

KUCHNIA. Domowe wędliny na świąteczny stół

# Zrób to sam

**Zbliżają się święta i czas pomyśleć o wędlinach, które możemy przygotować sami. Zanim jednak zabierzemy się do zrobienia własnych szynek, kielbas i mięs, przyda się kilka praktycznych wskazówek.**

Mięso i jego przetwory są głównym źródłem białka w pożywieniu. Charakteryzuje się wysoką wartością odżywczą, strawnością i przyswajalnością. Zawartość tłuszczu w mięsie jest zróżnicowana i wpływa na jego wartość energetyczną. Mięso zawiera witaminy z grupy B, a także szereg składników mineralnych.

To, jak duża jest wartość odżywcza mięsa i jego przetworów zależy od sposobu żywienia zwierząt rzeźnych, części tuszy, sposobu przygotowania i przechowywania gotowych produktów. Należy pamiętać, że mięso przygotowane do parzenia lub gotowania wkładamy zawsze do gorącej wody (o temperaturze ok. 80 °C). W ten sposób unikamy straty składników odżywczych, na których tak nam zależy.

## Higiena dla zdrowia

Podstawowym warunkiem decydującym o jakości, trwałości i zdrowotności mięsa i jego przetworów jest przestrzeganie wymagań sanitarno-weterynaryjnych w całym cyklu produkcyjnym. Mięso jest doskonałą pożywką dla drobnoustrojów, dlatego tak ważne jest utrzymanie higieny pomieszczeń, maszyn, sprzętu i urządzeń oraz zdolnej do spożycia wody używanej do produkcji.

Po uboju bada się wszystkie zwierzęta rzeźne. Na podstawie wyników badań poubojowych lekarz weterynarii wydaje orzeczenie, dotyczące przydatności mięsa do spożycia.

Po zbadaniu mięsa należy utrzymać niską temperaturę (ok. 6 °C) w czasie przechowywania i magazynowania półtuszy, bądź elementów uzyskanych z ich rozbioru. Rozbioru

półtuszy dokonujemy na drugi dzień po uboju.

## Wykrawanie i klasyfikacja

Czynności, w wyniku których następuje oddzielenie mięsa od kości, skór, chrząstek, tłuszczu i grubych ścięgien, nazywa się wykrawaniem mięsa. Mięso otrzymane z wykrawania jest poddawane klasyfikacji, która polega na podziale na klasy jakościowe. To ważna czynność – będziemy wracać do klas mięsa przy recepturach. Główne korzyści wynikające z przeprowadzenia klasyfikacji mięsa przeznaczonego do produkcji, polegają na ekonomicznym wykorzystaniu surowca i wartości produkowanych wyrobów.

Mięso uzyskane z półtuszy wieprzowych dzielimy na cztery klasy:

- kl. I – mięso chude bez tłuszczu i ścięgien, np. z szynki,
- kl. II – mięso tłuste, przerośnięte, np. z boczką,
- kl. III – mięso ścięgniaste, np. część z łopatki, gołonki,
- kl. IV – mięso krwawe.

## Peklowanie i solenie

Peklowanie jest jednym ze sposobów utrwalania mięsa. Polega na działaniu na mięso składnikami, które przedłużają trwałość produktu, a także nadają mu trwałą, różowoczerwoną barwę, atrakcyjny smak i zapach. Można peklować na sucho lub w zalewie w temp. 4÷6 °C. Mięso do peklowania powinno być dobrze schłodzone. Do peklowania używamy również cukru, który dodaje smaku, ale także sprawia, że mięso jest kruche. Latem dodaje się mniej cukru, ponieważ przyspiesza on fermentację.

Aby utrwalić barwę i jakość peklowanego mięsa używamy kwasu askorbinowego (witamina C). Hydrolizat białkowy (maggi) – polepsza smak i aromat wędlin, wzmacnia apetyt i ułatwia przyswajanie pokarmu.

Solenie jest jednym z najstarszych sposobów utrwalania mięsa. Mięso po soleniu musi być przechowywane w chłodnym pomieszczeniu. W dawnych czasach używano soli i saletry, dzisiaj używa się gotowej mieszanki – peklosoli.

