścić, opalić, oskrobać, wymyć pod bieżącą wodą, po czym ułożyć w kamiennym garnku lub beczulce. Przygotować peklówkę. Na 1 kg golonki należy przygotować:

ok. 1 l wody,

10 dag soli,

1 dag cukru,

liście laurowe, ziele angielskie, 1-2 goździków.

Wodę zagotować z solą i cukrem, zdjąć z ognia i wystudzić. Do garnka z golonkami włożyć przyprawy i zalać zimną peklówką. Garnek przykryć czystą, lnianą ściereczką i przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu od 4 do 5 dni.

Po wyjęciu z peklówki golonki przepłukać i ugotować.

Konserwa mięsna

Składniki:

- 80 dag łopatki,

- 1/2 kostki smalcu,

- 2 cebule,

- 1 marchewka,

- czosnek (ilość ząbków uzależniona od smaku),

- sól i pieprz do smaku.

- Jak przyrządzić?

Mięso kroimy na średniej wielkości kawałki. Cebulę i marchew kroimy w plasterki.

W garnku rozgrzewamy smalec, wrzucamy resztę składników i dusimy do momentu jak mięso będzie można roznieść widelcem. Duszenie odbywa się na małym ogniu (nie dopuścić do przypieczenia mięsa). W trakcie duszenia mięso podlać odrobiną wody. Pod koniec duszenia dodajemy rozgnieciony czosnek. Kiedy mięso będzie już bardzo miękkie rozgniatamy wszystko widelcem i wlewamy do słoika lub miseczki do zastygnięcia.

Konserwa z boczku i podgardla

1,5 kg - boczek wieprzowy surowy (może być ze skórą)
1,5 kg - podgardle wieprzowe (może być ze skórą)
1 opakowanie soli peklowej 50 g

Boczek kręcimy przez sitko 10 mm, podgardle również przez sitko 10 mm, a skórki (jeśli są) przez sitko 3 - 5 mm przynajmniej dwa razy. Skórki zasypujemy łyżeczką zwykłej soli, dokładnie mieszamy. Boczek i podgardle mieszamy z solą peklową. Wkładamy do dużej miski, do lodówki na dwie doby (osobno skórki, podgardle i boczek razem).

Po wyjęciu z lodówki dodajemy :

1 czubatą łyżkę majeranku
1 płaską łyżkę pieprzu
1 płaską łyżeczkę imbiru
1 płaską łyżeczkę ostrej papryki
2 ząbki czosnku wyciśnięte przez praskę
sól do smaku oraz 700 - 800 ml zimnej wody.

Mieszamy wszystko bardzo dokładnie, aż woda zostanie całkowicie wchłonięta przez mięso .

Wkładamy mięso do słoików, ugniatamy aby nie pozostało w nich powietrze. Słoiki wkładamy do garnka, wlewamy zimną wodę, 2 cm poniżej nakrętki słoika, czekamy aż woda zacznie wrzeć i od tego momentu pasteryzujemy 3 godziny, zmniejszając oczywiście gaz.

Dodatek wody powoduje wytworzenie się smakowitej galaretki.

Wytopiony w czasie pasteryzacji tłuszcz pokrywa z wierzchu mięso.

Z podanej wyżej ilości mięsa wyszło 5 słoików o pojemności 350 ml
i 6 słoików o pojemności 500 ml.

Należy pamiętać, aby słoiki napełniać do 4/5 ich wysokości.

Wieprzowina we własnym sosie

WIEPRZOWINA WE WŁASNYM SOSIE:

Konserwa ta należy do grupy konserw sterylizowanych, średnio rozdrobnionych, nie peklowanych. Do jej produkcji używamy następujących surowców:

(podaję na 5 kg wsadu mięsnego)

1. Wieprzowina kl. I nie peklowana - 1,50 kg
2. Wieprzowina kl. II nie peklowana - 2,59 kg
3. Mięso z głów wieprzowych - 0,50 kg
4. Skórki wieprzowe - 0,40 kg
5. Smalec - 0,01 kg

Przyprawy:

1. Sól kuchenna (warzonka) - 0,10 kg
2. Pieprz naturalny - 5 g
3. Majeranek - 1 g
4. Cebula obrana - 0,05 kg (lub susz cebulowy - 0,0075 kg).

PRZYGOTOWANIE SUROWCÓW:

Wieprzowinę kl. II wykrawa się starannie z grubszych skupisk tłuszczu wewnętrznego i warstw tłuszczu zewnętrznego.

Głowy wieprzowe ponownie dokładnie się oczyszcza i opala nad płomieniem gazowym. Następnie oczyszczone głowy moczy się w zimnej wodzie przez co najmniej 4 godziny, lecz nie dłużej niż 12 godzin. Po wymoczeniu, przystępuje się do ich gotowania.

Przygotowanie skórek wieprzowych, polega na ich doczyszczeniu, odtłuszczeniu, umyciu w ciepłej wodzie o temp. Ok. 50 °C i wypłukaniu w zimnej wodzie. Skórki nie mogą pochodzić ze świń o barwie czarnej oraz nie mogą nosić śladów pieczęci służb weterynaryjnych. Tak przygotowane skórki wkładamy do naczyń lub pojemników odpornych na działanie soli i zalewamy solanką o stężeniu 18 °Be, sporządzoną z czystej soli kuchennej. Czas solenia skórek w temperaturze 4-6 °C nie powinien być krótszy niż 18 godz. oraz dłuższy niż 96 godzin. Ilość solanki powinna umożliwiać swobodne wymieszanie skórek. Solone skórki parzy się we wrzącej wodzie przez 20-30 minut, do stanu pół-miękkości, po czym należy je rozłożyć na powierzchniach płaskich (stole) celem ocieknięcia i wychłodzenia.

Podobnie jak skórki parzy się przez 30 minut wymoczone głowy wieprzowe w temperaturze wrzenia, a następnie, utrzymując temperaturę 85 °C, parzy się głowy tak długo, aż mięso daje się łatwo oddzielić od kości. Nie może ono być jednak rozgotowane. Po ugotowaniu, głowy rozkłada się w celu lekkiego przestudzenia, a następnie oddziela się mięso od kości i chrząstek.

Pieprz i majeranek należy rozdrobnić dokładnie i przesiać przez gęste sitko. Obraną i drobno pokrajaną cebulę podsmażamy na smalcu do barwy złotej, uważając by się nie przypaliła.

Wieprzowinę kl. I i II rozdrabniamy za pomocą szarpaka i najlepiej dwu-skrzydłkowego noża (jeśli takiego nie mamy, wystarczy nożyk cztero-skrzydłkowy). Mięso gotowane z głów wieprzowych, po wystudzeniu, rozdrabniamy przez siatkę 8-10 mm, a parzone skórki, po wystudzeniu, przez siatkę 2 mm

Wszystkie składniki po rozdrobnieniu soli się i dodaje przyprawy, a całość miesza się (najlepiej w mieszarce próżniowej) tak długo, aż poszczególne składniki zostaną równomiernie rozprowadzone w masie.

Teraz przepis w kilku punktach omawia przygotowanie, napełnianie i zamykanie puszek. nas to nie interesuje i przechodzimy dalej.

Napełniamy słoiczki i zgodnie z przepisem winniśmy je sterylizować przez 110-115 minut w temp. 121 °C, przyjmując wagę puszek na ok. 850 g wsadu mięsnego (odpowiada to słoikowi litrowemu).

W warunkach domowych uzyskanie takich temperatur jest raczej niemożliwe, dlatego proponuję pasteryzować je: 30 min w temp. 100 °C + 220 min w temp. 82 °C + 10 min w temp. 100 °C. razem 260 min.

STUDZENIE:

Puszki studzi się przez co najmniej 2 godz. w zimnej bieżącej wodzie (sterylizowane), a 1 godz. pasteryzowane. Dalsze studzenie nawiewem powietrza..

My niestety musimy podejść do tego ostrożniej, gdyż przy takim szoku termicznym niewątpliwie zawartość naszych konserw wybieralibyśmy z czynnika chłodzącego.

Po prostu słoiki wystawiamy po pasteryzowaniu i przenosimy do chłodnego pomieszczenia, gdzie sobie swobodnie i długo stygną.

Oczywiście, dla osiągnięcia najlepszych dla nas rezultatów, możemy sobie poeksperymentować jeśli chodzi o czasy pasteryzacji słoików. Każdy ma pewnie swoje własne doświadczenia i wypróbowane metody pasteryzacji, które może zastosować.

Konserwa z podgardla wieprzowego

Podgardle w ilości 1,13 kg: przepuścił przez siatkę 10 mm, dodał do tego:

1 łyżeczkę soli peklowej,

1 czubatą łyżkę majeranku,

sól czosnkową - 1 czubatą łyżeczkę,

pieprz naturalny - 1 czubatą łyżeczkę,

1 łyżeczkę Delikatu (ten do mięsa),

około 3/4 szklanki wody,

i jeszcze trochę soli do smaku

wszystko bardzo dokładnie wymieszał, włożył do słoików o poj 350 ml i pasteryzował 1 godz.

Pasteryzacja trwała tak krótko, bo zawartość przeznaczona jest do szybkiego spożycia. Konserwa ma kolor różowawy, ma galaretkę i pięknie pachnie przy otwieraniu słoika.

Z tej ilości podgardla wyszły 4 słoiki. A ja się dziwię, że z samego podgardla (przecież to tłuste mięso) wyszła taka dobra konserwa

Głowizna wieprzowa prasowana

(na 5 kg surowca)

Surowiec:

A. Maski z głów wieprzowych peklowane - 5 kg

B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

C. I. Przyprawy:

a) użyte do peklowania:

1. sól - ok. 35 dag

2. saletra - 15 g

3. woda ok. 3 l.

b) dodane w czasie produkcji:

1. pieprz naturalny - 3 g

2. cebula - 5 dag

C. Postać surowca po obróbce:

Oddzielone od kości surowe peklowane maski i mięso z głów.

E. Postać gotowego produktu:

Maski i mięso z głów ułożone w 3 lub 4 warstwach tak, aby na przekroju były jednakowe ilości mięsa i tłuszczu. na górnej i dolnej powierzchni skóra z masek. Produkt kształtu prasy do gotowania szynek.

SKRÓT INSTRUKCJI

1. pochodzenie i jakość surowca:

Głowy ochłodzone do temp. +4 do +6 °C. Przed użyciem oczyszcza się je z pozostałości szczeciny i naskórka i usuwa luźne strzępy.

2. Mycie głów:

W zimnej bieżącej wodzie.

3. Wykrawanie głów:

ja podałem we wstępie ilość gotowych masek bez kości, ale ta technologia pozwoli Wam przygotować samodzielnie surowiec. Przyjmuje się, że mięso i maski stanowią 67,5% wagi głów całych. I tak należy przeliczać głowy całe na ilość otrzymanych z nich masek i mięsa.

Od głów odcina się uszy, a następnie wykrawa maski wraz z mięśniami tak, aby jak najmniej mięśni pozostało przy kościach i aby maski nie były postrzępione.

4. Peklowanie i ociekanie:

Wykrajane maski wraz z mięśniami zalewa się solanką używając ok. 3,3 l solanki na 5 kg masek, wg receptury podanej wyżej.. peklowanie powinno trwać ok. 72 godz. w temp. 4-6 °C.

Przed użyciem należy sprawdzić upeklowanie i zapach i rozłożyć maski na kratkach w celu ocieknięcia na ok. 12 godz. Sprawdźcie sobie na słoność. Jeśli za słabo słone mięso, można dodać nieco soli później podczas doprawiania.

5. Przygotowanie masek:

Z masek wykrawa się lekko tłuste czoła. Skrajane czoła rozdrabnia się na siatce 10 mm

6. Układanie masek do form szynkowych:

Pierwszą warstwę układa się skórą na dno oraz posypuje niewielką ilością rozdrobnionych czół i częścią przypraw. Drugą warstwę układa się również skórą do dołu jednak tak, aby czoła leżały na ryjkach pierwszej warstwy i posypuje również rozdrobnionymi czołami i częścią przypraw. trzecią warstwę układa się skórą do góry tak, aby czoła leżały na ryjkach drugiej warstwy i posypuje się rozdrobnionymi czołami i częścią przypraw. Ostatnią, czwartą warstwę układa się skórą do góry, czołami na ryjkach warstwy trzeciej, po czym zamyka formę i mocno przyprasowuje.

7. Gotowanie:

Formy z główką układa się do naczyń z wrzącą wodą. Wodę doprowadza się do wrzenia i gotuje główkę w temp. 100 °C przez 20 min. Następnie obniża się temp. do 80 °C i utrzymuje ją do ugotowania główki i osiągnięcia temp. 68-70 °C wewnątrz form. Orientacyjny czas gotowania - ok. 1 godz. na 1 kg netto główki.

8. Studzenie i wykończenie:

Wyjęte z kotła formy lekko dociska się i ustawia w pozycji pochylej, aby mogły ściekać soki, po czym studzi się główkę do temp. nie wyższej niż 12 °C. Po wyjęciu z formy oczyszcza się główkę z galarety i strzępów.

Kielbasa słoikowa

SKŁAD

1 kg łopatki,

2 ząbki czosnku,
sól,
pieprz,
majeranek,
Vegeta

PRZYGOTOWANIE

Łopatkę zmielić w maszynce do mięsa (na najgrubszych "oczkach"). Czosnek utrzeć na jednolitą masę. Mięso wymieszać z czosnkiem i przyprawami.

Niestety trzeba to próbować na surowo i dostosować do indywidualnych upodobań; moja Mama daje dużo majeranku i czasami nawet więcej czosnku, bo bardzo lubimy. Aha - ważne - mięso na surowo powinno być trochę mało słone – bo jak w trakcie gotowania puści soki to jego "słoność" się wzmoże. Kiedy mięso będzie już miało jednolitą konsystencję trzeba je załadować do czystych wymytych słoików. Najlepsze są nieduże, takie od dżemu lub te większe od majonezu. Mięso trzeba ciasno ubić w słoiku, tak żeby nie było tam żadnych pęcherzyków powietrza - nakładaj tylko do 3/4 wysokości. Słoiki trzeba mocno zakręcić i ustawić w dużym garnku z zimną wodą, woda powinna przykrywać słoiki przynajmniej do połowy wysokości (na dno garnka możesz położyć jakąś szmatkę, Mama mówi, że to zapobiegnie pęknięciu słoików w trakcie gotowania). Wodę i słoiki trzeba powoli podgrzewać, aż do zagotowania, a następnie gotować przez godzinę na małym ogniu (woda powinna sobie leniwie bulgotać). Następnie słoiki wyjmujesz, zostawiasz do wystygnięcia i wkładasz do lodówki. Następnego dnia powtarzasz zabawę z gotowaniem (też godzinę).

Jeśli lubisz troszkę tłuszczejszą kiełbasę to możesz część mięsa zastąpić boczkiem w proporcji 2/3 mięsa 1/3 boczku.

Kiełbaska jest bardzo mniamuśna - mój ulubiony sposób podania to: kromka razowego chlebka, masełko, gruby płat kiełbaski, musztarda i kwaszony ogóreczek. Pycha. Aha - nie musisz się obawiać żadnego zatrucia, jeśli będziesz przestrzegał podstawowych zasad: kiełbasa w małych słoikach, takich, żeby można było zjeść jedną porcję w 2-3 dni, przechowywanie wyłącznie w lodówce i raczej niedługo (max. 2 m-ce), o zachowaniu czystości w czasie przygotowywania nie muszę mówić. I jeszcze jedno, jak trochę odczekasz, to na kiełbasie zrobi się taka świetna galaretką

Domowa szynka

wieprzowe mięso - 1-1,2 kg
sól - 25 g
cukier puder - łyżeczka płaska od herbaty
woda - 0,1 l

Świeże mięso kroimy w większe kawałki, cukier i sól rozpuszczamy w 0,1 l wody i otrzymanym roztworem zalewamy mięso. Bardzo dokładnie mieszamy i ugniatamy mięso. Teraz wkładamy mięso do woreczka, który umieściliśmy w walcu. Robimy to bardzo starannie, warstwami wkładając mięso, każdą warstwę ugniatamy, bacząc, aby nie pozostawiać powietrza. Kiedy już wypełniliśmy walec, przygniatamy mięso talerzykiem, na talerzyk zakładamy sprężynę i dociskamy trójramiennym zaworem. Tak przygotowane mięso wkładamy do lodówki na dwie doby. Po tym czasie gotujemy w garnku z wodą w temp. ok. 80 °C.

Szynkowiec – uwagi ogólne

Moje boje z szynkowiec.

Ostatnio przewinęło się na forum kilka postów o wyrobach z szynkowiec. Jak już pisałem i na zdjęciach widać mam też szynkowiec prostokątną. Jest dość duża i nie mam takiego woreczka by pasował dokładnie do jej wymiarów. Ale dalej twierdzą, że woreczek jest tylko po to by lepiej się wyciągało produkt z urządzenia. Zrobiłem tak:

1 kg szynki
1,5 kg karczku
66 g soli
2 g saletry
100 g skórek
2 g pieprzu
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka majeranku (jak kto lubi)
gałka muskatołowa - szczypta
pół szklanki wody

Mięso pokroiłem na drobne kawałki i zapiekowałem na sucho, trzymałem w lodówce 2 dni. Następnie z karczku powycinałem to co tłuste oraz jakieś pół kilo karczku zmieliłem wraz z uprzednio wyciągniętym z zamrażarki i rozmrożonymi skórkami na sitku 3mm. Skórki mam już zmielone i ugotowane, mam ich zapas z uprzednio kupionej połówki. Skórki zrobiłem tak jak było to opisywane na forum. Następnie to wszystko wymieszałem i dodałem przyprawy oraz wodę. Już któryś raz zapomniałem o cukrze, bez niego też jest dobre. Nie wiem czy to nie błąd i następną zrobię już z cukrem by się przekonać co tracę. (Jak znów nie zapomnę)
Szynkowiec - boki i dno - wyłożyłem folią aluminiową! Włożyłem wymieszane mięso, lekko ubijając. Następnie przykryłem folią i dałem dekielek. Dalej postępujemy zgodnie z poniższym tekstem:

Chyba dopracowałem metodę parzenia w szynkowiec. Napisze ci jak ja to robię, i następnym razem spróbuj tak zrobić porównasz swoje wyroby. Zaraz po zapiekowaniu dociskam sprężyny bardzo silnie i wkładam do lodówki na noc, następnego dnia pakuję to do ciepłej wody i zaraz poluzowuję sprężyny, ale tylko o połowę docisku (oczywiście tak na oko), jak tylko pojawia się galaretka znowu popuszczam, aby nie dopuścić do wylania się (ja robię do czubka), po zaparzeniu się wynoszę do chłodnego pomieszczenia, lub wkładam do zimnej wody, i wówczas luzuję sprężyny całkowicie dekielek opiera się luźno na mięsku. Cała galaretka która jest na dekieleku pięknie znika w mięsku, mięso robi się miękkie i soczyste.

Ja mam sprężyny dość mocne i nawet zauważyłem, że mięso zaczyna mi bokami wychodzić. Więc ścisnąłem dłuższe boki ścisłem stolarskim Smile Tak trzymałem jedną noc ale nie w lodówce, ścisli na to nie pozwoliły Smile ale pogoda była w sam raz, w nocy było 7stopni. Następnie trochę poluzowałem sprężyny i usunąłem ścisł stolarski. W garnku już gotowała się woda. Dalej postępujemy zgodnie z powyższym tekstem.

Za radą Andzia parzyłem w temp. 80 °C do temperatury wewnątrz szynki 68 °C. Po wystudzeniu w zimnej wodzie na drugi dzień nie było żadnego problemu z wyjęciem wyrobu z urządzenia! Folia ładnie dała się usunąć, wyrób był prostokątny bez dziur

Wyszła mi najbardziej soczysta szynka!!!

Od grudnia ubiegłego roku nie kupiłem jeszcze żadnej kiełbasy do krojenia na kanapki a na gorąco i na różną to mam białą w zamrażarce!

Spostrzeżenia dot. Szynki z czeskiej szynkowarki.

Wykonałem szynkę w szynkowarce z mięsa od szynki dokładnie wg przepisu Prababci Ani. Mięsko z szynki chude, ząbek czosnku, płaska łyżeczka żelatyny, łyżeczka cukru pudru, szczypta gałki muskatołowej, sól 20g na 1kg mięsa, saletra 2 gramy, 0,1l wody. Mięso "obite" tłuczkiem jak radził Yogi. Trzy godziny w lodówce, po czym połączone z przyprawami i włożone do woreczka umieszczonego w szynkowarce i na dwie doby do lodówki. Parzenie w temp.80% (dokładnie utrzymywana temperatura) przez dwie godziny. Szybkie oziębianie w zimnej wodzie. Szynkowar do lodówki na 12 godzin.

Wsad mięsa to 0.90kg dzięki czemu nacisk sprężyny był mniejszy. Po otwarciu po 12 godzinach od parzenia szynki, mięsko lekko twarde, jest go 0.75kg (ubytek17%) reszta to galaretka luźno związana. Wniosek podobny jak ten już przewijający się na forum: szynka z mięsa z łopatki czystego bez ścięgien i tłuszczu było zdecydowanie smaczniejsze. Takie jest zdanie mojej rodzinki. Czosnek, gałka muskatołowa itp. są niekonieczne.

Podzieliłem się spostrzeżeniami bo temat na topie. Wklejam to też na forum naszej strony.

Mięso robiłem w szynkowarce i tylko parzyłem. Efekt przeszedł nie tylko moje oczekiwania. Szynka jest tak pachnąca, że moi biorąc do pracy na kanapkach musieli się mocno tłumaczyć koleżankom skąd mają coś tak pachnącego.

Z szynkowarkami to jest tak:

Zrobiłem próbę z "szynką" z dwóch kilo mięsa na gulasz kupione w Mini-Malu po 5zł za kg (promocja bo kończył się okres przydatności....)

Powycinałem tylko większe fragmenty z tłuszczem: Na 2kg mięsa na gulasz wieprzowy dałem:

50g soli,

2g saletry, i peklowałem trzy dni

Przed włożeniem do praski dodałem:

2 ząbki czosnku przeciśniętego przez praskę,

1 łyżkę majeranku i szczyptę gałki muskatołowej.

Mięsko "stłukłem" tłuczkiem do mięsa nie dodawałem wody ani żelatyny. Mieszałem to wszystko bardzo solidnie. Do praski wkładałem poprzez woreczek a raczej rękaw do pieczenia i parzyłem w garnku przez 2,40 godziny. Mam termometry i pilnowałem temperatury by woda w garnku nie przekroczyła 80-85 °C. Czas wyszedł mi z pomiaru temperatury przy parzeniu. Gdy temperatura była w środku batonu 70 °C to było akurat te 2,4godz. Galaretka jest słona ale mięso w sam raz i jest pyszne. Tak jak pisałem, zrobiłem dla próby w prostokątnej szynkowarce z podłego mięsa na gulasz a jakie dobre!

wieprzowe mięso - 1-1,2 kg

sól - 25 g

cukier puder - łyżeczka płaska od herbaty

woda - 0,1 l

Świeże mięso kroimy w większe kawałki , cukier i sól rozpuszczamy w 0,1 l wody i otrzymanym roztworem zalewamy mięso. Bardzo dokładnie mieszamy i ugniatamy mięso. Teraz wkładamy mięso do woreczka, który umieściliśmy w walcu. Robimy to bardzo starannie, warstwami wkładając mięso, każdą warstwę ugniatamy, bacząc, aby nie pozostawiać powietrza. Kiedy już wypełniliśmy walec, przygniatamy mięso talerzykiem, na talerzyk zakładamy sprężynę i

dociskamy trójramiennym zaworem. Tak przygotowane mięso wkładamy do lodówki na dwie doby. Po tym czasie gotujemy w garnku z wodą w temp. ok. 80 °C. według tego przepisu prababci Ani wykonałem już kilkanaście produkcji i za każdym razem efekt jest naprawdę rewelacyjny, nie dodaje żelatyny a kawałki mięsa rozbijam tłuczkiem do mięsa , za każdym razem blok jest jednolity, związany. Nie mam szynkowara robię szynkę w garneczku dociskany pokrywką . do garnka wkładam zwykły woreczek HDPE odpowiedniej wielkości a w nim mięso i na 2 dni do lodówki, garnek nie może być zatopiony w wodzie podczas gotowania, tylko zanurzony w kąpeli wodnej około 2-3cm poniżej górnego brzegu garnka.

Kolejny dzień minął na intensywnym dymieniu i produkcji innych cudowności. Szczególne ukłony dla prababci Ani za jej szynkę z szynkowara - specjał super się udało. Trochę zmodyfikowałem przepis tzn. kawałki mięsa(wieprzowina kl. II) rozbiłem tłuczkiem (to sugerował jeden z kolegów na forum)doskonale się połączyło bez żelatyny w jednolity blok a do mięska dodałem łyżeczkę Ziół Małgorzatkki, widziałem też pod nazwą zioła Małgosi to taka mieszanka 10 ziół bardzo aromatyczna , prababciu Aniu coś wspaniałego Mój szynkowar to takie dzieło że nawet strach go pokazywać ale będę udoskonalał wykonany na bazie garnka emaliowanego około 1,5l wchodzi max 1,3kg mięska do tego pokrywka o średnicy mniejszej od garnka o parę mm tak że luźno wpada do garnka , dorobiona klamra z bednarki do zaczepienia o brzeg garnka z otworem na długą śrubę M8 + nakrętka na kontrę do tego przepis prababci Ani i takiego smakołyku w sklepie nie masz prawa dostać.

Dzisiaj 1 wędzenie szyneczek po peklowaniu na mokro przez 10 dni (trochę spanikowałem ze względu na kolor zalewy i zapach ale widzę że niepotrzebnie bo wszystko jest OK a proporcje i stężenie zalewy wg przepisu wodza idealne szynki mają odpowiednią słoność smak i barwę . mam parę zdjęć więc wrzucę na nasze forum. Pozdrawiam

Mielonka wieprzowa z szynkowarki

(na 3 kg surowca)

mięso wieprzowe od szynki lub łopatki - 1400 g

podgardle wieprzowe - 1400 g

skórki wieprzowe - 200 g

- sól peklową 50 g

- pieprz 2 g

- gałka muskatołowa - szczypta

- cukier - 1 łyżeczka od herbaty

- 1 ząbek czosnku

- woda ok. 200 g

Mięso przepuszczamy przez sitko 10 mm i dokładnie mieszamy z solą peklową w ilości 25 g, ugniatamy starannie w misce, przykrywamy wilgotną ściereczką i wkładamy do lodówki na 24 godz.

