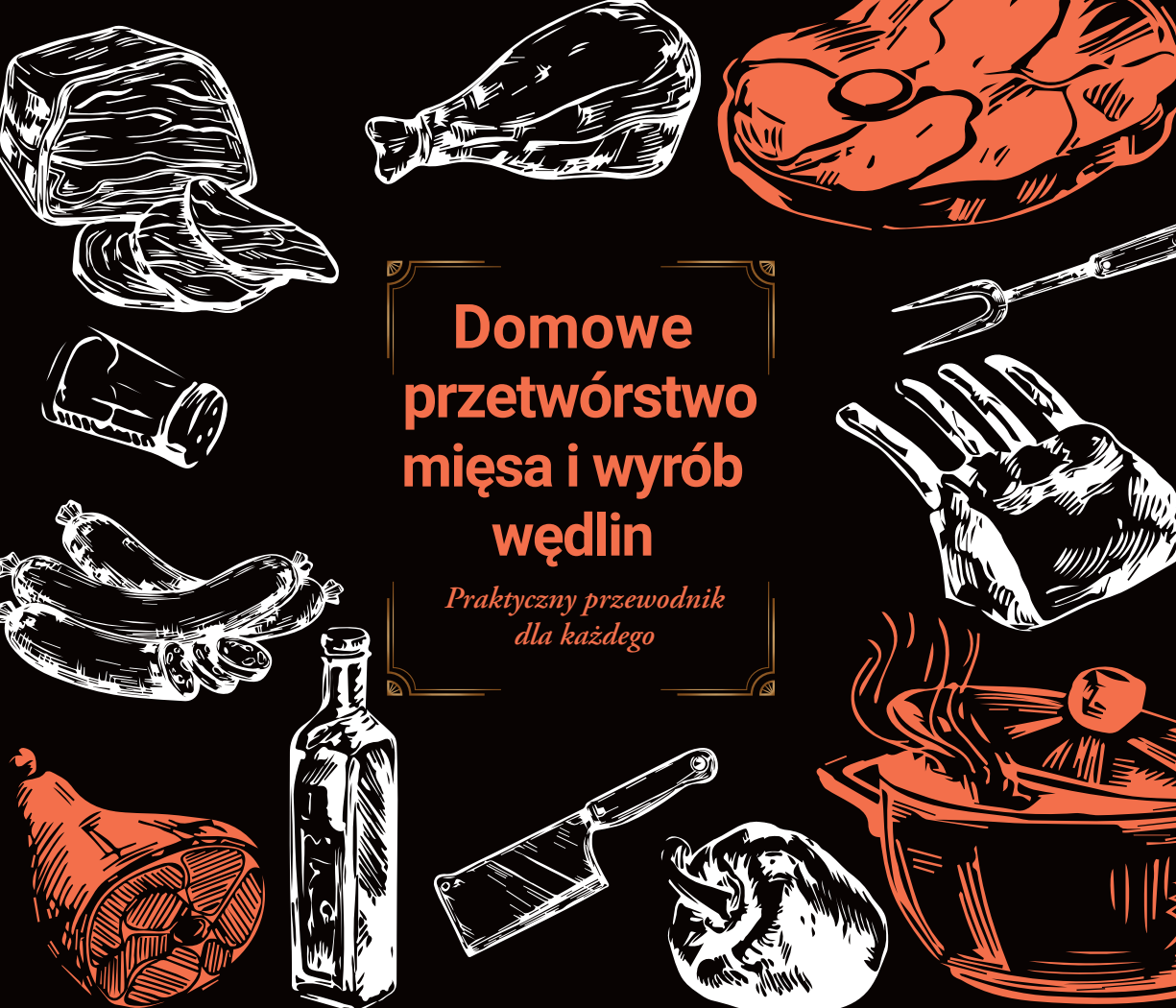




Domowe przetwórstwo mięsa i wyrób wędlin

Praktyczny przewodnik dla każdego



Mazowsze.
serce Polski

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Publikacja dofinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027

Publikacja opracowana przez Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Domowe przetwórstwo mięsa i wyrób wędlin

*Praktyczny przewodnik
dla każdego*



Dofinansowane przez
Unię Europejską





Szanowni Państwo,

zdrowe odżywianie to klucz do długowieczności i dobrego samopoczucia, a jego znaczenie w codziennym życiu jest nie do przecenienia. W czasach masowej produkcji żywności coraz częściej zadajemy sobie pytania o pochodzenie i skład produktów spożywczych. Jeżeli czujecie zmęczenie wyrobami mięsnymi i wędlinami pełnymi konserwantów, stabilizatorów, sztucznych barwników czy polepszaczy smaku i coraz trudniej zadbać Wam o jakość żywności, która trafia na Wasze stoły, zapraszam do lektury najnowszej publikacji powstałej z inicjatywy Samorządu Województwa Mazowieckiego i Biura Regionalnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich pt.: „Domowe przetwórstwo mięsa i wyrób wędlin”.

To kompleksowy, siódmy z serii poradnik przygotowany dla Państwa, z którym odkryjecie, że domowy wyrób wędlin to fascynujące i kreatywne zajęcie, które łączy tradycję, pasję do gotowania oraz możliwość tworzenia wyjątkowych smaków. To proces ponadczasowy, niosący w sobie spokój, satysfakcję oraz możliwość powrotu do sprawdzonych, tradycyjnych metod produkcji. Wspólne przygotowywanie mięsa, doprawianie czy nadziewanie może stać się okazją do integracji całej rodziny i spędzenia wartościowego czasu razem, z dala od codziennego pośpiechu i nowych technologii. To powrót do prostoty, świadomego wyboru składników i sprawdzonych tradycji.

Ten przewodnik ułatwi Państwu eksperymentowanie z różnymi rodzajami mięs i przypraw, co wzbogaci Wasz domowy jadłospis, a wędliny bez dodatków chemicznych, konserwantów czy sztucznych barwników, przygotowywane samodzielnie w domu pozwolą na pełną kontrolę na każdym etapie produkcji, począwszy od wyboru mięsa, przez przyprawę, marynaty, aż po techniki wędzenia.

Zapraszam do kolejnych wyzwań kulinarnych i mam nadzieję, że przygotowywanie domowych wędlin nie pozostanie tylko sposobem na smaczniejsze i zdrowsze posiłki, ale stanie się satysfakcjonującym hobby. Życzę smacznego!

Adam Struzik

Marszałek Województwa Mazowieckiego





OD AUTORÓW

Drogi Czytelniku,

książka, którą trzymasz w rękach, powstała z myślą o tym, by pokazać, że przetwórstwo wyrobów mięsnych nie musi być niczym skomplikowanym. To przede wszystkim wiedza praktyczna, którą można z powodzeniem wykorzystać w domowym zaciszu. Znajdziesz tu również trochę teorii, ale bez wchodzenia w zawiłe szczegóły technologiczne i naukowe.

Zależało nam na tym, aby przekazać tę wiedzę w sposób prosty i możliwie jak najbardziej atrakcyjny.

Mamy nadzieję, że lektura tej książki rozbudzi w Tobie chęć, by spróbować samemu i stworzyć coś własnego i niepowtarzalnego. To właśnie z takich prostych pragnień i z szacunku do sprawdzonych metod powraca tradycja, oferując nam to, co najlepsze.



WSTĘP

Od zarania dziejów ludzkość potrzebowała pokarmu, który nie tylko nasyci podniebienia, ale też pozwoli przetrwać najcięższe okresy w całym roku. Warto sobie wyobrazić niewielkiego rolnika i zarazem hodowcę, który krząta się nerwowo po niewielkiej izdebce w obawie, że plon, jaki zbierze w tym roku może nie być tak obfity jak w poprzednim, a zima okaże się jeszcze bardziej sroga. Rolnik pokłada nadzieję w tym, że jest jeszcze jedna możliwość, która sprawi, że cała jego rodzina przetrwa najgorsze miesiące w roku. Jest nią mięso pochodzące z jego hodowli. To daje mu olbrzymie zabezpieczenie na czas kryzysu, który nadchodzi w zasadzie co roku.

Mięso jest w stanie zapewnić energię na cały dzień. Jego podstawową wadą jest to, że szybko się psuje. Całe szczęście jest też stosunkowo łatwe w przygotowaniu, a po odpowiedniej obróbce i zasoleniu można je długo przechowywać. Aby osiągnąć taki efekt, człowiek nieustannie poszukiwał nowych sposobów utrwalania żywności.

Ta książka poświęcona jest metodom przygotowania i konserwowania produktów, które przez lata trafiały na rodzime stoły. W wielu jej miejscach pojawiają się rysy historyczne, które z pewnością urozmaicą instruktażową formę. Warto też pamiętać, że techniki wykorzystywane dawniej są dziś na wyciągnięcie ręki i można je stosować w każdej domowej kuchni. Nic nie stoi na przeszkodzie, by wrócić do dziedzictwa kulturowego, jakim są tradycyjne praktyki takie jak solenie, peklowanie, suszenie czy choćby wędzenie.



**DLACZEGO WARTO
ROZPOCZĄĆ PRZYGODĘ
Z WĘDLINIARSTWEM**

WIEM CO JEM...

Wyobraźmy sobie sytuację, że wchodzimy do sklepu, w którym dostępny jest każdy rodzaj wyrobu mięsnego. Mamy do wyboru szynki, rolady, boczki, kabanosy, kielbasy różnego rodzaju od myśliwskiej przez białą i żywiecką, aż po krakowską. Wędliny kuszą swoim kolorytem, zapachem i delikatnością. Opakowania są piękne, a nazwy brzmią swojsko: „szynka od babuni”, „kielbasa od dziadunia”, „baleron doskonały”, „rolada wiejska”. Taki wybór daje nam poczucie dobrobytu i sprawia, że mamy wrażenie, iż niczego więcej nie potrzeba. Przez chwilę czujemy się jak podczas dawnych wakacji na wsi, kiedy babcia wręczała nam koszyk pełen domowych wędlin i świeżo upieczonego chleba.

Podchodzimy do sprzedawcy i wręczamy mu odliczone pieniądze. Przemięły staruszek pomaga nam zapakować siatkę pełną pyszności, uśmiecha się i życzy smacznego. Jednak przy wyjściu przypomina, że zapomnieliśmy jeszcze jednej reklamówki. Zdziwieni cofamy się do lady i zabieramy ze sobą swoją zgubę. Tajemnicza torba jest bardzo lekka, ale jeszcze nie zagłębiliśmy do środka.

Po powrocie do domu od razu zaczynamy rozpakowywać nasze zakupy. Szynki i boczki zajmują kolejne miejsca na uginających się pułkach lodówki. W końcu sięgamy po tę lekką reklamówkę. Zaczynamy się niepokoić, bo znajdujemy w niej puste woreczki z napisami: „E450 difosforan disodowy”, „E316 izoaskorbinian sodu”, „E202 sorbinian potasu”, „E262 octan sodu”. Nerwowo przeglądamy kolejne opakowania. Jest ich około dwudziestu.

Na dnie torby leży karteczka z informacją: „Do wyrobów mięsnych zostały dodane środki, które mają poprawić smak, zapach i barwę produktów. Proszę się nie martwić, przy niewielkich ilościach nie mają one negatywnego wpływu na zdrowie”. Zdenerwowani otwieramy lodówkę i zaczynamy czytać drobne napisy na etykietach wędliny: „Do produktu została dodana woda w celu zwiększenia masy. Użyto mięsa z szynki niższej klasy, a chrząstki i błony zostały dokładnie zmielone, aby klient miał wrażenie wyższej jakości”.

Ta krótka, fabularyzowana historia wydaje się nieco groteskowa i nierealistyczna. Jednak doskonale obrazuje ona rzeczywistość, z którą spotykamy się na co dzień. Mamy dziś do dyspozycji niemal wszystko, czego tylko zapagniemy. Możemy kupić praktycznie każdy rodzaj wędlin z całego świata, jednak rzadko kiedy są one pozbawione sztucznych dodatków, które podbijają smak, poprawiają wygląd, zabezpieczają produkt i wydłużają jego trwałość. W końcu z punktu widzenia producenta najgorszy wyrób to ten niesprzedany. Powszechną praktyką jest dodawanie różnego rodzaju polepszaczy, konserwantów i regulatorów, które mają wpłynąć na nasz proces zakupowy i skłonić nas do wrażenia, że mięso jest wysokiej jakości.

Spżywanie takich chemicznych dodatków w niewielkich ilościach zazwyczaj nie ma negatywnego wpływu na nasze zdrowie, ale w naszej małej, domowej pracowni nigdy nie

przyszłoby nam do głowy, by stosować właśnie taką praktykę. Własny wyrób daje wolność. To my podejmujemy decyzję, co trafi do naszej szynki czy kabanosów, a czego świadomie nie dodamy. Skoro sami nie chcielibyśmy tworzyć wyrobów ze zmielonych chrząstek i przypadkowych półproduktów, to dlaczego czasem je wybieramy? Najczęściej kieruje nami wygoda, bo wszystko jest pod ręką, a do tego nie chcemy przepłacać.

W tym miejscu warto zwrócić uwagę na aspekt ekonomiczny. Kupując dobrej jakości mięso, najlepiej w dobrym sklepie branżowym, mamy realny wpływ na to, co się z nim stanie i co do niego dodamy. Od tego momentu „chemia” przestaje być konieczna, bo w przeciwieństwie do wielkich koncernów mamy do dyspozycji czas, cierpliwość, a nasz produkt nie trafi na półkę, na której spędziłby nawet kilka tygodni. Z czasem zauważamy też coś jeszcze, często zaskakującego. To, co do tej pory kupowaliśmy w sklepie, wcale nie jest niczym wyjątkowym. Wytwarzając w domowych warunkach pierwsze wędliny szybko zdamy sobie sprawę, że już nigdy nie będziemy chcieli wrócić do produktów z półki sklepowej.

Skoro już wiemy, dlaczego warto przygotowywać własne wyroby, pora przyjrzeć się samemu mięsu i metodom jego utrwalania.



MIĘSO, POKARM PEŁNOWARTOŚCIOWY, ALE NIETRWAŁY

Prehistoryczny człowiek w surowych warunkach przyrody pozyskiwał mięso zwierząt poprzez polowanie i zastawianie zmyślnych sidła i pułapek. Mięso zwierząt było wysokokalorycznym i wartościowym pokarmem. Jednakże miało jedną negatywną cechę, czyli brak trwałości. Mięso pozostawione bez żadnych zabiegów utrwalających bardzo szybko się psuło, zmieniało zapach i smak, czyniąc je zupełnie nie nadającym się do jedzenia. Z tej właśnie przyczyny człowiek wynajdywał sposoby przedłużenia trwałości mięsa upolowanych zwierząt. Umiejętności konserwowania mięsa poprzez różne zabiegi miały pierwszorzędne znaczenie zwłaszcza, gdy udało się upolować zwierzę większych rozmiarów, wtedy pozyskana żywność mogła stanowić zapasy wysokiej jakości pokarmu na długie tygodnie. Pierwsze kultury łowiecko-zbierackie korzystały wyłącznie z bogactwa, bardzo bujnej przyrody, więc surowcem do ówczesnych wyrobów mięsnych była oczywiście wyłącznie dziczyzna. Dopiero w późniejszych wiekach człowiek stał się hodowcą i rolnikiem.

WSTĘPNA OBRÓBKA, CHŁODZENIE I MROŻENIE

W prehistorycznych czasach człowiek zauważył, że mięso pozostawione na mrozie ulegało korzystnym przemianom, po czasie stawało się bardziej kruche i smaczniejsze. Wtedy też człowiek nauczył się podstawowych zasad uboju zwierząt, wiedział, że z mięsa należy się pozbyć nadmiaru krwi, tuszę trzeba wypatroszyć, wypłukać zimną wodą i zabezpieczyć przed owadami. Po dokonaniu rozbioru tuszy, mięso układano w miejscu chłodnym i zacienionym. Aby korzystać z tak przygotowanego wstępnie mięsa należało je poddać określonym zabiegom. Wtedy to człowiek nauczył się podstawowych metod konserwacji mięsa. Umiejętności te miały ogromne znaczenie, ponieważ decydowały o przeżyciu plemienia.

PODSTAWOWE SPOSOBY OBRÓBK MIĘSA

Jednym ze sposobów, który zresztą do dziś stosujemy jest utrzymywanie mięsa w zimnie. Nasi przaprzodkowie nie posiadali jednak lodówek, a chłodne groty skalne, czy domowe spiżarnie rzadko utrzymywały temperaturę poniżej 10 stopni Celsjusza. Z kolei dostęp do soli dla naszych pradziadów był bardzo ograniczony. Stanowiła ona rarytas, który podobnie jak złoto służył w niektórych regionach zamiennie do pieniędzy. Potrzebna więc była inna alternatywa, która pozwoli wydłużyć trwałość żywności przy jak najmniejszym użyciu soli. Obróbka cieplna sprawdzała się w tej kwestii doskonale.

SUSZENIE MIĘSA I WĘDZENIE

Mięso pozostawione w ciepłe ogniska ulegało osuszeniu, co było pierwowzorem późniejszej techniki konserwacji poprzez suszenie cienkich pasków pokrojonego mięsa, stosowanej przez indiańskie plemiona Ameryki Północnej. W Europie powszechniej stosowana była technika wędzenia mięsa, która była połączeniem suszenia oraz pozytywnego działania składników dymu oraz obróbki termicznej. Wynalazek wędzenia był dla ówczesnych myśliwych epokowym odkryciem, ponieważ pozwalał zakonserwować mięso upolowanych dużych zwierząt na tygodnie, a nawet miesiące.



SOLENIE MIĘSA

Solenie mięsa było już znane ponad 6000 lat przed naszą erą. Sól na początku pozyskiwano poprzez odsalanie wody morskiej, dopiero w późniejszych wiekach sól wydobywano w kopalniach, ze złóż zalegających pod ziemią. Niedługo sól była tak ważna, że jej wartość przekraczała wartość samego mięsa. Mocno zasolone mięso, czy też słonina w sposób bardzo skuteczny wpływało na jego trwałość i dawało czas na dalsze zabiegi konserwujące. Miało to niezwykle istotne znaczenie zwłaszcza w cieplejszych strefach klimatycznych.

KONSERWUJĄCE DZIAŁANIE SOLI PEKLUJĄCEJ

Już nasi przodkowie zauważyli konserwujące działanie soli stosowanych w peklowaniu. Ich niewielki dodatek do mięsa ogranicza rozwój niepożądaną mikroflory, a także pomaga zachować pożądane walory smakowe, zapachowe i barwę wyrobu. W praktyce peklowanie wpływa również na utrzymanie charakterystycznego różowego koloru mięsa, ponieważ związki peklujące stabilizują barwniki mięsniowe. Sól peklującą stosuje się powszechnie przy wyrobie kielbas i szynki. W przypadku szynki przeznaczonych do wędzenia samo zanurzenie mięsa w zalewie peklującej nie zawsze wystarcza. Aby środek peklujący dotarł również do wnętrza większych elementów, stosuje się nastrzyk. Pozwala to ograniczyć ryzyko dwubarwności szynki na przekroju. Należy również pamiętać, że do kielbas poddawanych wysokiej obróbce termicznej, takich jak kielbasy pieczone czy grillowane, dodaje się zwykle mniej soli peklującej, a niekiedy rezygnuje się z niej całkowicie. Wynika to z faktu, że podczas intensywnego ogrzewania związków peklujących może dochodzić do powstawania niekorzystnych związków, w tym nitrozoamin. Natomiast w przypadku kielbas surowych i parzonych dodatek soli peklującej jest jak najbardziej zasadny, oczywiście w ilości przewidzianej w przepisie.



PRZYPRAWY STOSOWANE DO MIĘSA

Człowiek od wieków poszukiwał przypraw i ziół, które pozwolą na przedłużenie trwałości mięsa i jego wyrobów. Niektóre zioła w sposób wyraźny powstrzymywały niekorzystne procesy degradacji białek i tłuszczu mięsa. Od wieków stosowano na terenie dzisiejszej Europy czosnek, gorczycę, majeranek, jałowiec, cząber, czy też czosnek niedźwiedzi. Przyprawy te nie tylko nadawały mięsu pożądany aromat i smak, ale też miały właściwości bakteriostatyczne i powstrzymywały niekorzystne przemiany zachodzące w mięsie.

OBRÓBKA TERMICZNA MIĘSA

Bez wątpienia pierwszym zabiegiem kulinarnym zastosowanym przez człowieka było pieczenie mięsa na ognisku. Patyk z nadzianym kawałkiem mięsa był pierwowzorem współczesnego rożna. Dopiero później, po wynalezieniu naczyń, przyszła kolej na bardziej wyrafinowane techniki obróbki kulinarnej, czyli gotowanie i parzenie. Obróbka termiczna sprawiała, że białka mięsa ulegały denaturacji, mięso stawało się bardziej kruche i lekkostrawne. Poza tym taka pasteryzacja niszczyła zdecydowaną większość niekorzystnych drobnoustrojów, czyniąc w ten sposób pokarm lepszym, smaczniejszym i bezpieczniejszym. Zabiegi niewątpliwie przyczyniły się do lepszej kondycji fizycznej i zdrowotnej dla plemion, które je stosowały.