## Wędzenie i obróbka termiczna

Wędzenie ma na celu nadanie mięsu i wyrobom mięsnym większej trwałości, atrakcyjnej barwy, polepszenie smaku oraz zapachu. Dym, który w czasie wędzenia przenika do mięsa, ma właściwości bakteriobójcze. Pamiętajmy o tym, że najpierw rozpalamy i rozgrzewamy wędzarnię, a dopiero później umieszczamy w niej wyroby. Obróbka termiczna to:

- gotowanie,
- parzenie,
- pieczenie.

Większe kawałki mięsa potrzebują dłuższego czasu parzenia czy gotowania. Przyjmuje się 50 minut parzenia na 1 kg wędzonki, w temperaturze 84 °C. Natomiast kielbasy parzy się przez 30 minut, w temperaturze 72 °C.

Co jest potrzebne (oprócz mięsa), aby przygotować wędliny na świąteczny stół w domu:

- Maszynka do mielenia mięsa, najlepiej z trzema siatkami o różnej średnicy oczek. Jeżeli posiadamy jedno sitko to też wystarczy, ale w tym przypadku musimy zemleć mięso klasy II dwa razy, a mięso klasy III trzy razy, aby uzyskać odpowiednią kleistość,
- Lejek do maszynki, który posłuży do napełniania jelit farszem. Możemy kupić także nadziewarkę do kielbas (np. o pojemności 6 litrów).
- Sól lub peklosól, przyprawy, jelita, siatkę do szynki, przędzę – można kupić w niektórych sklepach mięsnych, marketach, a także w hurtowniach zaopatrujących przemysł mięsny,
- Termometr do mierzenia temperatury wody podczas parzenia uwędzonych wyrobów.

- Ręczna nastrzykiwarka do mięsa, która służy nie do zwiększenia masy mięsa, ale i do przyspieszenia peklowania (sól przenika w głąb mięsa 2 cm na dobę). Wędzonki peklujemy wtedy równomiernie i szybko,
- Plastikowe pojemniki masarskie,
- Wędzarnia – najlepiej murowana, na początek wystarczy jednak blaszana beczka. Jeżeli nie mamy beczki, możemy przygotować wędliny niewędzone, również smaczne i zdrowe.
- Drewno do wędzenia – bukowe, olchowe, dębowe oraz z drzew owocowych (nie spróchniałe). W zależności od użytego gatunku drewna, otrzymuje się różne zabarwienie wędlin i mięs oraz odmienny smak.

Drewno dębu, buku i olchy nadaje zabarwienie brązowe, drewno czereśni – odcień czerwieni, dzięki jałowcowi uzyskujemy ciemne i aromatyczne wędliny. Dziś drewna jałowca prawie nie stosuje się do wędzenia, częściowo można go zastąpić owocami jałowca.

## Produkcja wędzonek

Do wyrobu wędzonek można przeznaczyć:

- schab – polędwica sopocka,
- mięso od szynki – szynka gotowana, ogonówka,
- karkówkę – baleron,
- boczek – boczek wędzony, rolada.

Możemy peklować i wędzić również słoninę, golonkę, żeberka, kości od schabu czy nawet udka z kurczaka, ale i wołowinę ekstra, z której możemy zrobić szynkę wołową. Słoninę, żeberka, kości od schabu i udka z kurczaka zalewamy na trzy dni solanką – 10 litrów wody (przegotowanej), 1 kg soli lub peklosoli, 15 dkg cukru, 30 ml maggi. Wędzoną słoninę, żeberka i kości od schabu nie parzymy. Tylko udka należy parzyć przez 30 minut, w temperaturze 84 °C. Natomiast uwędzoną i jeszcze gorącą słoninę możemy posypać ostrą papryką.

## Szynka wiejska peklowana na sucho

Mięso szynki wieprzowej (ok. 5 kg) nacieramy solą (lub peklosolą) i przyprawami – 20 dkg soli, 1 dkg cukru, 1 dkg kolendry, 4 goździki, 30 zia-

ren czarnego pieprzu, 15 ziaren ziela angielskiego (pieprz, goździki i ziele angielskie mielony), 5 listków bobkowych, 1 główka czosnku (czosnek wyciskamy).