Podgardle przepuszczamy również przez sitko 10 mm, mieszamy z solą peklową w ilości 25 g i również wkładamy do lodówki na 24 godz.

Skórki wieprzowe parzymy przez 10-15 min i przepuszczamy co najmniej 3 razy przez sitko o średnicy oczek 3 mm . Skórki mieszamy z łyżeczką zwykłej soli (bez saletry)

i wkładamy do lodówki na 24 godz.

Po wyjęciu z lodówki przystępujemy do mieszania

Najpierw mieszamy mięso podgardlem, w trakcie mieszania dodajemy 1 ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę, pieprz.

Do szklanki wlewamy trochę przegotowanej gorącej wody, wsypujemy łyżeczkę cukru, łatwo się w ciepłej wodzie rozpuści, uzupełniamy szklankę zimną wodą do wysokości 3/5 (200 ml).

Do mięsa wymieszanego z podgardlem dodajemy skórki, wodę z cukrem, całość posypujemy szczyptą gałki muszkatołowej i wszystko bardzo starannie mieszamy aż woda zostanie całkowicie wchłonięta przez mięso.

Po wymieszaniu od razu przystępujemy do załadowania szynkowarki, a szynkowarkę od razu wstawiamy do garnka z wodą i parzymy w temp. 80 stopni C przez 2 godziny.

Po parzeniu wstawiamy szynkowarkę do zimnej wody celem wystudzenia przez 2 - 3 godz., a po wystudzeniu wkładamy do lodówki na noc. Rano wyjmujemy zawartość z szynkowarki, którą uzupełniamy następnym wkładem, bowiem z podanej wyżej ilości mięsa wychodzą 3 wsady.

Myślę, że tę mielonkę można również przyprawić innymi ulubionymi przyprawami, ja dodałam tylko pieprz, gałkę muszkatołową, cukier i czosnek. Mielonka bardzo smakowała moim domownikom (i starszym i młodszym) dlatego podałam ten przepis.

Następnym razem spróbuję dodać do mielonki inne przyprawy np. paprykę, majeranek, może kminek...

Wszystko o szynkowarach > Mój wyrób z szynkowara

Około 1-1,2 kg mięska (do tej pory używałem od łopatki) z tego wykrawam to najbardziej beztłuszczowe resztę bardziej tłustą mielę na drobnym sitku max 4mm 2-3x do miski razem z wykrojonymi kawałkami, 100ml wody + 1 łyżeczka cukru pudru + 25g soli + 1g saletry (lub 25g peklosoli) rozgniatam kilkanaście ziaren różnokolorowego pieprzu, ½ łyżeczki kolendry mielonej, jeżeli ktoś lubi to jeszcze ewentualnie 1-2 ząbków drobno posiekanego czosnku, to wszystko dobrze wyrobić i zostawiam na 1-2 dni w lodówce potem do woreczka i do szynkowara i jeszcze 2-3h w lodówce a potem do gara i 2h w temperaturze 75-80 oC i do zimnej wody a potem do lodówki do następnego dnia trochę ciężko się wyciąga z szynkowarki ale można sobie poradzić. Raz spróbowałem wyciągnąć z szynkowara zaraz po schłodzeniu w zimnej wodzie wyszło bardzo łatwo a potem do lodówki i też było OK. Próbowałem ten przepis z różnymi dodatkami różnych przypraw, typu zioła małgorzatki, płatki papryki, bazylii, itp. itd. zawsze smaczne, zwięzłe i swojskie. zaprzestałem dodawania żelatyny.

przygotowanie mięsa do szynkowarki

tinca, np. z łopatką postępuję tak: 1 - 1,2 kg mięsa kroję na kawałki o bokach około 6 - 8 cm (możesz większe), kawałki mięsa powinny być takiej wielkości aby mięso było łatwo upchnąć w szynkowarce. Pokrajane mięso peklujesz solą peklową w ilości 20 g - 25 g, dobrze mieszasz i odstawiasz do lodówki na 3 - 4 godz. Mięso powinno być dobrze uciśnięte w naczyniu.

Po tym czasie wyjmujesz mięso z lodówki, dodajesz do niego 0,1 wody z 1 płaską łyżeczką cukru pudru, dokładnie mieszasz, dosypujesz łyżeczką żelatyny w proszku (płaską łyżeczką) i dalej wyrabiasz mięso aż wszystko dobrze będzie wymieszane. Teraz umieszczasz woreczek foliowy (do celów spożywczych) w szynkowarce i starannie układasz mięso we wnętrzu woreczka, pilnując aby

w środku nie pozostawało powietrze. Kiedy już mięso jest w środku, zawijasz końcówkę woreczka, nakładasz metalowy talerzyk, przyciskasz to sprężyną, przykręcasz zaworkiem. Wkładasz to na dwie doby do lodówki. Po tym czasie, wkładasz szynkowarkę z zawartością do garnka z wodą tak, aby woda była 3 - 4 cm poniżej górnej krawędzi szynkowarki i parzysz 2 godz. w temp. 80 oC. Po parzeniu wkładasz szynkowarkę do zimnej wody celem wystudzenia, a potem jeszcze przez noc trzymasz w lodówce lub chłodnym miejscu.

Maxell - napisałeś: "...odbiegają w niektórych momentach dość drastycznie od prezentowanych na tym forum reguł.", czy miałeś na myśli temperaturę? - w sumie i tak się wyrównuje, bo pierwsze 20 minut jest wyższa, wszystko razem skraca czas parzenia, ale i tak chodzi o to samo - osiągnąć wewnątrz wyrobu temperatury ok. 70 stopni. Jeśli chodziło Ci o przygotowanie masy, to potwierdziło by moje ostatnie stwierdzenie że z szynkowara najlepsze będą masy mielono-krajane, i rzeczywiście najlepsza do tej pory wyszła mi "szynka mielona"

To także, ale szczególnie odbiega od naszych forumowych norm, sposób peklowania, tzn. że mięso peklujemy jak na kiełbasę i po włożeniu do szynkowara od razu parzymy, a nie wkładamy do woreczka, po wymieszaniu z peklosoli i na 2 dni do lodówki. Uważam, iż tu właśnie jest pies pogrzebany.

Moim zdaniem, zaznaczam moim, mięso po wymieszaniu z peklosolą powinno się peklować w naczyniach otwartych, przykrytych jedynie ściereczką, oczywiście w temp. 4-6 oC. Technologia mięsa pozwala na peklowanie mięsa w naczyniach otwartych i w warstwach o grubości nie większej niż 20 cm. Podkreślam otwartych. Mięso, jak praktycznie wszystkie produkty spożywcze, "oddycha" i aby ta wymiana gazowa mogła się odbywać, konieczny jest dostęp powietrza.. W innym przypadku, powstają warunki beztlenowe, a z czym się to wiąże, już na tym forum sporo dyskutowaliśmy.

Po prostu wrzuciłem ten przepis po to, byście spróbowali troszkę inaczej i zobaczyli, czy uchroni to przed niektórymi problemami związanymi z twardością, soczystością i ilością galaretki. Jeszcze raz podkreślam, że jest to moje zdanie, ale uważam, iż choć raz powinniście spróbować. Zauważcie, że dawniej nikt się nie przejmował wkładaniem mięsa do folii lub innego materiału przed włożeniem do formy szynkowarowej. Mięso pod wpływem temperatury i tak rozszerza swą objętość, co powoduje, że na kontakt bezpośredni z wodą (przy całkowitym zalaniu wodą formy z mięsem) narażona jest tylko jego niewielka powierzchnia, a i ona, na skutek zetknięcia z wrzątkiem i gotowania parominutowego, natychmiast się ścina i tworzy warstwę izolującą pozostałą zawartość formy. Do przemyślenia.

Zdecydowanie nie przepadam za tłuszczkiem i szynki zawsze robię powykrawane ale dziś do szynkowara zapakuje coś a la mielonka wg maxella. 50 dag pięknej łopatki i 50 dag gulaszowego (kawały szynki i łopatki przerośnięte tłuszczem) Samego tłuszczu jest z tego co widzę z 5 - 8%. Ostatnio miałem w szynkowarze piękną łopatkę. 80% w kawałkach 20 % zmielonego na drobnej siatce. Wyszło pyszne ale...

No właśnie ale jakby za mało tłuszczku...

Teraz kawałki łopatki będą robić za roszynki...

Zobaczę jak wyjdzie i opisze wrażenia na grupie

Szyneczka mielona drobiowo-wieprzowa

Z całego kurczaka o wadze 1,6kg wyszło po obraniu 75 dag mięs + 15dkg skórki

do tego 35dkg mięso wieprzowe gulaszowe wcale nie super rewelacyjne

Peklowanie: proporcjonalnie peklosól około 22g/kg mięsa

łyżeczka cukru (zwykły) 1/3 łyżeczki pieprzu świeżo zmielonego i 3 małe ząbki czosnku(około 1cm), mięsa peklowane oddzielnie w lodówce przez 24h.

Mięso drobiowe: piersi krojone na kostkę około 1,5cm także to z udek ale to czyste bez ścięgien i przerostów pokrojone na kostki, mięso wieprzowe+ ścinki z mięsa drobiowego i skórka przemielona 1x na maszynie z sitkiem 2-3mm, połączyć mięsa w misce dodajemy świeżo utartej gałki muszkatołowej(dodaję tylko taką bo mielona z torebki nie ma takiego aromatu) około 1/3 kulki, 1 łyżeczkę przyprawy Magii, pieprzu do smaku

i około 150ml wody dodawanej w trakcie wyrabiania, wyrabiamy dosyć dobrze

w miarę potrzeby dodając wody próbujemy smak ewentualnie dodajemy odrobinę soli masa musi być wyraźnie słonawa. wyrobiona masę dzielimy na połowę i 1 część ładujemy do woreczka w szynkownicy mocno ubijając zakładamy talerzyk i sprężynę i do lodówki na około 6h. jeżeli ktoś ma 2 szynkowary to robimy obie porcje jednocześnie(chodzi mi o zmniejszenie docisku sprężyny dlatego załadowałem tylko 1/2 szynkowara)

Parzenie: Do garnka wlewamy odpowiednią ilość wody tak aby sięgała 1-2cm powyżej masy mięsnej w szynkownicy (nie wlewam wody do szynkowara), wodę zagrzewam do temperatury około 80-82 oC i wkładam do wody szynkownik, jednocześnie skręcając do minimum palnik tak aby utrzymać temperaturę 70 -75 oC przez około 2 h. po tym szybkie chłodzenie w wodzie i odstawiamy na noc do wystygnięcia

Degustacja wypadła wspaniale szyneczka jest aromatyczna, bardzo zwięzła mimo to wyjątkowo delikatna polecam

Wszystko o szynkownikach > Szynka mielona (w puszcze, słoju lub szynkownicy)

(na 5 kg surowca)

Surowiec:

1. Wieprzowina kl. I peklowana – 3,5 kg
2. Wieprzowina kl. II peklowana – 0,5 kg
3. Wieprzowina kl. III peklowana – 1,0 kg

Do produkcji szynki mielonej stosujemy surowiec otrzymany z wykrawania szynki i łopatek, nieznacznie przetłuszczonych śródmięśniowe. Mięso powinno być dokładnie odtłuszczone, odścięgnięte i dobrane barwą. Należy eliminować mięso tzw. rybie, tj. o barwie bladej.

Wymagania te dotyczą przede wszystkim mięsa drobnego kl. I, które w gotowym produkcie decyduje o właściwym wyglądzie jego przekroju.

Peklowanie:

Mięso przeznaczone do produkcji szynki mielonej, otrzymane z wykrawania szynki i łopatek, rozdrabnia się każdą klasą oddzielnie przez szarpak lub ręcznie, krojąc na kawałki 4-6 cm, po czym przesypuje mieszanką peklującą w ilości 3,0 kg mieszanki na 100 kg mięsa i bardzo dokładnie miesza. Mieszanka do peklowania składa się z 98,07 kg soli kuchennej, 1,61 kg saletry i 0,32 kg nitrytu. Można spokojnie zastosować peklosól dodając jedynie saletrę. Jeśli jednak musimy

zrobić mieszankę sami, to robimy ją w ten sposób: nitryt rozpuszczamy w piętnastokrotnej ilości wody w stosunku do ilości nitrytu. Sól mieszamy dokładnie z saletrą, po czym taką mieszankę skrapiamy roztworem nitrytu

i ponownie mieszamy, do czasu dokładnego wymieszania wszystkich składników.

Wymieszane mięso układa się ściśle w naczyniach odpornych na działanie soli, każdą klasę oddzielnie, i wyrównuje dokładnie powierzchnię.

Czas peklowania na sucho w temperaturze 4-6 oC, przez 24-48 godz.

Rozdrabnianie:

Po kontroli upeklowania mięsa, wieprzowinę kl. III rozdrabniamy przez siatkę o średnicy oczek 3 mm, wieprzowinę kl. II przez siatkę o średnicy oczek 2 mm, zaś wieprzowiny kl. I nie rozdrabniamy, pozostawiając ją w kawałkach (gdyby były za duże, można je nożem przeciąć na połowę).

Mieszanie:

Rozdrobnione składniki mieszamy tak długo, aż mięso nabierze kleistości, a poszczególne składniki rozłożą się równomiernie w mieszanej masie. (mieszanie zaczynamy od mieszania wieprzowiny kl. I, potem dodajemy kl. III i na koniec kl. II). Podczas mieszania dodajemy 0,10 kg wody i 0,10 kg glukozy krystalicznej lub 0,10 kg syropu skrobiowego (ziemniaczanego).

Przygotowanie puszek:

Nie dysponujemy puszkami, więc nasz produkt możemy pasteryzować w szynkowarze lub w słojach.

Wymieszaną masą napełniamy włożony do szynkowara rękaw z folii w taki sposób, by wewnątrz nie pozostawiać powietrza. Górny koniec zawiązujemy lub zakładamy na zakładkę i dociskamy niezbyt silnie wieczko. Można czynność tę usprawnić, jeśli dysponuje się nadziewarką. Po prostu wystarczy zawiązany lub zgrzany na spodzie rękaw foliowy włożyć do szynkowara, szynkowar pochylić i zbliżyć do wylotu nadziewarki. Górny koniec rękawa założyć na lejek nadziewarki i napełniać jak jelita grube uważając, by do rękawa nie dostało się powietrze.

Pasteryzacja:

Po zamknięciu szynkowara, należy jak najszybciej przystąpić do pasteryzacji (b. ważne).

Czas parzenia, szynki o wadze ok. 2,5 kg wynosi ok. 160-180 min w temp. 80 oC.

W pierwszej fazie pasteryzacji szynkowar wkładamy do wrzącej wody i jak najszybciej obniżamy jej temperaturę do wymaganych 80 oC. Czas pasteryzacji liczymy od czasu uzyskania przez wodę w naczyniu temperatury 80 oC. temperatura właściwie zapasteryzowanej szynki powinna wynosić 68,8 oC wewnątrz batonu

W podobny sposób można pasteryzować szynkę w słojach, tu jednak z uwagi na możliwość uszkodzenia opakowania szklanego, pasteryzujemy wstawiając słoje do lekko ciepłej wody, która stopniowo podgrzewamy..

Studzenie:

Po zakończeniu pasteryzacji szynkowar natychmiast wkładamy do bardzo zimnej wody (ma to ogromne znaczenie na jakość naszej szynki, ilość galarety, jak również utrudnia rozwój drobnoustrojów, które mogą znajdować się jeszcze wewnątrz produktu (można nawet dodać lodu

do wody chłodzącej). studzimy w zimnej wodzie przez ok. 3 godz. (maksymalnie do 4 godz.). Temperatura produktu powinna spaść do ok. 20 oC. Następnie szynkowiec wyjmujemy z wody i studzimy przez ok. 12 godz. w temp. 0 – 4 oC.

Słoje zaś pozostawiamy w pomieszczeniu chłodnym do samoistnego obniżenia temperatury wewnątrz

Tak jeszcze po ostatnim parzeniu w szynkownicy to się poważnie zastanawiam czy żelatyna nie psuje roboty. Bez żelatyny miałem lepszą konsystencję mięsa. Ale to sprawdzimy, a może ktoś też coś takiego zaobserwował. Przy zastosowaniu żelatyny z mięsa wydzielilo się dużo więcej wody, a reszta była bez zmian.

Spróbujcie zapeklować mięso na 2-3 dni, tak jak na kiełbaskę i po włożeniu do woreczka, a następnie do szynkownicy, natychmiast parzyć po włożeniu urządzenia do wrzątku i szybkim obniżeniu temperatury do ok. 80 oC. Po sparzeniu, które trwa ok. 2 - 2,5 godz., natychmiast włożyć szynkowiec do bardzo zimnej wody do czasu zupełnego wystudzenia. Gwałtowne wystudzenie ma wpływ m.in. na ilość wydzielających się z mięsa soków (czyt. galaretki).

No i pamiętajcie, że na twardość mięsa, główny wpływ ma jednak zawartość tłuszczu. Niestety. Tak samo jak w kiełbasach.

Dobrze jest także, jeśli mięso jest w kawałkach, przed włożeniem do woreczka, bardzo dokładnie je wymieszać, aż do momentu osiągnięcia właściwej kleistości.

Szynkowary> Szynka z kurczaka

Eksperymentuję. Najlepsza szyneczka wyszła mi z połączenia kurczaczka z szynką wieprzową.

Polecam coś takiego:

Kupić kurczaczka, wziąć z niego nóżki i piersi i skórki...

Z kurczaka 1,6 kg dostajemy tego około 700kg. Do tego dorzucamy 200kg wieprzowiny (szynka lub łopatka)

Reszta kurczaczka na rosół

Skórki przepuszczamy 3 razy przez sitko 2-3 mm...

Wieprzowinę przepuszczamy raz przez sitko 3mm.

Reszta mięsa raz mielimy przez sitko 13mm

Peklowanie: proporcjonalnie peklosól około 22g/kg mięsa

łyżeczka cukru (zwykły). Dodatkowo dwie szczypty gałki, pół ząbku czosnku, szczypta pieprzu.

Wychodzi miękka soczysta mielonka - jak dla mnie sporo lepsza niż z samej łopatki."

A ja dodam że robiłem tylko z kurczaka, wychodziło niezłe pod warunkiem dodania przypraw (dla mnie sam smak kurczaka parzonego jakoś nie leży).

skrót:

1. kurczak ok. 1,6 - 1,8 kg
2. rozmontować na części pierwsze
3. piersi w kostkę ok. 2x2cm
4. resztę mięsa oddzielić od kości
5. peklowanie suche , osobne mięs i skóry(której daję nie więcej jak 100 G)
6. siatka 3 - mielenie skóry 2-3 razy , mięso z ud na siatce 8

7 dodaję 100ml wody, przyprawy mieszam, pakuję do szynkowara i od razu do wody, dalej normalnie (temp parzenia 75-80 oC).

a dodam jeszcze że Angin w swym przepisie pisał, 70 dag z kurczaka o wadze 1,6kg - to zależy chyba od tego jak się obiera, mając ptaka 1,8 kg wyczyściłem go do postaci 1,2 mięsa (ze skórą), innym razem kupiłem sztukę 1,60 i otrzymałem cały kilogram
uznałem jednak aby kupować większego kuraka , dawać całą pierś a resztę wagi (do kilograma) dopełniać mięsem z ud i korpusu.

Sunka v rosolu

wieprzowe mięso - 1 kg
sól 25 g
gałka muszkatołowa
żelatyna 25-30 G

Mięso pokroić, posolić i odstawić do lodówki na ok. 2 dni. Mięso wyjąć z lodówki, między kawałki mięsa natrzeć gałki muszkatołowej oraz włożyć żelatynę, dokładnie wymieszać. Tak przygotowane mięso wkładać do woreczka umieszczonego w walcu. Mięso ubijać dokładnie, aby nie pozostawić wewnątrz powietrza.

Tak przygotowane mięso od razu wkładamy do wody i gotujemy około 2 godzin. Po wystudzeniu możemy konsumować.

Wszystko o szynkowarach > Domowa szynka

wieprzowe mięso – 1-1,2 kg
sól - 25 g
cukier puder - łyżeczka płaska od herbaty
woda - 0,1 l

Świeże mięso kroimy w większe kawałki , cukier i sól rozpuszczamy w 0,1 l wody i otrzymanym roztworem zalewamy mięso. Bardzo dokładnie mieszamy i ugniatamy mięso. Teraz wkładamy mięso do woreczka, który umieściliśmy w walcu. Robimy to bardzo starannie, warstwami wkładając mięso, każdą warstwę ugniatamy, bacząc, aby nie pozostawiać powietrza. Kiedy już wypełniliśmy walec, przygniatamy mięso talerzykiem, na talerzyk zakładamy sprężynę i dociskamy trójramiennym zaworem. Tak przygotowane mięso wkładamy do lodówki na dwie doby. Po tym czasie gotujemy w garnku z wodą w temp. ok 80 0C.

Jeszcze raz szynkowar

Pekluje łopatkę tradycyjnie na mokro wg standartowego przepisu z dodatkiem przypraw w zalewie(85dkg peklosoli na 10l wody i 40% na 1kg mięsa) i stoi to sobie w glinianym garnku w lodówce tak mniej więcej po 8-10dniach zaczynam podbierać z garnka misko, zapomniałem dodać że mięso jest podzielone na kawałki max tak duże żeby zmieściły się w szynkowarze i drobniejsze wyciągam taki kawałek i szpikuje go czosnkiem, obtaczam np. w grubo zmielonym pieprzu, płatkach papryki , obsybkach, przyprawach - tu pełne pole do popisu co kto lubi, wkładam do woreczka, do szynkowara i lekka sprężyna na noc do lodówki a potem już tradycyjne parzenie

około 2h w temp 75oC. podobnie z mniejszymi kawałkami, kroje w kostkę przyprawiam do szynkowara i tak samo parzenie, jeżeli miesko jest nie specjalne to miele przez maszynkę i robię mielonkę. do kostki i do mielonki dodaje zawsze po kawałeczku ugotowanej i drobno zmielonej skórki wieprzowej (mam przygotowane i zamrożone malutkie porcje tak około 2-3 łyżek dużych to porcja na 1kg mięsa)do całego kawałka mięsa nie dodaje

Radzę spróbować efekt jest wspaniały.

Ostrzeżenie- należy sprawdzić słoność mięsa lepiej żeby było mniej słone niż za bardzo po prostu w szynkowarze sól z mięsa nie wyjdzie i przesolenie się potęguje

Kielbasa słoikowa

SKŁAD

1 kg łopatki,
2 ząbki czosnku,
sól,
pieprz,
majeranek,
Vegeta

PRZYGOTOWANIE

Łopatkę zmielić w maszynce do mięsa (na najgrubszych "oczkach"). Czosnek utrzeć na jednolitą masę. Mięso wymieszać z czosnkiem i przyprawami.

Niestety trzeba to próbować na surowo i dostosować do indywidualnych

upodobań; moja Mama daje dużo majeranku i czasami nawet więcej czosnku, bo bardzo lubimy.

Aha - ważne - mięso na surowo powinno być trochę mało słone - bo jak w trakcie gotowania puści soki to jego "słoność" się wzmoże. Kiedy mięso będzie już miało jednolitą konsystencję trzeba je załadować do czystych wymytych słoików. Najlepsze są nieduże, takie od dżemu lub te większe od majonezu. Mięso trzeba ciasno ubić w słoiku, tak żeby nie było tam żadnych pęcherzyków powietrza - nakładaj tylko do 3/4 wysokości. Słoiki trzeba mocno zakręcić i ustawić w dużym garnku z zimną wodą, woda powinna przykrywać słoiki przynajmniej do połowy wysokości (na dno garnka możesz

położyć jakąś szmatkę, Mama mówi, że to zapobiegne pęknięciu słoików w trakcie gotowania).

Wodę i słoiki trzeba powoli podgrzewać, aż do zagotowania, a następnie gotować przez godzinę na maleńkim ogniu (woda powinna sobie leniwie bulgotać). następnie słoiki wyjmujesz, zostawiasz do wystygnięcia i wkładasz do lodówki. Następnego dnia powtarzasz zabawę z gotowaniem (też godzinę).

Jeśli lubisz troszkę tłuszczejszą kielbasę to możesz część mięsa zastąpić boczkiem w proporcji 2/3 mięsa 1/3 boczku.

Kielbaska jest bardzo mniamuśna - mój ulubiony sposób podania to: kromka razowego chlebka, masełko, gruby płat kielbaski, musztarda i kwaszony ogóreczek. Pycha. Aha - nie musisz się obawiać żadnego zatrucia, jeśli będziesz przestrzegał podstawowych zasad: kielbasa w małych słoikach, takich, żeby można było zjeść jedną porcję w 2-3 dni, przechowywanie wyłącznie w lodówce i raczej niedługo (max. 2 m-ce), o zachowaniu czystości w czasie przygotowywania nie muszę mówić. I jeszcze jedno, jak trochę odczekasz, to na kielbasie zrobi się taka świetna galaretką - bardzo smaczna.

GRILL, ROŻEN, PIEKARNIK

Grill > Pieczenie wołowiny na grillu

Przygotować węgiel do pieczenia. Ułożyć w stożek i podpalić przy pomocy rozpałki. Gdy węgiel jest już średnio spalony i pokryty popiołem rozproszyc na jedną warstwę.

Umieścić ruszt. W celu sprawdzenia temperatury ostrożnie zbliżyć dłoń do węgla na wysokość pieczenia. Odliczać sekundy zanim gorąco nie zmusi do usunięcia dłoni. Około cztery sekundy oznaczają ŚREDNI ogień.

Przyprawić mięso wg uznania (lub wg przepisu).

Umieścić mięso na ruszcie bezpośrednio nad żarem

Po kilku minutach 3-4 przekreślamy stek o 90 oC, aby uzyskać charakterystyczną kratkę.

Obserwujemy powierzchnię mięsa, po 3-4 minutach powinny się pojawić na powierzchni kropelki osocza. Jeśli grill ma dobrą temperaturę, osocze wrze i jest wyciskane na powierzchnię do góry.