DOJRZEWANIE MIĘSA

Mięso zwierząt rzeźnych bez dojrzewania i odpowiedniej obróbki kulinarnej stanowi niezbyt atrakcyjny pokarm dla naszego układu trawiennego. Mięso takie jest twarde, ciężkostrawne i niesoczyste. Występujące w mięsie białka są w niedostatecznym stopniu przyswajalne przez organizm człowieka. Proces dojrzewania mięsa zachodzi, w zależności od warunków w jakich przebiega, w czasie od kilkudziesięciu godzin, do kilkunastu dni. W trakcie procesu zachodzą przemiany enzymatyczne, gdzie główną rolę mają enzymy zawarte w mięsie, rzadziej natomiast enzymy mikroflory towarzyszącej lub dodanej jako kultura startowa. W czasie tego procesu zmienia się struktura białek, mięso nabiera korzystnych cech organoleptycznych, staje się soczyste i kruche.





GATUNKI MIĘSA W POLSKIM GOSPODARSTWIE

Od tysięcy lat gospodarstwa starały się za wszelką cenę być samowystarczalne. Hodowano zwierzęta ze względu na produkty takie jak jaja, mleko, czy pierze, ale również z powodu mięsa, które dawało gwarancję przetrwania kolejnej mroźnej i skąpej w dary natury zimy.

WOŁOWINA

Bydło pełniło w gospodarstwie ważną rolę. Krowy dawały mleko, a młode cielaki były płonną nadzieją na powiększenie się stada i zapewnienie dobrobytu całej rodzinie. Z kolei woły pracowały w polu, znosząc upały, ciągnąc w pełnym słońcu ciężkie pługi oraz wozy. Mięso wołowe pozyskiwano rzadziej niż wieprzowe, bo woły były cenne przede wszystkim jako siła robocza, a krowy dawały mleko, stanowiące podstawę niejednego posiłku na wiejskich stołach.

Mięso wołowe od zawsze było cenione za wyrazisty, głęboki smak. Jest twardsze i cięższe w obróbce od wieprzowiny, ale doskonale nadaje się w daniach duszonych i pieczonych. Dobrze znosi długie gotowanie i dodaje doskonałego aromatu do każdej potrawy.



WIEPRZOWINA

Świnie od zawsze były zwierzętami zagrodowymi, trzymanymi przede wszystkim dla mięsa i hodowanymi na ubój. Z ich ogromnych plusów warto nadmienić, że szybko przybierały na masie i dostarczały dużej ilości pożywienia, a więc były gwarantem przetrwania niejednej rodziny. Świniobicie było jednym z najważniejszych wydarzeń w roku. Stanowiło zarówno element kulturowy, jak i część gospodarczego cyklu. Nie bez powodu odbywało się ono najczęściej w grudniu. Mroźne zimowe dni sprzyjały przechowywaniu dużej ilości mięsa, które było w tych miesiącach ostatnią deską ratunku dla szybko uszczuplającej się małej spiżarenki. Można pokusić się o stwierdzenie, że gdyby na biednych polskich wsiach zabrakło wieprzowiny, mroźna zima byłaby czasem jeszcze większego i dotkliwszego głodu, którego wiele polskich rodzin nie byłoby w stanie przetrwać.

Wieprzowina, ze względu na jej sycący charakter, była poza drobiem najczęściej występującym mięsem na polskich stołach. Była łatwiejsza w obróbce od wołowiny, dlatego nadawała się doskonale do gotowania, smażenia, pieczenia oraz wędzenia. Z wieprzowiny przeważnie przyrządzano wyszukane kielbasy, szynki i boczki. Nie można zapomnieć również o słoninie, która szczególnie kiedyś potrafiła osiągać bardzo wysokie ceny ze względu na jej trwałość, możliwość długiego przechowywania i sycenia podniebień. Tłuszcz wytapiano na smalec, który był obok masła podstawą smażenia i gotowania. Dzięki tej wszechstronności i łatwości utrzymania świnia uchodziła za jedno z najcenniejszych zwierząt w polskich gospodarstwach.



DRÓB

Drób ceniono za coś zupełnie innego niż wieprzowinę czy wołowinę. Ponieważ kury, kaczki i gęsi były znacznie mniejsze od świń czy krów, częściej trafiały na stół na bieżące spożycie, a w bogatszych gospodarstwach stanowiły też odświętny dodatek na niedzielnych stołach. Drób łatwo było utrzymać, bo żywił się resztkami oraz znalezionymi na ziemi ziarnami czy robakami. Dlatego był powszechny praktycznie w każdym, nawet najuboższym domostwie.

Drób ceniono za delikatność, łagodny smak oraz szeroką dostępność. Warto wspomnieć tu historię rosółu, który dawniej był etapem dłuższego procesu. Drób konserwowano solą, aby utrzymać go w dobrym stanie przez dłuższy czas. Gdy przychodziła kolej na spożycie, mięso wymaczano w wodzie, czyli rozsalano, a następnie dodawano warzywa i gotowano wywar. Bywało, że taki rosół początkowo był przede wszystkim bulionem, a ugotowane mięso wykorzystywano później w innych potrawach. Z czasem, wraz z większą dostępnością mięsa, rosół coraz częściej podawano także z wkładką. Nazwę dania łączy się z dawnym określeniem „roz-sół”, odnoszonym do rozsalania mięsa.



Choć gatunki mięsa różniły się od siebie zarówno dostępnością, jak i sposobem jego obróbki, to jeden problem pozostawał niezmienny. Mowa tu o metodach jego konserwacji. Ubój w szczególności dużych zwierząt takich jak świnie, czy krowy należał do zjawisk okresowych i odświętnych, a mięso pozyskane w ten sposób trzeba było konserwować na długie miesiące. W naszych rodzimych polskich domostwach rozwinęło się wiele metod konserwacji, którym przyjrzymy się bliżej:

- **solenie** to jedna z najstarszych metod konserwacji mięsa, której korzenie sięgają nawet 4 tysięcy lat p. n. e. Miała ona wiele zalet. Nie była czasochłonna, zabezpieczała mięso przed rozwojem bakterii, ale wymagała dostępu do soli, która w dawnych czasach nie należała do towarów tanich i łatwo dostępnych
- **przechowywanie w chłodzie** – tutaj sprawa była dużo bardziej skomplikowana, niż w dzisiejszych czasach. Lodówki i chłodnie są nowinką techniczną. Naszym przodkom musiały wystarczać głębokie grotty i ziemianki, w których temperatura osiągała często powyżej 12 stopni, co rzecz jasna nie było korzystne dla mięsa. Najczęściej jednak wykorzystywano dobrodziejstwo pór roku. Zima, choć surowa i trudna, miała jedną znaczącą zaletę. Dostarczała śniegu i lodu, które wykorzystywano do dodatkowego chłodzenia grot spiżarni i innych miejsc przechowywania żywności
- **fermentowanie**, a więc metoda konserwacji wykorzystująca korzystne środowisko kwasu mlekowego znana już w starożytnej Grecji i Rzymie
- **suszenie**, czyli metoda polegająca na usunięciu z mięsa wilgoci. Z uwagi, że bakterie i pleśń potrzebują jej do rozwoju to bardzo „sprytne” rozwiązanie, które ułatwia nam przechowywanie żywności. Mięso przeważnie na początku obficie solono, a potem podsuszano uniemożliwiając rozwój drobnoustrojów. Jest to jednak rozwiązanie dosyć czasochłonne
- **wędzenie** to metoda obróbki za pomocą dymu. Dokładny opis wędzenia znajduje się w rozdziale poświęconym temu zagadnieniu



DZICZYNA

Dziczyzna jest dobrą alternatywą dla mięsa pochodzącego z hodowli, gdyż zwierzęta z których ją pozyskujemy żyją z daleka od ciasnych klatek i stresu wielkich, przemysłowych hodowli, a odżywiają się wyłącznie pokarmem naturalnym, a więc żołądźdiami, owocami leśnymi, grzybami, pędami roślin i drobnym pokarmem zwierzęcym. Obawy dotyczące wysoko przetworzonych pasz oraz niebezpiecznych dodatków, czy choćby antybiotyków w żywności są w tym przypadku całkowicie pomijalne. Dziczyzna to czysta natura. Jednak nawet w czasach, gdy nie istniały zorganizowane hodowle uchodziła ona za mięso ekskluzywne i unikatowe. Już w średniowieczu cieszyła się sławą i była uważana za rarytas, między innymi dlatego gościła na stołach królów i możnowładców.

Dziczyzna wyróżniała się też smakiem. Była ciemniejsza, łagodniejsza i mniej tłusta, jednocześnie dając tę charakterystyczną wyrazistość i głębię, niemożliwą do odtworzenia dla mięsa z hodowlanych zwierząt. Mięso dzikich zwierząt najczęściej wykorzystuje się w gulaszach, domowych wędzonkach i pieczeniach. Do dziś stanowi wyszukany pokarm i zachwyca kolejne pokolenia.



Dziczyzna to mięso pozyskane od zwierząt łownych, a więc niehodowlanych. Najczęściej jest to mięso sarny, jelenia lub dzika. Jest ono szczególnie zdrowe i smaczne. Zawiera duże ilości białka i bardzo ograniczone ilości tłuszczu. Ponadto tłuszcz pochodzący z dziczyzny ma bardzo korzystny skład, zawiera znaczne ilości nienasyconych kwasów tłuszczowych i stosunkowo niewielką ilość cholesterolu, co jest niezwykle korzystne dla mięśnia sercowego.

Jako że zwierzęta żyjące w stanie naturalnym korzystają z paszy, która nie zawiera dodatków podawanych zwierzętom hodowlanym, czyli antybiotyków czy hormonów wzrostu, jedząc takie mięso, możemy być pewni jego walorów smakowych, żywieniowych i zdrowotnych. Ponadto zwierzęta łowne nie doświadczają stresu związanego z transportem do ubojni, w związku z czym ich mięso zawiera dużo mniejsze ilości adrenaliny.

Wartość odżywcza dziczyzny jest wyższa również ze względu na zawartość witamin i związków mineralnych. Dziczyzna zawiera czterokrotnie więcej witamin B1 i B2, czyli tiaminy i ryboflawiny. Sarnina jest doskonałym źródłem wapnia, potasu i fosforu, natomiast mięso z dzika dostarcza dużej ilości żelaza.

GDZIE ZAKUPIĆ DZICZYZNĘ?

Mięso sprzedawane przez myśliwych jest oczywiście pozyskiwane w wyniku polowań. Podlega ono kontroli weterynaryjnej i jest sprzedawane ze stosownym atestem. Powstaje coraz więcej sklepów specjalistycznych zajmujących się obrotem dziczyzną, w tym także sklepów internetowych. Również duże sieci handlowe posiadają działy, w których można nabyć dziczyznę.

W takich placówkach handlowych kupimy mięso sarny, jelenia, dzika, zająca czy też bażanta. Bardzo często obrotem dziczyzną zajmują się koła łowieckie, a upolowaną zwierzynę można nabyć bezpośrednio w leśniczówce.



KRÓTKI RYS HISTORYCZNY

Królewskie łowy, które odbywały się najczęściej w wielkich puszczach i lasach były dworską tradycją mającą swoje korzenie przez praktycznie cały okres średniowiecza. Jeśli chodzi o miejsca polowań, to szczególnym uznaniem cieszyła się Puszcza Białowieska. To właśnie tam wielcy królowie i ich rodzina mogli próbować swoich sił w polowaniu. W 1546 roku młody król Zygmunt August wyruszył na wielkie łowy do Białowieży, skąd odesłał na Wawel aż 35 beczek zasolonej dziczyzny. Ten niebywały wynik nie był oczywiście sprawą wyłącznie jego umiejętności. Zwierzynę zaganiano w jedno miejsce, gdzie król miał dogodne miejsce do działania.

Ponad dwa stulecia później w 1752 roku, król August III Sas wraz z królową Marią Józefą wzięli udział w słynnym polowaniu, podczas którego królewska para mogła poszczycić się dziesiątkami wielkich zwierząt. Ubitą zwierzynę rozdawano chłopom, co miało na celu podkreślić znaczenie łowów jako ważnego wydarzenia w życiu społecznym. W końcu król dobry to król szczodry.

Jednak czasy królów i możnowładców już się skończyły, a tradycja polowania została z nami przez kolejne epoki. W dalszej części omówimy główne rodzaje dziczyzny, które możemy do dziś znaleźć na polskich stołach.



MIĘSO Z DZIKA



Dziczyzna, a w szczególności mięso z dzika było w średniowiecznej Polsce pewnym symbolem. Kojarzyło się ono od zawsze z łowami i wielkimi ucztami. Na dworach królewskich pojawiało się ono często w związku z wielkimi i ważnymi wydarzeniami oraz wizytami najważniejszych gości. Ma ono największą głębię i wyrazistość ze wszystkich mięs pochodzenia niehodowlanego. Charakteryzuje się ciemną barwą i wyszukany aromatem. Nadaje się do przygotowywania gulaszu i tłustych pieczeni. Ze względu na dużą ilość tłuszczu świetnie sprawdza się do produkcji domowych kielbas i tradycyjnego baleronu.

MIĘSO Z JELENIA

Mięso jelenie jest chudsze, delikatniejsze i bardziej słodkawe od tego z dzika. Mimo tego nie można mu zarzucić braku wyrazistości. To mięso zdrowe i bogate w witaminy z grupy B oraz niezbędne składniki mineralne jak cynk, żelazo, czy fosfor. Świetnie nadaje się na bitki, jako pieczeń oraz do delikatniejszego mniej tłustego gulaszu. W naszym domowym przetwórstwie idealnie pasuje na kabanosy oraz jako szynka wzbogacona o aromatyczne zioła takie jak jałowiec, tymianek, czy rozmaryn.

MIĘSO Z SARNY

Mięso sarny uchodzi za jedno z najszlachetniejszych mięs pośród dziczyzny. Jest subtelne w smaku, chude i zachwyci niejedno podniebienie. Świetnie nadaje się na zrazy i rolady. Pojawiało się ono na niemal każdym królewskim przyjęciu i było zwieńczeniem wielu dostojnych uczt. W staropolskich przepisach można często napotkać na sarninę sporządzoną na sposób sztufady. Mięso krojono w duże kawałki, po czym je duszono z cebulą i rosołem, a potem doprawiono m. in. octem winnym, czy cytrusami oraz przyprawami korzennymi. Podana sarnina miała kwaśny, ale bogaty i korzenny smak. W naszym domowym przetwórstwie świetnie sprawdzi się na frankfurterki czy delikatne parówki.

**ORGANIZACJA
DOMOWEJ MASARNI
ORAZ MOŻLIWOŚCI
SPRZEDAŻY**

WARSZTAT TRADYCYJNEGO WYROBU WĘDLIN

Naszym pierwszym pomieszczeniem, które posłuży nam do tego celu, będzie z pewnością po prostu nasza kuchnia. Warto wydzielić sobie mały stolik, który będzie służył wyłącznie do naszych potrzeb masarskich. Przy kompletowaniu wszelkich narzędzi i akcesoriów większość potrzebnych sprzętów znajdziemy w naszej kuchni. Pozostałe potrzebne wyposażenie i materiały możemy dokupić w hurtowni AGD. Natomiast w sprzęty i materiały specjalistyczne zaopatrzymy się w odpowiedniej hurtowni branżowej.

Co nam będzie potrzebne w pierwszej kolejności?

WYPOSAŻENIE PODSTAWOWE

Do nabycia w hurtowni AGD:

- duży garnek, najlepiej ze stali nierdzewnej do parzenia 10 l
- deski do krojenia 3-4 szt. różnej wielkości
- noże do krojenia i nóż do trybowania
- waga do ważenia mięsa na co najmniej 5kg
- waga do ważenia przypraw z dokładnością do 1g
- miski do przygotowania farszu i do peklowania
- łyżka cedzakowa duża
- cedzaki i sita do odsączania
- moździerz do ucierania przypraw
- praska do miażdżenia czosnku
- maszynka do mięsa z sitkami od 4 do 15 mm i z trzema nasadkami do napełniania o różnej średnicy
- termometr kulinarny o zakresie od 0 do 120°C
- moździerz lub młynek do rozdrabniania przypraw
- wiadra plastikowe z pokrywką o poj. 5 l z atestem do kontaktu z żywnością 2-3 szt.
- wiadra plastikowe z pokrywką o poj. 10 l z atestem do kontaktu z żywnością 2 szt.
- kije wędzarnicze, można po prostu zakupić kije do szczotek (doskonale się sprawdzają - trzeba je tylko przed użyciem umyć i wyparzyć)

SPRZĘT SPECJALISTYCZNY

W hurtowni specjalistycznej zakupimy:

- nadziewarkę tłokową z nasadkami o różnej średnicy
- pakowaczkę próżniową do konfekcjonowania gotowych wyrobów
- wędzarnię elektryczną, która stwarza maksymalny komfort pracy, ze względu na łatwość regulacji (opcjonalnie można również wędzarnię zbudować samemu w ogrodzie, bądź też na działce)
- zrębki wędzarnicze z drzew liściastych może to być buk lub olcha, choć osobiście zawsze polecam drzewa owocowe: jabłoń, grusza, śliwa
- haki wędzarnicze (można je kupić gotowe, ale również można zrobić samemu profilując odpowiednio gruby drut, najlepiej ze stali nierdzewnej)

MATERIAŁY POMOCNICZE

Ponadto potrzebne nam z pewnością będą materiały pomocnicze. Na początek zaopatrzymy się w rzeczy, które są niezbędne, czyli:

- siatki wędzarnicze
- przędzę wędzarniczą
- osłonki do kielbas naturalne, lub sztuczne
- sól do peklowania
- sól kamienna niejodowana
- przyprawy

W miarę postępów naszej przygody z domowym wytwarzaniem wędlin warto pomyśleć o zaadaptowaniu odrębnego pomieszczenia, może to być w piwnicy, gdzie panuje zawsze niższa temperatura. Warto wówczas zaopatrzyć się w stół ze stali nierdzewnej, który jest łatwy w utrzymaniu czystości i łatwy do zdezynfekowania. W pomieszczeniu tym powinna być bieżąca woda ciepła i zimna, dobrze by było również, gdyby pomieszczenie było klimatyzowane, aby utrzymać niską temperaturę latem. Przy adaptacji takiego pomieszczenia na potrzeby domowej masarni należy zadbać, aby ścianka przyległa do stołu i zlewu była zmywalna, najlepiej wyłożona płytkami. Trzeba również zainwestować w lodówkę lub chłodnię, które zapewnią nam właściwe warunki do przechowywania mięsa i gotowych wyrobów.

Zawsze musimy pamiętać o zachowaniu niskiej temperatury dla mięsa i o zachowaniu czystości i higieny miejsca pracy. Warto mieć pod ręką jednorazowe rękawiczki winylowe, czepki na głowę i ręczniki papierowe. Wszystko po skończeniu pracy musi być umyte i poddane dezynfekcji.

ROLNICZY HANDEL DETALICZNY, CZYLI SPRZEDAŻ TRADYCYJNYCH WĘDLIN I PRZETWORÓW MIĘSNYCH

Oczywiście nasza pasja wytwarzania doskonałych kielbas i wędzonek może z czasem przerodzić się w sposób na życie. Aktualne prawo umożliwia taki sposób prowadzenia działalności. Należy tylko spełnić kilka warunków.

Surowiec, czyli mięso, powinien pochodzić w całości lub w części z własnej hodowli albo chowu. W przypadku produktów jednoskładnikowych, takich jak świeże mięso, surowiec powinien w całości pochodzić z własnej hodowli lub chowu. W przypadku produktów wieloskładnikowych, na przykład kielbas lub innych przetworów mięsnych, co najmniej jeden składnik powinien pochodzić z własnego gospodarstwa.

Warto jednak odróżnić wymagania dotyczące samego prowadzenia RHD od warunków skorzystania z preferencji podatkowych. Dla celów podatkowych, przy sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych, produkty pochodzące z własnej uprawy, hodowli lub chowu powinny stanowić co najmniej 50% danego produktu, z wyłączeniem wody. Znaczenie mają również inne warunki, między innymi prowadzenie ewidencji sprzedaży oraz przetwarzanie produktów w sposób inny niż przemysłowy.

Sprzedaż naszych przetworów mięsnych może być prowadzona bezpośrednio konsumentom końcowym lub do sklepów z tradycyjną żywnością, prowadzących handel detaliczny. Sprzedaż konsumentom końcowym może odbywać się na terenie całego kraju. Natomiast dostawy do sklepów i innych zakładów prowadzących handel detaliczny podlegają określonym limitom oraz ograniczeniom terytorialnym. W przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego i żywności złożonej dostawy takie mogą być prowadzone na obszarze województwa, w którym odbywa się produkcja, oraz na obszarze sąsiadujących z nim powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody albo sejmiku województwa.