Dokładnie nacieramy mięso solą, a następnie z każdej strony posypujemy przyprawami wymieszanymi wcześniej w miseczce. Na dno naczynia (przy większej ilości mięsa – powinien być to pojemnik masarski) wysypujemy resztę soli i układamy bardzo ściśle. Peklujemy przez dwa tygodnie, przewracając mięso, co dwa dni. Tniemy na kawałki np. po 1 kg i sznurujemy przędzą wzdłuż i w poprzek (można użyć siatki do szynek). Aby włożyć szynkę do siatki, obcinamy dwa końce plastikowej butelki po wodzie mineralnej 1,5 l, nakładamy siatkę, do środka wkładamy mięso i wypychamy razem z siatką. Siatkę wiążemy z dwóch stron, na jednej robimy pętelkę, aby zawiesić na kijach wędzarniczym. Szynki zawieszane na kijach wkładamy do dobrze nagrzanego wędzarni i wędzimy ciepłym dymem przez ok. 4 godziny. Po uwędzeniu parzymy w temperaturze 84 °C przyjmując 50 minut na 1 kg szynki. Po parzeniu lekko studzimy strumieniem zimnej wody. Może się zdarzyć, że brakuje nam czasu. Peklujemy wtedy tylko przez trzy dni. Mięso nacieramy połową soli i przyprawami, następnego dnia nastrzykujemy solanką (2,5 litra wody przegotowanej z pozostałą solą).

## Kielbasa wiejska

Na przygotowanie 10 kg farszu potrzebujemy mięsa – klasa I – 5 kg (może być odszynki, chuda część łopatki) i 8 dag soli lub peklosoli, klasa II – 4 kg (boczek, tłuszcjsze mięsa, nie podgardle, które nadaje się, ale na pasztetową) i 6 dag soli, klasa III – 1 kg (mięso z golonki, łopatki wieprzowe lub pręga wołowa) i 2 dag soli. Każdy rodzaj mięsa pokrojonego na małe kawałki (2 na 5 cm) solimy, układamy ściśle w przygotowanym naczyniu i peklujemy każdy rodzaj mięsa osobno przez dwa dni. Dlaczego osobno? Dlatego, że mięso pierwszej klasy powinno być zmielone najgrubiej, klasy drugiej – nieco drobniej,



a klasy trzeciej – najdrobniej, ponieważ będzie to nasz klej, dzięki któremu kielbasa się nie rozpadnie.

Po peklowaniu i zmieleniu, do mięsa klasy III dodajemy 4 dag mielonego pieprzu, 2 główki czosnku zmiażdżonego i pół litra wody, starannie mieszamy. W następnej kolejności dodajemy mięso klas I i II. Mieszamy tak długo, aż farsz będzie się kleił do rąk. Farszem napełniamy ściśle jelita wieprzowe o średnicy 26–28 mm i okręcamy batony długości ok. 20 cm. Uformowane kielbasy zawieszamy na kijach i wędzimy przez ok. 4 godziny w ciepłym dymie. Parzymy 30 minut, w temperaturze 72 °C. Po sparzeniu schładzamy strumieniem zimnej wody. Jeżeli wędzimy w gorącym dymie, uzyskamy kielbasę pieczoną, nie musimy jej wtedy parzyć. Możemy nie wędzić, wtedy uzyskamy kielbasę białą, którą parzymy tak samo jak wędzoną.

Inne zastosowanie farszu – na gołąbki lub gotowane w słoikach przez ok. godzinę. Można też usmażyć z niego mielone kotlety.

źródła:

Berger S. (red), *Kuchnia polska*, PWE, Warszawa 1962.

Maciejewski W., *Technologia mięsa z surowcami i aparaturą*, Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 1989.

Skarżyńska F., Ners A., *Domowe przetwarzanie i konserwowanie mięsa*, Wyd. Spółdzielcze, Warszawa 1986.

Danuta Chorążyczewska  
mistrz masarski