Jeśli temperatura jest zbyt niska osocze powoli wycieka dołem nabierając pod wpływem temperatury koloru szarego

W momencie kiedy pierwsza kropla osocza pojawi się na górze obracamy stek na drugą stronę i grillujemy 3-4 minuty

Ponownie obracamy o 90 oC aby uzyskać tzw. kratkę

Steki wołowe przewracamy na drugą stronę raz lub kilka razy w zależności od rodzaju stek. Stek z polędwicy, rostbefu, antrykotu przewracamy raz.

Stek o grubości 2.5 cm grillujemy około 12 do 21 min.

Stek o grubości 1.8 cm grillujemy krócej. Czas minimalny daje stek pół-krwisty.

Czas maksymalny daje stek wypieczony. Podane czasy są bardzo orientacyjne i przy delikatnym mięsie mogą być krótsze.

Stopień wypieczenia kontrolujemy możemy kontrolować dotykając steka palcem. Mięso surowe jest bardzo miękkie w dotyku. Mięso wypieczone jest twarde. Pośrednie stopnie wypieczenia będziemy rozpoznawać już po kilku doświadczeniach (poćwiczmy najpierw sami bez gości).

Mięska różniste pieczone

Przygotować sobie:

1 kg pięknego boczku surowego,

1 kg schabu karkowego,

kilka kiełbasek białych wedle uznania (ale to na samym końcu).

Przygotować słoną zalewę i obszerne naczynie - kamienna miska jest idealna do tego celu. Wodę zagotować i zdecydowanie zasolić - trudno tu mówić o proporcjach ma być

w smaku naprawdę słona. Dwoiste mięsko natrzeć przyprawami wg uznania (np. majeranek, czosnek, kolendra), zalać ostudzoną solanką, sprawdzić czy jest szczelnie zakryte mięso płynem. Zostawić w chłodnym miejscu co najmniej na noc, a można i na 24 godziny. Można przewrócić w międzyczasie jeden raz.

Pieczemy to mięso w rynience ponad godzinę, obkładając dookoła białą kiełbasą

i dodając jeszcze dla białej kiełbasy nieco majeranku na wierzch. Od czasu do czasu polewamy tłuszczem z pieczenia, jeśli nadto się rumieni przykryć pokrywką. Mięsa przechodzą wzajemnie swoimi smakami i zapachami. Możemy podać je zarówno na ciepło jak i na zimno - w obu wypadkach są wyśmienite. Chrzan jest tu najlepszym dodatkiem.

Pieczeń kurpiowska

(na 3 kg surowca)

A. Surowiec:

1. Mięso z głów wieprzowych nie solone - 0,9 kg
2. Mięso z głów wołowych nie solone - 0,45 kg
3. Płuca lub flaki - 0,9 kg
4. Skórki i nogi wieprzowe solone - 0,45 kg
5. Tłuszcz (smalec) - 0,15 kg
10. Mączka ziemniaczana - 0,15 kg
11. B. Przyprawy i materiały pomocnicze:
12. I. Przyprawy:

1. sól warzona – 6,6 dag
2. pieprz ziołowy - 9 g
3. majeranek - 4 g
2. ziele angielskie - 1 g
3. tłuszcz (smalec) do smarowania form - 15 g

II. Materiały pomocnicze:

1. Folia aluminiowa lub papier pół-pergaminowy.
2. C. Postać surowca po obróbce:

Mięso z głów wieprzowych krajane ręcznie w paski o wymiarach: szerokość 1,5 - 2 cm, długość: 7 - 10 cm.

Mięso z głów wołowych gotowane, krajane w paski o wymiarach: szerokość do 1 cm, długość ok. 5 cm.

D. Postać gotowego produktu:

Pieczeń kurpiowska pieczona w formach kształtu prostokątnego o ciężarze bloku 1 do 2 kg

Gotowy produkt pakowany w papier pół-pergaminowy, względnie pozostawiony w foremkach z twardej folii aluminiowej.

E. Wydajność:

W stosunku do surowca wyjściowego średnio ok. 82%.

SKRÓT INSTRUKCJI

1. Gotowanie:

Surowce gotuje się do stanu miękkiego, w niewielkiej ilości wody, wrzucając je do wrzącej wody o temp. 100 st. C.

Ugotowane surowce rozkłada się do ostudzenia. Po ostudzeniu mięso z głów oddziela się od kości.

2. Rozdrabnianie:

Mięso z głów wieprzowych krajane ręcznie w paski o wymiarach: szerokość 1,5 - 2 cm, długość: 7 - 10 cm.

Mięso z głów wołowych gotowane, krajane w paski o wymiarach: szerokość do 1 cm, długość ok. 5 cm.

Mięso ścięgniste z głów, płuca lub flaki, skórki i mięso z nóg gotowane rozdrabnia się przez siatkę o średnicy oczek 3 mm

3. Mieszanie:

Wszystkie rozdrobnione surowce miesza się razem z przyprawami i mączką ziemniaczaną, dodając systematycznie tłuszcz. W przypadku gdy stwierdzimy zbyt dużą gęstość masy mięsnej w czasie mieszania, należy dodać rosołu, który uzyskano z gotowania surowców. Mieszanie odbywa się aż do dokładnego wymieszania składników.

4. Napęlnianie:

Wymieszana masą mięsną napęlnia się, wysmarowane wewnątrz tłuszczem foremki o kształcie prostokątnym, tak aby ciężar pieczeni wyniósł 1 - 2 kg

5. Pieczenie:

Masę mięsną w foremkach piecze się w piekarniku w temp. 180 st. C. przez ok. 1 godz. Podczas pieczenia należy foremki przestawiać celem zapewnienia równomierności pieczenia.

6. Studzenie i wykańczanie:

Pieczenie po upieczeniu studzi się w pomieszczeniu o temp. 2 do 6 oC do temperatury nie wyższej niż 6 oC wewnątrz produktu.

Dopuszcza się studzenie do temperatury nie wyższej niż 12 oC wewnątrz produktu.

Po upieczeniu, jeśli pieczeń była pieczona w formach z folii aluminiowej twardej, można ją w niej pozostawić, a jeśli w formach metalowych, pakujemy ją w papier pół-pergaminowy.

Pieczeń peklowana kujawska

(na 3 kg surowca)

A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl. II peklowana - 2,58 kg
2. Wołowina kl. III lub II peklowana - 0,30 kg

3. Mąka pszenna - 0,12 kg

4. B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

5. I. Przyprawy:

6. a) użyte do peklowania:

1. sól warzona – 5,76 dag

2. saletra – 0,3 g

b) dodane w czasie produkcji:

1. sól warzonka - 6 g

2. pieprz naturalny – 2,4 g

3. ziele angielskie – 1,2 g

4. cebula - 30 g

5. smalec do smarowania form - 6 g

Pieprz naturalny może zostać zastąpiony podwójną ilością pieprzu ziołowego.

II. Materiały pomocnicze:

1. Folia aluminiowa lub papier pół-pergaminowy.

2. C. Postać surowca po obróbce:

3. Wieprzowina i wołowina rozdrobnione przez siatkę 5 mm

4. D. Postać gotowego produktu:

Bloki kształtu form do pieczenia, prostokątnych o ciężarze bloku ok. 3 kg

Gotowy produkt pakowany w papier pół-pergaminowy, względnie pozostawiony w foremkach z twardej folii aluminiowej.

E. Wydajność:

W stosunku do surowca wyjściowego średnio ok. 108%.

SKRÓT INSTRUKCJI 1. Peklowanie:

Peklowanie mięsa zgodnie z opisem znajdującym się w dziale Peklowanie/ Suche.

2. Rozdrabnianie:

Wieprzowinę kl. II oraz wołowinę kl. III lub kl. II rozdrabnia się przez siatkę o oczkach

5 mm

3. Mieszanie:

Rozdrobnioną wołowinę miesza się z dodatkiem ok. 14% zimnej wody lub lodu w stosunku do całej ilości surowca. Po wymieszaniu wołowiny z wodą dodaje się mąkę, a następnie rozdrobnioną wieprzowinę kl. II. Podczas mieszania dodaje się resztę soli i przyprawy oraz cebulę rozdrobnioną uprzednio przez siatkę 5 mm i podsmażoną na smalcu. Całość miesza się do równomiernego wymieszania wszystkich składników i otrzymania jednolitej masy o odpowiedniej konsystencji.

4. Napełnianie:

Wymieszana masą mięsną napełnia się, wysmarowane wewnątrz tłuszczem foremki o kształcie prostokątnym (najlepiej o wymiarach 33x10x8 cm), tak aby masa ściśle przylegała do dna i boków formy i aby w masie nie było powietrza. Po napełnieniu formy, wierzch pieczeni wygładzamy ręką umoczoną w wodzie.

5. Pieczenie:

Napełnione formy wstawia się do ogrzanego do temperatury ok. 90 oC piekarnika lub wędzarni gazowej i piecze przez ok. 2 godz. stopniowo podnosząc temperaturę:

- 1) przez pierwsze 30 minut w temp. od 70 do 80 oC,
- 2) przez następne 30 minut w temp. od 80 do 90 oC,
- 3) przez ostatnie 60 minut w temp. od 90 do 110 oC.

Przy pieczeniu w wędzarniach gazowych można w ostatniej fazie pieczenia podsypać trochę trocin. Przed wyjęciem należy sprawdzić czy pieczenie są dobrze upieczone.

6. Studzenie:

Upieczone pieczenie ustawiamy luźno w chłodnym miejscu dla odparowania na czas ok. 30 minut, tak aby wydzielony w czasie pieczenia tłuszcz pozostał w stanie płynnym.

Następnie wyjmujemy pieczenie z form i umieszczamy w pomieszczeniu chłodnym w celu ostudzenia do temp. nie wyższej niż 12 oC.

Pieczenie układamy na stolnicach lub tacach luźno, tak aby między nimi był swobodny przepływ powietrza. Ostudzone bloki pakujemy w papier pół-pergaminowy lub jeśli były pieczone w formach z twardego aluminium, pozostawiamy w formach.

Uwaga:

Ostudzone pieczenie dla nadania lepszego smaku można wędzić układając na kijach wędzarniczych i wędząc dymem zimnym przez ok. 3 - 4 godz.

Po wędzeniu pieczenie należy ponownie ostudzić.

Rolady > Rolada z boczku

Ja miałem cały boczek z pół świni kupionej w markecie. Ten boczek ważył 4kg. Peklowałem go w zalewie:

25 dag soli

7g saletry

3l wody zimnej (ja dałem mineralna niegazowaną, kranówka śmierdzi chlorem).

Boczek zwinąłem w rulon i wsadziłem do wysokiego i o malej średnicy garnka glinianego (taki mam) i peklowałem przez 10 dni. Po peklowaniu i osuszeniu płata, wyciąłem dwa boczki gdzieś o wymiarach 30x40cm.

Nadmiar słoniny usunąłem i przeznaczyłem do mielenia.

Jeden boczek przeciąłem wydłuż na grubości ale nie do końca, w ten sposób powstał cieńszy płat o prawie podwójnej długości ścinki domieliłem z dodatkiem chudego mięsa, w sumie miałem mięsa mielonego 1,2kg. Ugotowałem 5 jajek na twardo. Z mięsa mielonego zrobiłem mieszankę jak na pieczeń rzymską lub jak na kotlety mielone. Zamiast bułki namoczonej ja dodałem soję. Tzn.

kupiłem opakowanie kotletów mielonych z soi. Nie moczę w wodzie tylko zawartość wsypuję do masy mięsnej, soja wchłonie soki. Dodaję majeranku, ja go lubię oraz zwyczajowych przypraw które powinny być w mięsie mielonym takich jak pieprz, ząbki przeciśniętego czosnku dla zapachu, listki pietruszki itd. Nie solę, boczek jest wystarczająco słony. Boczek kładę na folię po to by się lepiej zawijało. Wzdłuż krótszego boku kładę masę z mięsa mielonego o szerokości trochę większej niż jajko, kładę obrane ze skorupki jajka i przykrywam następną porcją mielonego. Wyjdzie dość gruby wałek z jakami w środku. Chwytam za folię i ładnie zawijam boczkiem rulon z mięsa mielonego. Następnie sznurkiem obwiązuję by jakoś się trzymało kupy. Drugi płat - ten rozcięty - też kładę na folię i całość "smaruję" pozostałym mięsem mielonym. Ściśle zawijam boczek i powstaje taki ślimak. Też staram się jakoś powiązać by się nie rozpadło. Wiązanie mi nie wychodzi więc następnie biorę siatkę na szynki, wiaderko plastikowe po śledziach lub po czymś innym - takie litrowe, naciągam siatkę na wiaderko i wycinam denko. Biorę do pomocy żonę i ładnie wkładam boczki poprzez wiaderko do siatki, która ślicznie ściśnie roladę. Będzie bardzo zwięzła i bez żadnych pustych miejsc w środku. Oczywiście tymczasowy sznurek usuwam. Następnie "gotuję" na parze do osiągnięcia wewnątrz rolady temperatury 68-70 oC. Po parzeniu rolady kładę na desce i staram się by szybko schłodziły się. Po schłodzeniu, na drugi dzień usunąłem siatki. Rolada jest tak zwięzła, że można ją kroić na maszynie do krojenia chleba na bardzo cienkie plasterki. Ja kroję na jakieś 3-4mm. Bardzo ładnie wygląda ta z jajkiem w środku, plasterek gotowy na kanapkę.

Mój garnek do gotowania jest taki:

Długość garnka 39cm

Szerokość 15cm

Wysokość 9cm

Garnek ma również pokrywkę która jest dość mocno wypukła więc walec o średnicy 10-12cm swobodnie mieści się pod przykrywką. Garnek ma również płytkę dziurkowaną wielkości dna. Żonie ten garnek służył do gotowania gołąbków, nie istniała możliwość przypalenia. Garnek pięknie zajmuje dwa palniki na kuchence gazowej. Na dno garnka dałem dwa typowe szklane spodki pod szklanki by było więcej wolnej przestrzeni dla wody. Na te spodki położyłem tą płytkę i nalałem wody pod płytkę na którą położyłem mój rolowany boczek i dalej parzyłem aż do osiągnięcia wewnątrz walca 68-70 oC.

Z tego co nakapało do wody jest świetna podstawa do grochówki lub innej zupy. Oczywiście dolewałem wody jak wygotowywała się, ale do wysokości płytki. W sklepach widziałem takie naczynia.

Domowe wyroby z mięsem > Mazurskie prażonki

Prażonki przepis: ziemniaki pokrojone w grube kawałki. Kielbasa w plasterkach, cebula pokrojona w kostkę, boczek wędzony w kostkę (skora z boczku nadaje się do wyłożenia spodu garnka, na spód dajemy oliwę; układamy warstwy : ziemniaki sól pieprz cebula kielbasa, boczek, i ponownie powtarzamy warstwę , na wierzchu układamy ziemniaki przykrywamy dużymi liśćmi kapusty i nakładamy pokrywę garnka, którą mocno dokręcamy. Garnek stawiamy na ognisko, nie za mocne. Na

początku sięga do wysokości garnka, ale potem zmniejszamy je. Kiedy prażonki zaczynają oszalać pachnieć zostawiamy w zasadzie tylko sam żar.

Ja do prażonek dodaję zawsze buraczki w grubych plasterkach i czasem pokrojoną w krążki marchew. Niektórzy dają nawet kalafiora, skrzydełka z kurczaka.

Nie przesadzam z mięsem, ale trochę go musi być, bo prażonki nie mogą być "suche" - przypała się bowiem. Jeśli kto chciałby wegetariańskie to musi zadbać o podlanie wszystkiego olejem. Soł i pieprz obowiązkowo!

Prażonki jada się na świeżym powietrzu z ogórkami "małosolnymi", pomidorami z cebulka i czymś płynnym, bo ogólnie wiadomo że prażonki lubią pływać.

Domowe wyroby z mięsem > Pieczonka śląska

2,5 kg ziemniaków krojonych
0,5 kg boczku wędzonego
0,5 kg marchwi
0,5 kg kiełbasy typu toruńska , śląska
0,5 kg cebuli
ćwiartki królika / u nas były udka kurczaka /
dużo zielonej pietruszki , sól , pieprz , 2-3 liście kapusty

Wnętrze gara wysmarować smalcem , na dnie ułożyć plastry boczku , następnie grube plastry ziemniaków , przesytać przyprawami i natką pietruszki , na to krążki kiełbasy , krążki cebuli , znowu ziemniaki , kolejna warstwa to marchew pokrojona w grubsze plasterki i posolona , na to przyprawione udka przykryte ostatnią warstwą ziemniaków i natki , przykryć liśćmi kapusty i dobrze przygnieść , nałożyć pokrywę i piec na małym ognisku ok 1 godz .
Gar powinien być wypełniony do pełna tak , że powinno się ubić jego zawartość przed zamknięciem .

Domowe wyroby z mięsem > Bogracz w kociołku

1 kg udźca wołowego
2 cebule
3 ząbki czosnku
2 pomidory
2 papryki
1 papryczka chilli
1/2 kg ziemniaków
sól , pieprz , słodka i ostra papryka mielona , kminek
2 łyżki smalcu

W garnku rozgrzać smalec , wrzucić do niego pokrojone w grubą kostkę mięso, obsmażyć , dorzucić cebulę pokrojoną też w kostkę , dodać czosnek i kminek, dolać 2 litry wody , gotować pod przykryciem na małym ogniu ok. 1 godz. po czym dodać pomidory pokrojone w części oraz paprykę i ziemniaki pokrojone w kostkę , przyprawić i gotować powoli jeszcze do 30 min

Po każdym użyciu i umyciu gara , dokładnie go suszę / można w piekarniku / , Nie mam w przyczepie camp. piekarnika więc suszy się na słońcu a potem jego wnętrze smaruję olejem i owijam w arkusz papieru szarego. Chodzi o to by jego porowatą powierzchnię zabezpieczyć przed rdzawym nalotem.

W którymś, dawnym swoim programie Makłowicz w identycznym garze przyrządził bigos. Życzę szybkiego nadejścia wiosny a wraz z nią udanej zabawy garnkowo - ogniskowej i pozdrawiam.

Domowe wyroby z mięsem > Nadziewana szyjka gęsia - przepis z 1907 r.

Do dużej szyjki bierze się:
pół funta siekanej wołowiny,
2-3 łyżek tartej bułki,
1 siekaną, albo tartą cebulę,
soli,
pieprzu
1-2 jajek.

Nadziewa się tą dobrze zmieszaną masą szyjkę, zaszywa się od góry do dołu, następnie oparza, czyści i albo się dusi razem z podróbkami, albo piecze przy gęsi. Można nadziać także szyjkę masą bez mięsa, a złożoną z 3 drobno posiekanych bułek, dużej ilości pokrajanego tłuszczu, soli, pieprzu, 2 jajek, i garstki tymianku. Tylko tartej bułki nie bierzemy do tego nadzienia wcale.

Moja babcia kiedyś do szyjki gęskiej dawała podroby z niej tj wątróbkę, serce i żołądek oraz jajka i bułkę moczoną w rosolu + oczywiście przyprawy jak sól i pieprz ewentualnie inne w zależności od indywidualnych upodobań

Grill > Kozaki nadziewane wieprzowiną z grilla

12 szt. kapeluszy kozaków (mogą być inne grzyby) o średnicy około 5 cm

Składniki na farsz:

1/2 łyżeczki mielonej papryki słodkiej
1/2 łyżeczki mielonej papryki ostrej
1/4 łyżeczki soli
1/4 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu
1/2 łyżeczki octu jabłkowego
1 łyżeczka majeranku
1 łyżka oliwy z oliwek
1/2 szklanki rosołu (może być z kostki)
1/4 szklanki drobnych grzanek (można zrobić na patelni z bułki pszennej)
2 ząbki zgniecionego czosnku
1 średnia drobno posiekana cebulka
1/4 kg łopatki zmielonej na drobnym oczku

Składniki na sos:

bardzo drobno posiekane korzonki kozaków
1 łyżka masła
1/2 szklanki śmietanki (18%)
1 łyżeczka mąki
1/2 szklanki rosołu (może być z kostki)
1 żółtko

3 ząbki zgniecionego czosnku
1 średni drobno posiekany pomidor (bez skórki)
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Kapelusze gotować na sitku na parze przez około 5 minut - odstawić, wydrążyć, posolić, ostudzić. Dokładnie wymieszać wszystkie składniki na farsz, nadziać kapelusze grzybów.

Sos: W małym garnuszku zagotować rosół, na maśle podsmażyć korzonki kozaków, dodać wydrążone części kapelusza i czosnek, dodać do gorącego rosółu, roztrzepać żółtko ze śmietanką i mąką, wlewać bardzo powoli do wrzącego rosółu cały czas mieszając, pozostawić na ogniu aż zgęstnieje cały czas mieszając i odstawić, ostudzić i schłodzić w lodówce, dodać posiekany pomidor, przyprawić solą i pieprzem.

Kapelusze posmarować z wierzchu oliwą i grillować (mięsem od strony węgla) około 15 minut

Połączyć sosem. Zjeść

Grill > Rostbef na piwku z grilla

Składniki:

6 steków wołowych (rostbef z kością - grubości około 2 cm)

1/4 szklanki cukru brązowego

2 łyżeczki musztardy gruboziarnistej

1 łyżeczka octu winnego

1 cebula (drobno posiekana)

1 listek laurowy

1/2 litra jasnego piwa

Wszystkie składniki do garnuszka (oczywiście oprócz steków), doprowadzić do wrzenia mieszając i gotować na małym ogniu 10 minut.

Układać steki w miseczce i zalewać ciepłą miksturką. Odstawić na około 2 godziny.

Grillować polewając miksturką, aż każda ze stron steku nabierze złoto - brązowego koloru, (około 10 do 15 min. każda strona).

Grill > Boczek w marynacie chrzanowej z grilla

Marynata:

1/2 litra piwa jasnego

6 łyżek stołowych oliwy z oliwek

2 łyżki stołowe utartego chrzanu

1 łyżka stołowa octu winnego

1 łyżka stołowa soku z cytryny

1 łyżeczka świeżo mielonego pieprzu

1 łyżeczka soli

1 posiekana cebulka

2 posiekane ząbki czosnku

Wymieszać dokładnie wszystkie produkty

2 kg świeżego chudego boczku pokroić w paski około 2 cm szerokości, układać w misce warstwami i zalewać marynatą, przykryć. Marynować boczek w lodówce przez około

12 godz.

Piec na grillu około 30 min., przekładając mięso i polewając pozostałą marynatą, (węgiel nie może oczywiście mieć płomienia).

Grill > Karkówka z grilla

Chciałbym pochwalić się pomysłem z zeszłego roku. Załatwiłem blachę "kwasówkę" o takich wymiarach jak ruszt w grillu, brzegi wywinąłem i otrzymałem taką blachę do pieczenia. Na początek poszła karkóweczka poprzednio wymoczona w zalewie. Po nagraniu blachy położyłem plastry karkówki na nią. Piwko do ręki. Część tego napoju poszła oczywiście na polewanie mięsa. Karkóweczka dochodziła we własnym sosie. Gdy była gotowa (mięciutka i rozlatująca się) zdjąłem z blachy i położyłem bezpośrednio na ruszt część karkówki do obsuszenia, a część od razu na tackę. Po zrumienieniu - całość przybrałem słodką papryką z grilla. To był hit sezonu. Wszyscy zjadali smakowite mięso, a mnie zostało tylko piwo i to co skosztowałem w czasie przygotowywania potrawy. Co jest ważne - podczas używania takiej "blachy" nie wydziela się dym, bo nic nie kapie na węgle i sosik można wykorzystać. Nigdy więcej żadnej kiełbasy z grilla!

Grill > Pieczenie wołowiny na grillu

Przygotować węgiel do pieczenia. Ułożyć w stożek i podpalić przy pomocy rozpałki. Gdy węgiel jest już średnio spalony i pokryty popiołem rozproszyc na jedną warstwę.

Umieścić ruszt. W celu sprawdzenia temperatury ostrożnie zbliżyć dłoń do węgli na wysokość pieczenia. Odliczać sekundy zanim gorąco nie zmusi do usunięcia dłoni. Około cztery sekundy oznaczają ŚREDNI ogień.

Przyprawić mięso wg uznania (lub wg przepisu).

Umieścić mięso na ruszcie bezpośrednio nad żarem

Po kilku minutach 3-4 przekreślamy stek o 90 stopni, aby uzyskać charakterystyczną kratkę.

Obserwujemy powierzchnię mięsa, po 3-4 minutach powinny się pojawić na powierzchni kropelki osocza. Jeśli grill ma dobrą temperaturę, osocze wrze i jest wyciskane na powierzchnię do góry. Jeśli temperatura jest zbyt niska osocze powoli wycieka dołem nabierając pod wpływem temperatury koloru szarego

W momencie kiedy pierwsza kropla osocza pojawi się na górze obracamy stek na drugą stronę i grillujemy 3-4 minuty Ponownie obracamy o 90 stopni aby uzyskać tzw. kratkę

Steki wołowe przewracamy na drugą stronę raz lub kilka razy w zależności od rodzaju steka. Stek z polędwicy, rostbefu, antrykotu przewracamy raz.

Stek o grubości 2.5 cm grillujemy około 12 do 21 min.

Stek o grubości 1.8 cm grillujemy krócej. Czas minimalny daje stek półkrwisty.

Czas maksymalny daje stek wypieczony. Podane czasy są bardzo orientacyjne i przy delikatnym mięsie mogą być krótsze.

Stopień wypieczenia kontrolujemy możemy kontrolować dotykając steka palcem. Mięso surowe jest bardzo miękkie w dotyku. Mięso wypieczone jest twarde. Pośrednie stopnie wypieczenia będziemy rozpoznawać już po kilku doświadczeniach (poćwiczmy najpierw sami bez gości).

Szynka pasteryzowana w elastycznym opakowaniu z folii wielowarstwowej

1. Surowcem do produkcji są szynki odcięte od półtuszy, przebadane przez Inspekcję Weterynaryjną. Wychłodzone szynki do temp. +6 oC (zaleca się (2-4 oC.) następnego dnia po uboju wykrawa się. Dopuszcza się wykrawanie szynki trzeciego dnia po uboju, pod warunkiem utrzymania temperatury wewnątrz mięśni nie wyższej niż 4 oC.