Niewątpliwym atutem tradycyjnego masarza jest oryginalność i swego rodzaju unikatowość jego wyrobów. Bardzo korzystne może być zastosowanie regionalnych przypraw i dodatków. Można również sięgać po starodawne sposoby wytwarzania wędlin, od wieków znane na naszych ziemiach, albo skorzystać z dawnych receptur naszych dziadków.

Rozpoczynając naszą przygodę wytwórczą, bardzo szybko się przekonamy, jak wiele zależy od naszej fantazji i pomysłowości. Tradycyjne rzemieślnicze wytwarzanie ma jeszcze tę dodatkową przewagę, że zaufanie konsumentów do takiej żywności z roku na rok rośnie. Dzięki temu można budować markę i pozycję na rynku. W takiej sytuacji uzyskiwane przez nas ceny będą również satysfakcjonujące.

MIEJSCE WYTWARZANIA TRADYCYJNYCH WYROBÓW MIĘSNYCH W RAMACH RHD

Prowadzenie RHD nie wymaga zakładania działalności gospodarczej, a uzyskane przychody korzystają z preferencji podatkowych. Do kwoty 100 tys. zł przychodu rocznie sprzedaż w ramach RHD korzysta ze zwolnienia z podatku dochodowego. Po przekroczeniu tej kwoty nadwyżka przychodu może być opodatkowana 2% ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych, po spełnieniu wymaganych warunków. Wybór ryczałtu należy zgłosić właściwemu naczelnikowi urzędu skarbowego. Jeżeli taka forma opodatkowania nie zostanie zgłoszona, przychody mogą podlegać opodatkowaniu na zasadach ogólnych.

Oczywiście nakłada to na nas obowiązek prowadzenia ewidencji sprzedaży. W przypadku sprzedaży do sklepów i innych zakładów prowadzących handel detaliczny należy także dokumentować ilość oraz rodzaj zbytej żywności. Wpisów w dokumentacji dokonuje się niezwłocznie po sprzedaży.

Produkcję możemy realizować w kuchni lub innym pomieszczeniu przydomowym, pod warunkiem że miejsce to spełnia wymagania higieniczne. Pomieszczenia należy odpowiednio przygotować i zadbać o wymagane minimum sanitarne. Produkcję RHD można również prowadzić w małych, przydomowych i odpowiednio przygotowanych miejscach, na przykład w kuchniach letnich. Informację o prowadzeniu produkcji w takim pomieszczeniu warto uwzględnić przy rejestracji zakładu.

Istnieje jeszcze dodatkowa możliwość skorzystania z inkubatorów przetwórstwa lokalnego, które są udostępniane rolnikom usługowo, między innymi przy ośrodkach doradztwa rolniczego. W tym przypadku korzystny jest fakt, że takie miejsca zwykle posiadają odpowiednie warunki, wpisy lub zatwierdzenia potrzebne do prowadzenia określonego rodzaju produkcji. Przed rozpoczęciem działalności należy jednak upewnić się, czy dany inkubator jest dostosowany do produkcji wyrobów mięsnych.

Należy również pamiętać, że do produkcji w ramach RHD nie można wykorzystywać mięsa zwierząt kopytnych pochodzącego z uboju dokonanego poza rzeźnią zatwierdzoną przez powiatowego lekarza weterynarii. Dotyczy to między innymi mięsa pozyskanego z uboju na użytek własny.

PRZYGOTOWANIE POMIESZCZEŃ DO SPEŁNIENIA WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH

Wymogi higieniczne są regulowane przez rozporządzenie unijne WE nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Przepisy te należy stosować w sposób elastyczny, z uwzględnieniem skali prowadzonej działalności, wielkości produkcji oraz specyfiki zakładu. Dla małych zakładów wytwórczych przewidują one podstawowe minimum sanitarne.

Dla potrzeb prowadzenia produkcji w ramach RHD powinniśmy spełnić następujące wymagania:

- sprzęt, którego używamy, powinien być w dobrym stanie technicznym, odporny na korozję i łatwy do mycia oraz dezynfekcji, np. stół ze stali nierdzewnej
- pomieszczenie powinno posiadać zmywalną podłogę oraz ściany do wysokości wymaganej przez właściwe przepisy i zalecenia organu kontrolnego
- należy zapewnić dostęp do zimnej i gorącej wody do mycia oraz spłukiwania
- należy zapewnić odpowiednie warunki do mycia i dezynfekcji, np. dozowniki z płynem myjącym i dezynfekującym
- pomieszczenie powinno być wyposażone w zamykane zbiorniki na odpady
- należy posiadać potrzebne urządzenia wyposażone w termometry rejestrujące, pozwalające monitorować ciągłość łańcucha chłodniczego, np. lodówkę i zamrażarkę
- należy posiadać odpowiednią liczbę zamykanych pojemników na produkty, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczeń

Osoby uczestniczące w produkcji i sprzedaży żywności powinny posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Prowadząc działalność, będziemy również zobligowani do badań laboratoryjnych naszych produktów. Rodzaj i częstotliwość tych badań określi powiatowy lekarz weterynarii. Powinno być to dostosowane do skali produkcji i potrzeb.

Produkty sprzedawane w ramach RHD powinny być także właściwie oznakowane, zgodnie z przepisami dotyczącymi przekazywania konsumentom informacji o żywności. Na etykiecie powinny znaleźć się między innymi nazwa produktu, wykaz składników, alergeny, masa netto, termin przydatności do spożycia albo data minimalnej trwałości, warunki przechowywania, dane producenta oraz oznaczenie partii, jeżeli jest wymagane.

JAK ZAREJESTROWAĆ ROLNICZY HANDEL DETALICZNY DOTYCZĄCY WYTWARZANIA PRZETWORÓW MIĘSNYCH?

W przypadku wytwarzania i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego lub żywności złożonej, czyli zawierającej jednocześnie składniki pochodzenia zwierzęcego i niezwierzęcego, należy dokonać rejestracji u właściwego powiatowego lekarza weterynarii. Minimum 30 dni przed rozpoczęciem działalności należy złożyć pisemny wniosek o wpis zakładu do rejestru.

Powiatowy lekarz weterynarii będzie sprawował nadzór nad właściwym i sanitarnym wytwarzaniem naszych produktów. Po rejestracji zostanie nam nadany weterynaryjny numer identyfikacyjny.

Miejsce, w którym prowadzimy sprzedaż RHD, powinno być odpowiednio oznakowane. Na tabliczce informacyjnej należy umieścić napis „rolniczy handel detaliczny”, dane producenta, adres miejsca prowadzenia produkcji oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny, jeżeli został nadany.

ZALETY I KORZYŚCI WYNIKAJĄCE Z ROLNICZEGO HANDLU DETALICZNEGO

Z pewnością RHD jest bardzo atrakcyjną formą aktywności zawodowej dla osób prowadzących działalność rolniczą. Stwarza nie tylko duże możliwości uzyskania dodatkowych dochodów, ale również może być źródłem ogromnej satysfakcji wynikającej z możliwości wytworzenia ciekawego i oryginalnego produktu.

Niewielki wymiar podatkowy i prostota jego naliczania w naturalny sposób składają do tego sposobu wytwarzania oraz sprzedaży tradycyjnych wędlin. Rynek zbytu takich produktów jest w naszych czasach szczególnie szeroki, ponieważ mamy coraz więcej festynów, wystaw, kiermaszów i targów żywności tradycyjnej.

Nasze wyroby wędliniarskie, gdy włożymy w nie prawdziwą pasję i zaangażowanie, mogą być ozdobą oraz atrakcją naszego stoiska sprzedażowego.



MIĘSO JAKO SUROWIEC DO DOMOWYCH WYROBÓW



MIĘSO

CZYLI SUROWIEC, KTÓRY POSŁUŻY NAM DO WYTWARZANIA DOMOWYCH WĘDLIN

Na początek mięso możemy kupować w sklepie, w dziale mięsnym, bądź u rzeźnika. Można również kupować gotowe półtusze bezpośrednio od producenta, ale stwarza to dodatkowe problemy związane z ich rozbiorem i przechowywaniem niewykorzystanych części. Z czasem zdobędziemy doświadczenie w ocenianiu świeżości i jakości surowca. Pozwoli nam to na wybranie odpowiedniego źródła zaopatrzenia. Należy zwrócić szczególną uwagę na kolor i zapach mięsa. Powinno ono mieć barwę typową dla danego rodzaju. Na przykład wieprzowina jest z reguły różowa lub jasnoczerwona, a jej tłuszcz biały lub delikatnie kremowy. Wszelkie szare przebarwienia oraz żółty tłuszcz mogą być potencjalnym zagrożeniem dla naszego zdrowia. Jeśli chodzi o zapach, mięso powinno pachnieć świeżo i nie wydzielać intensywnych zapachów. Woń kwasowa lub nieprzyjemny zapach zjełczałego tłuszczu powinny być dla nas sygnałem alarmowym i nie należy zaopatrywać się w taki produkt. Oczywiście mięso powinno pochodzić z legalnego obrotu i mieć obligatoryjne badania weterynaryjne.

Do wytwarzania kielbas wykorzystywać będziemy również tłuszcz zwierzęcy. Do tego celu wykorzystamy słoninę lub podgardle wieprzowe. Te części dodajemy do kutra już po rozdrobnieniu mięsa chudego. Dodatek tkanki tłuszczowej stanowi 25-30% farszu.

DOBRE PRAKTYKI HIGIENICZNE I PRODUKCYJNE W NASZEJ DOMOWEJ MASARNI

Przy wytwarzaniu wędlin tradycyjnych są dwa zasadnicze powody, dla których powinniśmy rygorystycznie przestrzegać zasad higieny produkcyjnej. Pierwszy jest oczywisty i dotyczy bezpieczeństwa spożywania wytworzonych przez nas przetworów mięsnych. Mięso w sposób szczególny narażone jest na psucie poprzez rozwój mikroflory patogennej, w związku z czym wymaganych zasad należy przestrzegać skrupulatnie. Drugi powód jest nie mniej ważny, a dotyczy naszej satysfakcji z wytworzenia żywności szczególnej i o wyjątkowym smaku. Nawet najlepszy przepis, najstaranniej wykonany, może dać mizerne wyniki, jeśli na którymś etapie nie dopełnimy ważnej zasady dobrej praktyki produkcyjnej. Dlatego doświadczony masarz

będzie pedantycznie przestrzegał wszystkich zasad, aby nie zniweczyć całego wysiłku włożonego w wyrób końcowy.

Zawsze musimy mieć na uwadze zasady właściwego postępowania z surowcem do wytwarzania tradycyjnych wędlin, czyli mięsem. W przypadku przetwarzania mięsa o higienę i dobre praktyki sanitarne należy dbać na każdym etapie i muszą one stać się naszym obligatoryjnym nawykiem.

Pamiętajmy o zasadzie podstawowej dotyczącej surowca. Mięso użyte przez nas do wyrobów obligatoryjnie musi posiadać certyfikację weterynaryjną. Ten bardzo ważny wymóg dotyczy oczywiście również dziczyzny.

Surowiec zakupiony u rzeźnika lub też w sklepie powinien być niezwłocznie umieszczony w lodówce lub zamrażarce, tak aby zachować zasady łańcucha chłodniczego. Jeśli go zamrażamy, należy zrobić to w miarę szybko, w niskiej temperaturze, aby wytworzone kryształy lodu były możliwie małe i nie naruszyły struktury tkanki. Wyciek termiczny po rozmrożeniu jest wówczas stosunkowo mały. Natomiast rozmrażanie należy prowadzić powoli, najlepiej w lodówce, aby powierzchnia mięsa nie ogrzewała się zbyt szybko, co zapobiega rozwojowi bakterii i zabezpiecza go przed powstaniem niepożądanego śluzowatości. Wyciek termiczny powstający przy rozmrażaniu, pojawiający się w postaci mętnego płynu na dnie naczynia, należy odrzucić jako najbardziej zanieczyszczony i zakażony. W zamrażarce powinniśmy mieć termometr, najlepiej rejestrujący maksymalną temperaturę, który wskaże nam, czy wystąpiło awaryjne rozmrożenie, np. w czasie przerwy w dostawie prądu. Pamiętajmy o żelaznej zasadzie, że rozmrożonego mięsa nie wolno ponownie zamrażać.

W naszej domowej masarni warto również stosować podstawowe zasady organizacji pracy zgodne z systemem HACCP, którego celem jest ograniczenie ryzyka zanieczyszczeń oraz zakażeń krzyżowych. W praktyce oznacza to przede wszystkim wyraźne rozdzielenie czynności wykonywanych przy surowym mięsie od prac związanych z wyrobem gotowym. Bardzo dobrą praktyką jest używanie oddzielnych desek, noży i pojemników do różnych rodzajów surowca oraz do wyrobów już przygotowanych. Pomocne może być także stosowanie desek z oznaczeniem kolorystycznym, na przykład osobnej do surowego mięsa, osobnej do wyrobów gotowych i osobnej do dodatków. Rozdzielenie sprzętu w taki sposób poprawia organizację pracy oraz minimalizuje ryzyko przeniesienia zanieczyszczeń lub zakażeń krzyżowych.

Najczęściej stosowany podział ze względu na kolory to:

- czerwony – surowe mięso
- żółty – surowy drób
- niebieski – surowe ryby i owoce morza
- zielony – warzywa i owoce
- biały – pieczywo i nabiał
- brązowy – mięso gotowane, wędliny i wyroby gotowe

Sprzęt w naszej masarni powinien być myty i płukany po każdym wykorzystaniu i żadnej tego typu czynności nie powinniśmy przekładać na drugi dzień. Sprzęt, który zawiera elementy drewniane, należy wyparzyć gorącą wodą, a następnie posypać solą i zdezynfekować.

Pamiętajmy o tym, że wykorzystywane przez nas szczotki i zmywaki do utrzymania czystości są po pewnym czasie siedliskiem bakterii i należy je systematycznie poddawać procesowi dezynfekcji. Jeśli w naszym pomieszczeniu jest kratka ściekowa, to codziennie powinna być przepłukana i zalana płynem dezynfekującym.

Jeżeli chodzi natomiast o wykorzystanie urządzeń, które znajdziemy w naszej kuchni, to dobrze jest, jeśli już na stałe będą one wykorzystywane wyłącznie do prac masarskich. Zdecydowanie poprawimy w ten sposób organizację naszej pracy oraz poprawimy standardy higieniczne.

Należy również przestrzegać wszystkich parametrów dotyczących zabiegów pasteryzacji, parzenia i stężeń roztworów solankowych. Ważne jest, aby temperaturę parzenia czy też pieczenia większych porcji mięsa badać wewnątrz mięsa przy pomocy termometru z sondą. Ta temperatura będzie faktyczną temperaturą obróbki. Drugim ważnym parametrem jest czas pasteryzacji. Czas mierzymy zegarkiem lub stoperem. Dobrą praktyką jest zapisywanie tych parametrów, aby na przyszłość wiedzieć, czy okazały się wystarczające i czy nie wymagają ewentualnej korekty.

Pamiętajmy również o kryteriach temperaturowych mrożenia i chłodzenia surowca i wyrobów masarskich. W lodówce powinna panować temperatura w zakresie 0–4°C, natomiast w zamrażarce wymagana temperatura to poniżej –18°C. Dobrze jest sprawdzać termometrem, czy możliwości chłodnicze naszych urządzeń spełniają wymagane parametry.



Przy pakowaniu mięsa i wyrobów należy stosować worki zamykane klipsem. Worki muszą być opisane nazwą produktu oraz datą zakupu lub wytworzenia. Przy korzystaniu z surowców i wyrobów należy również stosować zasadę FIFO (ang. First In, First Out – pierwsze weszło, pierwsze wyszło), co oznacza, że w pierwszej kolejności należy zużywać produkty najwcześniej zakupione lub wytworzone. Pozwoli to zachować właściwą rotację oraz zapobiegnie przekraczaniu terminów przydatności do spożycia.

Jak widać, w domowym wyrobie wędlin higiena, porządek i kontrola temperatury mają znaczenie nie mniejsze niż przepis który zastosujemy, czy jakość użytego mięsa. To właśnie konsekwentne przestrzeganie podstawowych zasad na każdym etapie pracy decyduje nie tylko o bezpieczeństwie, ale również o trwałości i jakości gotowego wyrobu. Dobre nawyki wypracowane w domowej masarni szybko stają się podstawą udanego wędliarstwa.

WĘDZENIE



WARTO WIEDZIEĆ...

Wędzenie to w gruncie rzeczy dość złożony proces fizykochemiczny. Warto go jednak zrozumieć choćby na podstawowym poziomie, jeśli chcemy wiedzieć, jak zachować trwałość wędliny oraz nadać jej złocisty kolor i twardą skórkę. Wędzenie stosuje się od ponad pięciu tysięcy lat po to, żeby mięso dłużej zachowywało świeżość, a jednocześnie nabierało pożądanego zapachu i smaku.

Dym drzewny jest mieszaniną gazów, niewielkich cząstek stałych oraz setek, a nawet tysięcy związków organicznych. To właśnie one w dużej mierze odpowiadają za właściwości dymu. Do najważniejszych grup tych związków należą fenole, które odpowiadają przede wszystkim za charakterystyczny dymny aromat oraz działanie antyoksydacyjne i przeciwdrobnoustrojowe. Drugą grupą są związki karbonylowe, uczestniczące w tworzeniu pięknej barwy powierzchni wędlin. Trzecią ważną grupę stanowią kwasy organiczne, obniżające pH powierzchni produktu i dodatkowo utrudniające rozwój wielu szkodliwych drobnoustrojów. Mamy więc po swojej stronie kilku naprawdę solidnych sprzymierzeńców w postaci naturalnych związków chemicznych.

Istotnym czynnikiem w procesie wędzenia jest także temperatura, szczególnie ważna w przypadku wędzenia dymem ciepłym. Dym w swojej naturze działa konserwująco, natomiast temperatura powoduje ścinanie białek i osuszanie mięsa. Dzięki temu wędzenie nie tylko poprawia trwałość wyrobu, ale wpływa też na jego strukturę, delikatność i strawność.

Wędzenie poprawia również barwę, będąc pewnego rodzaju makijażem dla wędliny. Jednak aby dobrze wędzić, trzeba się do tego procesu przyłożyć. Nie wystarczy zawiesić wędliny w wędzarni i pozwolić dymowi robić, co mu się żywnie podoba. Właśnie dlatego wędzenie przez wielu jest nazywane sztuką.

JAK PRZYGOTOWAĆ SIĘ DO PIERWSZEGO WĘDZENIA

Do wędzenia nadaje się przede wszystkim mięso świeże, pachnące, dobrej jakości, bez przebarwień oraz bez nieprzyjemnego kwaśnego zapachu. Przed przystąpieniem do pracy należy je poporcjować na mniejsze, możliwie równe kawałki oraz usunąć zbędne błony, ścięgna i nadmiar skóry. Zbyt duże i grube kawałki bywają problematyczne przy wędzeniu, ponieważ trudniej je równomiernie osuszyć, ogrzać i odpowiednio przygotować do

peklowania. Podobnie jest przy soleniu, gdzie zbyt duża grubość mięsa utrudnia równomierne przenikanie soli i zmusza nas do nastryku.

Przed przystąpieniem do pierwszego wędzenia warto zastanowić się, jaki typ wędzarni wybrać. Poniżej zostały przedstawione podstawowe rodzaje wędzarni wraz z ich zaletami i wadami.

TYPY I BUDOWA WĘDZARNI

Wędzarnie można podzielić w zależności od typu konstrukcji:

- **murowane** – są trwałe i dobrze utrzymują ciepło, dzięki czemu temperatura w komorze jest stabilniejsza i mięso nie dostaje szoku termicznego od nagłych wahań. Wadą jest wolniejsze nagrzewanie się konstrukcji. Po wielu wędzeniach trudniej je też oczyścić z osadu i smoły
- **metalowe** – zwykle są bardziej ekonomiczne na starcie i łatwo dostępne, bo na rynku jest wiele gotowych rozwiązań. Można kupić wędzarnię ze stali nierdzewnej, albo wykonać prosty model samodzielnie, np. z czystej beczki. Minusem jest mała bezwładność cieplna. Metal szybko się nagrzewa i szybko oddaje ciepło. Wędzenie na zimno w pełnym słońcu bywa trudne, a z kolei zimą utrzymanie wysokiej temperatury może wymagać większego nakładu opału i ciągłej kontroli
- **drewniane** – stanowią kompromis między stabilną wędzarnią murowaną a prostą i mobilną metalową. Drewno sprzyja utrzymaniu dojrzałego aromatu, bo częściowo chłonie zapach dymu i oddaje go przy kolejnych wędzeniach. Wadą jest podatność na wilgoć, konieczność konserwacji oraz to, że trudno szybko pozbyć się wcześniejszych aromatów, jeśli chcemy zmienić wędzony produkt



Skład podstawowej wędzarni to:

- **palenisko** – miejsce, gdzie pod wpływem spalania drewna powstaje dym
- **kanal dymowy** – czyli rura odpowiadająca za dopływ dymu do komory wędzarniczej – naszego serca wędzarni
- **komora wędzarnicza** – przestrzeń, w której wiszą wędzone przez nas wyroby zawieszone na hakach lub położone na pułkach przelotowych
- **regulacja ciągu** – szyber odpowiadający za wentylację
- **termometr lub sonda** – niezbędny element pozwalający kontrolować proces

AKCESORIA PRZYDATNE PRZY WĘDZENIU

Poza doбором odpowiedniej wędzarni warto mieć także podstawowe akcesoria, które ułatwią i usprawnią nam naszą pracę.