2. Wykrawanie szynki obejmuje:

- usunięcie kości miednicy,
- zdjęcie skóry i okrywy tłuszczowej,
- przecięcie szynki od strony wewnętrznej wzdłuż błony międzymięśniowej między mięśniem czterogłowym a mięśniem półbłoniastym,
- rozcięcie mięśni golonki, usunięcie kości strzałkowej, kości udowej, piszczelowej oraz tzw. rzepki,
- usunięcie złogów tłuszczu międzymięśniowego, usunięcie ścięgien, powięzi i grubych błon mięśniowych,
- odcięcie mięśni golonki,
- odcięcie i usunięcie mięśnia brzuchatego,
- usunięcie całych lub części mięśni nie nadających się do produkcji ze względu na takie wady jak: zaparzenie, nadmierna wodnistość i rozjaśnianie barwy, osłabienie konsystencji, przekrwienia,
- selekcję oraz podział mięśni na grupy wg pochodzenia anatomicznego i barwy,
- klasyfikację mięsa drobnego i tłuszczu uzyskanego w czasie obróbki,
- selekcję mięśni, dostosowaną do formatu szynki "oblong" w folii wielowarstwowej (wyłączenie mięśni: brzuchatego, golonki, mięśnia smukłego i mięśnia łonowego) na dwie grupy, tj. mięśnie jasne i ciemne.

3. Selekcja mięśni polega na wyborze:

a) mięśni jasnych, do których zalicza się:

- mięsień dwugłowy, po odcięciu od niego części ciemnej, którą zalicza się do mięśni ciemnych,
- mięsień półścięgnisty,
- mięsień półbłoniasty ciemniejszy,
- mięsień lędźwiowo - biodrowy, obrobiony z przerostów tłuszczowych międzymięśniowych,

b) mięśni ciemnych, do których zalicza się:

- mięsień czterogłowy, po odcięciu jego najbardziej ciemnych części oraz dokładnym odścięgnięciu i zdjęciu grubych błon omięsnych,
- ciemna część mięśnia dwugłowego.

4. Peklowanie przeprowadza się metodą nastrzykową, a poziom nastrzyku wynosi 10-16% w zależności od składu solanki. Przykładowy skład solanki nastrzykowej jest następujący:

- woda zdatna do picia - 65,106 kg
- sól kuchenna - 15,000 kg
- glukoza - 15,370 kg
- wielofosforany - 3,990 kg
- askorbinian sodu - 0,368 kg
- azotyn sodu - 0,140 kg

Razem - 100,000 kg

5. Nastrzykiwanie szynki solanką - zużycie jej jest zwykle nieco większe od poziomu nastrzyku o ok. 10%, ze względu na straty solanki podczas tej czynności. Solanka powinna być schłodzona do temp. 2-4 oC.

6. Masowanie nastrzykniętego mięsa szynki przeprowadza się w masownicach próżniowych, przy podciśnieniu ok. 910 hPa (ok. 684 mm Hg), czyli w próżni 90%

w czasie 24-48 godz. Mięśnie masuje się w 10 cyklach po ok. 5 min. z godziną przerwą między masowaniami. Ostatnie masowanie przeprowadza się na 12 godz. przed pakowaniem szynki w

folię. Cały proces peklowania, a więc nastrzykiwania, masowania i leżakowania nie może trwać krócej niż 24 godz. i nie dłużej niż 48 godz.

7. Pakowanie szynki w folię wielowarstwową może odbywać się w urządzeniach specjalistycznych wycinających wgłębione formy dolne, zgrzewających pokrycie po włożeniu szynki w folię, odciągnięciu powietrza oraz znakowaniu.

Ja proponuję zastosowanie folii oraz szynkowara lub jakiejś innej podobnej formy.

Do szynkowara wkładamy folię tak by wypełniała całe urządzenie i jeszcze sporo jej wystawało na zewnątrz. Wkładamy szynkę i folię zwisającą po bokach nakrywamy z jednej i drugiej strony zapakowaną szynkę, teraz przykrywamy wieczkiem i dociskamy.

8. Obróbka cieplna - pasteryzacja

Zamknięte i dociśnięte formy metalowe układa się w koszu autoklawu i przekazuje do obróbki cieplnej w czasie nie dłuższym niż 2 godz. od momentu zamknięcia mięśni w wytłoczce z folii wielowarstwowej.

Ten etap musimy pominąć z uwagi na brak urządzeń, ale nic nie szkodzi, gdyż nie robimy szynki w tego typu folii.

Następnie formy zalewa się wodą o temp. ok. 40 oC. Czas obróbki liczy się od momentu uzyskania w wodzie temp. 72 oC. Obróbkę cieplną prowadzimy do momentu uzyskania w centrum geometrycznym konserwy temp. 68,9 oC - zgodnie z normami amerykańskimi. Orientacyjny czas obróbki cieplnej wynosi 275-280 min w temp. 72 oC.

9. Studzenie konserw w bieżącej wodzie o temp. 15 oC trwa średnio ok. 3 godz.

i prowadzi się je do momentu uzyskania w centrum geometrycznym konserwy ok. 30 oC.

10. Dochładzanie wystudzonych bloków po wyjęciu z form metalowych i ułożonych na regałach przeprowadza się w temp. 2-4 oC przez ok. 72 godz.

11. Czyszczenie i ew. etykietowanie to ostatnie czynności przy produkcji tych szynki.

12. Wydajność produktu w stosunku do surowca mieści się średnio w granicach 110-115%.

Inne typy obróbki > Pozostałe rodzaje obróbki cieplnej mięsa i jego przetworów

SMAŻENIE jest to działanie na mięso tłuszczu podgrzanego do temperatury powyżej 100 oC, najczęściej w otwartym naczyniu, w wyniku czego ztraca ono surowy charakter i nabiera specyficznego smaku oraz zapachu.

Podczas smażenia, po osiągnięciu temperatury 105 oC, zaczynają się wytwarzać substancje lotne dające wrażenia smakowe i aromatyczne. Wrażenia te zależą od rodzaju mięsa, czasu smażenia i temperatury. Po przekroczeniu temperatury 180 oC, powstają substancje o nieprzyjemnym zapachu spalenizny.

Tłuszcz służący do smażenia ma dwojakie zadanie. Oprócz tego, iż jest czynnikiem smakowym, ma za zadanie regulować temperaturę (będąc złym przewodnikiem ciepła).

Najbardziej odpowiednia temperatura smażenia jest temperatura 130 - 160 oC i nie może być wyższa niż 180 oC..

Oznaka zbyt wysokiej temperatury tłuszczu jest jego dymienie (smalec dymi przy ok. 220 oC, oliwa przy ok. 170 oC, masło przy ok. 207 oC.)

Zazwyczaj używa się ok. 10 - 20% tłuszczu w stosunku do masy produktu poddawanego smażeniu. Aby proces smażenia był najbardziej równomierny i szybki, należy produkt smażyć w podwójnej ilości tłuszczu w stosunku do jego masy.

Proces smażenia przeprowadza się w dwóch fazach:

1. Podgrzanie tłuszczu do odpowiedniej temperatury.
2. Włożenie do niego mięsa i smażenie.

Podczas smażenia można liczyć się z ubytkami mięsa w granicach 6 do 25%, na co ma wpływ szereg czynników m.in. rodzaj mięsa i prawidłowość przebiegu procesu smażenia.

DUSZENIE jest to długotrwałe i powolne działanie na mięso roztopionego tłuszczu (temp. ok. 100 oC) z niewielkim dodatkiem wody lub rosółu, w odpowiednim czasie i odpowiednich warunkach.

Najpierw krótko obsmaża się mięso, następnie do tłuszczu dodaje małą ilość wody lub rosółu i dusi pod przykryciem do czasu, aż mięso stanie się miękkie.

Straty mięsa powstałe podczas duszenia wynoszą ok. 30 - 40% w stosunku do jego pierwotnej wagi.

W trakcie procesu duszenia powstaje spora ilość sosu, składającego się po części z soków wypływających z mięsa, co nadaje mu specyficznego smaku i zapachu.

PIECZENIE jest to działanie na mięso w zamkniętym naczyniu, gorącym powietrzem (temp. ponad 100 oC) Podczas pieczenia, pod wpływem temperatury, woda znajdująca się na powierzchni pieczonego mięsa wyparowuje co powoduje wytworzenie suchej, zarumienionej skórki. Aby mięso nadto nie wysychało, podczas pieczenia powinno się je co jakiś czas polewać wytwarzającym się sokiem uzupełniając jego braki niewielką ilością wody.

Udka kurczaka z sosem "Taco"

Składniki:

6 dużych udek z kurczaka
3 łyżeczki octu winnego
3 łyżki oliwy z oliwek
3 ząbki zgniecionego czosnku
1/2 szklanki piwa
sos "Taco" - przepis poniżej
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Z udek zdjąć skórę i wyfiletować z kości.

Do małego garnka wlać piwo, oliwę, ocet i dodać czosnek, zagotować odstawić.

Mięso układać w miseczce warstwami przelewając marynatą każdą warstwę. Przykryć. Odstawić do lodówki na noc (około 8 do 12 godz.). 1/2 godziny przed grillowaniem wyjąć mięso z lodówki.

Grubo wysmarować sosem "Taco" w miejscu gdzie była kość, zawinąć i spiąć metalowymi szpilkami kucharskimi.

Grillować udka do koloru złotego, pod koniec grillowania posmarować pędzelkiem sosem "Taco" i trzymać jeszcze chwilę na ruszcie. Nie spalić sosu.

Podawać polane pozostałym sosem.

Sos "Taco" - oryginalny przepis meksykański

Składniki:

4 duże pomidory
2 strąki ostrej papryki ("chili" lub "jalapeno")
1/2 główki czosnku
1 mała cebula
1/2 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu
1/2 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki soku z cytryny
1/4 łyżeczki suszonego oregano

12 kropel sosu Tabasco

Przygotowanie:

Pomidory sparzyć wrzątkiem i zdjąć skórę, drobno poszatkować.

Paprykę sparzyć wrzątkiem i zdjąć skórę, wyjąć pestki i bardzo drobno poszatkować.

Cebulę i czosnek wycisnąć przez prasę i dodać do pomidorów.

W garnuszku zagotować pomidory z papryką, cebulą i czosnkiem, zmniejszyć ogień i gotować około 10 minut.

Dodać pieprz, sól, sok z cytryny i oregano.

Gotować jeszcze 45 minut często mieszając. Pod koniec gotowania dodać Tabasco, dokładnie wymieszać i odstawić do lodówki.

Przechowywać w lodówce do chwili użycia.

Steki z polędwicy wołowej z boczkiem

Składniki:

1 kg polędwicy wołowej pociętej na steki grubości około 2-1/2 cm

1/4 kg wędzonego boczku pociętego na paski szerokości 2-1/2 cm

2 szklanki czystego bulionu wołowego

2 szklanki czerwonego wytrawnego wina

1/2 szklanki pieczonych ząbków czosnku

1/2 szklanki posiekanej cebuli

2 łyżeczki utartego w moździerzcu czerwonego pieprzu

1/2 szklanki posiekanej świeżej pietruszki

sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Zagotować w garnku bulion, wino, czosnek, cebulę i pieprz, zmniejszyć ogień i gotować 20 minut.

Wystudzić i rozmieszać w blenderze na gładki sos. Dodać sól i pieprz do smaku, pietruszkę i dokładnie wymieszać.

Wysmarować sosem steki i boczek, przykryć i odstawić do lodówki na 6 godzin. Wyjąć mięso na 1/2 godziny przed grillowaniem.

Obwiązać paskami boczku krawędzie steków i spiąć metalowymi szpilkami.

Grillować na gorącym węglu około 5 minut odwracając steki dwukrotnie i smarując pozostałym z marynowania sosem.

Hamburgery Chef Paul's

Składniki:

1 kg wołowiny gulaszowej

1 łyżeczka świeżo mielonego pieprzu

2 łyżeczki mielonej papryki

2 łyżeczki suszonego majeranku

1 łyżeczka suszonego tymianku

2 łyżeczki sosu Worcestershire

1 łyżka oliwy

6 dużych bułek

6 łyżeczek masła

2 średnie cebule

2 średnie pomidory

10 dag świeżego szpinaku (ewentualnie 6 listków sałaty)

sos czosnkowo - ogórkowy (przepis poniżej)

sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Wołowinę zmielić na grubym oczku i wymieszać rękoma na gładką masę z pieprzem, papryką, majerankiem, tymiankiem i sosem Worcestershire. Uformować kotlety o średnicy około 8 cm i grubości 2 cm. Ułożyć w naczyniu przekładając wysmarowaną oliwą folią aluminiową, przykryć i odstawić do lodówki na 6 godz.

Cebulę pokroić w cienkie plastry włożyć do szklanego naczynia i zalać lodowatą wodą. Wstawić do lodówki do chwili użycia.

Szpinak obrać z łodyg, oczyścić, włożyć do szklanego naczynia i zalać lodowatą wodą. Wstawić do lodówki do chwili użycia.

Czyni to szpinak i cebulę bardziej kruchą i soczystą.

Bułki przekroić posmarować masłem złożyć i całe natrzeć lekko wodą. Położyć na grillu i jednokrotnie obracając podpiec aż zrobią się gorące i z wierzchu chrupkie.

Mięso grillować na gorącym węglu do wymaganej krwistości obracając raz lub dwa razy.

Podawać w bułce ze szpinakiem cebulką i pomidorem polane sosem.

Sos czosnkowo - ogórkowy

Składniki:

20 dag 18% kwaśnej śmietany

10 dag majonezu

1/2 łyżeczki zmielonej papryki

1/2 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu

1 łyżeczka drobno posiekanej świeżej bazylii

1/2 łyżeczki soli

2 średnie główki czosnku wyciśniętego przez praskę

1 średni ogórek obrany ze skórki, wypestkowany i drobno posiekany z odciśniętym sokiem

Przygotowanie:

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać na końcu dodając ogórek i schłodzić w lodówce.

Rostbef na piwku z grilla

Składniki:

6 steków wołowych (rostbef z kością - grubości około 2 cm)

1/4 szklanki cukru brązowego

2 łyżeczki musztardy gruboziarnistej

1 łyżeczka octu winnego

1 cebula (drobno posiekana)

1 listek laurowy

1/2 litra jasnego piwa

Przygotowanie:

Wszystkie składniki do garneczka (oczywiście oprócz steków), doprowadzić do wrzenia mieszając i gotować na małym ogniu 10 minut.

Układać steki w miseczce i zalewać ciepłą miksturką. Odstawić na około 2 godziny.

Grillować polewając miksturką, aż każda ze stron stek nabierze złoto - brązowego koloru, (około 10 do 15 min. każda strona).

Frytki Stekowe z grilla

Składniki:

- 1 kg średnich ziemniaków
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu
- 1/2 łyżeczki suszonego mielonego czosnku
- 1/2 łyżeczki mielonej papryki
- 1/2 łyżeczki mielonego kminku

Przygotowanie:

Ziemniaki ugotować do stanu półtwardego (około 15 minut). Ostudzić.

Pokroić w półksiężycy grubości około 1 cm.

Do plastikowego worka włożyć ziemniaki i dodać oliwę i sok z cytryny, delikatnie potrząsać aż ziemniaki pokryją się oliwą z sokiem.

Zawinąć ziemniaki w grubą aluminiową folię i piec na grillu do miękkości (około 15 minut), przekładając je dwukrotnie na drugą stronę.

W małym naczyniu wymieszać pozostałe przyprawy: sól, pieprz, czosnek, paprykę i kminek.

Upieczone frytki posypać wymieszanymi przyprawami.

Dorsz "Cajun Barbeque"

Składniki:

- 1 kg świeżego dorsza (może być inna ryba morska)
- 4 łyżki rosółu (może być z kostki)
- 2 łyżki białego wina
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- 2 łyżki posiekanej pietruszki
- 1 szklanka bardzo małych grzanek
- 6 białek
- 3 łyżki masła "Cajun Barbeque" (przepis poniżej)
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Wyfiletowanego dorsza drobno posiekać. Dodać pozostałe składniki i dokładnie wymieszać rękoma na gładką masę.

Uformować klopsy grubości około 2 cm i wstawić do lodówki na godzinę przed pieczeniem.

Przed samym pieczeniem można lekko skropić oliwą z oliwek.

Grillować na bardzo gorącym węglu po około 2 minuty z każdej strony aż wierzch klopsów osiągnie kolor złocisto-brązowy.

Przyprawić solą i pieprzem do smaku lub dodatkowo posmarować masłem "Cajun Barbeque".

Masło "Cajun Barbeque"

Składniki:

- 1/4 kg masła
- 1 łyżeczka zmielonej papryki Cayenne

1 łyżeczka świeżo mielonego pieprzu
1 łyżeczka utartego w moździerzcu czerwonego pieprzu
1 łyżeczka suszonej bazylii
1 łyżeczka suszonego tymianku
1 łyżeczka suszonego oregano
1 łyżeczka sosu Worcestershire
1/2 średniej główki czosnku wyciśniętego przez prasę

Przygotowanie:

Sklarować masło (rozpuszczając je w małym garnuszku i zdjęć pianę).

Wymieszane przyprawy dodać do masła. Ostudzić.

Można używać do wielu potraw (w szczególności nadaje się do ryb i wszystkich owoców morza).

Boczek w marynacie chrzanowej z grilla

Składniki:

2 kg świeżego chudego boczku

marynata (przepis poniżej)

Przygotowanie:

Wymieszać dokładnie wszystkie produkty

2 kg świeżego chudego boczku pokroić w paski około 2 cm szerokości, układać w misce warstwami i zalewać marynatą, przykryć. Marynować boczek w lodówce przez około 12 godz.

Piec na grillu około 30 min., przekładając mięso i polewając pozostałą marynatą, (węgiel nie może oczywiście mieć płomienia).

Marynata:

1/2 litra piwa jasnego

6 łyżek stołowych oliwy z oliwek

2 łyżki stołowe utartego chrzanu

1 łyżka stołowa octu winnego

1 łyżka stołowa soku z cytryny

1 łyżeczka świeżo mielonego pieprzu

1 łyżeczka soli

1 posiekana cebulka

2 posiekane ząbki czosnku

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wymieszać blenderem

Rostbef na piwku z grilla

Składniki:

6 steków wołowych (rostbef z kością - grubości około 2 cm)

1/4 szklanki cukru brązowego

2 łyżeczki musztardy gruboziarnistej

1 łyżeczka octu winnego

1 cebula (drobno posiekana)

1 listek laurowy

1/2 litra jasnego piwa

Przygotowanie:

Wszystkie składniki do garneczka (oczywiście oprócz steków), doprowadzić do wrzenia mieszając i gotować na małym ogniu 10 minut.

Układać steki w miseczce i zalewać ciepłą miksturką. Odstawić na około 2 godziny.

Grillować polewając miksturką, aż każda ze stron steka nabierze złoto - brązowego koloru, (około 10 do 15 min. każda strona).

Steki z polędwicy wołowej z boczkiem

Składniki:

1 kg polędwicy wołowej pociętej na steki grubości około 2-1/2 cm

1/4 kg wędzonego boczku pociętego na paski szerokości 2-1/2 cm

2 szklanki czystego bulionu wołowego

2 szklanki czerwonego wytrawnego wina

1/2 szklanki pieczonych ząbków czosnku

1/2 szklanki posiekanej cebuli

2 łyżeczki utartego w moździerzu czerwonego pieprzu

1/2 szklanki posiekanej świeżej pietruszki

sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Zagotować w garnku bulion, wino, czosnek, cebulę i pieprz, zmniejszyć ogień i gotować 20 minut.

Wystudzić i rozmieszać w blenderze na gładki sos. Dodać sól i pieprz do smaku, pietruszkę i dokładnie wymieszać.

Wysmarować sosem steki i boczek, przykryć i odstawić do lodówki na 6 godzin. Wyjąć mięso na 1/2 godziny przed grillowaniem.

Obwiązać paskami boczku krawędzie steków i spiąć metalowymi szpilkami.

Grillować na gorącym węglu około 5 minut odwracając steki dwukrotnie i smarując pozostałym z marynowania sosem.

Grill > Hamburgery Chef Paul's

Składniki:

1 kg wołowiny gulaszowej

1 łyżeczka świeżo mielonego pieprzu

2 łyżeczki mielonej papryki

2 łyżeczki suszonego majeranku

1 łyżeczka suszonego tymianku

2 łyżeczki sosu Worcestershire

1 łyżka oliwy

6 dużych bułek

6 łyżeczek masła

2 średnie cebule

2 średnie pomidory

10 dag świeżego szpinaku (ewentualnie 6 listków sałaty)

sos czosnkowo - ogórkowy (przepis poniżej)

sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Wołowinę zmielić na grubym oczku i wymieszać rękoma na gładką masę z pieprzem, papryką, majerankiem, tymiankiem i sosem Worcestershire. Uformować kotlety o średnicy około 8 cm i grubości 2 cm. Ułożyć w naczyniu przekładając wysmarowaną oliwą folią aluminiową, przykryć i odstawić do lodówki na 6 godz.

Cebulę pokroić w cienkie plastry włożyć do szklanego naczynia i zalać lodowatą wodą. Wstawić do lodówki do chwili użycia.

Szpinak obrać z łodyg, oczyścić, włożyć do szklanego naczynia i zalać lodowatą wodą. Wstawić do lodówki do chwili użycia.

Czyni to szpinak i cebulę bardziej kruchą i soczystą.

Bułki przekroić posmarować masłem złożyć i całe natrzeć lekko wodą. Położyć na grillu i jednokrotnie obracając podpiec aż zrobią się gorące i z wierzchu chrupkie.

Mięso grillować na gorącym węglu do wymaganej krwistości obracając raz lub dwa razy.

Podawać w bułce ze szpinakiem cebulką i pomidorem polane sosem.

Sos czosnkowo - ogórkowy

Składniki:

20 dag 18% kwaśnej śmietany

10 dag majonezu

1/2 łyżeczki zmielonej papryki

1/2 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu

1 łyżeczka drobno posiekanej świeżej bazylii

1/2 łyżeczki soli

2 średnie główki czosnku wyciśniętego przez praskę

1 średni ogórek obrany ze skórki, wypestkowany i drobno posiekany z odcisniętym sokiem

Przygotowanie:

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać na końcu dodając ogórek i schłodzić w lodówce.

Grill > Udka kurczaka z sosem "Taco"

Składniki:

6 dużych udek z kurczaka

3 łyżeczki octu winnego

3 łyżki oliwy z oliwek

3 ząbki zgniecionego czosnku

1/2 szklanki piwa

sos "Taco" - przepis poniżej

sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Z udek zdjąć skórę i wyfiletować z kości.

Do małego garnka wlać piwo, oliwę, ocet i dodać czosnek, zagotować odstawić.

Mięso układać w miseczce warstwami przelewając marynatą każdą warstwę. Przykryć. Odstawić do lodówki na noc (około 8 do 12 godz.). 1/2 godziny przed grillowaniem wyjąć mięso z lodówki.

Grubo wysmarować sosem "Taco" w miejscu gdzie była kość, zawinąć i spiąć metalowymi szpilkami kucharskimi.

Grillować udka do koloru złotego, pod koniec grillowania posmarować pędzelkiem sosem "Taco" i trzymać jeszcze chwilę na ruszcie. Nie spalić sosu.

Podawać polane pozostałym sosem.

Sos "Taco" - oryginalny przepis meksykański

Składniki:

4 duże pomidory

2 strąki ostrej papryki ("chili" lub "jalapeno")

1/2 główki czosnku

1 mała cebula

1/2 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu

1/2 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki soku z cytryny

1/4 łyżeczki suszonego oregano

12 kropel sosu Tabasco

Przygotowanie:

Pomidory sparzyć wrzątkiem i zdjąć skórę, drobno poszatkować.

Paprykę sparzyć wrzątkiem i zdjąć skórę, wyjąć pestki i bardzo drobno poszatkować.

Cebulę i czosnek wycisnąć przez praskę i dodać do pomidorów.

W garnuszku zagotować pomidory z papryką, cebulą i czosnkiem, zmniejszyć ogień i gotować około 10 minut.

Dodać pieprz, sól, sok z cytryny i oregano.

Gotować jeszcze 45 minut często mieszając. Pod koniec gotowania dodać Tabasco, dokładnie wymieszać i odstawić do lodówki.

Przechowywać w lodówce do chwili użycia.

Grill > Szaszłyki z karkówki

Składniki:

1 kg karkówki

1/2 kg wędzonego boczku

2 szklanki czystego bulionu wołowego

2 szklanki czerwonego wytrawnego wina

1/2 szklanki pieczonych ząbków czosnku

1/2 szklanki posiekanej cebuli

2 łyżeczki utartego w moździerzu czarnego pieprzu

1/2 szklanki posiekanej świeżej pietruszki

1/4 szklanki oliwy z oliwek

1 łyżka czerwonego octu winnego

1 łyżeczka suszonego oregano

4 średnie cebule

1/4 kg małych pieczarek

2 średnie czerwone papryki

sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Zagotować w garnku bulion, wino, czosnek, cebulę i pieprz, zmniejszyć ogień i gotować 20 minut.

Wystudzić, dodać oliwę, ocet, oregano i rozmieszać w blenderze na gładki sos. Dodać sól i pieprz do smaku, pietruszkę i dokładnie wymieszać.

Karkówkę i boczek pokroić w kostkę wielkości około 3 X 3 cm.

Pokroić cebulę na ćwiartki i rozdzielić łuski, pieczarki sparzyć wrzątkiem, paprykę sparzyć, wypestkować i pokroić na części wielkości pieczarek.

Układać w naczyniu warstwami karkówkę, boczek i warzywa, przelewając sosem, przykryć i odstawić do lodówki na 6 godzin. Wyjąć mięso na 1 godzinę przed grillowaniem.

Nadziewać na szpadki przekładając na przemian karkówkę, warzywa i boczek.

Grillować na gorącym węglu około 10 minut często odwracając i smarując pozostałym z marynowania sosem.

Grill > Sosy gorące - zbiór przepisów

Należy przygotować je odpowiednio wcześniej i przechowywać w termosie lub podczas przyjęcia odgrzać na ruszcie.

BULION PODSTAWOWY:

1. 500 g mięsa rosołowego lub kurczaka,
2. 2 cebule,
3. 2 marchewki,
4. Seler, por i pietruszka,
5. 1-2 łyżki mąki,
6. Liść laurowy,
7. Ziele angielskie,
8. Sól i pieprz.

Warzywa oczyścić, pokrajać w paski. Ułożyć z mięsem na żaroodpornym półmisku, posypać mąką, wstawić do piekarnika na 30 minut; zapiec. Wyjąć, włożyć do garnka, zalać 1-1,5 l wody, gotować 2-3 godziny. Wyjąć mięso i posiekać. Warzywa przetrzeć przez sito, wymieszać z bulionem i mięsem. Dopełnić do objętości 1 litra.

Można przetrzymywać w stanie zamrożonym do 4 tygodni.

ZASMAŻKA PODSTAWOWA:

1. Łyżka mąki,
2. Łyżka masła,
3. Sól,
4. Woda lub mleko.

Mąkę zasmażyć z masłem. Ostudzić, rozprowadzić niewielką ilością zimnej wody lub mleka - w zależności od typu sosu. Posolić do smaku.

SOS BESZAMELOWY:

1. 2-3 łyżki zasmażki,
2. Pół szklanki mleka,
3. 3 żółtka,
4. Sól.

Zasmażkę rozprowadzić mlekiem, do chłodnego sosu dodać żółtka, wymieszać, zagotować; doprawić solą.

SOS ŚMIETANOWY:

1. 2-3 łyżki zasmażki,
2. Pół szklanki słodkiej śmietanki,
3. Sól, pieprz.

Zasmażkę rozprowadzić mlekiem. Dodać śmietankę, wymieszać, zagotować; doprawić solą i pieprzem.

SOS BIAŁY:

1. 2-3 łyżki zasmażki,
2. Pół szklanki mleka,
3. Pół szklanki bulionu,
4. 4-5 łyżek soku z cytryny,
5. Sól, cukier.

Zasmażkę rozprowadzić mlekiem i bulionem. Dodać sok z cytryny, doprawić solą i cukrem; zagotować.

SOS WINNY:

1. 2-3 łyżki zasmażki,
2. Pół szklanki bulionu,
3. Pół szklanki białego wytrawnego wina,
4. Sól, cukier.

Zasmażkę rozprowadzić bulionem. Dodać wino, doprawić solą i cukrem; zagotować.

SOS CEBULOWY:

1. 3-4 cebule,
2. 2-3 łyżki zasmażki,
3. Pół szklanki mleka,
4. Pół szklanki bulionu,
5. Sól, cukier.

Cebule poszatковать, ugotować w osolonej wodzie do miękkości. Przetrzeć przez sito. Zasmażkę rozprowadzić mlekiem i bulionem, dodać cebulę, zagotować; doprawić solą i cukrem.

SOS RUMIANY:

1. 4-5 łyżek cukru,
2. 2-3 cebule,
3. Łyżka mąki,
4. Szklanka bulionu,
5. Sok z cytryny,
6. Łyżka masła,
7. Sól.

Cebule poszatковать. Z cukru i masła sporządzić karmel, rozprowadzić bulionem, dodać cebulę i dusić na wolnym ogniu. Przetrzeć przez sito, zaciągnąć mąką, doprawić solą i sokiem z cytryny.

SOS CHRZANOWY:

1. 2-3 łyżki zasmażki,

2. 5-6 łyżek tartego chrzanu,
3. Pół szklanki śmietany,
4. 2-3 łyżki mleka,
5. Sól,
6. Cukier,
7. Kwasek cytrynowy.

Zasmażkę rozprowadzić mlekiem, zagotować. Dodać chrzan i przyprawy. Wlać śmietanę; podgrzać nie zagotowując.

SOS PIECZARKOWY:

1. 7-9 pieczarek,
2. Cebula,
3. Łyżka masła,
4. Łyżka mąki,
5. Pół szklanki śmietany,
6. Sól, pieprz.

Pieczarki pokrajać w paseczki, ugotować w niewielkiej ilości osolonej wody. Cebule poszatковать, zeszklić na maśle, oprószyć mąką, rozprowadzić wywarem z pieczarek. Dodać pieczarki, wlać śmietanę, doprawić solą i pieprzem; zagotować.

SOS KOPERKOWY:

1. 3-4 łyżki posiekanego koperku,
2. 2-3 łyżki zasmażki,
3. Pół szklanki śmietany,
4. 2-3 łyżki mleka,
5. Sól.

Zasmażkę rozprowadzić mlekiem, zagotować ciągle mieszając. Dodać śmietanę, koperek; doprawić solą.

SOS MUSZTARDOWY:

1. 2-3 cebule,
2. Pół szklanki bulionu,
3. Pół szklanki śmietany,
4. 2-3 łyżki angielskiej musztardy,
5. Łyżka mąki,
6. Sól, pieprz.

Cebule poszatковать i ugotować w bulionie, aż będą miękkie. Przetrzeć przez sito, wymieszać z mąką, musztardą; doprawić solą i pieprzem.

Zagotować, dolać śmietanę; podgrzać nie zagotowując.

SOS POMIDOROWY:

1. 2-3 łyżki zasmażki.
2. Szklanka śmietany,
3. 2-3 łyżki mleka,
4. 5-7 łyżek koncentratu pomidorowego,
5. Sól, cukier.

Zasmażkę rozprowadzić mlekiem, dodać koncentrat pomidorowy, doprawić solą i pieprzem. Wlać śmietanę, podgrzać nie zagotowując.

SOS BUŁGARSKI:

1. 2 cebule,
2. 2-3 łyżki oleju,
3. 5-6 łyżek koncentratu pomidorowego,
4. Łyżka mąki,
5. Szklanka bulionu,
6. Sól.
7. Sproszkowana papryka.

Cebule poszatковать, zrumienić na oleju, dodać trochę wody, gotować do miękkości, przetrzeć przez sito. Wymieszać z mąką, rozprowadzić bulionem, dodać koncentrat pomidorowy, doprawić solą i papryką; zagotować.

SOS FRANCUSKI:

1. 2-3 łyżki zasmażki,
2. Pół szklanki bulionu,
3. 2 żółtka,
4. Sok z cytryny,
5. Sól, pieprz.

Zasmażkę rozprowadzić bulionem, ostudzić, wymieszać z żółtkami, zagotować cały czas mieszając. Doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem.

SOS ŚLĄSKI:

1. Cebula,
2. Kwasony ogórek,
3. Szklanka bulionu,
4. Łyżka mąki,
5. Łyżka musztardy,
6. Łyżka masła,
7. Sól.

Cebule poszatковать, zeszklić na maśle, dodać ogórek pokrajany w kostkę i niewielką ilość wody. Gotować 10-15 minut. Przetrzeć przez sito, dodać mąkę, rozprowadzić bulionem. Dodać musztardę i sól; zagotować.

SOS STAROPOLSKI:

1. Marchewka, pietruszka, seler, cebula,
2. 10 suszonych śliwek,
3. 4-5 plasterów wędzonego boczku,
4. Łyżka masła,
5. Łyżka mąki,
6. Szklanka bulionu,
7. Sól, cukier.

Śliwki namoczyć. Warzywa pokrajać w paseczki, podsmażyć na maśle, dodać mąkę, przyrumienić. Boczek pokrajać w kostkę, lekko stopić. Śliwki pokrajać w paseczki. Warzywa rozprowadzić

bulionem, dodać boczek, śliwki; gotować 5-10 minut stale mieszając. Doprawić solą, zaciągnąć karmelem przyrządzonym z cukru.

Autorzy: Tadeusz Barowicz i Wojciech Tatarczuch

Grill > Sosy zimne - zbiór przepisów

SOS MAJONEZOWY:

1. Szklanka majonezu,
2. Pół szklanki gęstej śmietany,
3. Sól i pieprz.

Majonez wymieszać ze śmietaną, doprawić solą i pieprzem. Odstawić na 30 minut w chłodne miejsce.

SOS MUSZTARDOWY:

1. Szklanka majonezu,
2. Pół szklanki śmietany,
3. 2-3 łyżki musztardy,
4. 2-3 żółtka z jajek ugotowanych na twardo,
5. Sól i pieprz.

Żółtka rozetrzeć z musztardą, dodać majonez i śmietanę, doprawić solą i pieprzem. Odstawić na 30 minut w chłodne miejsce.

SOS REMOULADE:

1. Szklanka majonezu,
2. Pół szklanki śmietany,
3. 3 jajka ugotowane na twardo,
4. 3-5 łyżek posiekanego szczypiorku,
5. Sól i pieprz.

Jajka pokrajać w drobną kostkę. Wymieszać z majonezem, śmietaną i szczypiorkiem; doprawić solą i pieprzem.

Odstawić na 30 minut w chłodne miejsce.

SOS TATARSKI:

1. Szklanka majonezu,
2. Pół szklanki śmietany,
3. 2 żółtka z jajek ugotowanych na twardo,
4. Łyżka musztardy,
5. 2 korniszony,
6. 4-6 grzybków w occie,
7. Sól i pieprz.

Musztardę rozetrzeć z żółtkami, rozrzedzić majonezem i śmietaną. Dodać pokrajane w drobną kostkę korniszony oraz grzybki; doprawić solą i pieprzem.

Odstawić na 30 minut w chłodne miejsce.

Można także dodać poszatowaną cebulkę.

SOS CUMBERLAND:

1. Szklanka galaretki porzeczkowej,
2. 4-5 łyżek tartego chrzanu,
3. 5 łyżek wytrawnego białego wina,
4. skórka z pomarańczy,
5. Łyżka musztardy,
6. Sól.

Skórkę pomarańczową pokrajać w cienkie paski, wymieszać z galaretką porzeczkową, chrzanem, winem i musztardą. Posolić do smaku.

Odstawić na 30 minut w chłodne miejsce.

SOS PIKANTNY:

1. 2 cebule w occie,
2. Strąk czerwonej papryki,
3. Łyżka koncentratu pomidorowego,
4. Pół łyżki śmietany,
5. Sól i pieprz.

Cebulę poszatkować. Paprykę oczyścić z gniazd nasiennych, pokrajać w drobną kostkę, posolić, odstawić na 15 minut w chłodne miejsce. Wymieszać z cebulą, koncentratem pomidorowym i śmietaną; doprawić solą i pieprzem.

Odstawić na 30 minut w chłodne miejsce.

SOS GRECKI:

1. 2 marchewki,
2. 5 pomidorów,
3. 1-2 łyżki oleju,
4. Łyżka musztardy,
5. Papryka,
6. 2 cebule,
7. Sól i pieprz,
8. Przyprawy ziołowe.

Marchewki pokrajać w kostkę, pomidory obrać ze skórki, pokrajać w cząstki, cebule poszatkować. Dusić na oleju, aż składniki będą miękkie. Przetrzeć przez sito. Doprawić solą i pieprze, sproszkowaną papryką oraz przyprawami ziołowymi (wg upodobania). Jeżeli sos jest za rzadki - odparować.

Odstawić na 30 minut w chłodne miejsce.

Grill > Marynata na grilla:

- 2 łyżeczki suszonej papryki słodkiej
- 1 łyżeczka suszonej papryki ostrej
- 1/2 łyżeczki utartej w morderzu suszonej kolendry
- 1/2 łyżeczki pieprzu ziołowego
- kilka ziaren ziela rozbitych w morderzu
- 1/2 łyżeczki proszku z liści laurowych
- 1 czubata łyżeczka suszonego majeranku

kilka przeciśniętych przez praskę ząbków czosnku

kilka poszarpanych listków świeżej bazylii

kilka poszarpanych listków świeżego tymianku

kilka poszarpanych listków świeżego rozmarynu

O soli nie wspominam, bo niektóre mięsa są twarde, gdy je posolić przed obróbką cieplną.

Teraz całą mieszankę zalewamy dobrym olejem, dokładnie mieszamy i smarujemy tym kawałki mięsa przeznaczone do grillowania.

Przed grillowaniem odciekam mięso z marynaty i układam na gorącym ruszcie a do zalewy dodaję ok. 1/2 butelki piwa jasnego mieszam dokładnie i taką miksturą podlewam pieczone kawałki mięsa. Pozdrawiam i życzę smacznego.

Grill > Mój przepis na szaszłyki:

Przy odrobinie pracy można pokusić się o zrobienie świetnych szaszłyków. Ja do tego celu kupiłem kilka kompletów tzw. szaszłycznicy u wschodnich handlowców. W skład wchodzi kilka szpatulek szaszłycznic do nadziewania mięsa i składanej metalowej ramki na nóżkach. Całość mieściła się w metalowym pudełku o wymiarach 10x10x40cm, małe to można wszędzie schować, a jak dużo radości może przysporzyć. No a teraz przepis.

Szaszłyki:

1,5 kg boczku

1,5 - 2 kg szynki lub łopatki

0,5 - 0,75 kg słoniny

ok. 1 kg cebuli

2 papryki zielone

2 papryki żółte

2 papryki czerwone

po kilka ziaren pierzu, ziela i kolendry

kilka liści laurowych

sól peklowa lub saletra i sól

Przepis:

Boczek i szynkę kroimy w kostkę ok. 3x 3x3 cm

Słoninę kroimy w plastry 3x3x1cm

Mięso, boczek i słoninę peklujemy 3-4 dni na mokro, do zalewy dodajemy poza peklosolą 3-4 cebule pokrojone w plastry i przyprawy.

Po tym czasie mięso wyjmujemy z zalewy i osączamy.

Świeże cebule kroimy w plastry

Papryki czyścimy i kroimy w odpowiedniej wielkości kostkę

Mięso boczek i słoninę nadziewamy na metalowe szaszłycznice na przemian z papryką i cebulą.

Pieczenie:

Rozpalamy obok siebie dwa ogniska najlepiej na drewnie topolowym. Gdy

większe z nich już się dobrze rozпали i jest w nim dużo żaru, rozgarniamy je lekko. Wyjmujemy palące się drwa i przekładamy do sąsiedniego ogniska. Nad żarem rozmieszczamy na nóżkach metalową ramkę i na niej ok. 15-20 cm (nad żarem) umieszczamy nasze szaszłyki.

Często obracamy; polewamy piwem lub mieszanką piwa z marynatą na grilla, którą podałem wcześniej (w dziale grill). Podsypujemy żar z sąsiedniego ogniska, gdy będzie go mało pod szaszłykami.

Pozdrawiam i życzę smacznego.

P.S. Pod żarem możemy piec ziemniaki zagrzebane w popiele pod ogniskiem. Będą doskonałym dodatkiem do szaszłyków

Trzeba włożyć trochę pracy w przygotowanie, ale efekt murowany.

Kiedyś w 8 osób zjedliśmy 10 kg mięcha i nie powiem, że nie zjedlibyśmy jeszcze gdyby było więcej. No i oczywiście trzeba zaopatrzyć się w odpowiednią ilość piwa - "oczywiście do podlewania, żeby mięso było kruche."

Autor: [Jarek_zielona_pietruszka](#)

PRZEPISY RÓŻNE

Receptury babci i prababci > Pieczona szynka po staropolsku

Składniki:

1. 1,5 - 2 kg surowej szynki
2. 3 - 4 kromki czerstwego chleba razowego
3. 15 goździków
4. 1/2 laski cynamonu
5. starta skórka z 1/2 cytryny
6. 1,5 łyżki soli
- bejca
7. 2 cebule
8. 3 ziarna ziela angielskiego
9. 3 liście laurowe
10. 0,7 l czerwonego wytrawnego wina

Sposób wykonania :

Bejca: cebule oczyścić i pokroić w plasterki.

Warzywo zalać winem, dodać ziele angielskie i liście laurowe.

Szynkę umyć i osuszyć, oczyścić tak, aby powstała warstewka tłuszczu (około 0,5 cm), natrzeć solą.

Mięso zalać bejcą, odstawić pod przykryciem w chłodne miejsce na 1 - 2 dni, co jakiś czas odwracać.

Piekarnik rozgrzać do 180oC.

Szynkę wyjąć z marynaty, osuszyć i naciąć w kratkę, naszpikować goździkami i pokruszonym cynamonem.

Mięso włożyć do brytfanny, piec około 2 godzin, najpierw polewając marynatą, a następnie wytworzonym sosem.

Po około 1 godzinie szynkę posypać pokruszonym chlebem i skórka cytryny.

Szynkę podawać na ciepło lub na zimno.

Receptury babci i prababci > Rulon staromiejski

Składniki:

1. 1 kg chudego, cienkiego boczku bez kości i skóry
2. 10 dag suszonych śliwek
3. 2 łyżki rodzynek
4. 2 łyżki kaszy manny
5. 6 ząbków czosnku
6. 5 liści laurowych
7. 1/2 łyżeczki majeranku
8. 1/2 łyżeczki cząbr
9. łyżeczka pieprzu
10. 2 łyżki oleju
11. 2 łyżki wódki
12. łyżka soli

Sposób wykonania :

Umyj i osusz boczek.

Oстрыm nożem zetnij nadmiar mięsa (przyda się do bigosu lub farszu do pasztecików) - powinien powstać płaski, łatwy do zrolowania płat surowego boczku.

Rozetrzyj 3 ząbki czosnku z małą łyżeczką soli i pieprzu.

Dodaj wódkę i majeranek.

Marynatą natrzyj boczek, zroluj ściśle, zawiń w folię aluminiową i wstaw na noc do lodówki.

Następnego dnia natnij ostrym nożem "tłustą" stronę boczku (czyli tę, z której zdjęto skórę) w niezbyt głęboką kratkę.

Ułóż kratkę do spodu na drewnianej deseczce.

W miseczce wymieszaj pokrojone w paseczki śliwki, rodzynki, kaszę, 3 zmiążdżone ząbki czosnku i cząber.

Wlej 3 - 4 łyżki gorącej wody, wsyp trochę soli i pieprzu.

Wymieszaj.

Tak przygotowany farsz rozsmaruj na boczku.

Zwiń - niezbyt ściśle - roladę, zepnij bok wykałaczkami i przeplatając grubą nitką przez wykałaczki zesznuruj rulon.

Posmaruj wąską brytfannę olejem, włóż rulon, przykryj folią aluminiową i piecz w nagrzanym do 180oC piekarniku.

Po 20 minutach wlej na dno pół filiżanki gorącej wody.

Piecz dalej (około 40 minut) i od czasu do czasu polewaj boczek sosem z dna brytfanny.

Gdy jest miękki, zdejmij folię i podpiecz na złoto.

Wystudzony w brytfannie, zawiń w pergamin i włóż do lodówki.

Podaj na zimno z sosem chrzanowym lub borówkowym.

Receptury babci i prababci > Schab rajców

Składniki:

1. 1,5 kg schabu bez kości

2. 3 małe jajka ugotowane na twardo
3. 1 białko
4. 1/2 puszki zielonego groszku
5. 1/2 łyżeczki kminku
6. 1 łyżeczka tymianku
7. szczypta zmielonej gałki muszkatołowej
8. główka czosnku
9. 1 cebula
10. 30 ml wódki jałowcowej
11. 50 g masła
12. 3 łyżki smalcu
13. sól, pieprz

Sposób wykonania :

Umyj schab, osusz i ostrym nożem zrób kieszeń od strony od strony odciętych przez rzeźnika kości.

Rozbij lekko odcięty płat mięsa zwilżonym tłuczkiem.

Cały schab natrzyj łyżeczką soli, pieprzem i 4 zmiądzdzonymi ząbkami czosnku.

Wstaw na 2 godziny do lodówki.

Ubij białko ze szczyptą soli i gałki muszkatołowej.

Wymieszaj z odcedzonym groszkiem i 3 posiekanymi ząbkami czosnku.

Obierz jajka ze skorupki, jeśli "kieszeń" w schabie jest mała, każde przekrój wzdłuż na pół.

Resztę czosnku posiekaj grubo nożem, cebule podziel na ćwiartki.

Ułóż schab na desce, napełnij kieszeń groszkiem i jajkami (lepiej dać mniej farszu niż za dużo, pełni on głównie dekoracyjną rolę).

Zepnij kieszeń wykałaczkami, przez które przepleć grubą nitkę, zabezpieczającą nadzienie.

Na dno brytfanny wlej roztopiony smalec i masło, połóż schab - kieszenią do dołu - i wsyp czosnek, cebulę, tymianek i kminek.

Polej schab tłuszczem z dna brytfanny (razem z przyprawami), wstaw do nagrzanego do 180oC piekarnika.

Piecz około 2 godzin - gdy mięso trochę się przyrumieni, zmniejsz temperaturę do 170oC, wlej na dno brytfanny kilka łyżek gorącej wody, a schab przykryj płatkami folii aluminiowej.

Regularnie co kwadrans polewaj mięso sosem, który utworzy się podczas pieczenia.

Podaj na zielonym postumencie ze szpinaku lub sałaty, udekorowany połówkami jajek ugotowanych na twardo.

Receptury babci i prababci > Żurek wielkanocny

Składniki:

1. dwie szklanki esencjonalnego wywaru z jarzyn
2. półtora litra wywaru z szynki
3. 2 - ząbki czosnku
4. majeranek
5. chrzan
6. sól
7. zakwas na żur (około pół litra na litr wywaru)

dodatki:

8. trochę szynki, kielbasy lub chudego boczku
9. jaja ugotowane na twardo (pół jaja na porcję)

Sposób wykonania :

W wielu domach na uroczysty posiłek w Niedzielę Wielkanocną, zwanych przez jednych śniadaniem, przez innych obiadem, podaje się jako jedyne danie na gorąco zwyczajny żurek, wzbogacony wszakże okolicznościowymi ingrediencjami, o które nietrudno w polskim domu w okresie przedświątecznym: będzie to wywar z czegoś wędzonego oraz jarzyn ugotowanych wcześniej na tradycyjną sałatkę jarzynową.

Dawniej, kiedy szynkę często gotowało się w domu, robiono żur w tym aromatycznym (i tłustym!) wywarze, ale ty możesz użyć wywaru z wędzonego boczku, wędzonych żeberek lub ogonówki.

Oczywiście możesz ściągnąć tłuszcz z powierzchni wywaru, jeśli wolisz nie mnożyć i tak wystarczająco dużej ilości kalorii na wielkanocnym stole.

Oba wywary łączysz w dużym garnku, dodajesz dwa, trzy ząbki drobniotko pokrojonego lub zmiążdżonego czosnku i łyżkę majeranku, doprowadzasz płyn do wrzenia i na koniec, mieszając, wlewasz żur.

Może to być zakwas zrobiony przez siebie, może to być żur z butelki kupiony w sklepie albo na targu, a w ostateczności z torebki z napisem "Barszcz biały" lub "Żurek" (oczywiście wcześniej rozmieszany w wodzie).

Nasz żur nie powinien być gęsty, raczej niech będzie rzadki, niemal przezroczysty, i mocno kwaśny.

Do takiego żuru dodajesz dwie, trzy łyżeczki świeżo startego chrzanu.

Wszystko jeszcze raz dokładnie mieszasz, kosztujesz, solisz do smaku (z solą uważaj bo kupne żurki są słone, a i w wywarach jest trochę soli) i gotujesz parę minut.

Niektórzy na koniec zabielają taki żur gęstą śmietaną, ale nie jest to konieczne.

Gasisz więc gaz pod garnkiem - nawet rzadki żur zostawiony na małym ogniu łatwo przypalić, a przypalony nie nadaje się do zjedzenia.

Do wazy wsypujesz pokrojone w kostkę wędliny - szynkę, kielbasę, chudy boczek - dodajesz jajka na twardo i pokrajane na szóstki lub ósemki (możesz je pokroić na półówki i rozłożyć na talerzach lub podać na osobnym półmisku).

Zalewasz to wszystkim wrzącym żurem i podajesz na stół, przy którym biesiadnicy pałaszowali dotąd wędliny, sałatki, pasztety i inne świąteczne specjały.

Jak zakiszyć żur domowym sposobem: w kamionkowym garnku mieszasz 3 - 4 łyżki mąki żytniej, najlepiej razowej (czyli grubo mielonej i nie przesianej, z otrębami) z dwiema szklankami przegotowanej letniej wody, wkładasz skórkę razowego chleba i 3 - 4 ząbki czosnku.

Przykrywasz garnek deseczką lub talerzykiem i stawiasz w ciepłym miejscu.

Po kilku dniach żur powinien być gotowy - wyraźnie kwaskowy i przyjemnie pachnący.

Receptury babci i prababci > Kielbasa świąteczna z pieca

Składniki:

1. 1 kg białej kielbasy

2. 1/2 szklanki jasnego piwa
3. 1/2 szklanki rosołu
4. 3 cebule
5. 4 ząbki czosnku
6. 2 łyżki rodzynek
7. 5 ziaren ziela angielskiego
8. 5 ziaren jałowca
9. 2 liście laurowe
10. 1 łyżka majeranku
11. 1/2 łyżeczki ostrej papryki
12. 2 łyżeczki smalcu lub oleju
13. sól, pieprz

Sposób wykonania :

Zwiąż końce kielbasy grubą nitką i włóż do rondla.

Zalej piwem i rosołem.

Wsyp liść laurowy, ziele angielskie, jałowiec i jedną grubo pokrojoną cebulę.

Gotuj przez 20 minut na małym ogniu - pod przykryciem.

Wystudź, przykryj rondel folią i wstaw do lodówki.

Tak przygotowaną białą kielbasę można bez obawy przechowywać w chłodzie przez dwa dni.

Przed podaniem kielbasy na świąteczny stół, rozgrzej smalec.

Włóż kielbasę, dookoła rozsyp pokrojoną na ćwiartki cebulę (albo kilka małych cebul), ząbki czosnku i rodzyunki.

Wszystko oprósz pieprzem, odrobiną soli, ostrą mieloną papryką i majerankiem.

Piecz w temperaturze 200oC, aż skórka pięknie się przyrumieni.

Podaj kielbasę na udekorowanym barwinkiem półmisku, razem z cebulą i rodzynkami.

Dobrym dodatkiem jest mocny chrzan i domowa ówkiła.