Do akcesoriów szczególnie istotnych przy wędzeniu należy przede wszystkim termometr. Ułatwia on sprawdzanie temperatury samej wędzarni, a w razie potrzeby również temperatury wewnątrz wędzonego wyrobu. Dzięki temu łatwiej kontrolować cały proces i uniknąć zbyt wysokiej lub zbyt niskiej temperatury. Szczególnie zalecam termometry z alarmem zbyt wysokiej temperatury. Takie rozwiązanie sprawi, że nie będziemy musieli podchodzić do wędzarni co kilkanaście minut.

Niezbędne są haki wędzarnicze, na których zawieszamy nasze wyroby do wędzenia. W sklepach branżowych można znaleźć ich przeróżne typy. W zależności od rodzaju wyrobu pomocne mogą być także siatki wędzarnicze oraz sznurek wędliniarski, który pozwala odpowiednio obwiązać mięso lub kielbasy przed umieszczeniem ich w komorze wędzarniczej.

Przy peklowaniu i soleniu niezwykle przydatne będzie proste wiaderko z atestem do kontaktu z żywnością. Można w nim wygodnie przygotować solankę oraz przechowywać mięso przez czas peklowania. Oczywiście nie może zabraknąć także noży do obróbki mięsa oraz solidnej deski do krojenia, które stanowią podstawę każdej pracowni masarskiej.

Warto mieć pod ręką również metalowe miski lub pojemniki pomocnicze do odkładania mięsa, przypraw i gotowych porcji, a także rękawice ochronne, które ułatwiają



zachowanie czystości i porządku podczas pracy. Są to drobiazgi, ale to właśnie te drobiazgi sprawiają, że praca staje się prosta, przyjemna i bardziej higieniczna.

Przed rozpoczęciem pracy warto również odpowiednio zorganizować całe stanowisko. Dobrze jest wcześniej sprawdzić czystość i drożność kanałów wędzarni. Należy również przygotować drewno lub zrębki oraz rozłożyć potrzebne narzędzia tak, aby podczas pracy wszystko było pod ręką. Przy wędzeniu pośpiech nie jest dobrym doradcą, dlatego im lepiej przygotujemy się wcześniej, tym łatwiej będzie utrzymać porządek i kontrolę nad całym procesem.

KRÓTKA LISTA KONTROLNA AKCESORIÓW

- termometr
- haki do wędzenia
- siatki i sznurek wędliniarski
- wiaderko lub pojemnik z atestem do kontaktu z żywnością
- noże do obróbki mięsa
- solidna deska do krojenia
- metalowe miski lub pojemniki pomocnicze
- rękawice ochronne

PRZYGOTOWANIE SOLANKI — PODSTAWOWY PRZEPIS

Aby przygotować prawidłową solankę, potrzebna nam będzie peklosól, którą można kupić w gotowej postaci. W domowym wyrobie najczęściej korzysta się właśnie z takiej mieszanki, ponieważ pozwala ona zachować właściwe proporcje składników i zwiększa bezpieczeństwo pracy. Jej zadaniem jest nie tylko poprawa trwałości mięsa, ale również utrzymanie pożądanej barwy wyrobu. Zbyt mała ilość środka peklującego może osłabić cały proces, natomiast jego nadmiar jest niewskazany, dlatego należy zawsze stosować ilości rozsądne i zgodne z przepisem.

Teraz przygotujmy standardową zalewę. Trzeba tylko pamiętać o podstawowych zasadach. Na około 10 litrów wody wysypujemy zwykle 600–700 gramów peklosoli. Jeżeli roztwór będzie zbyt słaby, mięso nie zostanie odpowiednio przygotowane i szybciej znacznie tracić swoje właściwości.

Zazwyczaj wkład mięsny trzyma się w zalewie od 4 do maksymalnie 8 dni, aby proces przebiegał równomiernie. Gdy mamy grubsze kawałki, warto dodatkowo wykonać nastrzyk, czyli wprowadzić część roztworu do środka za pomocą strzykawki. Dzięki temu również wewnątrz wyrobu zostaje objęte peklowaniem, ponieważ w dużych elementach

zalewa bardzo wolno dociera do środka. Oczywiście dopuszczalne są wyższe stężenia solanki i krótszy czas peklowania. Na przykład przy stężeniu około 12% proces może trwać jedynie 2–3 dni, ale ryzykujemy wtedy, że zewnętrzna warstwa mięsa będzie zbyt słona, a środek nadal pozostanie niedopeklowany.

Z kolei przy solankach o mniejszym stężeniu trzeba uzbroić się w cierpliwość. Siedem dni może nie wystarczyć przy roztworze rzędu 3–4%. Czas, który na początku działa na naszą korzyść, po dłuższym okresie przestaje być sprzymierzeńcem. Zbyt słaba solanka zwiększa bowiem ryzyko rozwoju niepożądanych procesów w mięsie, dlatego na jej stężenie trzeba szczególnie uważać zarówno przy bardzo niskich, jak i przy bardzo wysokich wartościach.

TEMPERATURY SOLANKI

Teraz kilka słów o temperaturze samej solanki. Najlepsza jest temperatura zimnej lodówki, czyli między 2 a 6 stopni Celsjusza. Oczywiście niższa również jest akceptowalna, ale wtedy peklowanie zachodzi dużo wolniej. Natomiast dużo większym błędem jest za wysoka temperatura solanki powyżej 10 stopni Celsjusza, bo szybciej rozwijają się wtedy bakterie m.in. *Pseudomonas* spp. oraz *Enterobacteriaceae*, a co za tym idzie zaczynają się procesy gnilne. Może też dojść do fermentacji samej zalewy i mimo że proces wydaje się szybszy, to nie jest to złoty środek.

Bezpośrednio po wyciągnięciu mięsa z solanki trzeba je przemyć wodą z kranu, a w przypadku większych kawałków nawet potrzymać w niej przez kolejne 15 do 30 minut. Robi się to, aby wyrównać zasolenie i zebrać nadmiar soli utrzymującej się na wierzchu. Dopiero po tym etapie możemy przejść do wiązania i suszenia.



WIĄZANIE

Każdy rzemieślnik wie, że zanim dojdzie do wędzenia najpierw trzeba nabrać praktyki w wiązaniu mięsa. Można tu wyróżnić kilka technik:

- **wiązanie okrężne** – sznurek prowadzi się wzdłuż kawałka w regularnych odstępach, tworząc kolejne obręcze co kilka centymetrów. To wiązanie ułatwia równomierną obróbkę. Stosuje się je głównie przy szynkach, boczках i karkówkach. Jest bardzo klasyczne i należy do najczęściej wykorzystywanych
- **wiązanie krzyżowe** – sznurek prowadzi się wzdłuż oraz w poprzek, tworząc układ przypominający siatkę. Dzięki temu duże kawałki pewniej trzymają formę podczas parzenia lub wędzenia. Stosowane głównie do większych szynek i łopatek
- **wiązanie spiralne** – mięso owija się sznurkiem od dołu do góry, na kształt spirali. Ten sposób dobrze dociska całość i utrzymuje zwartą formę. Najczęściej stosuje się je przy roladach i zawijanym boczku

Jeśli jednak nie mamy cierpliwości lub praktyki można zaopatrzyć się w gotową siatkę wędzarniczą. Jest to uproszczenie, ale ze szkodą dla naszej wędliny, gdyż przy wysokich temperaturach potrafi się ona przyklejać do naszego wyrobu. Odklejenie jej bywa problematyczne i niejednokrotnie odchodzi wraz z chrupiącą skórką na której tak nam zależy.

SUSZENIE

Zanim zabierzemy się do wędzenia, niezbędne jest prawidłowe osuszenie wędliny. Możemy to zrobić w domowym piekarniku. Jeśli mamy regulację cyfrową, ustawiamy niską temperaturę, około 50–60 stopni Celsjusza, na mniej więcej godzinę do dwóch. Wędlinę warto powiesić na haczykach przy kratce, tak aby powietrze mogło swobodnie krążyć. Po tym czasie powierzchnia mięsa powinna być już wyraźnie osuszona.

Jeżeli pominiemy ten etap, istnieje duże ryzyko, że podczas wędzenia wilgoć połączy się z dymem, a wędlina zacznie się osmalać i łąpać sadzę. To jeden z najczęstszych błędów początkującego wędzarsza. Warto zwrócić uwagę na fakt, że nawet dobrze wysuszone mięso może w niższych temperaturach osiągnąć punkt rosy, który jest przez nas niepożądany, bo niepotrzebnie naraża nas na osmolenie wędliny. Dlatego proces suszenia powinien być wykonywany bezpośrednio przed wędzeniem i nie dopuszczać dłużej przerwy między nimi.

DREWNO STOSOWANE W WĘDZENIU

Drewno do wędzenia warto dobierać według kilku prostych prawideł. Najważniejsza zasada jest taka, że używamy drewna liściastego, a unikamy iglastego, ponieważ iglaki zawierają dużo żywicy. Żywica podczas spalania daje ciężki, gorzkawy dym i sprzyja powstawaniu niepożądanych osadów na wędzonym produkcie oraz na samej wędzarni.

Jak powszechnie wiadomo, jest wiele gatunków drzew, które nadają się do wędzenia. Różnice między nimi wynikają przede wszystkim z ich składu chemicznego. Drewno składa się głównie z celulozy, hemicelulozy i ligniny, a podczas ogrzewania i tlenia związki te rozpadają się, tworząc substancje odpowiedzialne za aromat dymu. To właśnie dlatego jedne gatunki drewna dają dym łagodniejszy i delikatniejszy, a inne bardziej wyrazisty i intensywny.

Do wędzenia najczęściej stosuje się drewno buku, olchy i dębu, a także drewno pochodzące z drzew owocowych, takich jak jabłoń, wiśnia, śliwa czy czereśnia. Każdy gatunek nadaje wyrobom nieco inny aromat i charakter dymu:

- **buk** jest drewnem uniwersalnym do wędzenia. Nadaje klasyczny, lekko słodkawy aromat i pasuje do większości mięs oraz wędlin
- **olcha**, podobnie jak buk, jest dość uniwersalna. Szczególnie poleca się ją do ryb i drobiu, ale dobrze sprawdza się też przy szynkach
- **dąb** nadaje wyrazisty, pełny aromat. Świetnie pasuje do dużych kawałków schabu i długiego, intensywnego wędzenia
- **jabłoń** daje owocowy, słodkawy i bardzo przyjemny smak, często doceniany przy drobiu i wieprzowinie
- **wiśnia** wnosi słodką, wyrazistą nutę, a dodatkowo potrafi nadać ładny, intensywniejszy kolor. Dobrze sprawdza się przy szynkach i boczках
- **śliwa** daje owocowy, wyrazisty aromat i nadaje się do wędlin długo dojrzewających oraz klasycznych kielbas



Do najistotniejszych parametrów należą wielkość oraz stopień wysuszenia zrębków. Możemy mieć w końcu świetne drewno o doskonałym zapachu, ale jeśli będzie wilgotne albo zbyt grube i nie będzie chciało się żarzyć, to szybko się zniechęcimy. W praktyce najlepiej sprawdzają się zrębki średniej wielkości (około 10 mm), które żarzą się stabilnie i pozwalają utrzymać równy, stały żar. W przypadku zrębków małych (poniżej 3 mm) dym jest bardziej intensywny, ale trzeba go nieustannie nadzorować, bo mają one skłonność do

zatykania komory wędzarniczej oraz szybkiego przepalania się. Poza samą wielkością zrębek ważne jest też, aby były dobrze wysuszone, najlepiej do poziomu wilgotności 10 - 25%.

Jeśli chodzi o przygotowanie zrębków, zdecydowanie odradza się ich moczenie w wodzie. Co najwyżej można je lekko zwilżyć, ale nie jest to powszechnie stosowana metoda. Zdecydowanie lepiej jest po prostu używać zrębków dobrze sezonowanych, przygotowanych z myślą o wędzarnictwie. Można je zakupić w sklepach branżowych oraz przez Internet.

Jeśli chcielibyśmy sami wziąć sprawy w swoje ręce i nie kupować zrębków ze sklepu, lecz przygotować własne drewno do wędzenia, nic nie stoi temu na przeszkodzie. Należy jednak podejść do tego rozsądnie. Używamy wyłącznie zdrowego drewna liściastego, bez śladów pleśni, zgnilizny oraz większych zabrudzeń. Nie wolno absolutnie używać drewna malowanego, lakierowanego ani impregnowanego.

Najlepiej wybrać gałęzie lub większe kawałki drewna z pewnego źródła, następnie pociąć je na mniejsze części i pozostawić do wyschnięcia na kilka miesięcy w miejscu zacienionym, suchym i osłoniętym od deszczu.



Po dobrym sezonowaniu, które może potrwać nawet rok lub dwa lata, drewno można przeznaczyć do wędzenia. Wówczas należy porąbać je na mniejsze kawałki, tak aby wygodnie służyło nam podczas pracy i mogło być dokładane do wędzarni.

Warto jednak pamiętać, że poza rodzajem drewna i jego parametrami kluczowe znaczenie mają czas, temperatura oraz sposób prowadzenia dymu. Drewno dodaje wyrobom subtelności i charakteru, ale to przede wszystkim kontrola procesu decyduje o końcowym efekcie i wyglądzie naszego kulinarnego arcydzieła.

TEMPERATURY WĘDZARNICZE

Dobrze! Nasza wędlina jest wysuszona, właśnie powiesiliśmy ją na hakach i z pewnością zadajemy sobie teraz pytanie „ale jak zabrać się za wędzenie”? Aby dobrze zrozumieć ten proces sklasyfikujmy dwa najważniejsze typy wędzenia w zależności od temperatury:

- **wędzenie dymem zimnym** – stosowane najczęściej w zakresie od 20 do 30 stopni Celsjusza. By utrzymać taką temperaturę kanał dopływowy dymu musi mieć od 2 do nawet 5 metrów. Dolny zakres temperatur jest stosowany najczęściej w przypadku mięsa, ryb, serów, ale również schabów i szynki. Wędzenie w tak niskich temperaturach powoduje, że dym może powoli przechodzić przez surowiec i wnikać głęboko nadając mu intensywny, bardzo głęboki i niepowtarzalny smak i aromat. Wędzenie dymem zimnym powinno trwać od 12 do nawet kilkudziesięciu godzin
- **wędzenie dymem ciepłym** – stosowane najczęściej w zakresie 50-70 stopni. Stosowane praktycznie przy każdym rodzaju mięsa. Trwa od 4 do 8 godzin i powoduje chrupiącą skórkę oraz znakomity, intensywny aromat

Co do zasady nie mamy na celu wytworzenia jak największej ilości dymu i zamknięciu obiegu powietrza. Wręcz przeciwnie. Zależy nam na tym, by dym mógł swobodnie przemieszczać się w kierunku komina wędzarni i powolnym strumieniem wydostawać się z niego.

PARZENIE

To proces polegający na zanurzeniu mięsa w gorącej wodzie o temperaturze przeważnie w przedziale 70 do 80 stopni Celsjusza, w celu końcowej obróbki termicznej. Bez parzenia wędlina może być półsurowa i nie nadawać się do spożycia.

W trakcie parzenia dochodzi do ścinania się białek, a wędlina staje się delikatna i po ostudzeniu gotowa do podania na stół. Jest ono szczególnie ważne w przypadku grubszych kawałków, gdzie proces wędzenia nie zawsze dociera w najgłębsze warstwy mięsa.

Aby prawidłowo przeprowadzić parzenie warto wyposażać się w prosty termometr gastronomiczny i utrzymywać stałą temperaturę wody przez 60 do 120 minut. Dużym błędem jest doprowadzenie wody do wrzenia. Gdy pojawią się pierwsze bąbelki zwiastujące zbyt wysoką temperaturę należy od razu zmniejszyć gaz. Wędlina powinna być zanurzona kilka centymetrów pod gorącą wodą, tak by nie wypływała. Po około godzi-

nie najlepiej wyjąć cieńsze kawałki schabu i szynki. Grubsze kawałki mięsa wymagające dłuższego gotowania, np. baleronu i boczku warto sprawdzić dopiero po 90 minutach. Gdy po przekrojeniu mięso będzie miało niemal jednolity kolor oznacza to, że nie ma potrzeby dłuższego parzenia.

Po sparzeniu przygotowane wędzonki najlepiej studzić zanurzone w wodzie o temperaturze około 30 stopni przez co najmniej 30 minut. Zapewni to ich trwałość oraz poprawi skórę.

Samo parzenie jest procesem stratnym. Oznacza to, że poza ścinaniem się białek woda wyciąga dużą część aromatu dymnego z procesu. Dlatego nie każdy jest jego zwolennikiem. Istnieje jednak alternatywa, która jest równie atrakcyjna i dodatkowo powoduje, że skórka mięsa jest twardsza, bardziej krucha i aromatyczna. Mowa oczywiście o obróbce w wysokiej temperaturze.

OBRÓBKA WYSOKA

Polega ona na pieczeniu uwędzonego mięsa za pomocą gorącego powietrza w przedziale temperaturowym 90-120 stopni. W warunkach domowych można ją przeprowadzić podwieszając wyroby w piekarniku za pomocą haków przyczepionych do kratki i włączeniu termoobiegu w niskim przedziale. W wędzarniach sterowanych cyfrowo lub analogowo przeprowadza się ją po wypaleniu się zrębek i zamknięciu komina za pomocą kłapy. Kluczowe jest tutaj pilnowanie temperatury. Oczywiście im niższa tym dłuższy proces. W przypadku grubych kawałków zaleca się temperaturę w przedziale 100 – 120 stopni przez 90 do 120 minut. Najbardziej soczysta wędlina powstaje przy długim czasie i relatywnie niskiej temperaturze. Proces uważa się za zakończony gdy po przekrojeniu barwa mięsa będzie równomierna, a nasz wyrób będzie kruchy i delikatny.



PODSUMOWANIE NAJCZĘSTSZYCH BŁĘDÓW

Jak widać, zarówno samo wędzenie, jak i wszystkie procesy je poprzedzające, wymagają odpowiedniego przygotowania oraz stałej kontroli najważniejszych parametrów podczas pracy. Nawet drobne zaniedbania mogą wpłynąć na ostateczny smak, wygląd i jakość wyrobu. Warto więc na koniec przypomnieć o błędach, których należy unikać podczas wędzenia:

- **niedostateczne osuszenie mięsa.** Warto pamiętać, że niedokładnie osuszone mięso łatwiej łapie sadzę. Nadmiar wilgoci utrudnia prawidłowe przyjęcie dymu i pogarsza wygląd gotowego wyrobu
- **zbyt długa przerwa między suszeniem a wędzeniem.** Warto unikać dłuższych przerw, ponieważ powierzchnia mięsa może ponownie nabrać wilgoci. Zwiększa to ryzyko osmolenia i utrudnia równomierne wędzenie
- **używanie niewłaściwego drewna.** Należy stosować wyłącznie odpowiednio przygotowane drewno liściaste, ponieważ drewno iglaste lub zanieczyszczone może dawać ciężki, gorzki dym i nieprzyjemny posmak. Niewłaściwe drewno pogarsza także aromat oraz wygląd wędliny
- **zbyt wysoka temperatura.** Warto stale pilnować temperatury, ponieważ jej niekontrolowany wzrost może szybko doprowadzić do przesuszenia mięsa i pogorszenia jego struktury. Zbyt wysoka temperatura utrudnia też panowanie nad całym procesem
- **zbyt gęsty dym i brak prawidłowego ciągu.** Warto zadbać o swobodny przepływ dymu, ponieważ jego nadmiar nie poprawia efektu, lecz może zaszkodzić wyrobowi. Zbyt ciężki i zalegający dym sprzyja osadzaniu się niepożądanych substancji na powierzchni mięsa
- **brak kontroli temperatury termometrem.** Warto posługiwać się termometrem, ponieważ ocenianie temperatury „na oko” bardzo łatwo prowadzi do błędów. Bez kontroli trudno utrzymać właściwe warunki wędzenia





PRZYPRAWY I DODATKI

RODZAJE PRZYPRAW I DODATKÓW STOSOWANYCH PRZY WYTWARZANIU KIEŁBAS TRADYCYJNYCH I WĘDZONEK

Trzeba pamiętać, że dobór przypraw po części zależy od naszej inwencji twórczej i pomysowości, jednak zawsze będą w przepisach przyprawy obligatoryjne, które będą nadawały naszym wyrobom charakterystyczny rys smakowy. Bo spróbujmy sobie wyobrazić wytworzoną kiełbasę bez użycia czosnku i soli. Przyprawy te mają nie tylko smakowe znaczenie, ale też pełnią funkcję bakteriostatyczną przedłużając trwałość naszych wędlin.