Receptury babci i prababci > Kasztelańskie medaliony

Składniki:

1. 4 grube plastry polędwicy
2. 1/2 łyżeczki suszonego tymianku
3. 3 ziarna jałowca
4. 5 ziaren czarnego pieprzu
5. 1 łyżka oliwy
6. 1 łyżeczka miodu
7. 1 goździk
8. 1 łyżka wódki
9. olej i masło do smażenia
10. sól

konfitura z jabłek i cebuli:

11. 12 małych, słodkich cebul
12. 4 jabłka (jonagored, złota reneta, spartan)
13. 1/2 łyżeczki tymianku

14. 1/2 łyżeczki majeranku
15. 50 g jasnych rodzynek
16. 3 łyżki cukru
17. szczypta cynamonu
18. szczypta gałki muszkatołowej
19. 1 goździk
20. 50 ml białego wina (demi-sec)
21. 1/2 cytryny
22. 80 g masła
23. 1/2 łyżeczki pieprzu
24. sól

Sposób wykonania :

Palcami rozgnieść lekko plastry polędwicy, nadając im okrągły, medalionowy kształt.

W miseczce utrzyj oliwę z wódką, świeżo zmielonym pieprzem, zmiążdżonym jałowcem, tymiankiem i miodem.

Dodaj szczyptę soli i posmaruj przygotowaną marynatą medaliony.

Ułóż je w misce - jeden na drugim - przykryj folią aluminiową i odstaw na 25 minut chłodne miejsce.

W tym czasie całe cebule wrzuć na 5 minut do wrzącej wody.

Odcedź, wystudź i obierz z łupiny.

Rozgrzej w rondlu o grubym dnie 60 g masła, wrzuć cebule.

Dodaj rodzynek, tymianek, goździk, szczyptę gałki muszkatołowej i łyżkę cukru.

Wsyp jeszcze ćwierć łyżeczki soli i pół łyżeczki pieprzu.

Wlej białe wino, przykryj szczelnie rondel i duś cebule na małym ogniu.

Od czasu do czasu lekko pomieszaj.

Obierz ze skóry jabłka, podziel na ósemki i skrop sokiem z cytryny.

Rozgrzej w rondlu 20 g masła, wsyp cynamon, 2 łyżki cukru (lub jedną, jeśli jabłka są słodkie) i majeranek.

Dodaj jabłka, smaż przez 5 minut na średnim ogniu.

Pamiętaj, że jabłka mają tylko lekko zmięknąć, a nie zmienić się w prawdziwą konfiturę.

Zgaś ogień pod rondlem z jabłkami i dopiero teraz połóż na rondlu przykrywkę.



Wydajność czystego mięsa (surowca) z tuszy zwierzęcej

DZIK – PRZELATEK o wadze 42 kg

Uzysk mięsa z kością	-	26,14 kg (62,2%)
Uzysk mięsa bez kości	-	18,93 kg (47,1%)
Comber	-	4,36 kg (16,6%)
Połędwica	-	0,64 kg (2,5%)
Kark	-	2,14 kg (8,2%)
Udźce	-	7,66 kg (29,3%)
Łopatki	-	4,62 kg (17,7%)
Biegi	-	1,08 kg (4,1%)
Żeberka z płatem brzuszny	-	3,84 kg (14,7%)
Tłuszcz	-	1,80 kg (6,9%)

JELEŃ – CIELAK o wadze 25 kg

Uzysk mięsa z kością	-	14,10 kg (56,4%)
Uzysk mięsa bez kości	-	11,90 kg (47,6%)
Comber	-	2,90 kg (20,6%)
Udźce	-	5,00 kg (35,5%)
Łopatka z kością	-	0,90 kg (6,4%)
Badyle	-	1,40 kg (9,9%)
Rolada	-	0,45 kg (3,2%)
Ragout	-	2,10 kg (14,9%)

SARNA o wadze 13kg

Uzysk mięsa z kością	-	9,69 kg (74,5%)
Uzysk mięsa bez kości	-	6,49 kg (49,9%)
Comber	-	1,88 kg (19,4%)
Udźce	-	3,35 kg (34,6%)
Łopatki	-	1,70 kg (17,5%)
Żeberka, płat brzuszny, kark	-	2,76 kg (28,5%)

KOZŁĘ o wadze 10 kg

Uzysk mięsa z kością	-	5,44 kg (54,4%)
Comber	-	1,12 kg (20,5%)
Udźce	-	2,26 kg (41,6%)
Łopatki	-	0,38 kg (7%)
Ragout z łopatki, żeberka i płatu brzusznego	-	0,63 kg (11,6%)
Kości na zupę łącznie z karkiem	-	1,24 kg (22,8%)

SARNA – ROGACZ - waga po wypatroszeniu 15 kg

Po rozbiorze uzyskamy z takiego kozła ok. 11,04 kg mięsa z kością co stanowi 73,6% masy strzelonej zwierzyny, lub ok. 7,46 kg mięsa bez kości (49,7% masy tuszy)

Z powyższej ilości mięsa otrzymamy:

Comber	-	2,03 kg (18,4%)
Udźce	-	4,71 kg (42,7%)
Żeberka z płatami brzuszными	-	1,51 kg (13,7%)
Łopatki	-	2,00 kg - (18,1%)
Kark	-	0,77 kg (7,0%)

Łeb, cewki i skóra ważą 3,0 kg co stanowi 20% wagi tuszy.

Po oddzieleniu kości tracimy dalsze 3,3 kg (21,8%).

Do tego dochodzą obrzynki ok. 1 kg (6,7%) i wysuszenie masy mięsnej 04 kg (2,67%).

Łącznie uzysk mięsa z rogacza to ok. połowa wagi strzelonej zwierzyny.



Zasady bejcowania mięsa.

Mięso ze zwierząt i ptaków żyjących dziko jest chude, zawiera od 1 do 8% tłuszczu.

W porównaniu wołowina, zaliczana do chudych mięs, ma od 7 do 20%. W związku z tym dziczyzna zawiera mało tłuszczu i ma ciemną barwę. Charakterystyczny jest jego aromat, a co za tym idzie smak. Dziczyzna jest najlepsza ze zwierząt pozyskiwanych jesienią lub na początku zimy. Zawsze wymaga długiego okresu dojrzewania. Czas zarówno bejcowania, jak i kruszenia zależy od wieku i gatunku zwierzęcia. Im mięso jest starsze, tym wymaga dłuższego dojrzewania. Dzikie ptactwo, zające i króliki potrzebują około 3 – 4 dni, natomiast dzik, sarna i jelen 6 – 7 dni. Przed przyrządaniem potrawy tusza zwierzęca powinna najpierw wisieć na chłodnym, przewiewnym miejscu. Wszystkie zwierzęta wieszają się w skórze za tylne nogi. Ptaki dobrze jest wcześniej oskubać z piór. Kiedy mięso skruszeje, zwierzynę należy od razu sprawić i podzielić na porcje. Kawałki mięsa można zamrozić w zamrażarce, skrapiając je uprzednio octem. Mięso przeznaczone do zamrożenia nie musi kruszeć. Miejsca uszkodzone śrutem przed kruszeniem

nacierają się czosnkiem, który działa konserwująco.

Już skruszałe mięso bejcuje się. Najczęściej w zaprawie z wina (czerwonego dla dużej zwierzyny i białego dla ptactwa) lub octu, warzyw i przypraw, zsiadłego mleka czy serwatki. Można też przygotować suchą zaprawę z cebuli, majeranku, jagód jałowca.

W zaprawie z octu mięso można trzymać długo, nawet przez 6 – 7 dni, w suchej 2 – 3 dni, a w mleku czy serwatce najwyżej przez 24 godziny. W czasie bejcowania mięso należy często odwracać, żeby równomiernie przeszło smakiem zaprawy. Po wyjęciu z bejcy, zwłaszcza tej z mleka, trzeba je bardzo dobrze opłukać. Zaprawą z octu można skrapiać mięso podczas pieczenia. Najlepiej jest mięso marynowane w czerwonym wytrawnym winie z dodatkiem jałowca. Dzięki bejcowaniu staje się „pulchne” i szybciej mięknie.



To są oczywiście ogólne sposoby przygotowania mięsa do dalszego przetwarzania i w dalszej konsekwencji oczywiście konsumpcji.

Lecz mimo to postaram się przekazać w tym tekście kilka własnych słów w tej dziedzinie.

Najtrudniej zacząć , potem to już samo jakoś idzie bez większych trudności i kłopotów.

We wstępie napisałem jak ogólnie przystępuje się do bejcowania i w jaki sposób się to robi.

Co potem?

No właśnie tak przygotowane mięso po przez bejcowanie należy oczywiście oczyścić z niepotrzebnych błon i skrawków które dają nie estetyczny wygląd całości. Te skrawki można zużyć na przykład do bigosu który z dodatkiem tych właśnie okrawków jest naprawdę wyśmienity. Zacząłem od bigosu to może już będę ten temat kontynuował.

Przygotowanie bigosu nie jest takie łatwe ale też nie nastęcza wielu trudności, podstawowym składnikiem tej potrawy jest oczywiście kapusta kiszona, kwaśna , lecz nie aż tak bardzo. Ponieważ kwas zawarty w kapuście w końcowym etapie będzie trochę jednak przeszkadzał i drażnił. W związku z tym należy tę kapustę trochę wycisnąć i oczywiście włożyć do rondla w którym znajduje się wywar z kości i kawałki mięsa, właśnie takiego o którym już wspominałem. Wywar taki przygotowuje się ze ścięgien i kości które w kuchni są do niczego nie potrzebne i wręcz przeszkadzają.

Przygotowuje się go w następujący sposób, kości i pozostałe kawałeczki mięsa opłukać i pozbawić małych kawałeczków kości, szczególnie tych ostrych, które nie powinny się znaleźć w bigosie, bowiem będą przeszkadzały w bezpiecznym spożywaniu jego. To wszystko wkładamy do zimnej wody i stawiamy na małym ogniu. To wszystko gotujemy z małą ilością przypraw oczywiście również tych „twardych” typu liść laurowy, ziele angielskie, które umieszczamy w specjalnej papierowej torebce i wkładamy do rondelka.

Kości muszą się gotować na wolnym ogniu do momentu aż mięso samo będzie odchodziło od kości a jednocześnie stanie się na tyle miękkie by można było je nawet popróbować smakowo. W tym momencie woda znajdująca się w rondelku również zmniejszyła swoją objętość co zdecydowanie wpływa na jakość aromatyczna i smakowa wywaru kostnego. Wywar ten jest po prostu bardzo intensywny i można powiedzieć że gęsty.

Taki wywar kostny stosujemy w kuchni myśliwskiej do przygotowywania wielu potraw a szczególnie sosów myśliwskich.

Ale o tym potem.

Do tak przygotowanego wywaru wkładamy wcześniej przygotowaną kapustę kiszoną oczywiście w pewnej proporcji razem ze świeżą , proporcja ta wynosi w mojej kuchni 3 : 1 czyli trzy porcje kapusty kiszonej i jedna słodkiej.

Do tego wszystkiego dodajemy oczywiście warzywa, ale uwaga ja robię to w następujący sposób: cebulę , marchewkę , pietruszkę , seler tnę w małe cząstki według własnego uznania

i przed wrzuceniem ich do kapusty razem przysmażam to wszystko na patelni do prawie lekko brązowego koloru, do smażenia używam wyłącznie smalcu nigdy oleju. Następnie to wszystko wsypuje do kapusty i tak przygotowany bigos dochodzi na wolnym ogniu.

W między czasie dodaję przyprawy typu pieprz, kardamon, kolendra, kminek, sól ale jednocześnie nie zapominam o wlaniu do tego bigosu stosownej porcji wina wytrawnego i dodaniu kilku jabłek raczej słodko kwaśnych, by nie rozpadły się podczas procesu gotowania dodaję je pod koniec gotowania bigosu gdzieś dwadzieścia do trzydziestu minut przed zakończeniem gotowania.

Uf bigos gotowy.

Co prawda dobry bigos przygotowuje się z mięsa dzika ale i mięso z sarny może być do tego celu przydatne, dobra rada jest dodanie do takiego bigosu trochę mięsa na przykład z wędzonego boczku może być oczywiście ze skórą. Podczas gotowania i ona da z siebie wszystko co ma w sobie najlepsze a przez to poprawi jeszcze bardziej smak bigosu.



Wcześniej mówiłem o przygotowaniu bejcowanego mięsa poprzez okrojenie wystających kawałeczków, ścięgien i poszarpanych krawędzi.

Tak sprawione mięso jest podstawą do dalszej obróbki, oczywiście zależy to od nas co chcemy zrobić z tym mięsem.

Jeżeli jest to kawałek w miarę duży na przykład karkówka, polędwica lub schab można pokusić się o zrobienie doskonałych kotletów schabowych z mięsa, do tego najlepiej nadaje się mięso z dzika. Natomiast ze zwierzyny płowej doskonałym rozwiązaniem jest wykonanie zrazów.

Może właśnie coś na temat zrazów.

Zrazy wykonane z mięsa na przykład sarny lub gatunkowo podobnej zwierzyny, wykonujemy je najczęściej z części combra. Krojąc na ukos. Krojenie w ten sposób mięso w widoczny sposób powiększamy powierzchnię. Oczywiście musimy delikatnie rozbić te kawałeczki mięsa. Ja wykonuje to na drewnianej stolnicy jednak by ustrzec się opryskania powierzchni szafek przykuchennych czy też ścian, mięso wkładam pomiędzy folię i dopiero wtedy rozbijam je. Zrazy z sarny były by stanowczo za chude gdybyśmy wykonali je wyłącznie z mięsa tego zwierzęcia w związku z tym należy przygotować słoninę wieprzową. Najczęściej ta proporcja wynosi 3:1 czyli trzy porcje mięsa sarny do jednej porcji słoniny.

Naturalnie zrazy przygotowywane z mięsa sarny nie wiele różnią się od zrazów wołowych w związku z tym dodajemy niemal te same składniki i przyprawy.

Wcześniej wspominałem o wywarze z kości na którym przygotowywaliśmy bigos, na bazie tego samego wywaru przygotowujemy zrazy. Czyli po dodaniu do wnętrza zrazów warzyw typu ogórek kiszony, cebula, papryka i oczywiście słoniny pokrojonej w słupki następnie zawinięciu i uformowaniu spinamy je niczym innym jak tylko pałeczkami z drewna specjalnie przygotowanymi do tego celu, oczywiście zakupionymi w sklepie. Przy przygotowywaniu tej potrawy nie zapominamy o przyprawach typu pieprz i sól, bez tych przypraw potrawa nie będzie miała wyraźnego smaku.

Tak przygotowane zrazy obtaczamy dokładnie w mące i obsmażamy je na patelni na lekkim ogniu tak by nabrały ładnego jednolitego brązowego koloru. Następnie układamy je w rondlu i zalewamy wywarem z kości dodając przyprawy szczególnie nadające się do dziczyzny. Taką przyprawą jest owoc jałowca który w szczególny sposób podkreśla wartości smakowe i aromatyczne.

Wspominałem wcześniej o karczku z sarny.

Właśnie z tej części sarny można zrobić doskonały rosół, przygotowując go w podobny sposób jak z młodej wołowiny. Należy jednak pamiętać że mięso sarny ma specyficzny smak i aromat a ugotowany w taki sposób rosół jest nawet słodki w związku z tym należy ograniczyć ilość marchewki a nawet nie dodawać jej wcale.

Nie dodanie marchewki do rosółu może spowodować to, że zupa nie będzie miała tego szczególnego koloru rosółu. Możemy temu zaradzić stosując pewien stary wiejski sposób, który stosowała moja babcia i był niezawodny.

W celu uzyskania szczególnego smaku i koloru rosółu należy po prostu przypiec niemal na „czarno” trzymając na widelcu lub nożu, nad żywym ogniem całą cebulę. Po szczerzeniu jej wkładamy ją do zupy podczas gotowania w ten sposób uzyskujemy ładny słomkowy kolor a i smak również się polepsza.

Z tych wszystkich warzyw i mięsa które ugotowane zostało wraz z rosółem

możemy wykonać smaczny pasztet,

który będzie wspaniałym uzupełnieniem naszych posiłków. Z uwagi na to że mięso sarny jest raczej twarde po ugotowaniu, podobnie jak wołowina nadaje się doskonale na sporządzenie pasztetu. W tym celu obieramy karczek z mięsa i wraz z warzywami z rosółu dokładnie mielimy dodając osobno wcześniej ugotowane podroby typu wątroba lub nerki, odradzam używanie do pasztetu śledziony ponieważ dają wyjątkowo gorzki posmak. Sporządzając pasztet nie należy również zapomnieć o kawałku ugotowanego boczku lub słoniny ze skórą. Skóra daje specyficzny klej, który w produkcie finalnym nie pozwala się dla pasztetu rozpaść z powodu nadmiernej kruchości.

W celu poprawienia smaku i swoistej pikantności do pasztetu używam zazwyczaj większej ilości przypraw typu gałka muszkatołowa (mielona) i imbir (mielony).

Posiadając całą sarnę można znaleźć tam bardzo dobre porcje mięsa które nadają się wyłącznie na pieczeń. Takim mięsem jest na pewno udziec, z którego należy wytrybować kość przedudzia pozostawiając w mięsie nie naruszona kość udową.

W mojej praktyce kulinarnej jest to że wszec miar preferowane, ponieważ cała kulka nie jest tak duża by podczas bejcowania nie przeszła wszystkimi aromatami i smakiem przypraw. A jednak po upieczeniu gdy cała kulka leży na półmisku wraz z dodatkami prezentuje się wyśmienicie.

Może tym razem pieczeń z udźca (kulki) sarny.

Przygotowanie takiej pieczeni jest wyjątkowo łatwą czynnością jeżeli oczywiście przygotowanie mięsa polegające na jego bejcowaniu przebiegło w sposób prawidłowy.

I tu uwaga, przed bejcowaniem udźca należy pamiętać o wytrybowaniu kości przedudzia, ponieważ w ten sposób zwiększamy możliwość dotarcia do wnętrza mięsa składników aromatyzujących i konserwujących mięso.

Z uwagi na to iż mięso sarny jest wyjątkowo suchym mięsem, pozbawionym własnego tłuszczu, dlatego też do pieczenia należy użyć sporej ilości słoniny wieprzowej, o tym już pisałem w momencie opisywania przygotowywania zrazów.

Jednak tu jest pewien ciekawy sposób użycia słoniny do pieczenia, oczywiście ten sposób wynika z czystej praktyki i własnej zaradności kulinarnej.

Polega on na tym że co najmniej 24 godziny przed przygotowaniem pieczeni, przygotowujemy słoninę wieprzową, tnąc ją w słupki o średnicy do 1cm x 1cm i długości do 10cm. Tak pociętą słoninę układamy na folii w sposób uniemożliwiający stykanie się krawędziami kawałeczków słoniny i to wkładamy do zamrażalnika w celu usztywnienia.

W chwili przygotowywania pieczeni ostrym wąskim nożem wykonujemy wklucie wzdłuż mięśni a w uzyskane w ten sposób otwory wciskamy zamrożone słupki słoniny, pozostawiając je w tych

otworach. Dla uzyskania lepszego aromatu mięsa wraz ze słoniną wciskamy do otworów w mięsie obrane ze skórki migdały gdzieś około jednej lub dwóch migdałów na jeden otwór. Tak sprawioną pieczeń wkładamy do brytwanny lub pojemnika w którym będziemy ja opiekać. Jednak do pieczenia tak jak w poprzednich przypadkach stosujemy zamiast wody w celu podlania, wywar z kości, taki sam jak w przypadku zrazów czy wspomnianego wcześniej bigosu. Stosuje również dodatek miodu, powlekając pieczeń cienką warstwą w celu uzyskania specyficznego smaku a jednocześnie w celu uzyskania zkarmelizowanej warstwy która poprawia wizualnie koloryt pieczeni.

Żeberka z sarny.

No właśnie żeberka z sarny są dość specyficzne i smakowo i zapachowo, różnią się tym samym zdecydowanie od żeberek wieprzowych czy wołowych.

Dlatego trzeba im poświęcić chociaż odrobinę czasu w tym moim opisie.

Przygotowujemy je również tak jak inne części mięsa, czyli myjemy pozbawiamy przekrwionych kawałków mięsa, ścięgien i niepotrzebnych błon, kroimy jednocześnie w kawałeczki takie jakie mają być podane jako porcje i oczywiście bejcujemy.

Tak sprawione żeberka po okresie bejcowania oczyszczamy z niepotrzebnych warzyw i przypraw ale nie myjemy, obtaczamy w mące i obsmażamy na wolnym ogniu tak samo jak postępujemy ze zrazami, do uzyskania jednolitej delikatnie przysmażonej warstwy.

A następnie wkładamy do garnka, rondla najlepiej o grubym dnie i zalewamy również tak jak w poprzednich przypadkach wywarem z kości i niepotrzebnych kawałeczków mięsa lub też bulionem uzyskanym na przykład z kurczaka.

Pamiętamy również o dodaniu charakterystycznych ziół i przypraw takich jakie stosuje się do potraw z dziczyzny nie zapominając również o porcji wina wytrawnego najlepiej czerwonego.

Tu mogę dodać że wino użyte do potrawy jako przyprawa musi być również podane na stół jako wyśmienity dodatek smakowy a również spożycie wina oczywiście w niewielkiej ilości do obiadu czy kolacji wraz z dziczyzną będzie stanowiło doskonały dodatek w całym zestawie posiłku.

Przed podaniem mięsa - żeberek na talerze nie można zapomnieć również o tym że trzeba wyciągnąć z porcji kości żeberek wystające z porcji mięs i trochę drażniące podczas jedzenia. Te czynność wykonuje się jedynie dlatego by poprawić estetykę spożywania posiłków, a to dla tego że w trakcie jedzenia wyciąga się kości, kładzie się je na brzegu talerza a czasami gdzieś spadnie, pobrudzi się obrus. Dlatego też wyciąganie kości z żeberek jest nie odłącznym elementem w przygotowaniu tej potrawy.

Wszystkie potrawy z mięsa sarny czy też innego zwierzęcia przygotowywane są przy użyciu wielu przypraw na ogół nie stosowanych tak popularnie jak przy przygotowaniu z innych rodzajów mięs a jednocześnie w trakcie przygotowania tych posiłków i dań stosuje się różnego rodzaju wina najczęściej wytrawne. I dlatego też jest na ogół przyjęte by do tych dań podawać wino, które było użyte do jego przygotowania.

Najczęściej do dziczyzny stosuję wino czerwone półwytrawne.



Mielona dziczyzna na różne sposoby

Zima to czas najlepszy na pozyskiwanie dziczyzny najwyższej jakości. Niskie temperatury, szybkie schładzanie tuszy wpływają znakomicie na jakość mięsa i nie zawsze potrzebne jest wtedy marynowanie, szczególnie w zalewach octowych, koniecznych przy dziczyźnie z "wiatrem".

Mając w kuchni taki znakomity surowiec z jelenia, sarny, dzika czy daniela, dobrze jest przygotować coś z mięsa mielonego: klopsa lub różne klopsiki czy pulpety. Na te potrawy nie trzeba mięsa z udźca czy combra, mogą być łopatka, golonki czy mięso z karku. Części tuszy przeznaczone na klopsa trzeba dokładnie pozbawić błon i powięzi bardzo ostrym nożem. Nie muszą to być duże kawałki. Można mieszać gatunki mięsa, przy pulpecikach jest to nawet zalecane. Kiedyś niemal zawsze obowiązywał dodatek świeżego mięsa z zająca, a klops z samego zająca był bardzo wysoko ceniony. Były to, niestety, czasy - oby wróciły! - wielkiej obfitości szaraków w łowiskach.

Na kilogram mięsa trzeba dodać do mielenia 35 dkg lub 20 dkg boczku lub słoniny, w zależności od tego, czy klops robimy z mięsa bardzo chudego czy mniej chudego (sarny czy dzika). Na tę proporcję dajemy jedno całe jajko i dwa żółtka oraz jedną bułkę wymoczoną w śmietanie. Jajko zwiąże farsz, a bułka sprawia, że klops nie będzie za twardy. Na patelni szklimy, na klarowanym maśle, jedną dużą cebulę, pokrojoną w pióro i dodajemy ją podczas mielenia. Po przepuszczeniu przez maszynkę całość trzeba dobrze wyrobić, dodając przyprawy, sól, pieprz, gnieciony jałowiec, trochę utartej gałki muszkatołowej i inne według uznania, np. mielone ziele angielskie.

Folię do pieczenia smarujemy masłem, posypujemy tartą bułką i układamy farsz mięsny w postaci dużego grubego wałka. Jeśli klops będzie nadziewany np. grzybami, to przesmażone grzyby (pieczarki, prawdziwki, kurki) wraz z cebulką, przyprawione i drobno posiekane, sklejone jajkiem z dodatkiem odrobiny tartej bułki, wyrobione w masę, nakładamy na uformowany w prostokąt farsz mięsny i zawijamy w rulon w miarę szczelnie, czyli w kilka warstw folii. Po upieczeniu postępujemy jak z pasztetem, czekamy do całkowitego wystygnięcia, dzięki czemu nie wycieknie smakowity sos, a wręcz przeciwnie - klops go wchłonie. To danie znakomicie smakuje zarówno na ciepło, jak i na zimno. Klops podany w sosach, zrobionych na bazie sosu śmietanowego, o smaku grzybowym (dodatkowo zagęszczonym proszkiem z utartych w móżdżerzu suszonych prawdziwków) czy musztardowy (z dodaną musztarda sarepską), czy korniszonowym (dodatek drobno posiekanych ogórków) to prawdziwy rarytas. Podany na zimno wymaga marynat albo żurawiny lub borówek.

Często nadzienie do klopsa robione jest z dobrze przyprawionych surowych wątróbek drobiowych lub pokrojonej w paski surowej polędwicy z suszonymi śliwkami, czy w przypadku sarniny lub daniela - morelami, też pokrojonymi, po uprzednim wymoczeniu w koniaku.

Klopsiki przyrządzamy z tak samo przygotowanego mielonego mięsa jak na klops. Mięso, uprzednio dokładnie wyżyłowane, często z różnej dziczyzny (można ją mieszać) z dodatkiem 20 - 35% tłustego (boczek, słonina), przepuszczamy przez maszynkę, sklejamy jajkiem, rozpulchniamy bułką moczoną w śmietanie dodaną do mielenia. Dobrze wyrabiamy. Nie dodajemy, jak w przypadku klopsa, cebuli.