Przyprawy najlepiej jest kupować w dużych opakowaniach w postaci niezmielonej. Potrzebną ilość przypraw wynikającą z naszego przepisu możemy sobie zmielić wykorzystując moździerz lub młynek. Mamy wówczas gwarancję dobrego smaku i aromatu przyprawy. Pozostałą przyprawę należy szczelnie zamknąć w worku ze strunowym zamknięciem, tak aby nie wietrzała i nie traciła aromatu i smaku. Ponadto chronimy je przed wilgocią, która jest największym wrogiem przypraw. Kupując przyprawy w dużych opakowaniach oszczędzamy również pieniądze, ponieważ cena jednostkowa takiej przyprawy jest zdecydowanie niższa niż w przypadku przypraw konfekcjonowanych w małych opakowaniach.

Zakup gotowych mieszanek przypraw do konkretnych rodzajów wędlin ma swoje zalety, zwłaszcza dla początkujących pasjonatów wytwarzania kiełbas tradycyjnych.



Mamy wówczas zapewniony charakterystyczny standard smakowy dla danej kiełbasy. W miarę jednak zdobywania doświadczenia możemy trochę poeksperymentować i spróbować stworzyć swoją niepowtarzalną nutę smakową. Niektórzy doświadczeni masarze nie zdradzają swoich tajemnic smakowych, do których dochodzili nieraz latami. Przy zakupie gotowych mieszanek należy jednak zwrócić uwagę, czy nie ma w ich składzie konserwantów chemicznych, wzmacniaczy smaku, sztucznych aromatów i barwników. Obecność tych substancji z pewnością nie jest pożądana w naszych wyrobach, a fakt używania takich mieszanek nie pasowałby do wizerunku masarza tradycyjnego.

SÓL KUCHENNA

Jest to krystaliczna forma chlorku sodu, używana od wieków głównie do celów konserwujących. Kiedyś, gdy nie było lodówek i zamrażarek, używano dużo soli do konserwacji mięsa, nawet do 10%. Później, przed obróbką kulinarną, to mocno nasolone mięso trzeba było rozsolić, tak aby jego słoność była akceptowalna smakowo. Po procesie rozsolenia, otrzymywaliśmy rozmoczone mięso i tłusty słony bulion, który był również wykorzystywany w celach kulinarnych. Tak narodziła się starodawna i dobrze dziś znana zupa - rosół. W dzisiejszych czasach rola soli, jako podstawowej przyprawy konserwującej nie ma aż tak dużego znaczenia jak kiedyś, w związku z tym należy ograniczać jej stosowanie do niezbędnego minimum. Obecnie sól jest wszechobecna niemalże w każdej żywności, a jej nadmierne spożycie nie przysłuży się naszemu zdrowiu. Kardiolodzy ostrzegają, że serce najlepiej pracuje, gdy równowaga pomiędzy sodem i potasem jest zachowana, w związku z tym, z solą nie powinniśmy przesadzać. Przyjmuje się, że dodatek soli rzędu 2% spełni swoje zadanie. Taka obecność soli jest wystarczająca, aby spowodować lepsze wiązanie białek, poprzez częściową ich denaturację. Dotyczy to zwłaszcza kielbas wątrobianych i parzonych.

W obrocie towarowym możemy spotkać trzy rodzaje soli:

- **sól kamienna biała:** gruba, trudniej rozpuszczalna, nadaje się lepiej do sporządzania solanek i roztworów peklujących
- **sól kamienna szara:** zawiera dodatkowe mikroelementy
- **sól warzona:** mialka, dobrze rozpuszczalna, nadająca się do bezpośredniego solenia mięsa i kielbas

Sól należy kupować raczej w wersji niejodowanej. Przy pierwszych zakupach potrzeba nam będzie kilka kilogramów. Będziemy jej używać nie tylko do solenia, ale również do konserwacji drobnego sprzętu drewnianego.

SÓL DO PEKLOWANIA

Jest to mieszanina soli kuchennej i środka peklującego. W praktyce najczęściej stosowana sól peklująca do wyrobów parzonych, wędzonych i pieczonych zawiera 93,75% soli kuchennej oraz 6,25% azotynu sodu. W przypadku wyrobów długo dojrzewających stosuje się również mieszanki zawierające oprócz azotynu sodu także azotan sodu. Dawniej do peklowania używano także soli kuchennej z niewielkim dodatkiem saletry, najczęściej potasowej lub sodowej. Była to starsza metoda peklowania, która z czasem została w dużej mierze wyparta przez gotowe mieszanki peklujące, pozwalające łatwiej zachować właściwe

proporcje składników. Sól pekująca służy do sporządzania solanek. Jej dodatek ogranicza rozwój niepożądanych drobnoustrojów, spowalnia jęłczenie tłuszczu oraz pomaga utrzymać charakterystyczną różową barwę wyrobu.

CUKIER

Cukier należy traktować bardziej jako dodatek niż przyprawę. Jest on regulatorem kwasowości w przypadku wytwarzania kielbas twardych surowych. Dodaje się go niewiele, bo około 4 g na 1 kg mięsa. W trakcie leżakowania kielbas bakterie mlekowe przekształcają cukier w kwas mlekowy, obniżając kwasowość mięsa, co zdecydowanie sprzyja ich trwałości. Tak mała ilość cukru jest praktycznie niewyczuwalna w smaku w gotowym wyrobie.

Cukier stosuje się również przy sporządzaniu solanki pekującej. Zwykle dodaje się łyżeczkę cukru na litr solanki. Ten dodatek poprawi nie tylko kruchość mięsa i smak poprzez zrównoważenie słoności, ale również udoskonali barwę wędliny. Przy takim dodatku cukru mamy gwarancję uzyskania pięknej bursztynowej barwy wędzonych szynek i kielbas. Dzieje się tak dlatego, że w wysokiej temperaturze dochodzi do połączenia białek mięsa z cukrem i tworzą się złocisto-brązowe związki Maillarda.

PRZYPRAWY WARZYWNE: CEBULA

Bardzo ważny dodatek warzywny stosowany przy wytwarzaniu kielbasy. Dodatek cebuli do kielbasy pozytywnie wpływa na jej strukturę, smak i aromat. Stosowana jest do kielbas białych i surowych. Można używać cebuli surowej w postaci zmielonej lub posiekanej. Sok cebuli zawiera pektyny, które działają wiążąco dla struktury farszu. W niektórych przepisach używa się cebuli w formie podsmażonej lub suszonej, która w połączeniu z tłuszczem uwalnia naturalne aromaty. W przypadku kielbas poddanych obróbce cieplnej naturalna fruktoza, pochodząca z cebuli, karmelizuje, co nadaje finalnie delikatny posmak słonego karmelu. W przypadku kielbas długo dojrzewających nie należy przekraczać dodatku cebuli przewidzianego w przepisie, ponieważ może się to niekorzystnie odbić na ich trwałości.

PRZYPRAWY WARZYWNE: CZOSNEK

Jest to powszechnie stosowana przyprawa do kielbas, na przykład swojskiej czy krakowskiej. Czosnek dodaje się do farszu w formie świeżej lub suszonej, granulowanej. Optymalna dawka czosnku świeżego to 2–3 g na 1 kg mięsa. Czosnek zawiera naturalne antybiotyki i jego dodatek nie tylko poprawi smak, ale też w sposób znaczący poprawi trwałość kielbasy. Jeśli ktoś nie toleruje intensywnego zapachu czosnku, opcjonalnie można używać czosnku niedźwiedziego w formie suszonej.

PRZYPRAWY ZIOŁOWE

- **pieprz** – pochodzi z Azji Południowej i Afryki Zachodniej, rośnie w gorącym klimacie, dzięki czemu zawdzięcza swój intensywny smak i aromat. Jego wysuszone nasiona stosuje się w postaci zmielonej lub całej. Są dwie odmiany: biały i czarny. Pieprz czarny stosuje się do kielbas surowych, biały zaś raczej w kielbasach parzonych. Dodaje się go zwykle 2–7 g na 1 kg mięsa. Pieprz w postaci niezmielonych ziarenek stosuje się do sporządzania solanek peklujących i marynat
- **papryka** – uprawiana w Południowej Europie, w masarstwie używana w dwóch postaciach: słodkiej i ostrej. Paprykę słodką stosuje się w ilości 2–4 g na 1 kg mięsa, zaś paprykę ostrą 1–2 g na 1 kg mięsa
- **majeranek** – pochodzi z Południa Europy, ale w postaci dziko rosnącej występuje obecnie tylko na Cyprze. Podstawowa przyprawa przy wytwarzaniu kielbasy białej parzonej. Majeranku dodaje się zwykle 4–5 g na 1 kg masy mięsa
- **kolendra** – pochodzi z krajów śródziemnomorskich, stosowana powszechnie do kielbas białych i surowych w postaci zmielonej. Jej dodatek to około 1 g na 1 kg mięsa. W postaci niezmielonej może być dodawana do roztworów peklujących
- **gałka muszkatołowa** – pochodzi z Azji Południowo-Wschodniej, stosowana powszechnie do pasztetów, kielbas gotowanych i parzonych. Dodaje się jej w postaci zmielonej dosłownie szczyptę, 0,3–0,5 g na 1 kg mięsa. Nie można jej stosować do kielbas surowych, ponieważ powoduje w nich smak gorzki
- **jałowiec** – rodzima przyprawa o charakterystycznym żywicznym aromacie i koźnym smaku, doskonale nadaje się do dziczyzny i mieszanek peklujących. Stosowana również jako dodatek do paliwa wędzarniczego, aby w czasie wędzenia na zimno nadać charakterystyczny, żywiczny aromat kielbasie jałowcowej

Przedstawiłem tylko te przyprawy najczęściej stosowane, bez których tradycyjny wyrób wędlin nie mógłby się obejść. Jednak gama przypraw jest bardzo bogata i tylko od naszej inwencji i fantazji zależy, której użyjemy. Można stosować jeszcze ich wiele, na przykład: czosnek niedźwiedzi, czarnuszkę, kozieradkę, cynamon, kardamon, imbir, tymianek, goździki, kminek, ziele angielskie itd. Należy jednak unikać zbyt dużego dodatku przypraw. W naszych wyrobach dodaje się tyle przyprawy, aby jej smak był ledwie wyczuwalny i aby stanowił nutę smakową uzupełniającą. Zwykle w przypadku przypraw komplementarnych nie przekracza się dawki 1–2 g na 1 kg masy mięsa.

Możemy również skorzystać z szerokiej oferty gotowych mieszanek przyprawowych. Jest to uzasadnione, zwłaszcza na początku naszej przygody związanej z tradycyjnym wyrobem wędlin, kiedy nie mamy dużego doświadczenia w kształtowaniu ich smaku. Przy zakupie jednak należy zwrócić uwagę, aby nie było w ich składzie konserwantów i polepszaczy smaku, ponieważ te dodatki należą raczej do produkcji przemysłowej, wielkotowarowej, a nie do tradycyjnej kuchni.

WYTWARZANIE TRADYCYJNEJ KIEŁBASY



PODSTAWOWE ZASADY OBOWIĄZUJĄCE PRZY WYTWARZANIU TRADYCYJNEJ KIEŁBASY

Dobrze jest, gdy do wytwarzania kielbasy używamy mięsa świeżego, odpowiednio przygotowanego, w miarę możliwości pozbawionego ścięgien i skórek. Pamiętajmy, że mięso powinno być schłodzone do temperatury poniżej 8°C. Dotyczy to zwłaszcza kielbas gotowanych. Natomiast w przypadku kielbas surowych i parzonych, dobrze jest mięso poddać procesowi dojrzewania w temperaturze chłodniczej 4–6°C. Proces ten trwa zwykle od jednego do trzech dni. Mięso po tym czasie nabiera właściwej kwasowości. Po tym czasie mięso należy przerobić, jeśli nie jest to możliwe należy mięso zamrozić. Dotyczy to zwłaszcza mięsa przeznaczonego do wytworzenia kielbas surowych, które jest bardzo wrażliwe na warunki przechowywania.

Pierwszym etapem będzie rozdrabnianie mięsa. Możemy posłużyć się nożem, maszynką do mielenia mięsa z sitkami o dużych oczkach lub też profesjonalnym kutrem. Najpierw rozdrabniamy mięso chude, pozbawione tkanki tłuszczowej, a dopiero na końcu dodajemy do kutra słoniny, boczku czy też podgardla w ilości wymaganej przepisem. W trakcie rozdrabniania dodajemy małymi porcjami do mięsa zimnej wody o temperaturze 4–6°C, w ilości 10–15% w stosunku do użytego mięsa. Mięso wchłaniając wodę nabierze odpowiedniej kleistości i konsystencji. Na tym etapie możemy dodać rozdrobnionych przypraw, tak aby rozdrobnione mięso zdążyło nabrać ich smaku i aromatu.

Po skończeniu rozdrabniania mięsa poddajemy je dokładnemu mieszaniu, tak aby wszystkie jego składniki i przyprawy zdążyły się przeniknąć, a cała dodana woda wchłonąć. Proces ten trwa około pół godziny. Warto do tego zastosować mikser planetarny wyposażony w odpowiednią końcówkę. Podczas procesu mieszania mięso nabierze pożądanej kleistości.

Tak przygotowany farsz jest już gotowy, aby napęlnić nim osłonki. Osłonki kupujemy już gotowe. Nabędziemy je w sklepie specjalistycznym. Są zakonserwowane solą i hermetycznie zapakowane. Najpowszechniej stosowane są jelita wieprzowe i wołowe. Przed użyciem należy je wymoczyć w letniej wodzie przez około godzinę. Przed użyciem dobrze je wypłukać, przepuszczając przez nie zimną wodę. Można również nabyć osłonki poliamidowe lub kolagenowe. Jednakże należy pamiętać, że jedynie kolagenowe nadają się do spożycia.

Jeśli przy wytwarzaniu kielbasy nie zużyjemy całej partii osłonek naturalnych, pozostałą część należy przesypać sporą ilością soli i niezwłocznie umieścić w lodówce w szczelnie zamkniętym woreczku strunowym.

Do kielbas tradycyjnych, domowych zdecydowanie polecam osłonki naturalne, ponieważ nadają one naszym wyrobom zdecydowanie lepszy smak i wygląd. Są też wygodniejsze przy spożywaniu, lepiej się kroją i mają ładniejszy wygląd.

Do napełniania kielbas możemy użyć maszynki do mięsa z odpowiednimi lejkami, z samym ślimakiem bez zakładania noża. Zdecydowanie jednak wygodniejsze będzie użycie nadziewarki tłokowej, która ma jeszcze dodatkową zaletę, że nie zmienia struktury farszu.

Tak przygotowane kielbasy po odpowiednim uformowaniu i zawiązaniu wieszamy na kijach wędzarniczych w odpowiednich odstępach tak, aby się nie dotykały. Następnie trzeba je umieścić w chłodzie w temperaturze około 12°C przez parę godzin. W tym czasie nastąpi ułożenie w nich farszu, ostateczne uformowanie i dopiekanie w masie.

Ostatnim procesem przed przystąpieniem do wędzenia jest osuszanie powierzchni kielbasy. Jest to warunkiem podstawowym prawidłowego wędzenia. Osuszanie prowadzimy już w samej wędzarni. Pamiętajmy o tym, żeby przed włożeniem kielbasy na kijach wędzarniczych należycie wędzarnię rozgrzać do temperatury około 50°C. Osuszanie kielbas prowadzimy gorącym powietrzem, w miarę możliwości bez dymu. Łatwo ten proces przeprowadzić w wędzarni elektrycznej, bo po prostu nie uruchamiamy wytwornicy dymu, a jedynie tylko grzałki. Ruch powietrza podczas procesu suszenia powinien być maksymalny.

WYTWARZANIE KIEŁBASY SUROWEJ TWARDEJ

Wytworzenie tych kielbas stanowi niemałe wyzwanie dla masarza tradycyjnego, ponieważ jest to proces długotrwały i wymaga dużej cierpliwości. Jednakże wykonanie takiej kielbasy przyniesie nam niemałą satysfakcję, zwłaszcza po okresie jej dojrzewania. Smak takiej kielbasy wynagrodzi nam trudy jej wytworzenia. Do tego rodzaju kielbas możemy zaliczyć podlaski kindziuk czy salami. Starannie wytworzone mają naprawdę dużą trwałość i z powodzeniem można je przechowywać długimi miesiącami.

Jako surowiec do wytworzenia tych kielbas posłuży nam mięso od sztuk starszych, które nie jest zbyt wodniste. Powinno być to mięso pierwszego wyboru, chude, o kolorze czerwonym, bez błon i powięzi, nieprzerośnięte tłuszczem. Doskonale nadaje się mięso wieprzowe z udźca czy łopatki. Można również do tych kielbas wykorzystać chude mięso wołowe lub wybrane kawałki mięsa dziczyzny. Słonina, której użyjemy, powinna również pochodzić od starszych sztuk, powinna być jędrna, sprężysta.

Ze względu na to, że kielbasy te podlegają procesowi dojrzewania, powinny być wykonane bardzo starannie, z zachowaniem zasad higieny i czystości. Ze względu na rygorystyczną konieczność zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego dobrze jest kielbasy surowe, twarde wytwarzać w miesiącach zimniejszych.

Świeże mięso po uboju lub zakupie powinno być umieszczone w warunkach chłodniczych, poniżej 5°C, na około 3 dni. W tym czasie następuje pierwsze dojrzewanie mięsa i obniżenie jego pH do wartości 5,4. Po tym czasie należy mięso rozdrobnić. W czasie rozdrobnienia mięso powinno być zimne, o temperaturze -2°C. Aby temu sprostać, najlepiej mięso włożyć do zamrażarki na krótko, już pokrojone w paski na płaskiej blasze. Maszynka

do mięsa musi być dokładnie umyta i wydezynfekowana, a nożyki dobrze naostrzone. Przed zmieleniem należy wymieszać paski mięsa z paskami słoniny, posypać przyprawami i dodatkami. Do kielbasy surowej twardej dodajemy standardowo 3 g pieprzu i 3 g cukru na 1 kg mięsa. Cukier będzie pożywką dla naturalnych bakterii kwasu mlekowego, co obniży pH mięsa i zwiększy trwałość kielbasy. Sól dodajemy już po zmieleniu, na początku procesu zagniatania. Sól dodajemy już w postaci soli peklującej. Jej dodatek to 25 g na 1 kg mięsa. To pozwoli kielbasie uzyskać piękną różową barwę. Po zmieleniu masę należy zagniatą. Jako że masa mięsna jest zimna (temp. 1–2°C), dobrze jest na ręce założyć rękawiczki lub jeszcze lepiej posłużyć się robotem planetarnym z końcówką do ciasta. Gdy masa zacznie się wiązać i łączyć w grudki, jest to znak, że proces jest zakończony. Możemy już przystąpić do napełniania jelit. W przypadku tego rodzaju kielbasy dobrze jest posłużyć się białkowymi osłonkami kolagenowymi. Są one przezroczyste i łatwo będzie zaobserwować, jak kielbasa zmienia barwę na czerwoną podczas procesu dojrzewania.

Do napełniania osłonek dobrze jest posłużyć się nadziewarką tłokową, ponieważ maszyna elektryczna będzie zbyt mocno nagrzewać i mieć farsz, zmieniając jego strukturę. Dla początkującego masarza ważne jest, aby osłonki nie były zbyt grube. To zdecydowanie ułatwi nam proces osuszania kielbas.

DOJRZEWANIE TWARDYCH KIEŁBAS SUROWYCH

Podczas procesu dojrzewania następują biochemiczne i fizykochemiczne przemiany, które zdecydują o ich trwałości. Do dojrzewania kielbasy potrzebne są określone warunki temperatury i wilgotności powietrza takie, aby kielbasa nie obsuszała się zbyt szybko przy powierzchni skórki, ale też aby jej powierzchnia nie pokrywała się wilgocią. Pomieszczenie powinno zapewniać temperaturę około 15°C i wilgotność około 70-75% wilgotności względnej. Ważne jest również, aby pomieszczenie było ciemne, ponieważ światło sprzyja jełczeniu tłuszczu. Dobrze, aby w takim pomieszczeniu wisiał termometr i higrometr do pomiaru wilgotności. W dawnych czasach idealne do tego procesu były ziemianki, które zapewniały w miarę odpowiednie i stabilne warunki dojrzewania tych kielbas. Gdyby proces ukwaszania masy kielbasy był zbyt wolny, można do farszu na etapie zagniatania dodać kultury bakterii kwaszących dedykowane do tych kielbas. Takie kultury możemy nabyć w specjalistycznej hurtowni.