Znakomite są klopsiki w sosie pomidorowym. Pomidory dusimy z masłem, przecieramy wraz z przeszkłoną cebulką, przyprawiamy solą, pieprzem, oregano, tymiankiem, czosnkiem, dodajemy trochę oliwy z oliwek, cukru, a jak potrzeba, dodatkowo przecieru z pomidorów. To wszystko miksujemy bezpośrednio na ogniu. Sos musi być zawieszisty, a jednocześnie aksamitny i jednorodny, co daje miksowanie z dodatkiem oliwy.

Farsz mięsny przyprawiamy tak samo, jak sos, dodając gniecionego jałowca. Formujemy kulki

wielkości orzecha włoskiego i przesmażamy na dobrej oliwie. Przekładamy do rondla i zalewamy przygotowanym sosem. Odstawiamy na mały ogień, by doszły.

Mięso na pulpety do podania w warzywach przyprawiamy czosnkiem, dużą ilością majeranku, imbirem, solą, pieprzem, papryką - tak jak flaki. Jeśli chcemy uzyskać dawny staropolski smak takich pulpecików, to zamiast boczku czy słoniny, dodajemy do mielenia kruchy łój wołowy nerkowy. Łój trzeba pokroić wstępnie nożem, by lepiej zemleć. Na koniec formujemy kulki wielkości orzecha włoskiego.

Do rosółu wsypujemy dużo drobno pokrojonych warzyw rosółowych i przyprawiamy solą, pieprzem, majerankiem, tartym zielem angielskim, liściem laurowym i imbirem. Gotujemy do niepełnej miękkości. Wkładamy pulpeciki do warzyw i podgrzewamy na małym ogniu około kwadransa. Pulpeciki czy klopsiki z dziczyzny to znakomite dania jednogarnkowe, alternatywa dla bigosu myśliwskiego czy gulaszu.



Wykwintne bitki z jelenia

Wrzesień to szansa na świeżą jeleninę w naszej kuchni. Jeleń to zwierze królewskie także ze względu na znakomite mięso, które w dawnych czasach było ozdobą głównie królewskich i magnackich stołów. Jest to surowiec wymagający wiele pracy, aby wydobyć jego specyficzny smak, a jakością potrawy zachwycić biesiadników. Najlepsze jest mięso z cielaka i młodej łańki, co nie znaczy, że nie można wyczarować przysmaków z tuszy starszego jelenia.

Najpierw mięso trzeba zamarynować. Im starsza sztuka, tym dłużej i w mocniejszej bejcy. Najważniejsze jest właściwie dobrać proporcje octu do wody. Stosując ocet 10-procentowy, trzeba szklankę octu dolać do czterech szklanek wody. Ocet z wodą gotujemy tak, jak do grzybków w occie, dodając pod koniec ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, jałowiec, parę goździków, majeranek, kolendrę i gorczycę. Inne zioła przyprawowe według uznania: tymianek, bazylia, cząber, rozmaryn. Dobrze jest dodać cebulę pokrojoną w grube pióro i ząbki czosnku.

Do zalewy dodaje się trochę cukru. Zalewę studzimy i taką zalewamy mięso, najlepiej w kamiennym naczyniu, ciasno ułożone. Czas marynowania zależy od tego, czy sztuka młoda czy nie oraz od temperatury. Im niższa temperatura, tym można trzymać mięso dłużej.

Tym, którym octowo-korzenny smak dziczyzny nie odpowiada, proponuję bejcę warzywną. Drobno pokrojone warzywa w pełnym wyborze, oliwa, sok z cytryny, trochę czerwonego wina, to podstawa, a dodatkowo majeranek, pieprz, mielony jałowiec, ziele angielskie i inne przyprawy ziołowe, wg uznania trochę cukru. Dobrze dodać kieliszek wódki albo dżinu, pokrojoną w pióro cebulę. Do bejcy octowej wkładamy większe kawałki mięsa pozbawionego błon i powięzi, najlepiej od szynki, do bejcy warzywnej mniejsze. Do naszej potrawy będzie potrzebna świeżutka słoninka, pokrojona w bardzo cienkie plasterki. Aby takie uzyskać, trzeba ją lekko zamrozić, wtedy da się tak pokroić.

Najpierw układamy mięso na desce, między dwiema warstwami grubej folii. Mocno zbijamy na cienkie plastry. Na mięsie układamy słoninkę, smarujemy cieniutko musztardą, pieprzymy i składamy tak, aby słoninka znalazła się w środku. Formujemy w regularne kształty. Panierujemy w mące i rozbitym jajku, a smażymy na klarowanym maśle. Dopiero pod koniec smażenia solimy. Takie zestawienie mięsa i słoninki daje natłuszczenie wewnętrzne i mięso staje się soczyste. Zraz z jelenia potrzebuje wykwintnych dodatków, na przykład smażonych rydzów, kań, kurek czy wcześniej obgotowanych i wystudzonych kapeluszy prawdziwków panierowanych w jajku i tartej bułce, usmażonych na klarowanym maśle. Kiedy nie ma sezonu na świeże grzyby, wystarczy

dodatek smażonych pieczarek. Ziemniaki zasmażamy po polsku, jarzyny, a więc szparagi, buraczki zasmażane lub kapustę modrą podajemy na ciepło z rodzynkami. Jeśli zraz nie będzie panierowany, to można go podać w sosie lub na sosie. Najbardziej właściwe są sosy śmietanowy, kaparowy, korniszonowy czy tymiankowy. Podawanie potraw smażonych panierowanych w sosach lub z sosami, a nie smażonych sote, to duży błąd, choć często takie zestawy spotykamy w naszych restauracjach. Do takiego dania najlepiej pasuje kasza jaglana bądź gryczana. Jak polska tradycja każe, konieczny jest do tego dania kieliszek wytrawnej nalewki.



Świeża sarnina w kuchni na początku sezonu

Maj to jeden z najlepszych miesięcy w sezonie łowieckim na polowania na kozły. Uprawy jeszcze niskie, a i kalendarz polowań nie pozwala nam rozpraszać uwagi na inne gatunki zwierząt. Często przed upragnionym terminem rozpoczęcia sezonu wielu doświadczonych myśliwych wykorzystuje czas na wyszukiwanie obiektów przyszłego polowania. W tym też czasie najczęściej pozyskuje się koziołków w pierwszej głowie, prawdziwie selekcyjnych. Nie są one ozdobą kolekcji trofeum, ale za to jakość takiej młodej sarniny może nam to wynagrodzić.

Zima w tym roku była łagodna, przez co kondycja zwierzyny dzikiej, a co za tym idzie, jakość jej tusz powinna być dobra. Sarnina to jedno z najbardziej cenionych mięs w Europie. Sarnina to mięso delikatne, smakowite, ale ze względu na bardzo małą zawartość tłuszczu trudny surowiec dla początkujących adeptów sztuki kulinarnej.

W polskiej tradycji kuchni myśliwskiej pieczeń z sarny w śmietanie jest daniem sztandarowym. Dlatego też pozwolę sobie je dziś kolegom przypomnieć. Kawalek sarniny oczyszczony z błony i powięzi, z kością lub bez kości, np. szyneczkę, układamy ciasno, najlepiej w glinianym lub kamiennym naczyniu, bejcą warzywną. Bejcę robimy z cienko pokrojonych warzyw, takich jak na rosół, mieszając je z oliwą, sokiem przynajmniej z jednej cytryny, dodając przyprawy: ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, jałowiec i inne, których smak lubimy, np. kolendrę, tymianek, cząber.

Marynatę wzbogacamy czerwonym winem lub kieliszkiem jałowcówki i odkładamy na dwa lub więcej dni na dolną półkę lodówki, chociaż raz dziennie mięso w naczyniu przewracając. Po wyjęciu z marynaty szpikujemy gęsto naszą pieczeń bardzo świeżą słoniną, najlepiej używając do tego specjalnych igieł do szpikowania, a słoninę lekko podmrażając, żeby łatwiej dała się kroić na cienkie słupki. Dodatkowo mięso bardujemy, czyli okręcamy w cienkie plastry słoniny, uprzednio je soląc i posypując przyprawami. Po upieczeniu do miękkości najlepiej jest je wystudzić tak jak pasztet, do pełnego stężenia.

Nie podawać na świeżo. Następnie pokroić w plastry, ułożyć w żaroodpornym naczyniu, w którym podajemy potrawę na stół, i zalać gęstą wiejską, wysokoprocentową śmietaną, którą łączymy z sosem z pieczeni i dobrze przyprawiamy. Jeśli chcemy mieć sos bardziej gęsty, należy łączyć go z zasmażką. Sarnina musi choć raz w takim sosie zabułgotać. Odmianą tego sosu jest sos musztardowo-śmietanowy, który powstaje wtedy, kiedy do sosu mięsnego, śmietany i zasmażki dodajemy musztardę, najlepiej zwykłą sarepską. Ostrość sosu regulujemy ilością musztardy.

Znakomicie smakuje sarnina w sosie śmietanowym, do którego dodaje się pokrojone w bardzo drobną kosteczkę korniszony lub ogórek konserwowy – sos nazywa się śmietanowo-korniszonowy. Jeszcze inną odmianą sosu jest sos śmietanowo-jałowcowy, który powstaje wtedy,

kiedy do sosu śmietanowego dodajemy większą ilość świeżo mielonego jałowca. Taka sarnina z kaszą jaglaną lub ziemniakami purée, lub kluskami śląskimi z dobrze przyprawionymi buraczkami zasmażanymi, to prawdziwy rarytas godny królewskiego stołu, koniecznie z kieliszkiem wytrawnej nalewki.

Dla niecierpliwych, którzy nie mogą doczekać się smaku świeżej sarniny, proponuję przepis na kotleciki z sarniny. Na potrawę tę potrzebujemy najładniejsze kawałki mięsa z combra, pozbawione błon i powięzi. Mięso za pomocą ostrego myśliwskiego tasaka lub ostrego ciężkiego noża siekamy na desce tak długo, aż mięso uzyska konsystencję befsztyku tatarskiego. Ostrze od czasu do czasu maczamy w oliwie, żeby nam się mięso nie przyklejało i jednocześnie wrabiając w nie drobno posiekaną cebulkę, pieprz i inne przyprawy. Na koniec naszą potrawę wzbogacamy surowymi żółtkami jaj i dobrze wyrabiamy, sprawdzając smakowitość mięsa i wyrazistość przypraw.

Na patelni rozgrzewamy mocno dobry olej, a z mięsa formujemy małe bardzo płaskie kotleciki. Cała sztuka jest w smażeniu. Kiedy kotlety skwierczą już na rozgrzanym tłuszczu i pojawiają się na powierzchni mięsa pierwsze kropelki sosu mięsnego, natychmiast przewracamy je na drugą stronę. Kotlety te zbyt mocno usmażone, jak kucharze mówią przeciągnięte, nie będą tak smaczne. Na drugiej patelni szklimy cebulkę, soląc ją i pieprząc, a na jeszcze innej smażymy równocześnie grzyby. Najlepiej świeże kurki lub uprzednio zblanszowane i pokrojone prawdziwki.

Smaczne są kotleciki z sarny także z pieczarkami, a szczególnie ze smażoną pieczarką łąkową. Grzyby smażymy na maśle klarowanym. Na półmisku układamy usmażone kotleciki z sarny w otoczeniu grzybów i zeszlonej cebulki. W dobrej kompanii doświadczyłem tego. Niejednokrotnie smażenie nie nadąza za apetytem gości. Takich biesiad na początku sezonu wszystkim czytelnikom "Łowca Polskiego" życzę.



Zrazy z sarniny

Zrazy to w polskiej kuchni temat przebogaty. Zrazy z różnych gatunków mięsa to potrawa ogromnie popularna. Zawijane zrazy z sarniny to wielki rarytas. Wyżyłowane kawałki mięsa, pozbawione błon i powięzi, najpierw należy zamarynować w bejcy warzywnej i umieścić w lodówce na dwa, trzy dni. Następnie z kawałków mięsa wykroić plastry, zbić mocno na cienkie płaty. Nadzienie do klasycznych zrazów (proporcja na 3 do kilograma mięsa) robimy z jednej dużej łyżki masła, dwóch upieczonych cebul, jednej szklanki suchego, tartego chleba (najlepiej razowego, na naturalnym zakwasie) i jednego jajka. Cebulę tarkujemy, mieszamy z chlebem, masłem i dodajemy całe jajko (można dodać trochę mielonej sarniny), dobrze wyrabiamy, przyprawiamy solą i pieprzem. Można dodać trochę utartego jałowca. Płaty smarujemy musztardą sarepską dla ostrości i nadzieniem, zawijamy w zrazy. Takie zrazy z sarniny dobrze jest dodatkowo owinąć w cieniutkie płatki ze świeżutkiej słoninki. Obtaczamy je w mące, smażymy na klarowanym maśle, a następnie przekładamy do grubościennego rondla. Dajemy na dno trochę masła, układamy na nim zrazy, podlewamy esencjonalnym rosółem (wywarem), najlepiej ugotowanym ze świeżej sarniny i trzymamy na ogniu do miękkości (pod przykryciem). Do rosółu dajemy ziele angielskie i liść laurowy. Na koniec można dodać śmietany.

Nadzienie do klasycznych zrazów można zrobić również inaczej. Z dwóch łyżek masła, dwóch

bułek namoczonych w mleku, dwóch cebul, dwóch grzybów suszonych i garści pietruszki. Z bułek, cebul, grzybów i zielonej pietruszki wyrabiamy farsz, dodając jajko. Całość solimy i pieprzymy.

Inny farsz do zrazów zawijanych robimy z 200 g bułki, 100 g cebuli, 200 g prawdziwków blanszowanych i 50 g masła, surowego jajka pieprzu i soli. Najbardziej wykwintny jest ze 150 g bułki, 250 g blanszowanej wątróbki gęsiej, 100 g trufli, 20 g cebuli i 50 g masła, jednego jajka, pieprzu i soli. Farsz musi mieć wszystkie składniki dobrze posiekane, wymieszane, przyprawione solą i pieprzem. Można do farszów dodawać trochę mielonej sarniny. Dobrze jest podczas duszenia w esencjonalnym rosole dodać trochę madery lub kieliszek czerwonego wina. Na koniec można zaciągnąć śmietaną.

Specjalne miejsce w polskiej kuchni zajmują zrazy kominkowe. Była to odmiana zrazów bitych, która swoją nazwę wzięła od specjalnego garnka z przykrywką z otworem. Mięso na zrazy, po rozbiciu na cienkie plastry i po oprószeniu w mące, smażyło się na klarowanym maśle, a następnie układano w rondlu, którego dno wykładano cienkimi plasterkami słoninki. Zrazy układano dookoła rurki przypominające zakończenie trąbki. Następnie przekładano je cebulą i grzybami lub pokrojonymi warzywami: marchewką, pietruszką, selerem, kalarepką i cebulą. Dodawano masła i całość zalewano w pierwszym przypadku esencjonalnym rosółem przyprawionym zielem angielskim i liściem laurowym, w drugim rosółem i białym winem. Duszone do miękkości, często na koniec dodając śmietaną. Rurka sprawiała, że zrazy równo dochodziły i nie przypalały się. Dziś, w dobie garnków o wielowarstwowych dnach, można bez obaw przyrządzić takie zrazy z sarniny, bez specjalnego rondla, ale proponuję - przez szacunek do przeszłości - pozostać przy historycznej nazwie.



Żeberka z dzika w warzywach i nie tylko.

Kwiecień to miesiąc, w którym nareszcie można wybrać się na dzika. Wiosna sprawia, że nawet te najstarsze stają się mniej ostrożne i można je spotkać w nietypowym czasie na polach. To świetny czas, aby na oziminach strzelić dużego odyńca. Taki potężny dzik na zielonym tle w krzyżu lunety jest jednym, przynajmniej w mojej myśliwskiej pamięci, z najwspanialszych wspomnień.

Z kulinarnego punktu widzenia jednak najbardziej pożądanym trofeum jest mały dzik. Taki jest najsmaczniejszy. Wielu kolegów z licznymi przypadłościami wieku dojrzałego prosiło mnie o przepis na coś z dzika, co nie kłóciłoby się z zalecaną przez lekarzy lub przez zwykły rozsądek dietą. Na pewno taką potrawą są żeberka z dzika w warzywach. Żeberka tnie się najpierw w paski, a następnie na małe kawałki, tak by każdy miał trzy żebra. Dobrze jest zostawić tylko środkowe, a dwa boczne wytrybować. Do garnka wrzucamy pokrojoną włoszczyznę z podwójną ilością marchewki pokrojonej w talarki. Zalewamy wodą, dodając soli, pieprzu, liścia laurowego, ziela angielskiego pokruszonego i ziół prowansalskich. Wody musi być tyle, żeby po dodaniu mięsa całkowicie je pokryła. Wkładamy porcje z żeberek do garnka dopiero wtedy, kiedy woda z warzywami będzie wrzała. Ważne jest, aby gotować danie na wolnym ogniu, dbając o to, żeby woda się nie wygotowała. Tak ugotowane żeberka z dzika są wyjątkowo smaczne, a co bardzo ważne, spełniają wymogi potrawy dietetycznej. W ten sam sposób można przyrządzać również

smakowicie inne kawałki tuszy małego warchlaka: karkówkę, golonki czy część łopatki, pod warunkiem poporcjowania mięsa na małe kawałki, najlepiej z kością. Kiedy mięso jest miękkie i dobrze odchodzi od kości, można je wyluzować, pokroić w kostkę, ułożyć w foremkach do galaretek, przybrać gotowanymi warzywami i zielonym. Z wywaru z mięsa, warzyw i żelatyny robimy auszpik, czyli galaretkę, którą zalewamy mięso w foremkach i odstawiamy do zastygnięcia. W ten sposób powstanie galaretkę z warchlaka, potrawa z kategorii zimnych nóżek.

Kiedy mamy do dyspozycji tusze warchlaka i chcemy zrobić szybko coś wyjątkowo smacznego, to proponuję polędwicę na trzy sposoby, do wyboru. Z polędwicy wycinamy niezbyt grube kawałki mięsa i mocno zbijamy na bardzo cienkie plasterki. Takie płatki mięsa z polędwicy oprószyć trzeba w mące i krótko obsmażyć na gorącym tłuszczu. Znakomitym dodatkiem do tej polędwicy, którą po usmażeniu solimy i przyprawiamy grubo mielonym pieprzem, jest albo smażony jednocześnie czosnek krojony w duże plasterki, albo zeszkłona cebulka.

Ogromnie smakowita jest polędwica z dzika krojona w grubsze plasterki grubości palca, które obsmaża się w głębokim tłuszczu z obu stron, przekłada do garnka i zalewa słodką śmietanką, najlepiej „dwunastką”. Taką polędwicę dusi się w słodkiej śmietance w dużej ilości cebuli pokrojonej w ósemki lub szesnastki, czyli nie w poprzek, lecz wzdłuż. Przyprawia się potrawę solą, pieprzem, jałowcem i innymi ziołami, których smak lubimy w śmietanowym sosie, dodaje się dużą ilość siekanej natki z pietruszki, a jak ktoś lubi smak kopru, to zamiast pietruszki koper. Ważne, by cebula była mało ostra, najlepiej z gatunku słodkich, krojona w ósemki nie rozgotuje się i da inny smak. Tak przyrządzona polędwica jest gotowa do podania na stół, gdy mięso jest miękkie.

Można polędwicę z dzika podać w sosie pomidorowym. Polędwicę kroimy w plasterki grubości palca, obsmażamy w tłuszczu na obie strony, wkładamy do garnka i w tym przypadku zalewamy śmietaną wysokoprocenową. Do sosu dodajemy, podobnie jak w poprzedniej potrawie, cebulę, najlepiej słodką, tak zwaną czosnkową, którą kroimy tym razem w plasterki. Pomidory najlepsze są słodkie, bez skórki i gniazd nasiennych. Dziś takie można kupić w puszkach lub słoikach do włoskich potraw. W innym przypadku trzeba pomidory sparzyć, obrać ze skórki, przesmażyć na maśle i przetrzeć do garnka. Proporcje soli, pieprzu i innych przypraw zależą od inwencji kucharza, ja dodaję czosnek, oregano, tymianek, liść laurowy, mielone ziele angielskie i bułgarską czubricę, czyli dziki cząber górski, który wyjątkowo pasuje do dziczyzny. Mięso w sosie dusimy do miękkości.

Piękną tradycją jest myśliwska wątróbka na zakończenie udanego polowania. Dziś, z nieznanych mi powodów, tradycja ta zaczyna podupadać, a to wielka szkoda. Wtedy, kiedy na rozkładzie mamy dzika, to czy on mały czy wielki, wątróbka ze zwierzyny czarnej jest tak samo wyśmienita, jest delikatna, nie ma prawie tkanki łącznej. Proponuję ją w najbardziej klasyczny sposób usmażyć. Pokroić w cienkie plasterki lub w grubą frytkę, oprószyć mąką i usmażyć na mocno rozgrzanym głębokim tłuszczu, na drugiej patelni zeszklić cebulkę. Cebulkę i wątróbkę dobrze posolić, przyprawić grubo mielonym pieprzem. I można przystąpić do prawdziwie tradycyjnego zakończenia udanego polowania. Takich przyjemności życia myśliwskiego jak najczęściej życzy wszystkim czytelnikom autor.



Pasztet z dziczyzny

Marzec to miesiąc w polskim kalendarzu łowieckim wyjątkowy, bo taki, w którym na nic, co

jadalne, polować, niestety, nie wolno. To smutny miesiąc dla wielbicieli świeżej dziczyzny. Moim zdaniem, takie rozwiązanie jest dla zwierzyny z polskiego lasu bardzo złe. Kiedy w łowisku nie ma myśliwych, to jest to najlepszy czas dla różnej maści kłusowników.

W marcu naszym wybawieniem są zamrażarki, często pełne różnych kawałków z tusz upolowanej zwierzyny. Pojawia się niezmiennie pytanie: To co robimy? Jeśli mamy różne rodzaje mięsa z jelenia, dzika czy kozy, bażanta czy kaczkę, to najlepiej zrobić pasztet z dziczyzny. Ponieważ w pierwszej kolejności zwykle na stół wędrują szynki, polędwica czy comber, do zamrażarki trafia reszta żeber, kark, golonki, mostek i okrawki, nieraz zabłąka się kaczkę czy inny ptaszek, przodek z zająca czy dziki królik.

Takie różne mięsa to znakomite tworzywo na różnego rodzaju pasztety. Pasztety robi się nie tylko z samej sarniny, dzika czy zająca, ale często z mięs mieszanych. W dużych kuchniach dworskich, pałacowych w dawniej Polsce było specjalne wysoko cenione stanowisko kucharza pasztetnika, którego zadaniem było piec tylko pasztety. Polska kuchnia, szczególnie myśliwska, słynęła z takich specjałów. Warto nawiązywać do tych szczytnych tradycji. Podstawowym warunkiem jest przestrzeganie zasad obowiązujących przy tworzeniu tej potrawy. Najważniejsze to właściwy dobór surowców, stosunek mięsa chudego do tłustego (boczek, podgardle), ilość wątróbki. Jeśli dziczyzna jest chuda, a taka jest z natury, szczególnie sarnina, jelenina, to tłustego trzeba dodać niemal drugie tyle, kalkulując najczęściej na końcu dodawane masło; jeśli jest to tłusty dzik, to dużo mniej. Można brak wystarczającej ilości tłustego mięsa rekompensować większą ilością masła dodawanego w ostatniej fazie tuż przed pieczeniem. Bardzo dobrze służą jakości pasztetu mięsa kleiste - golonki, łopatka czy karkówka.

Najczęściej mięsa wraz z tłuszczami i warzywami dusimy do momentu, kiedy odchodzi od kości. Wykwintne pasztety wymagają marynowania, a potem pieczenia mięsa. Dziś najlepiej w rękawach z folii w szczelnych brytfannach podlanych obficie wodą.

Mięso musi być dokładnie zmielone, a następnie zhomogenizowane, od tego zależy smarowność, jakość pasztetu. Dawniej mięso było przecierane przez coraz drobniejsze sita. Dziś mamy wysoko sprawne malaksery czy blendery, których powinniśmy używać po przemieleniu mięsa.

Do pasztetu nie powinny być dodawane warzywa z duszenia. Moczenie bułek w wywarze po duszeniu i dodawanie do mielenia nie jest zalecane. Dużo lepiej jest dodać potrzebną ilość tartej bułki w ostatniej fazie, tuż przed ostatecznym pieczeniem - kontroluje się w ten sposób dużo precyzyjniej konsystencję masy. Bardzo ważna jest ilość i jakość wątróbki dodawanej do pasztetu. Najlepsza jest cielęca i drobiowa. Wątróbka z dzika czy sarny daje potrawie specyficzny smak, przez wielu ceniony, ale nie przez wszystkich.

Najważniejsze, aby wątróbkę przed dodaniem do mielenia z mięsem i tłuszczami mocno, ale krótko przysmażyć na dobrym tłuszczu - zblanszować.

Masę pasztetową przyprawiamy solą, pieprzem, mieloną gałką muszkatołową, jałowcem i różnymi ziołami, których smak lubimy w pasztecie, uprzednio dodając na kilogram cztery całe jaja, a jak potrzeba, to jeszcze same żółtka i co najmniej pół kostki masła.

Naczynie do pieczenia pasztetu musi być szczelne. Smaruje się je grubo masłem, posypuje tartą bułką i układa mniej lub bardziej wyszukany wzór z cienkich paseczków słoninki i dopiero wtedy wypełniamy formę masą.

Pasztet piecze się długo na wolnym ogniu, a wyjmuje dopiero po pełnym wystygnięciu, po tym, jak mówią kucharze, gdy całkiem stanie. Wyjmujemy go z formy po krótkim podgrzaniu.

Ciekawym sposobem pieczenia pasztetów jest pasztet w cieście, jak mówiono dawniej, na modłę francuską. Farsz do takich pasztetów powinien być bardziej chudy. Robimy go tak samo, jak

klasyczny, z tą różnicą, że częściej wzbogacamy go dodatkami: marynowanym zielonym pieprzem, kaparami czy truflami lub kawałkami pieczystego. Ciasto, którym wykładamy formę, to ciasto kruche lub półkruche. Formę szczelnie oblepiamy ciastem (cienką warstwą), nakładamy farsz, a w przykrywającej wierzchniej warstwie wycinamy otwory na parowanie podczas pieczenia. W otwory wkładamy blaszane rurki, zwane kominkami.