Proces dojrzewania kielbasy trwa do dwóch tygodni. W tym czasie kielbasa wysuszając się traci nawet do 30% masy, ukwasza się i nabiera atrakcyjnego czerwonego koloru. Gdyby na kielbasie podczas procesu dojrzewania pojawił się delikatny nalot białej pleśni, nie należy się tym przejmować, a jedynie zmyć ten nalot solanką, wysuszyć jej powierzchnię i ponownie powiesić do dojrzewania.

WĘDZENIE KIEŁBAS TWARDYCH SUROWYCH

Kiedyś tego typu kiełbas się nie wędziło, jednak dobrze jest, gdy powierzchnia kiełbasy będzie potraktowana dymem wędzarniczym, zwiększy to jej trwałość i nada jej atrakcyjny aromat. Ważne jest, aby było to wędzenie na zimno, dymem o temperaturze nieprzekraczającej 35°C. Lepiej jest wędzić etapami, kilkukrotnie po 2-3 godziny, wówczas kiełbasa nie jest zbyt długo poddana ekspozycji na podwyższoną temperaturę. Dzięki temu powierzchnia kiełbasy będzie zabezpieczona przed pleśnieniem podczas długotrwałego przechowywania.

KIEŁBASY DO GRILLOWANIA I SMAŻENIA

Jest to bardzo prosty rodzaj kiełbasy, nie wymagający wykorzystania dużej ilości sprzętu i dużej pracochłonności. Z tego też względu wytworzenie tego rodzaju kiełbas jest polecane początkującym masarzom domowym. Farsz sporządzony do kiełbas grillowych nadaje się również do sporządzenia tradycyjnej w słoikach, przy czym trzeba je poddać rygorystycznej obróbce termicznej: pasteryzacji - przetrzymywanie słoików w gotującej wodzie przez 90 min., lub też tyndalizacji, czyli trzykrotnej pasteryzacji w gotującej wodzie przez 60 min., w odstępach dwudziestoczworgodzinnych.

Surowcem do kiełbasy grillowej będzie wieprzowina, wodnista, niezbyt włóknista pochodząca od sztuk młodych. Zalecany jest dodatek mięsa dziczyzny, wołowego czy też koziego w ilości 30%. Źródłem tłuszczu do wyrobu tych kiełbas jest najczęściej pachwina wieprzowa, podgardle, czy po prostu słonina, które to stanowią od 20-40% wsadu mięsnego. Obecnie coraz częściej spotykamy się z przepisami, gdzie kiełbaski grillowe są bardziej chude i w całości wykonane z mięsa drobiowego, np. z indyka. Jest to wynikiem tendencji żywieniowej, gdzie w możliwie dużym stopniu ogranicza się ilość tłuszczu w jedzeniu ze względów zdrowotnych.

PRZYGOTOWANIE FARSZU DO KIEŁBASY GRILLOWEJ

Mięso i słonina przeznaczone do mielenia powinny być schłodzone. Kroimy je na paski nożem, następnie posypujemy solą i przyprawami. Po czym mielimy na maszynie z sitkiem o oczkach 3-4 mm. Po zmieleniu można już napełnić jelita farszem. Kiełbasę grillową można wędzić na zimno, niezbyt długo, aby nabrała aromatu wędzenia. Pamiętajmy, że finalnie będzie poddana obróbce termicznej podczas procesu grillowania, bądź smażenia. Przyprawy jakie najczęściej stosujemy do kiełbasy grillowej to: pieprz, majeranek, czosnek, kolendra, goździki, gałka muszkatołowa. W niektórych przepisach stosuje się dodatek wina białego, bądź też soku z cytryny.

KIEŁBASY PARZONE

Są to kielbasy, które po wytworzeniu poddaje się obróbce termicznej, najczęściej parzeniu lub gotowaniu. Aby zintensyfikować ten proces, do farszu tych kielbas dodaje się wody lub wywaru. W tym procesie całość białek mięsa podlega denaturacji, czyniąc mięso lekkostrawnym. Najbardziej znane gatunki tych kielbas to: mortadela, serdelki, serwolotka, czy też parówki.

Mięso stosowane do wyrobu kielbas parzonych powinno pochodzić od młodych sztuk, bowiem takie mięso jest dostatecznie wodniste, sprężyste i bez niepożądanego włókniactwa. Może to być chuda wieprzowina, wołowina, cielęcina, dziczyzna, czy też baranina lub kozina. Doskonale do tych kielbas nadaje się mięso indyka. W przypadku mięsa koziego, czy też baraniego należy dokładnie je pozbawić tkanki tłuszczowej, ponieważ tłuszcz ten nadawałby naszej kielbasie finalnie niekorzystny smak i zapach. Do wyrobu masy podstawowej nadają się małe kawałki mięsa powstające przy rozbiorze tuszy, ponieważ mięso i tak jest poddane drobnemu zmieleniu. Do sporządzenia tak zwanej wstawki, czyli dodatku grubych kawałków mięsa dodanych po zakończeniu mielenia, może posłużyć nam chude kawałki łopatek wieprzowej. Jeśli przepis na kielbasę parzoną przewiduje dodatek słoniny, to powinna być słonina sprężysta z grzbietu lub łopatki. W niektórych przepisach używa się do masy podstawowej pachwiny.

Mięso przeznaczone do mielenia masy podstawowej powinno być pozbawione chrząstek i ścięgien. Przed zmieleniem należy mięso umieścić na godzinę w zamrażarce. Takie lekko zamrożone mięso i ewentualnie słoninę, mielimy drobno maszynką z sitkiem o grubości oczek 2 mm. Po zmieleniu całość farszu przekładamy do robota kuchennego z mieszadłem do ciasta, dodajemy przypraw, zmiążdżonego czosnku, zmielonej cebuli i 15% tłuszczowego lodu. Lód jest dodany w tym celu, aby farsz nie uległ ogrzaniu podczas mieszania. Mieszanie kończymy, gdy farsz osiągnie temperaturę około 8°C. Zwykle następuje to po 25-30 minutach. Jeśli naszym celem jest sporządzenie kielbasy typu parówki, czy serdelki, to masę podstawową mamy już gotową do napełniania jelit, czy też osłonek kolagenowych. Jeśli wytwarzamy jedną z kielbas, gdzie występuje tak zwana wstawka, czyli kawałki grubo lub średnio rozdrobnionego mięsa (np. kielbasę piwną, czy krakowską), to wstawkę dodajemy do masy podstawowej już bez przypraw na końcu i jeszcze przez 2 minuty intensywnie mieszamy.

Najlepiej do tego typu kielbas używać jelit naturalnych, bądź też osłonek kolagenowych, zwłaszcza, gdy przewidujemy na końcu procesu wytwarzania proces delikatnego wędzenia.

KIEŁBASY DO SMAROWANIA

Najbardziej znaną kielbasą tego gatunku jest metka. Te kielbasy sporządza się z mięsa surowego surowego dobrze zmielonego, które miesza się z drobno zmieloną słoniną. Jako że te kielbasy nie podlegają obróbce termicznej, nie są gotowane, należy bardzo starannie umyć i wyparzyć sprzęt, który posłuży do jej wytworzenia. Mięso powinno być chude, pozbawio-

ne krwistych tkanek oraz ścięgien i chrząstek. Jako tłuszczu dobrze jest użyć miękkiej słoniny z grzbietu lub łopatki. Bardzo dobrym surowcem na metkę jest również pachwina wieprzowa. Kawałki mięsa i tłuszczu przeznaczone do mielenia powinny być dobrze schłodzone, a nawet lekko zamrożone. Przed zmieleniem należy je posypać solą i przyprawami.

Do wytworzenia tej kielbasy doskonale nadaje się chuda wieprzowina z karku lub łopatki. Można również użyć innego mięsa na przykład: dziczyzny, wołowiny czy mięsa drobiowego. W przypadku dziczyzny należy unikać mięsa, które jest postrzelane. Ze względu na krwiste wycieki, takie mięso do wyrobu tej kielbasy się nie nadaje. Podobnie jest z mięsem, które zetknęły się z treścią żołądkową. Najlepszymi częściami tuszy będą do wyrobu tej kielbasy łopatka, udziec i grzbiet. Jeśli użyjemy jako fazy tłuszczowej pachwiny należy ją zmielić z sitkiem 2 mm. Natomiast chude mięso mielimy z wykorzystaniem grubszych sитеk 4-8 mm.

Po zmieleniu farszu napełniamy osłonki. W przypadku tej kielbasy można nabyć osłonki specjalne do metki. Kielbasę można wędzić zimnym dymem nawet kilka dni. Przed wędzeniem dobrze jest kielbasę powiesić w chłodzie na 12 godzin, aby jej składniki dobrze się połączyły i aby dobrze dojrzała. Kielbasa ta z racji sposobu jej wytworzenia jest nietrwała (brak obróbki termicznej). Należy więc ją zjeść na bieżąco lub też zamrozić.

KIELBASY GOTOWANE

Nie należy mylić tych kielbas z kielbasami parzonymi, takimi jak na przykład kielbasa biała czy frankfurterki. W przypadku kielbas parzonych stosuje się temperaturę 70–80°C. W przypadku kielbas gotowanych mięso i dodatki podlegają gotowaniu w temperaturze 100°C.

Do wytworzenia kielbas gotowanych posłużą nam następujące części tuszy wieprzowej: wątroba, podgardle, pachwina, skórki słoniny z łopatki, serca, płucka, główizna, ozory.

Dawniej na wsi, za moich lat dziecięcych, na Wielkanoc lub przed Bożym Narodzeniem było świniobicie. Zawsze przychodził masarz, który wytwarzał ze skórek, podrobów i boczku kielbasy gotowane. Wszystko trzeba było przerobić, nic nie mogło się zmarnować, a więc powstawały wątrobianki, pasztetowe, kaszanki i salcesony. Najpierw przygotowane części trzeba było obgotować, przemielić, doprawić i napełnić jelita. Są to kielbasy, które zawierają dużo wody w swoim składzie, nawet do 70%, a więc są stosunkowo nietrwałe. Po wytworzeniu trzeba je spożyć lub zamrozić.

Są to kielbasy proste w wytworzeniu, choć nieco bardziej czasochłonne, ponieważ mięso, podroby i słoninę należy najpierw ugotować. Pozostały przy tym wywar posłuży nam do finalnego ich sparzenia. W niektórych recepturach dodaje się wywar do farszu. Tak postępuje się w przypadku wytworzenia salcesonu białego czy wątrobianki. Dodajemy zwykle nieco ponad pół szklanki na 1 kg farszu. Do wątrobianki dodajemy bulion, aby uzyskać bardziej plastyczną konsystencję farszu. Natomiast do salcesonu białego dodatek bulionu powstałego

po wygotowaniu skórek będzie zawierał spore ilości kolagenu, który ma właściwości wiążące i sprawi, że nasz salceson będzie zwarty i sprężysty.

Kielbasy gotowane wytwarza się wyłącznie z wieprzowiny, choć zdarza się spotkać ten rodzaj kielbas z dodatkiem innego mięsa, jednak przepisy takie występują bardzo rzadko. Sposób rozdrabniania ugotowanego mięsa, w zależności od rodzaju kielbasy, jest bardzo różnorodny, od bardzo drobnego, jak w przypadku pasztetowej czy wątrobianki, aż do krojenia nożem na grube kawałki, jak na przykład w przypadku czarnego i białego salcesonu. Po rozdrobnieniu mięsa należy je przyprawić solą i przyprawami. Nie należy jednak trzymać się dokładnie przepisu. Ilość dodanych przypraw musi zależeć od naszych smakowych preferencji, ponieważ farsz jest bardzo różnorodny i za każdym razem inny.

Po napełnieniu osłonek wyroby podlegają jeszcze parzeniu w temperaturze 80–85°C. Czas parzenia zależy od grubości kielbasy. Przyjmuje się, że cienkie kielbasy parzy się około 30 minut, natomiast grube nawet do 1 godziny. Proces parzenia jest bardzo ważny, ponieważ jest on swego rodzaju pasteryzacją produktu i decyduje o jego trwałości, a więc nie należy skracać czasów parzenia. Kielbasy gotowane również można podwędzać, zwłaszcza gdy użyjemy naturalnych jelit. Proces wędzenia jest jednak krótki. Wędzimy zimnym dymem o temperaturze około 35°C, aby nadać na przykład wątrobiance czy pasztetowej charakterystyczny aromat i smak wędliny.

GALARETY

W zasadzie nie możemy ich zaliczyć do kategorii kielbas. Są one jednak bardzo atrakcyjnym wizualnie i smakowo produktem garmazeryjnym, a więc warto pokusić się o ich sporządzenie. Do sporządzenia galaret doskonale nadają się kawałki chudego mięsa drobiowego, cielęciny czy dziczyzny. Ze względu na niską zawartość tłuszczu takie galarety będą miały dużą wartość odżywczą, a jednocześnie będą dietetyczne.

WYWAR Z NÓZEK WIEPRZOWYCH

Do sporządzenia wywaru żelującego kolagenowego mogą posłużyć nam kawałki skórek wieprzowych, czy też nóżki wieprzowe. Należy je gotować przez 3 godziny, aż wywar nabierze właściwości żelujących. Do gotowanego wywaru dodajemy włoszczyzny oraz przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie itp. Po zakończeniu gotowania całość odcedzamy, wywar odstawiamy do lodówki. Po ostygnięciu należy zebrać z powierzchni wywaru warstwę tłuszczu. Po ponownym rozgrzaniu do wywaru dodajemy szczyptę soli do smaku oraz odrobinę octu. Taki wywar jest pełen smaku, choć nieco mętny. Można go poddać procesowi klarowania gotując go z roztrzepanym białkiem z kurzego jajka, a następnie oddzielając ścięte białko sitkiem. Zdecydowanie prostszą metodą jest przyrządzenie zalewy żelatynowej, która ma tę

zaletę, że jest krystalicznie klarowna i gwarantuje nam estetyczny efekt wizualny sporządzonej galarety, zwłaszcza, gdy w niej umieścimy dekorujące, różnokolorowe warzywa, czy też plasterki cytryny.

WYWAR ŻELATYNOWY

Do gorącej wody lub bulionu o temperaturze 80°C dodajemy około 50 g żelatyny. Można dodać dla smaku niewielką ilość octu lub soku z cytryny. Na koniec dodajemy około 15 g soli na każdy litr wywaru i zalewa jest już gotowa. Do dekoracji użyjemy kolorowych dodatków smakowych i warzywnych, takich jak oliwki, kapary, groszek konserwowy, pikle, papryka czerwona i żółta, marchewka czy plasterki cytryny. Wszystko zależy od naszej fantazji i preferencji smakowych. Ważne jest, aby dekoracja znalazła się na wierzchu galarety. Aby tak było, trzeba na zestaloną już galaretę nałożyć cienką warstwę wywaru i ułożyć w niej kolorowe dekoracje. Pięknie wyglądająca galareta będzie z pewnością ozdobą stołu i chlubą gospodyni.



PRZEPISY NA MIĘSNE WYROBY TRADYCYJNE



SZYNKA WĘDZONA RZEMIEŚLNICZA

Historia szynki peklowanej i wędzonej sięga wielu tysięcy lat. Jako pierwsi dokładnie proces peklowania i wędzenia opisali Rzymianie ponad dwa tysiące lat temu. Początkowo proces wędzenia był jedynie metodą konserwacji mięsa w dymie wędzarniczym, z czasem jednak powstało wiele finezyjnych przepisów, nadających gotowemu produktowi charakterystyczny smak danego regionu Europy. Tak powstały charakterystyczne szynki hiszpańskie „Serrano” czy angielskie „Norfolk”. Na ziemiach polskich szynki wytwarzane były od wielu stuleci, i to zarówno w dworach szlacheckich, jak i w chatach bogatych chłopów. Powstały regionalne przepisy peklowania z dodatkiem ziół i przypraw oraz oryginalne metody wędzenia. Wędzenie szynki było tradycją przed świętami Wielkanocy. Pięknie uwędzona szynka była ozdobą stołu i chlubą gospodyni.

Czas przygotowania: 40 minut + 7 dni peklowania

Czas suszenia: 2 godziny

Czas wędzenia: 8 godzin

Czas obróbki wysokiej: 2 godziny

SKŁADNIKI

- 3 kg szynki wieprzowej, najlepiej bez kości
- solanka: 7 litrów zimnej wody, 500 g soli peklującej

Przyprawy:

- 4 liście laurowe
- 8 ziaren ziela angielskiego
- 8 ziaren pieprzu czarnego
- 3–4 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka majeranku

Drewno do wędzenia

- buk + wiśnia
- zrębki średnie, około 10 mm, dobrze wysuszone

PRZYGOTOWANIE:

Przygotuj 10-litrowe wiaderko i wlej do niego 7 litrów zimnej wody. Dodaj 500 g soli peklującej i wymieszaj do rozpuszczenia całości. Następnie dodaj liść laurowy, ziele angielskie, kilka ziarenek pieprzu czarnego, ząbki czosnku i łyżeczkę majeranku. Włóż szynkę do solanki tak, żeby była całkowicie zanurzona. Wstaw do lodówki w temperaturze 2–6°C na 7 dni. Przy większych i grubszych kawałkach zrób nastrzyk solanką w kilku miejscach. To ułatwi peklowanie.

Po peklowaniu wyjmij mięso z zalewy i opłucz zimną wodą. Przy dużej szynce włóż ją do czystej zimnej wody na 30 minut, żeby wyrównać zasolenie i zebrać nadmiar soli z powierzchni.

Zwiąż szynkę sznurkiem wędliniarskim, najlepiej wiązaniem okrężnym. Przy dużych kawałkach możesz użyć wiązania krzyżowego.

Podwieś szynkę na kratce w piekarniku z niską nastawą temperatury 50–60°C na 2 godziny. To etap, który ułatwi wędzenie i zapobiegnie sadzy. Powierzchnia ma być w dotyku wyraźnie

sucha. Suszenie wykonuj bezpośrednio przed wędzeniem, żeby szynka nie zdążyła wystygnąć. Uniemożliwi to pojawienie się kropelek wody, które sprzyjają osadzaniu się niekorzystnej sadzy.

Rozgrzej wędzarnię i spróbuj osiągnąć temperaturę w przedziale wędzenia ciepłego, między 60 a 70°C. Czas wędzenia wynosi 8 godzin. Użyj zrębków drewna liściastego, takich jak buk, olcha lub wiśnia. Nie należy kierować się tu zasadą im więcej, tym lepiej. Ważny jest stały, spokojny przepływ w kierunku komina. Szyber i ciąg ustaw tak, żeby dym wędrował spokojnie przez komorę wędzarniczą.

Zamiast parzenia zrób dogrzenie gorącym powietrzem. Temperatura powinna wynosić 100–120°C, a czas 2 godziny. W domu najłatwiej to wykonać w piekarniku z termoobiegiem. Podobnie jak w przypadku suszenia szynkę podwieszamy na hakach.

Po zakończeniu procesu daj szynce odpocząć, najpierw przez 2 godziny w temperaturze pokojowej, a potem 3–4 godziny w lodówce przed pierwszym krojeniem.



BIAŁA KIEŁBASA

Kiełbasa biała jest jedną z najbardziej charakterystycznych polskich wędlin. Pierwsze wzmianki w przewodnikach kulinarnych pojawiają się pod koniec XIX wieku. Jest nierozłącznie związana z tradycją wielkanocną. Najczęściej podawana była z białym barszczem i jajkiem gotowanym lub też delikatnie podsmażona z cebulką. Receptura tej kiełbasy przywędrowała z Niemiec. W Polsce jednak przyprawiano ją w inny sposób z wykorzystaniem głównie czosnku, majeranku i pieprzu. Jej szary kolor jest spowodowany brakiem peklowania i procesem parzenia. Takiej kiełbasy nie robi się już za często w polskich domach. Jest prosta w przygotowaniu, ma swój swojski urok i smakuje jak ta z domów naszych babć i dziadków. Ten przepis jest na około 28–32 duże kiełbasy. Jeśli przygotowujemy chrzciny, a może niewielkie wesele i pragniemy zaskoczyć naszych gości wspianiałym żurkiem z domową białą kiełbasą, ten przepis na pewno się przyda jako pewne uzupełnienie.

Czas przygotowania: 60–90 minut + 1 noc leżakowania

Czas parzenia: około 30 minut w 80°C

SKŁADNIKI

- 2 kg schabu
- 0,5 kg karczku
- 0,5 kg szynki
- 0,4 kg słoniny
- jelita wieprzowe (28–30 mm)

Przyprawy:

- 4 łyżeczki soli
- 3 łyżki pieprzu
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 3 ziarenka jałowca
- 5 łyżek majeranku
- 4 ząbki czosnku

PRZYGOTOWANIE:

Jelita przepłukujemy, najlepiej zanurzyć je na 30 minut w letniej wodzie. To pozwoli pozbyć się nadmiaru soli i nadać im więcej plastyczności. Zaraz przed nadziewaniem możemy je założyć na małatki lejek i przepuścić kilka łyżek letniej wody tak, żeby były bardziej rozciągnięte i przepłukane w środku.

Teraz nadeszła pora na jedną z najważniejszych części przygotowania dobrej domowej kielbasy. Mięso powinno być wyjęte świeżo z lodówki. Dzięki temu maszynka nie będzie miała problemu z tłustszymi kawałkami, które lubią się zaklejać. Mielimy przez określone sitka:

- schab 2 kg – sitko 8 mm
- karczek 0,5 kg – sitko 8 mm
- szynka 0,5 kg – sitko 8 mm
- słonina 0,4 kg – sitko 4,5 mm

Doprawiamy zielem angielskim, zmielonym jałowcem i przeciśniętym przez praskę lub zmielonym czosnkiem. Dodajemy również pozostałe przyprawy.

Wyrabiamy 8–12 minut, aż masa stanie się mocno kleista. Wlewamy w trakcie 200–350 ml letniej wody lub schłodzonego do temperatury pokojowej rosołu. Dodajemy taką ilość, aby mięso było delikatnie klejące się.

Nadziewanie kielbasy bywa nieco problematyczne, szczególnie na początku. W przypadku maszynek elektrycznych nie zaleca się robienia supełka na początku nadziewania. Może to spowodować napowietrzenie się jelitka, a to niestety może skończyć się pęknięciem. Dużo lepszą techniką jest zostawienie sobie trochę więcej miejsca i zawiązanie wszystkiego na końcu. Robimy odstępy co około 12–15 cm, zakręcając każdą kielbaskę w trakcie pracy maszynki. Robimy to naprzemiennie: trzy razy w prawo i kolejną kielbaskę trzy razy w lewo. Gdy dojdziemy do końca jelitka, zawiązujemy pętlę kielbas, odkładamy je do jednej dużej miski i nakładamy kolejne jelitko.

Podgrzewamy wodę do 80°C i utrzymujemy temperaturę. Jeśli nie mamy termometru, najważniejsze, żeby nie doprowadzić do bulgotania wody. Gdy widzimy bąbelki, koniecznie musimy zmniejszyć ogień. Parzymy kielbaski od 20 do 35 minut w zależności od ich grubości.

Po parzeniu wkładamy kielbasy do wody o temperaturze około 30°C na 30 minut, potem wieszamy do obcieknięcia i przestudzenia.

PASZTET WIELKANOCNY

Historia wytwarzania pasztetu sięga czasów starożytnych. Na dworze Cesarstwa Rzymskiego, oraz na stołach rzymskich patrycjuszy pasztet był podawany w zapiekany ciście. Tak przyrządzony był bardzo wykwintnym daniem, zwłaszcza, że ówcześni kucharze przyprawiali pasztet orientalnymi przyprawami; gałką muszkatołową, goździkami. Do pasztetów dodawano również ekskluzywnych dodatków, takich jak języki papug, czy delikatne mięso „owoców morza”. Zapiekanie w ciście chroniło farsz mięsny przed zepsuciem i sprawiało, że stawał się już gotową przekąską. W takiej też formie wytwarzano pasztety we Francji w średniowieczu, gdzie kucharze nadworni udoskonalili przepisy na ten królewski specjał i podawali je na stoły zapiekany w ciście francuskim. W Polsce pasztet zagościł na dworskich stołach w XVI wieku i bardzo szybko został połączony z tradycją wielkanocną. Zazwyczaj był sporządzony z mięsa wieprzowego, wątroby oraz boczku lub słoniny. Obowiązkowy był również dodatek aromatycznych przypraw i gotowanych warzyw. Za najbardziej smaczny i zdrowy był uważany pasztet z zająca lub królika. Wytwarzane były również pasztety drobiowe z mięsa gęśiego lub z kaczki.

Czas przygotowania: 60-90 minut

Czas pieczenia: około 30-40 minut

SKŁADNIKI

- 1 kg łopatki wieprzowej
- 0,2 kg wątróbki (drobiowej lub wieprzowej)
- 1 marchew
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- opalona cebula

Dodatki

- 3 łyżki bułki tartej
- 2 jajka

Przyprawy

- 2-3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka bazylii
- sól
- pieprz

PRZYGOTOWANIE

Łopatkę kroimy na duże kawałki i wkładamy do garnka razem z obraną marchewką, pietruszką, selerem i opaloną cebulą. Zalewamy wszystko gorącą wodą i gotujemy na małym ogniu około 60-90 minut, aż mięso będzie miękkie. Na 10 minut przed końcem gotowania dodajemy pokrojone kawałki wątróbki.

Ugotowane mięso, wątróbkę i warzywa odcedzamy i odstawiamy do ostudzenia. Wywar, który pozostał po gotowaniu, również zostawiamy do ostudzenia. Teraz należy dwukrotnie zmielić mięso oraz warzywa w maszynce do mielenia na średnich oczkach.

Do zmielonej masy dodajemy:

- 2 jajka
- 5-6 łyżek bułki tartej
- przeciśnięty przez praskę czosnek
- bazylię
- sól i pieprz
- 5 łyżek ugotowanego wcześniej wywaru

Następnie wyrabiamy masę przez co najmniej kilka minut, aż stanie się jednolita i lekko kleista. Jeśli masa jest zbyt sucha, dodajemy jeszcze kilka łyżek wywaru.

Natłuszczamy naczynie żaroodporne lub keksówkę i przekładamy masę, dokładnie ją dociskając, aby pozbyć się pęcherzyków powietrza. Na końcu oklejujemy tak, aby wierzch był równy.

Rozgrzewamy piekarnik do 180°C, grzałka góra–dół, a następnie pieczemy pasztet przez około 30–40 minut, aż wierzch lekko się zarumieni.

Po upieczeniu zostawiamy pasztet do całkowitego wystudzenia i przekładamy do lodówki. Najlepiej kroi się go kilka godzin po wyjęciu z lodówki.

KASZANKA DOMOWA

Kaszanka przywędrowała do Polski z Niemiec już w XVII wieku. Na Śląsku stała się bardzo popularną potrawą o nazwie „krupniok”. Kaszanka nierozłącznie była związana z każdym wiejskim świniobiciem, gdzie występowała potrzeba zagospodarowania krwi wieprzowej i podrobów. Tradycyjnie do jej wytwarzania używano kaszy gryczanej lub jęczmiennej. Początkowo była niedoceniana i uważana za potrawę typowo chłopską, z czasem jednak pojawiła się na szlacheckich stołach, gdzie podawano ją na gorąco z podsmażoną cebulą. Obecnie jest bardzo ceniona jako doskonała wędlna do grillowania.

SKŁADNIKI

- 2 kg wątróbki wieprzowej
- 1 kg słoniny
- 1 kg kaszy gryczanej
- 4 cebule
- około 1 litr świeżej krwi wieprzowej
- jelita wieprzowe

Przyprawy:

- 3–4 łyżki soli
- 2 łyżki mielonego pieprzu czarnego
- 1 łyżka majeranku
- 1 łyżeczka ziela angielskiego mielonego
- 2–3 liście laurowe
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego

PRZYGOTOWANIE

Kaszę gryczaną płuczemy i gotujemy w osolonej wodzie przez około 20 minut. Odstawiamy do przestudzenia.

Jelita płuczemy, a następnie moczymy w ciepłej wodzie przez 20–30 minut. Przepłukujemy je również w środku, żeby pozbyć się soli. Do tego celu można użyć małej ilości wody i małego lejka.

Słoninę kroimy w średnią kostkę, zalewamy wodą, dodajemy liście laurowe i gotujemy około 30–40 minut. Nie wylewamy wywaru, przyda się do masy.

Wątróbkę kroimy na duże kawałki i parzymy w oddzielnym naczyniu przez około 15 minut. Nie doprowadzamy do wrzenia, wątróbka ma pozostać trochę miękka.

Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na oleju lub smalcu, aż się zrumieni.

Słoninę, wątróbkę i cebulę mielimy w maszynce o grubych oczkach.

Do dużej misy przekładamy zmieloną masę, dodajemy kaszę oraz przyprawy. Wlewamy świeżą krew wieprzową, około 1 litra, mieszając powoli, aby wszystko równomiernie się połączyło. Jeśli masa jest zbyt gęsta, dolewamy trochę ciepłego wywaru ze słoniny, aż uzyskamy wilgotną, ale zwartą konsystencję.

Masę napełniamy jelita, uważając na to, by przypadkiem nie pękły.

Na samym końcu parzymy wszystko w wodzie o temperaturze około 80–90°C przez 30–40 minut. Nie doprowadzamy do wrzenia.

Studzimy i odstawiamy do związania.



KIŃDZIUK

Kińdziuk to bardzo stara receptura kielbasy twardej i długo dojrzewającej. Słowo kińdziuk znaczy po litewsku żołądek, ponieważ tradycyjnie do napychania farszu służyły żołądki wieprzowe. Historycznie był wytwarzany już w XV wieku na Podlasiu i na Litwie. Charakteryzuje się lekko kwaskowym i pieprzowym smakiem, a także dużą trwałością. Kińdziuk wytwarza się z najlepszych części mięsa wieprzowego, takich jak łopatka, szynka i boczek. Mięsa nie miele się maszynką, a jedynie kroi nożem. Dodaje się dużo przypraw, czosnku, pieprzu i soli. Obsuszanie oraz wędzenie są również bardzo długie i mogą trwać nawet kilka dni. Dobrze zrobiony kińdziuk może leżeć w odpowiednich warunkach, bez specjalnego chłodzenia, nawet kilka miesięcy, stając się coraz twardszy w miarę wysychania. Kształt kińdziuka może być podłużny lub kulisty, w zależności od tego, czy do napełniania farszem użyjemy jelit, wieprzowego pęcherza czy żołądka.

PRZYGOTOWANIE:

Mięso peklujemy przez dwa dni w 8-procentowej solance. Po tym czasie kroimy je nożem w kostkę.

Następnie doprawiamy solą, drobno posiekany czosnkiem, pieprzem oraz cukrem, po czym całość bardzo dokładnie mieszamy.

Pęcherz należy namoczyć w wodzie z octem przez co najmniej godzinę, aby stał się elastyczny.

Przygotowanym farszem napychamy pęcherz. Po zawiązaniu umieszczamy go między dwiema deseczkami z obciążeniem, tak aby nabrał płaskiego kształtu.

Tak obciążony kińdziuk umieszczamy w lodówce na tydzień, codziennie go odwracając.

Ostatnim etapem jest wędzenie dymem z drewna olchowego w temperaturze 35 do 40°C. Kińdziuk należy wędzić etapami przez kilka, a nawet kilkanaście dni.

Tak wytworzony kińdziuk może być przechowywany nawet kilka miesięcy. Tradycyjnie na Podlasiu wyrabiano go najczęściej jesienią, a po wielomiesięcznym dojrzewaniu służył jako posiłek podczas żniw następnego roku.

KABANOSY WIEPRZOWE

Kiełbasy te mają wielowiekową tradycję, wytwarzane były głównie na Litwie i na Podlasiu. To cienkie wędzone i podsuszane kiełbaski wytworzone z mięsa wieprzowego. Szczególną karierę robiły, gdy była potrzeba aprowizacji żołnierzy na długie wyprawy wojenne. Kabanosy były trwałą i pełnowartościową przekąską także podczas podróży. Dobrze wysuszone kabanosy trzaskają podczas łamania. Ich nazwa pochodzi od nazwy kaban, czyli od młodego wieprza karmionego ziemniakami, dzięki czemu miał delikatne mięso, które było podstawowym surowcem do ich wytworzenia. Marka tych kiełbasek ugruntowała się w XIX wieku. Wielkotorowo były produkowane już po I wojnie światowej.

Musimy zaopatrzyć się w cienkie jelita baranie lub też zakupić cienkie osłonki kolagenowe. Najlepiej do ich napełniania wykorzystać nadziewarkę zaopatrzoną w najcieńszą końcówkę.

SKŁADNIKI

- 2 kg łopatki lub szynki, można wykorzystać okrawki
- 1,5 kg boczku lub podgardla

Przyprawy:

- 8 łyżek stołowych soli peklującej
- 1 łyżeczka pieprzu
- 3 ząbki czosnku

PRZYGOTOWANIE:

Mięso należy posiekać drobno nożem lub przepuścić przez maszynkę o dużych oczkach. Następnie trzeba dodać sól peklującą, dobrze wymieszać i odstawić do lodówki na dwa dni. Po czym do mięsa dodajemy pieprz, zmiażdżony czosnek i dokładnie wyrabiamy ręką, aż do pełnej kleistości.

Następnie napełniamy jelita baranie przy pomocy nadziewarki.

Wytworzone kabanosy umieszczamy w chłodnym miejscu na jedną dobę, aby się wysuszyły i dojrzały.

Finalnie wędzimy w gorącym dymie w temperaturze 60–65°C przez dwie godziny. Do wędzenia wykorzystujemy drewno owocowe, np. jabłoń lub śliwa.

Kończymy proces obróbką termiczną przez godzinę w wędzarni w temperaturze 90°C.

KIEŁBASA ŻYWIECKA

Receptura kielbasy żywieckiej ma ponad 70 lat. Jej przepis opierał się na tradycyjnych kielbasach wyrabianych w dworach szlacheckich w XIX wieku. Jest to kielbasa sporządzona z wieprzowiny z niewielkim dodatkiem wołowiny. Mięso jest rozdrabniane i peklowane, a tłuszcz występuje w niej w dużych kawałkach. Po napełnieniu w osłonki podlega procesowi wędzenia, parzenia i podsuszania.

SKŁADNIKI

- mięso wieprzowe klasy 1, np. szynka – 3 kg
- mięso wieprzowe klasy 2, np. chudy boczek, karkówka, chude części golonki – 2 kg
- ścięgniasta wołowina – 1–1,5 kg
- słonina twarda – 1 kg
- sól pekłująca – 100 g
- sól drobno zmielona niejodowana – 60 g
- pieprz – 8 g
- kolendra mielona – 14 g
- czosnek – 6 g
- osłonki kolagenowe o średnicy 6 cm

WYKONANIE

Mięso klasy 1 kroimy w kostkę 2 cm i peklujemy na sucho, dodając około 50 g soli pekłującej, a następnie odstawiamy do lodówki na jedną dobę.

Mięso klasy 2 i wołowinę kroimy w kostkę 1 cm i peklujemy na sucho, dodając około 50 g soli pekłującej, po czym odstawiamy do lodówki na 1 dobę.

Słoninę kroimy w kostkę 0,5 cm, solimy około 60 g soli i również odstawiamy na 1 dobę.

Po tym czasie wołowinę mielimy na maszynce z sitkiem 2–3 mm. Mięso klasy 2 i słoninę mielimy na maszynce z sitkiem 8 mm. Mięso klasy 1 mielimy na maszynce z sitkiem 16 mm.

Teraz kolej na wyrabianie mięsa. Najpierw wyrabiamy w osobnej misce mięso klasy 2 z wołowiną i słoniną. Dodajemy wszystkie przyprawy i litr bardzo zimnej wody. Aby ten efekt uzyskać, może-

my posłużyć się kostkami lodu. Temperatura masy mięsnej przy wyrabianiu powinna wynosić około 12°C.

Gdy całość wody mięso wchłonie, a masa uzyska odpowiednią kleistość, wówczas dodajemy zmielone mięso klasy 1 i ponownie wyrabiamy, aż mięso osiągnie satysfakcjonującą nas kleistą,

zwartą konsystencję. Gotowym farszem napełniamy dosyć mocno osłonki kolagenowe przy pomocy nadziewarki, tak aby uzyskać zwartą konsystencję. Napełnione batony wieszamy na około 12 godzin w chłodnym miejscu, tak aby obeschły i dobrze się osadziły.

Osuszone batony żywieckiej przekładamy do nagrzanej wędzarni o temperaturze 45°C, jeszcze bez dymu, i kontynuujemy obsuszanie przez godzinę. Następnie podnosimy temperaturę wędzarni do 65–70°C i wędzimy w dymie przez jeszcze 4 godziny. Drewno, jakiego użyjemy, to buk, olcha lub drewno z drzew owocowych. Pod koniec wędzenia można też dodać odrobinę jałowca dla uzyskania delikatnej nuty żywicznej.

Po wędzeniu, jeszcze gorące batony żywieckiej, przenosimy do gorącej wody o temperaturze 80°C i parzymy je przez 45–50 minut. Po sparzeniu zawieszamy batony w chłodnym pomieszczeniu, aż do obeschnięcia ich powierzchni. Można jeszcze wędzić je powtórnie w zimnym dymie o temperaturze 30–35°C przez około 8 godzin.

Po wędzeniu kielbasę zawieszamy na kijach wędzarniczych w chłodnym pomieszczeniu o temperaturze 15°C i wilgotności względnej 80%. Wisząc tak kilka dni, ulegnie podsuszeniu i będzie trwała przez długie tygodnie.



SALCESON BIAŁY DOMOWY

Historia salcesonu sięga starożytności. W Europie od wieków był wytwarzany głównie we Włoszech i we Francji. W Polsce zwyczaj robienia salcesonu pojawił się już w XV wieku. Wytwarzany był na wsiach przy każdym świniobiciu, gdzie w doskonały sposób można było wykorzystać podroby, głowiznę oraz skórki wieprzowe. Jego wyjątkowy smak sprawiał, że szybko pojawił się również na stołach szlacheckich. Jego nazwa pochodzi z języka włoskiego, gdzie „salsiccone” oznacza po prostu kielbasę.

SKŁADNIKI

- głowizna – 2 kg, dobrze wyczyszczona i opalona
- jedna golonka wieprzowa
- jedno serce wieprzowe
- jeden ozorek wieprzowy
- sól – 50 g
- pieprz – 5 g
- gałka muskatołowa – 2 g
- sól pekująca
- liście laurowe
- ziele angielskie
- żołądek wieprzowy lub osłonki kolagenowe

WYKONANIE:

Wszystkie kawałki mięsa kroimy w grube paski i pekujemy na sucho przez 1–2 dni w lodówce.

Po tym czasie gotujemy je przez 2–3 godziny w małej ilości wody z dodatkiem kilku ząbków czosnku, kilku liści laurowych i ziela angielskiego.

Po ugotowaniu na miękko mięso z głowizny i golonki oddzielamy od kości i kroimy w kostkę. Bardziej tłuste części ze skórkami mielimy na maszynce z sitkiem 3 mm. Ugotowane serce i ozorek również kroimy w kostkę.

Tak przygotowany farsz łączymy w misce i doprawiamy solą, pieprzem, rozdrobnionym czosnkiem i gałką muskatołową. Do całości należy jeszcze dodać szklankę wywaru z gotowania i dokładnie wyrobić ręką do kleistości.

Teraz należy napelnić żołądki wieprzowe lub osłonki kolagenowe farszem, zawiązać i odstawić na jedną dobę do lodówki, nieco przyciśnięte.

Po dokładnym osadzeniu farszu można nasz salceson poddać procesowi parzenia w temperaturze 80°C przez jedną godzinę.

Po wyjęciu należy pozwolić salcesonowi wystygnąć, po czym przenieść go do lodówki.



SAŁO LITEWSKIE WĘDZONE

Jest to doskonały przepis przyrządzania słoniny, która może dojrzewać długie miesiące, stając się niemalże przezroczysta i nabierając bogatego ziołowego smaku. Ten sposób przyrządzania słoniny znany jest od wieków nie tylko na Litwie, ale również na Ukrainie i Białorusi. Od wielu wieków słonina peklowana i wędzona była wytwarzana w całej wschodniej części Polski. Ze względu na doskonały smak i możliwość długiego przechowywania sało było bardzo ważnym elementem kuchni tradycyjnej całego Podlasia.

SKŁADNIKI

- słonina bez skóry
- sól do solanki – 1 kg
- przyprawy: pieprz ziarnisty, wawrzyn, czosnek, ziele angielskie
- zrębki olchowe lub bukowe do wędzarni

WYKONANIE:

Płat słoniny kroimy w kawałki 10 × 20 cm. Każdy kawałek nacieramy rozgniecionym czosnkiem.

Następnie musimy sporządzić solankę. Na każdy litr wody wysypujemy 100 g soli. Odlewamy litr solanki do garnka. Wrzucamy do garnka pieprz ziarnisty, wawrzyn, ziele angielskie i gotujemy przez pół godziny. Po czym wlewamy zawartość wygotowanych przypraw z powrotem do basenu solankowego.

Gotowanie przypraw ma na celu wydobyć z nich smaku i aromatu. Ten wywar jest tradycyjnym „duchem solanki” i będzie decydował o ostatecznym smaku słoniny po kąpieli w solankowej marynacie. Oczywiście można dodać innych, ulubionych przez nas przypraw. Nasza słonina będzie się solić w kąpieli solankowej przez tydzień.

Po tym czasie słoninę wyjmujemy, przekłuwamy, robimy wieszaki z przędzy i zawieszamy na żerdziach wędzarniczych w chłodnym i przewiewnym miejscu na jedną dobę. Teraz słonina jest już gotowa do wędzenia.