Po upieczeniu i całkowitym wystudzeniu powstaje pusta przestrzeń między ciastem a farszem pasztetowym. Na bazie wyciągów mięsnych lub esencjonalnego rosółu i żelatyny z dodatkiem aromatycznych przypraw robimy galaretkę po staropolsku, zwaną auszpikiem i przez kominki wlewamy tę płynną galaretkę, wypełniając pustą przestrzeń. Taki pasztet znakomicie wygląda w przekroju i równie dobrze smakuje.

Można piec pasztety w ciastach francuskich, jednak pod dwoma warunkami, do podania na ciepło i tym, że należy je piec w formach płaskich, co daje inne proporcje farszu do ciasta. W pasztetach pieczonych w ciastach francuskich nie robi się kominków. Ciasta zaś można kupić gotowe, co zachęca do pieczenia pasztetów, gdyż zrobienie dobrego ciasta francuskiego to bardzo ciężka i żmudna praca.



Terina.

Mięso na terinę, na przykład z bażanta, musi być surowe i dobrze zmiksowane. Najlepsze są piersi nie tylko z bażanta, ale i z innych ptaków. Do takiego mięsa dodajemy wątróbkę, najlepiej gęsią, inną drobiową lub cielęcą (200 g na jednego bażanta) masło (200 g), trzy żółtka, 200 g cielęciny też surowej i tyle samo słoniny czy podgardla. Jeśli mamy do dyspozycji więcej mięsa z bażanta, to zawsze zachowujemy proporcje równych ilości mięsa z dziczyzny i cielęciny, wątróbki, masła i boczku czy słoninki. Całość bardzo dobrze wyrabiamy, dodając niewielką ilość tartej bułki i ponownie miksujemy. Dobrze przyprawiamy solą, pieprzem, gałką, ewentualnie innymi przyprawami (jałowiec, rozmaryn). Można do nich dodać przesmażone na maśle trufle, a jak nie mamy, to pieczarki. Z białek ubijamy sztywną pianę i delikatnie wyrabiamy z masą. Farsz nakładamy do kamiennej teriny (stąd nazwa takiego pasztetu) i wkładamy do piekarnika. Najlepiej terinę umieścić w worku foliowym do pieczenia, a całość w większym naczyniu, do którego nalewamy sporo wrzącej wody. Pasztet pieczemy do wygotowania wody i zakolorowania teriny, około trzech godzin.

Myśliwskie pasztety znakomicie smakują z marynatami, żurawiną, borówkami i kieliszkiem wytrawnej nalewki. Dobrze jest, zwyczajem kuchni staropolskiej, misternie na talerzach czy półmiskach ułożyć pokrojony pasztet, udekorować całość owocami, marynatami, znakomite są tu latem zebrane i zamrożone na przykład porzeczkami czy marynowana jarzębina, i całość zalać galaretką na smaku z dziczyzny - auszpikiem. Taki pasztet pięknie się prezentuje, znakomicie smakuje i, co bardzo ważne, tak samo wygląda na początku, jak i pod koniec nawet najdłuższej biesiady.

kielbasa pieczona z dzika - do posuszania :

- mięso z łopatek lub dziczych szynek - 3 kg ;
zmielone na siatce 10 mm
- chudy wieprzowy brzuch - 1,30 kg;

- słonina lub podgardle wieprzwe - 1 kg;
zmielone na siatce 8 mm
(brzuch też na 8mm)
- jałowiec mielony - 9 gr;
- pieprz czarny mielony - 6-8 gr;
- ziele angielskie mielone - 6 gr;
- czosnek - 2 główki

mięso(każdy rodzaj osobno) kroję na kawałki takie 2x2 (2x3) cm, pekluję peklosolą w ilości 18,5 do 20 gramów peklosoli na 1 kg mięsa. (słoność jest kwestią indywidualnych upodobań). Kiełbasy pieczone , potem podsuszane tracą spro (do 30% nieraz na wadze, a sól zostaje, więc dla mnie bezpieczna na mój smak ilość to 19 gr.)

Po dwudniowym peklowaniu, mięsko miele, mieszam razem z przyprawami, do wyrobienia kleju. Potem napycham do wcześniej namoczonych jelit, osadzam przez noc, wędzę w ciepłym dymie ok 2,5 godz, następnie pdpiekam w wędzarni do temp. 70 stopni mierzonej w środku kiełbaski (temp. w wędzarni ok 90 stopni). Następnego dnia podwędzam 2-3 godz w dymie chłodnym. Podsuszam w miejscu chłodnym. Dobra jest po 8-10 dniach. I tyle.

"Krakowska" suszona z dzika :

2,5 kg mięsa z dziczych szynek lub łopatki - pozbawione tłuszczu, ścięgien (tzw I-ka)

50-60 dkg mięsa z łopatki wieprzowej

50 - 60 dkg wieprzowego brzucha

30 dkg miesa z golonek wieprzowych lub wołowiny (+ te gorsze okrawki od łopatek czy szynek).
jałowiec, ziele ang., kminek mielony, kolędra.

Po zapeklowaniu mięsa (dałem 18,5 grama peklosoli na kg mięsa)

-mięso z golonek/wołowinę mielimy 2 x na sitku 3mm

-mięso tłuste na sitku 6-8 mm

-mieso z szynek/łopatek kroimy ma kostkę 3x3 cm lub mielimy na szarpaku.

wszystko dokładnie wyrabiamy na jeddolitą, kleistą masę razem z przyprawami.

Nadziewamy osłonki białkowe (45-55mm) lub grube jelita.

Osadzamy kilka-kilkanaście godzin.

Pierwsze wędzenie ciepłym dymem 2,5 -3 godziny, następnie parzenie i kolejne dwa(1-1,5 godz.)
w dobowych odstępach czasu wędzenia w dymie chłodniejszym.

Teraz , co najgorsze trzeba poczekać przynajmniej tydzień (batony wiszą w chłodnym i przewiewnym miejscu), żeby kiełbasa się dosuszyła,...ale kto to wytrzyma.



STEAK WOŁOWY

Aby zrobić dobry stek, należy - kupić dobry stek. To wszystko. Jeśli wołowina jest świeża i dobrej jakości, żadne przyprawy poza pieprzem i solą w ogóle nie będą potrzebne.

Współczesny stek pochodzi od słowa "steik" (w mowie Wikingów "coś, co zostało upieczone"). Prawdziwe steki robi się przeważnie z wołowiny, stąd w Polsce przyjęło się kiedyś nazywać je befsztykami (beefsteak). Są też steki baranie, ze strusia, a nawet rybne, ale stek klasyczny to jednak krowa.

Prawdę mówiąc, w Polsce trudno o dobry stek. Po pierwsze, na stek potrzeba specjalnego mięsa, bardzo miękkiego, o krótkich włóknach. Takiego, które nie wymaga marynowania i które można po prostu popieprzyć, posolić i wrzucić na ruszt (albo na patelnię, ale lepiej na ruszt). Po drugie, amerykańska i w ogóle stekowa wołowina jest krojona w szczególny sposób, często tak, aby w jednym kawałku mięsa z kością znalazła się i porcja rostbefu, i trochę polędwicy. Po trzecie wreszcie - niektóre steki ważą prawie kilogram! Dużą porcję mięsa można od biedy wykroić i z polskiej krowy, ale raczej z udźca albo np. z ligawy. Niestety, nie ma zębów, które dałyby radę takiemu stekowi.

Podsumowując: w Polsce można zrobić stek wyłącznie z polędwicy wołowej, którą akurat mamy bardzo smaczną - chwala ją nawet Amerykanie! Kosztuje 60-80 zł za kilogram, w supermarketach można kupić porcjowaną, na bazarach przeważnie trzeba zamawiać z wyprzedzeniem i kupować w całości.

A co, jeśli kiedyś w Stanach spróbowaliśmy autentycznego amerykańskiego new yorka albo t-bone'a? I chcemy zjeść coś podobnego także w Polsce? Proszę bardzo, od tego są restauracje z kuchnią amerykańską lub wyspecjalizowane steakhouse'y, które sprowadzają mięso z USA, Australii, Argentyny, Brazylii albo ze Szkocji. Polecam sieciowe T.G.I. Friday's, Jeff's i Rodeo Drive, w Warszawie nieźle są też Boston Port, London Steak House, Alamo Steakhouse, SomePlace Else (Sheraton).

Może się wszakże zdarzyć, że ktoś uparty zapragnie przyrządzić prawdziwy amerykański stek na własnym grillu, we własnym polskim ogródku. Łatwo nie będzie, ale przecież nie ma rzeczy niemożliwych. Warunek - pełny portfel, bo takie zachcianki bywają drogie. Odpowiednio pokrojone mięso właściwej, mięsnej rasy krów kupisz przez internet (nas zaopatrywała firma steki), od jakiegoś czasu są także w sieci sklepów Makro. Czasami - rzadko! - można trafić na importowaną wołowinę w dobrych delikatesach.



Głębka ostrości - mieszanka 4 naturalnych pieprzów

T-bone i porterhouse - oba te steki składają się z kawałka rostbefu i kawałka polędwicy połączonych pośrodku kością w kształcie litery T (stąd nazwa). Porterhouse jest bardzo duży, może

ważyć nawet kilogram, gdyż jest wycinany z tej części tuszy wołowej, gdzie polędwica jest najgrubsza. Smaży się go około 12 minut (po 6 z każdej strony).

Klasyczny t-bone waży około 40-60 dag i ma znacznie mniej polędwicy. Wymaga średnio 8 minut smażenia. Zarówno porterhouse, jak i t-bone należą do steków bardzo drogich: dwa 40-dekagramowe t-bony kosztują prawie 90 zł (cena ze strony steki).

Według mnie najlepszego t-bone'a przyrządzają wcale nie Amerykanie, a Toskańczycy. Bistecca alla fiorentina to porządny kawał wołowiny natarty pokruszonym pieprzem, tymiankiem, rozmarynem i oliwą (oliwą koniecznie na końcu, gdyż inaczej zamknie ona pory mięsa i stek nie przejdzie aromatem przypraw), pozostawiony godzinę w temperaturze pokojowej, a potem upieczony na grillu na żarze z węgla drzewnego. Podany z cząstką cytryny i tokańskim czerwonym winem smakuje niebiańsko. Z reguły zamawia się jedną "bisteccę" na dwie osoby, bo mięsa jest faktycznie strasznie dużo.



New york (albo ambassador, strip steak, shell steak) to stek z rostbefu otrzymywany po odcięciu porcji polędwicy wraz z kością. Kształtem przypomina stan Nowy Jork, stąd jego popularna nazwa. Waży jakieś 25 dag, smaży się go przez 4 minuty (po 2 z każdej strony). Dwa 25-dekagramowe new yorki kosztują około 42 zł (cena ze strony **steki**). Płaski, długi kawałek rostbefu z białym tłuszczem wzdłuż długiego boku określany jest także jako rumsztyk. Rostbef bez kości z polskiej wołowiny kosztuje około 20-26 zł/kg.

Jeśli uda się ci kupić prawdziwego new yorka made in USA, przyrządź go, powiedzmy, tak: natrzyj mięso z obu stron granulowanym czosnkiem, cebulą (to ulubione przyprawy Amerykanów) i świeżo zmielonym pieprzem. Usmaż na oliwie. Poczekaj ze 3 minuty, zanim zaczniesz kroić. Taki

stek będzie niezły, jeśli przyprawisz go wyłącznie solą i pieprzem, a podasz z sosem (np. z całymi ziarenkami zielonego pieprzu).

W Polsce robi się klasyczne steki przeważnie z **połędwicy wołowej**. Jeśli kupisz całą wielką połędwicę, możesz podzielić ją następująco (według reguła sztuki):

Najpierw odetnij obie końcówki, tę od grubszej "główki" i tę od drugiej, węższej strony.

Odkrojonego mięsa nie wyrzucaj, Boże broń, tylko oddaj je mamie/teściowej/narzeczonej na stroganowa. Zostanie ci długi kawał mięsa, szerszy z jednej strony.

Potem odkrój od szerszej strony grubaśny stek o nazwie chateaubriand (lub tenderloin steak, fillet steak), ważący dobre 40 dag. Taka porcja mięsa wystarczy dla dwóch osób i wymaga 5-6 minut smażenia (w sumie!).

Idąc dalej w kierunku od części grubszej do cieńszej, wytnij 1-2 tournedos dwucentymetrowej grubości (niech ważą po 10-12 dag; czas ich smażenia wynosi 2,5-3 minuty).

Pozostały kawałek mięsa potnij równo na jakies 3 cienkie plastry. To tak zwane filety mignon - najmniejsza część połędwicy.

Kiedy mięso jest już pokrojone, możesz przyrządzić z niego na przykład:

Z chateaubrianda - absolutną klasykę, czyli połędwicę z Clermont-Ferrand

Ustaw temperaturę piekarnika na 220 stopni. W patelni z żaroodporną rączką rozgrzej 2 łyżki oliwy. Posyp stek grubą solą i świeżo zmielonym pieprzem, a potem usmaż z obu stron na brązowo. Patelnię wstaw do piekarnika i poczekaj 10-15 minut. Mięso przełóż na deskę i przykryj folią aluminiową - niech soki równomiernie się w nim rozłożą. Z patelni wylej prawie cały tłuszcz i soki, pozostawiając jedynie cieniutką warstwę na dnie. Włóż dużą posiekaną szalotkę, zeszklij, wlej pół szklanki czerwonego wytrawnego wina i gotuj 5 minut, stale mieszając. Gdy sos zacznie gęstnieć, dodaj 2 łyżki zimnego masła pokrojonego na kawałeczki. Takim sosem polej mięso i od razu podawaj. Pycha.

PS Nazwa chateaubriand pochodzi od nazwiska wicehrabiego François-René de Chateaubrianda, który kazał nadwornemu kucharzowi przyrządzić sobie mięso w taki sposób. W czasach wicehrabiego stek ten wykrawany był ze smaczniejszego, ale nie tak miękkiego rostbefu i podawany z sosem bearnaiskim, robionym z białego wina, szalotek, masła, estragonu i soku z cytryny.

Honey Dijon Maiale - **francuska musztarda doskonała do mięs**

Z tournedos - tournedos w bekonie



Tak naprawdę najślawniejszym daniem z tej części połudwicy są tournedos a la Rossini, które wymyślił francuski szef kuchni Antonin Careme i nazwał na cześć swojego przyjaciela i wielkiego kompozytora włoskiego Gioacchina Rossiniego. Niestety, aby je przyrządzić, należy zaopatrzyć się nie tylko w połędwicę, ale i w foie gras, trufle, porto, brandy oraz maderę. Dlatego podam przepis łatwiejszy i prawie równie wybitny: ponacinaj ukośnie tournedos z jednej strony, natrzyj solą, pieprzem i sproszkowanym czosnkiem, posyp posiekaną natką, a potem zawiń w plasterki boczku i zepnij wykałaczkami. Na koniec zgrilluj z obu stron do pożądanego stopnia wysmażenia.

Z filetów mignon - filety worcestershire

Wymieszaj pół posiekanej cebuli z 2 ząbkami czosnku pokrojonymi w cienkie plasterki, 1/3 szklanki dobrej oliwy, po 1/4 szklanki czerwonego wytrawnego wina i sosu worcestershire. Posól, popieprz, do mieszaniny włóż 4 filety mignon i wstaw na 15-20 minut do lodówki. Mięso osącz, połóż na dobrze rozgrzanym grillu, grilluj 1-2 minuty, następnie odwróć, na wierzchu rozłóż cebulę i czosnek z marynaty, piecz jeszcze minutę. Podawaj z pieczonymi ziemniakami.

Rodzaje steków

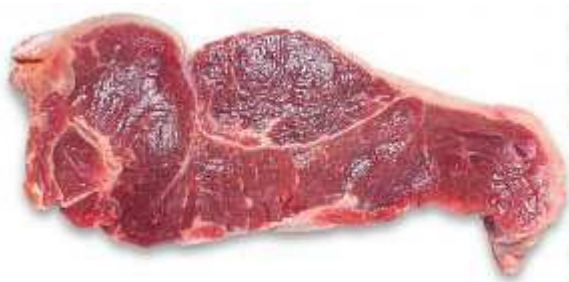
Dla Amerykanina istnieją tylko cztery rodzaje steków, które różnią się wagą i wyglądem. To t-bone, porterhouse, new york i rib-eye.



T-Bone



Tournedos z polędwicy



New york



Rib-eye

W USA działa Klub Amerykańskiej Wołowiny (American Beef Club). Jeśli szef restauracji czy hotelu jest jego członkiem, gwarantuje, że podaje wołowinę najlepszej jakości pochodzącą od licencjonowanego dostawcy.

Rib-eye (antrykot, entrecote, rib, club, scotch fillet, standing rib, prime rib) - stek z antrykotu z tłustym "oczkiem" (eye) pośrodku. Pojedynczy rib-eye waży około 25 dag, i smaży się go 4 minuty. Podwójny (entrecote double) to już waga 40-50 dag, dlatego czas smażenia wynosi 10 minut. Największy jest entrecote chateau - waży około 60 dag i potrzebuje 12-15 minut smażenia. Dwa 25-dekagramowe steki z antrykotu kosztują około 42 zł (cena ze strony **steki**). Antrykot z polskiej wołowiny kosztuje około 20 zł za kilogram.



Znalazłam ciekawy przepis na antrykot marynowany w Krwawej Mary - trzeba zrobić drinka z wódki, soku pomidorowego, sosów worcestershire i tabasco, dodać pieprz, sól selerową, sok z cytryny i trochę oliwy. I nie pić, tylko zalać steki, marynować 2-4 godziny, a potem upiec na grillu.

Co trzeba marynować?

Twardsze kawałki wołowiny. W marynacie musi być coś kwaśnego, aby mięso skruszało - sok z cytryny/limonki, jogurt, wino, ocet winny. Można obłożyć mięso plasterkami papai, fig lub ananasów, które zawierają enzymy. Mięso kruszeje też w winie, piwie, dżinie lub wódce. Po zalaniu marynatą wsadzamy je do lodówki (maks. na 6-8 godzin, inaczej zrobi się gąbczaste). Jeśli już wiesz, z jakiego kawałka krowy zrobisz swój stek, musisz jeszcze wybrać stopień wysmażenia, który fachowcy ustalają za pomocą specjalnego termometru, a amatorzy na oko. Oto ważne angielskie określenia, które warto znać, wybierając się na kolację do steakhouse'u:

Krwisty czy zwęglony?



Blue rare lub very rare to stek superkrwisty. Temperatura w środku mięsa wynosi 38 st., mięso jest ścięte tylko z zewnątrz, w środku czerwone, surowe i zimne.

Rare (na zdjęciu obok) - stek krwisty. Temperatura w środku mięsa dochodzi do 49 st. Na zewnątrz stek jest brązowy, w środku czerwony, lekko ciepły.

Rare plus to mięso wyraźnie ciepłe i lekko różowy środek.

Medium rare - stek lekko wysmażony. Na termometrze 52 st., środek mięsa czerwony i gorący. Większość amerykańskich steakhouse'ów smaży mięso najwyżej do tego stopnia.

Medium (na zdjęciu obok) - stek średnio wysmażony. Temperatura mięsa wynosi 57 st., na zewnątrz stek jest rumiany i brązowy, sam środek pozostaje czerwony, reszta jest różowa.

Medium well done - dobrze wysmażony, z lekko różowym środkiem. Temperatura wewnątrz mięsa wynosi ok. 62 st.

Well done (na zdjęciu obok na dole) - stek mocno wysmażony. Temperatura w środku mięsa to 74 st. Mięso jest brązowe w środku i na zewnątrz, bywa przypalone.

Chicago - stek jest wysmażany dożądanego stopnia (np. medium), a następnie króciutko i szybko zwęglany z zewnątrz.

Pittsburgh rare jest surowy w środku, zwęglony z zewnątrz. Inna nazwa takiego sposobu przyrządzenia steku to "black and blue".



Te określenia przyjmuje się na całym świecie - oprócz Tajwanu. Tu wymyślono klasyfikację cyfrową, od 0-10, przy czym 0 oznacza mięso surowe, a 10 mocno wysmażone.

Są jeszcze steki **raw**, czyli surowe, innymi słowy polski tatar. Francuzi robią swoje steak tartare z cebulą, tabasco, natką i kaparami. Taka sama nazwa funkcjonuje prawie wszędzie w USA (oprócz Płn. Dakoty i Minnesoty, gdzie tatar to tiger meat, choć nie ma nic wspólnego z tygrysem). Pikantne mięso mielone (kitfo) lub siekane (gored gored) jada się też w Afryce.

Kupowanie i przechowywanie mięsa na steki

Wybór: musi być wilgotne (po naciśnięciu palcem wgłębienie powinno po chwili się wyrównać), nigdy szkliste.

Krojenie: koniecznie w poprzek włókien.

Przechowywanie: maks. 3-4 dni w najchłodniejszym miejscu lodówki, ułożone niezbyt ciasno na talerzu i przykryte folią.

Zamrażanie: od razu po przyniesieniu ze sklepu, żeby nie wyciekł sok. Wtedy nie straci na wadze i pozostanie soczyste. Pakujemy w folię aluminiową lub pergamin, przechowujemy do 12 miesięcy.

Rozmrażanie: powoli, na dolnej półce lodówki. Zużywamy szybko, nie zamrażamy ponownie.



Nalewki alkoholowe jako przystawka do dań mięsnych

„JAŁOWCÓWKA MYŚLIWSKA⁴”

- 25 dag jagód jałowca,
- suszona skórka z ½ cytryny,
- 10 dag cukru,
- 1 l wódki czystej (45%),
- 0,1 l spirytusu (90%),
- 0,1 l przegotowanej źródlanej wody,

Jagody jałowca potłuc w moździerzu, wsypać do wyparzonego gąsiorka. Dodać skórkę z cytryny, zalać wódką i odstawić w ciepłe miejsce na 1 tydzień. Z cukru i wody przygotować syrop i do jeszcze ciepłego dodać spirytus. Wymieszać. Wódkę z nad jałowca przefiltrować papierowy filtr do kawy, dodać do syropu i wymieszać. Odstawić na 24 godziny, a następnie rozlać do butelek. Przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu co najmniej przez pół roku.

„ORZECHÓWKA⁵”

- 5 do 2 kg orzechów włoskich (zielone)
- 0,5 l spirytusu 95%
- 2 szklanki przegotowanej zimnej wody
- 10 goździków

Kawałek kory z cynamonu

Ten zestaw leżakuje około 4 do 7 dni nie dłużej

1 litr alkoholu 40%

Alkohol dolewamy do nalewu po odcedzeniu

0,5 l miodu

1 – 2 szklanki cukru

Dodajemy do orzechów po odlaniu nalewu. Orzech z miodem i cukrem leżakują około 7 dni.

Po tym czasie odlewamy rozpuszczony cukier i miód i dolewamy do nalewu.

1 l rumu 40%

Wlewamy do orzechów i dokładnie opłukujemy je a następnie odcedzamy i tak uzyskany alkohol (popłuczyny) wlewamy do nalewu.

Czas przygotowania około 14 dni, natomiast czas leżakowania około 6 miesięcy.

Po tym czasie czyli na Borze Narodzenie możemy spokojnie delektować się smakiem orzechówki.

Życzę smacznego!

„GRUSZKÓWKA”

⁴ A tak na marginesie to trzeba z tą naleweczką niezwykle ostrożnie się obchodzić bo potrafi znokautować i zwalić z nóg, i nawet człowiek nie zdąży się zorientować co się stało.

⁵ Nalewka testowana była przez polskich smakoszy podczas międzynarodowych spotkań myśliwskich oraz festynów łowieckich, zawsze próbowana z tym samym powodzeniem.

Nalewka z gruszek

- 1 kg gruszek proponuje te twarde i soczyste oczywiście usuń szypułki oraz ziarenka
- gruszki pokroić w kostkę - ale tą większą :)
- słoć napełnić gruszkami tak około 3/4 wysokości
- napełnić spirytusem ponad owoce, tak robię ja ((70% jest ok)
- dodatkowo dodaję : troszkę gałki muszkatołowej, goździków i cynamonu (pałeczka)
- i bardzo ważne musi stać min 2 miesiące
- następnie zlewamy i zasypujemy gruszki cukrem, przy zasypywaniu potrząsamy słojem, wystarczy 1 kg no ewentualnie 1,2 kg koniecznie potsząsać słojem co jakiś czas
- kiedy otrzymamy syrop, zlewamy i łączymy z nalewką
- przed rozlaniem filtruję przez bibułę filtracyjną
- leżakowanie min 6 miesięcy

Bardzo ważne gruszki kroić srebrnym lub plastikowym nożem... nie ściemnieją , no ale to nie ważne, liczy się końcowy efekt.

Nalewka z mlekiem

Robię tą nalewkę jest naprawdę dobra! Zwłaszcza moja żona za nią przepada!

- * 1 l spirytusu
- * 1 l mleka
- * 1 kg cytryn
- * 1 kg cukru

Cytryny myjemy, obieramy ze skórki oraz albedo (białej, wewnętrznej części skórki). Żółtą skórkę z jednej cytryny odstawiamy do wykorzystania. Obrane cytryny kroimy w plasterki, oczyszczamy z pestek i wkładamy do słoja. Zasypujemy niewielką ilością cukru, mieszamy, lekko wyciskając. Dodajemy skórkę z cytryny i zalewamy mlekiem i spirytusem. Słoć zamykamy i odstawiamy w ciemne, chłodne miejsce na 5 tygodni. Pamiętajmy przez ten czas, żeby co kilka dni potrząsać słojem. Po 5 tygodniach filtrujemy nalewkę przez bibułę filtracyjną do butelek. Filtrujemy powoli, kroplami. Nalewka powinna być klarowna i mieć żółto-zielonkawy kolor. Jeśli trzeba, powtarzamy filtrowanie. Po 2 tygodniach możemy serwować

Przepis ten lekko modyfikuję nie kroję cytryn tylko wyciskam z nich sok, lepiej się potem filtruje. Cukru można dać trochę mniej bo jest dosyć słodka. Nie przestrasz się bo połączeniu wszystkiego robi się "maślanka". Potem dosyć żmudne filtrowanie ja to robię przez filtry od kawy. Zabawy jest, ale zadowolenie żony Bezcenne....