Słoninę wędzimy zimnym dymem o temperaturze 30–35°C przez tydzień, przez 3–4 godziny dziennie. Na zakończenie możemy posypać słoninę przyprawami. Bardzo dobrze łączyć się z łagodnym smakiem słoniny przyprawy ostre: pieprz cayenne, papryka. Można również użyć czosnku niedźwiedziego.

I tak mamy pyszną przekąskę na kanapki, która podana z cebulą i ogórkiem będzie smakować wybornie. Pamiętajmy tylko, aby kroić bardzo cienkie plasterki słoniny, bo wtedy smakuje najlepiej. Dobrze zrobione sało możemy przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu przez długie miesiące. W trakcie przechowywania sało dojrzewa, staje się niemalże przezroczyste i nabiera wspaniałego aromatu.

PÓŁGĘSKI WĘDZONE

Półgęsek, jest to staropolska wędlina wytworzona z piersi gęsiej, lub też z całych połówek tusz gęsi. Jej rodowód sięga średniowiecza. Wytwarzany był w rejonach Polski słynących z hodowli gęsi, takich jak Kaszuby, czy Żuławy. Wytwarzany był późną jesienią, tuż przed świętem św. Marcina. Peklowanie na sucho i długotrwałe wędzenie sprawiało, że była to doskonała żywność utrwalona na długie miesiące. Półgęsek jest wpisany na listę produktów tradycyjnych i jest chlubnym przykładem naszego dziedzictwa kulinarnego.

SKŁADNIKI

- cała gęś
- 4 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki zmielonego ziela angielskiego
- 2 łyżeczki zmielonych jagód jałowca
- 1 łyżeczka zmielonego pieprzu białego
- 1 łyżeczki rozmarynu

WYKONANIE:

Gęś należy przekroić na połowę, oddzielić nogę, zostawiając udko i skrzydło, a także nadmierne ilości tłuszczu. Półtuszę nacieramy zmieszanyimi wszystkimi przyprawami wraz z solą, wkładamy do salaterki i odstawiamy na suche peklowanie na 5 dni do lodówki. Po peklowaniu wieszamy półgęski w wędzarni w temperaturze 45°C, jeszcze bez dymu w celu osuszenia na 1 godzinę. Następnie wędzimy w dymie olchowym przez 3 godziny w temperaturze 65°C. Na koniec stosujemy wędzenie gorące przez 1 godzinę w temperaturze 85°C. Następnie przekładamy półgęski w chłodne miejsce do wystygnięcia.

ŻEBERKA PO KRÓLEWSKU

Każdy chce się poczuć jak król, ale jak naprawdę jadali królowie? W tym przepisie przygotowujemy żeberka w sposób, którego nie powstydziliby się nadworni kucharz.

Czas przygotowania: 30 minut + 2 godziny marynowania

Czas pieczenia: 1 godzina 50 minut

ŻEBERKA

- 1,5 kg żeberek wieprzowych
- 1 duża cebula, pokrojona w piórka
- ¾ szklanki wywaru rosółowego
- 6 suszonych śliwek (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE

Żeberka kroimy na porcje. W misce mieszamy wszystkie składniki marynaty, nacieramy mięso, przykrywamy i wstawiamy do lodówki na co najmniej 2 godziny, żeby spokojnie przeszło aromatem.

MARYNATA

- 2 łyżki roztopionego smalcu
- 3 łyżki miodu gryczanego
- 5 wyciśniętych ząbków czosnku
- 1 łyżeczka majeranku
- szczypta kminku
- szczypta tymianku
- 4 rozgniecione owoce jałowca
- 2 zmielone goździki
- szczypta cynamonu
- 2 liście laurowe, pokruszone
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki czarnego pieprzu

KAPUSTA

- 700 g kapusty kiszzonej
- 1 średnia cebula
- 1 łyżka smalcu lub masła klarowanego
- 1 liść laurowy
- ½ łyżeczki kminku
- szczypta majeranku
- ½ szklanki wywaru rosółowego

Na dużej patelni rozgrzewamy niewielką ilość smalcu. Podsmażamy żeberka na średnim ogniu po około 5 minut z każdej strony, aż się ładnie zarumienia, a potem odkładamy je na talerz. Na tym samym tłuszczu podsmażamy cebulę pokrojoną w piórka, aż się zeszkli i lekko zrumieni.

W osobnym garnku rozgrzewamy 1 łyżkę smalcu lub masła klarowanego. Podsmażamy drobno posiekaną cebulę, dodajemy kapustę, liść laurowy, kminek i majeranek. Wlewamy 1/2 szklanki wywaru i dusimy pod przykryciem przez około 20 minut.

Rozgrzewamy piekarnik do 180°C, grzałka góra–dół. Na dno brytfanny układamy połowę kapusty. Na niej układamy obsmażone żeberka. Przykrywamy resztą kapusty oraz podsmażoną cebulą. Wlewamy 3/4 szklanki wywaru i przykrywamy pokrywką.

Pieczemy 2 godziny pod przykryciem. Po tym czasie zdejmujemy pokrywkę na około 20 minut, zwiększamy temperaturę do 190°C i polewamy mięso sosem z dna naczynia. Pieczemy dalej, aż wszystko nabierze apetycznego rumieńca.



KURCZAK PO STAROPOLSKU

KURCZAK

- 1,2–1,5 kg kurczaka: udka pałki, ćwiartki lub podudzia

MARYNATA

- 400 ml maślanek domowej
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 4 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki majeranku
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- ½ łyżeczki pieprzu
- ½ łyżeczki tymianku

DO NACZYNIA

- 1 duża cebula
- 150 ml wody lub rosołu

PRZYGOTOWANIE

Mieszmamy maślanek i olej z przyprawami w dużej misce. Dodajemy tam kurczaka i dokładnie obtaczamy go w marynacie. Przykrywamy i wstawiamy do lodówki na co najmniej 2 godziny, żeby mięso spokojnie przeszło aromatem.

Wyjmujemy kurczaka z lodówki około 20 minut przed pieczeniem, niech złapie oddech w temperaturze pokojowej.

Rozgrzewamy piekarnik do 190°C, grzałka góra–dół. W brytfannie układamy cebulę i dolewamy 150 ml bulionu.

Wyjmujemy kurczaka z marynaty, delikatnie strząsając nadmiar. Nie osuszamy go, ta warstwa to przyszyły smak.

Pieczemy przez 40 minut pod przykryciem.

Następnie zdejmujemy przykrycie i pieczemy

jeszcze 20 minut w temperaturze 200°C, aż skórka nabierze złocistego koloru.

Wyjmujemy i odkładamy na 10 minut. Nie kroimy od razu, niech soki równomiernie się rozłożą.

PASZTET Z ZAJĄCĄ

SKŁADNIKI

- tusza zająca
- 0,5 kg podgardla
- 0,5 kg słoniny
- 2 litry zsiadłego mleka
- 2 szklanki bułki tartej
- 3 jajka
- marchew, pietruszka, seler, cebula, 2 ząbki czosnku
- ziele angielskie, liść laurowy, owoc jałowca, sól, pieprz
- gałka muszkatołowa, goździki
- śliwki suszone, żurawina suszona

WYKONANIE:

Tuszę zająca należy podzielić na mniejsze porcje, włożyć do miski i zalać zsiadłym mlekiem. Następnie wstawiamy miskę do lodówki na 12 godzin. Zabieg ten sprawi, że mięso skruszeje, a charakterystyczny zapach dziczyzny zniknie.

Po wyjęciu z lodówki mięso należy opłukać, wrzucić do garnka wraz z włoszczyzną i przyprawami, zalać wodą i gotować przez 3 godziny, aż zacznie odchodzić od kości. Po ugotowaniu mięso oraz włoszczyznę wyjmujemy do dwóch osobnych misek. Po wystudzeniu mięso należy obrać z kości.

W międzyczasie słoninę i podgardle kroimy na paski, aby przygotować je do mielenia. Do bułki tartej dodajemy kilka łyżek wywaru z mięsa, aby ją dobrze namoczyć. Mięso z zająca, podgardle, słoninę i całą ugotowaną włoszczyznę mielimy dwukrotnie w maszynce do mięsa, używając sitka z najdrobniejszymi oczkami.

Do uzyskanej masy dodajemy bułkę tartą i wbijamy jajka. Całość dokładnie mieszamy. Do masy możemy dodać gałkę muszkatołową i mielone goździki. Tak wyrobioną masą napełniamy aluminiowe paszteciarki. W każdą z nich możemy wetknąć suszoną żurawinę i śliwki. Będzie to ciekawy dodatek, poprawiający smak i soczystość pasztetu.

Całość wstawiamy do piekarnika i pieczemy przez godzinę w temperaturze 180°C. Taki pasztet możemy przygotować również z sarniny lub mięsa jelenia. Efekt smakowy przerosł nasze oczekiwania.



AUTORZY: **ADAM I KRZYSZTOF JAWORSCY**



Nazywamy się Krzysztof i Adam Jaworscy. Od lat wspólnie promujemy tradycję, zdrową kuchnię, opartą na prostocie, jakości i szacunku do dawnych metod. Nasza działalność edukacyjno-popularyzatorska wyrasta z przekonania, że warto dbać o to, co dobre, prawdziwe i zakorzenione w tradycji.

Prowadzimy spotkania, pokazy i warsztaty w różnych częściach Polski, odwiedzając między innymi szkoły gastronomiczne, Koła Gospodyń Wiejskich oraz niewielkich rzemieślników organizując różnego rodzaju wydarzenia kulinarne i edukacyjne. Dzielimy się wiedzą, doświadczeniem i pasją, pokazując, że dawne smaki oraz sprawdzone sposoby przygotowywania żywności mają ogromną wartość i mogą z powodzeniem inspirować również dziś.

Wierzymy, że smaki, które od dawna gościły na polskich stołach, nadal mogą zachwycać kolejne pokolenia. Chcemy nie tylko o nich opowiadać, ale przede wszystkim przypominać, jak wiele dobra kryje się w tradycyjnej kuchni, uczciwym rzemiośle i naturalnych, zdrowych produktach.

Zapraszamy do kontaktu:

tel. 696 258 038

e-mail: jaworski631@wp.pl

SMAKI KÓŁ GOSPODYŃ WIEJSKICH



KARTACZE PO MAZOWIECKU Z OKRASĄ I ŚMIETANĄ

Koło Gospodyń Wiejskich Białki, gmina Siedlce

SKŁADNIKI

- 1 kg ziemniaków ugotowanych (najlepiej poprzedniego dnia)
- 1 kg ziemniaków surowych
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 kg mięsa (łopatka lub szynka wieprzowa)
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka majeranku
- ½ łyżki pieprzu
- 2 cebule



SPOSÓB WYKONANIA

Mięso zmielić w maszynce, przyprawić solą, pieprzem, majerankiem, drobno posiekaną i podsmażoną cebulkę, wszystko dokładnie wymieszać. Ugotowane ziemniaki przepuścić przez praskę, surowe ziemniaki zetrzeć na tarce o drobnych oczkach i odcisnąć z nadmiaru wody. odcisniętą wodę odstawić na kilka minut, po tym czasie zlać płyn, a skrobię z dna naczynia dodać do ziemniaków. Następnie dodać dwie łyżki mąki ziemniaczanej i wymieszać razem z ugotowanymi ziemniakami. Masę doprawić do smaku. Z przygotowanego ciasta formować okrągłe placki, na środek układać kulkę farszu i dokładnie zlepić, formując podłużne pyzy. Kartacze gotować w osolonej, lekko wrzącej wodzie, aż wypłyną na powierzchnię, a następnie jeszcze 7 minut. Podawać z okrasą z cebulki podsmażonej na tłuszczu i słodką, gęstą śmietaną.

SMALCZYK BEKONOWY Z CEBULKĄ I JABŁKIEM

Koło Gospodyń Wiejskich Białki, gmina Siedlce

SKŁADNIKI

- 1 kg słoniny
- 0,5 kg boczku wędzonego
- 2 ząbki czosnku
- 1 twarde, kwaśne jabłko
- cebula suszona, majeranek, sól i pieprz do smaku

SPOSÓB WYKONANIA

Słoninę i boczek pokroić w kostkę, wytapiać na małym ogniu około godzinę. Po tym czasie dodać starte jabłko oraz przeciśnięty czosnek, smażyć około 10 minut. Dodać suszoną cebulkę, doprawić przyprawami i pozostawić do przestygnięcia. Smalczyk przełożyć do słoiczków lub kamionkowego naczynia.

PASZTET Z KACZKI

Koło Gospodyń Wiejskich Białki, gmina Siedlce

SKŁADNIKI

- 500 g fileta z kaczki
- 300 g boczku wędzonego
- 200 g wątróbki drobiowej
- ziele angielskie
- liść laurowy
- 1 cebula
- 2 jajka
- jedna sucha bułka
- sól i pieprz do smaku
- szczypta gałki muszkatołowej



SPOSÓB WYKONANIA

Filet z kaczki i boczek ugotować wraz z trzema ziarnami ziela angielskiego i liścia laurowego. 10 minut przed końcem dodać wątróbkę. Ugotowane mięso wyjąć z wody i zostawić do przestygnięcia. Suchą bułkę namoczyć w wywarze z gotowania, aż zmięknie. Ugotowane mięso i odcisniętą bułkę zmielić dwukrotnie w maszynce do mięsa. Doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową, dodać jajka i podsmażoną cebulkę, dokładnie wymieszać. Masę przełożyć do foremki wysmarowanej olejem i posypanej bułką tartą. Piec w temp. 180°C przez około godzinę.

KIEŁBASA BIAŁECKA

Koło Gospodyń Wiejskich Białki, gmina Siedlce

SKŁADNIKI

- 2 kg łopatki wieprzowej
- 0,5 kg boczku
- 6 ząbków czosnku
- sól, pieprz, majeranek, pieprz ziółowy
- jelita wieprzowe

SPOSÓB WYKONANIA

Mięso i boczek zmielić w maszynce na grubych oczkach, dodać przeciśnięty czosnek i doprawić przyprawami do smaku. Wlać około 200 ml bulionu i wymieszać. Na maszynkę do mielenia mięsa nałożyć końcówkę do nadziewania kiełbas i napełniać jelita farszem. Surową kiełbasę można ugotować bądź upiec w piekarniku.

GALARETA Z NÓŻEK WIEPRZOWYCH

Koło Gospodyń Wiejskich Białki, gmina Siedlce

SKŁADNIKI

- 2 nogi wieprzowe
- 1 golonka wieprzowa
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- pół selera
- 1 opalona cebula
- 3 ząbki czosnku
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 3 liście laurowe
- 10 ziarenek pieprzu czarnego
- sól do smaku



SPOSÓB WYKONANIA

Mięso dokładnie umyć i umieścić w garnku, zalać zimną wodą i zagotować. Zebrać szumowiny i dodać warzywa i przyprawy. Gotować na wolnym ogniu do 5 godzin. Przed końcem gotowania dodać przeciśnięty czosnek i sól do smaku. Mięso wyjąć z gotowania a wywar przedcedzić przez sitko. Mięso oddzielić od kości, grubsze kawałki rozdrobnić, marchewkę pokroić w kostkę do dekoracji. W pojemniczkach na dnie ułożyć groszek konserwowy, marchewkę i mięso. Zalać gorącym wywarem i pozostawić do przestygnięcia. Wstawić do lodówki.

KIEŁBASA WIEJSKA WĘDZONA

Koło Gospodyń Wiejskich Dębnowolanki w Dębnowoli, gmina Mogielnica

SKŁADNIKI NA 10 KG KIEŁBASY

- 5 kg łopatki wieprzowej
- 2 kg boczku wieprzowego
- 2 kg szynki
- 1 kg mięsa wołowego
- 150 g soli kuchennej
- 20 g pieprzu czarnego mielonego
- 40 g czosnku
- 1 l wywaru z kości wieprzowych
- 10 m jelit wieprzowych



SPOSÓB WYKONANIA

Mięso należy wyżyłować i pokroić na kawałki i przepuścić przez maszynkę z sitkiem o średnicy oczek 6 mm. Do zmielonego mięsa dodać sól, pieprz i czosnek przeciśnięty przez praskę. Następnie dodać wywar i wyrabiać do jednolitej masy.

Masą mięsną napełniać luźno jelita i zawiązywać na końcach, formując odcinki o długości 35-40 cm. Zawiesić na drążkach, a następnie wędzić w wędzarni gorącym dymem przez 4 h. Po uwędzeniu kielbasa jest gotowa do spożycia.

PYZY ZIEMNIACZANE NADZIEWANE MIĘSEM

Koło Gospodyń Wiejskich Dębnowolanki w Dębnowoli, gmina Mogielnica

SKŁADNIKI

- ziemniaki rodzaj Ignacy (kolor żółty):
- 0,5 kg ziemniaków ugotowanych
- 1 kg ziemniaków surowych startych na tarce
- sól, pieprz
- ok. 1 kg mięsa mielonego
- 1-2 jajka

SPOSÓB WYKONANIA

Mięso należy wyżyłować i pokroić na kawałki i przepuścić przez maszynkę z sitkiem o średnicy oczek 6 mm. Do zmielonego mięsa dodać sól, pieprz i czosnek przeciśnięty przez praskę. Następnie dodać wywar i wyrabiać do jednolitej masy.

Masą mięsną napełniać luźno jelita i zawiązywać na końcach, formując odcinki o długości 35-40 cm. Zawiesić na drążkach, a następnie wędzić w wędzarni gorącym dymem przez 4 h. Po uwędzeniu kielbasa jest gotowa do spożycia.



SMALEC DELUX PO GOSZCZYŃSKU

Koło Gospodyń Wiejskich w Goszczynie, gmina Goszczyn

SKŁADNIKI

- 4 kg słoniny drobno pokroić i na małym ogniu wysmażyć na złociste skwarki, odcedzić powstały tłuszcz
- 1,5 kg schabu karkowego — pokroić w kostkę podsmażyć, dodać do smalcu
- 1 kg cebuli — pokroić w piórka, podsmażyć do zeszklenia, dodać do smalcu
- 1 główkę czosnku — obrać posiekać, podsmażyć, dodać do smalcu
- 3 duże jabłka — obrać ze skórki, zetrzeć na tarce o grubych oczkach, dodać do smalcu

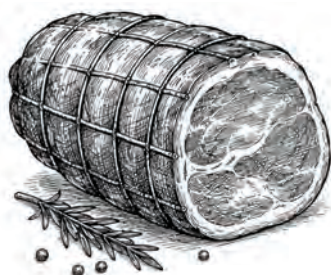
PONADTO DODAC:

- 1 kopiaста łyżka soli
- 1 łyżka majeranku
- 10 liści laurowych
- 20 ziaren pieprzu
- 10 ziaren ziela angielskiego
- 2 kapelusze suszonych prawdziwków (dobrze rozdrobnione)



SPOSÓB WYKONANIA

Smażyć na wolnym ogniu aż schab dobrze zmięknie. Następnie należy dodać szklankę skwarek. Wystudzić, wymieszać i podawać z pieczywem i ogórkiem.



PASZTET „NAWINIE”

Koło Gospodyń Wiejskich w Goszczynie, gmina Goszczyn

SKŁADNIKI

- 1 kg podgardla
- 1 kg łopatki
- 3 marchewki
- 2 pietruszki
- 1 seler
- 50 g suszonych grzybów



SPOSÓB WYKONANIA

Wszystko razem ugotować w osolonej wodzie do miękkości, a następnie wystudzić.

DODATKOWO:

- 3 kg różnego, obranego z kości mięsa (kurczak, indyk, wołowina) z rosółu

wszystkie mięsa, warzywa i grzyby zmielić na maszynce o drobnych oczkach

- 0,5 kg drobiowej wątróbki — podsmażyć lekko na maśle (zwykłym lub klarowanym) i prosto z patelni wlać do maszynki i zmielić

W wywarze pozostałym z gotowania mięsa namoczyć 4 bułki, przepuścić przez maszynkę.

DO ZMIELONEJ MASY DODAC:

- 5 jajek
- skórkę otartą z limonki
- 1 łyżeczkę mielonego imbiru
- 1 łyżeczkę gałki muszkatołowej
- pieprz i sól do smaku

Dobrze wyrobić. Masa powinna być wilgotna, jeżeli jest za sucha należy dolać wywaru z gotowania mięsa. Układać w foremki wysmarowane smalcem i oprószone bułką tartą, wyrównać, po wierzchu posmarować wywarem i posypać bułką tartą.

Piec ok. 60 minut w temperaturze 200°C.

Powstałym farszem można również nadziewać babeczki z kruchego, wytrawnego ciasta i zapiekać ok. 25 minut. Podawać z żurawiną i marynowaną gruszką.

Porcja jest dosyć duża, więc najlepiej włożony w foremki pasztet zamrozić na surowo, a później w razie potrzeby wyjmować i piec na świeżo.



GULASZ GOSPODYNI

Koło Gospodyń Wiejskich w Goszczynie, gmina Goszczyn

SKŁADNIKI

- 500 g wołowiny gulaszowej (umytej i pokrojonej)
- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 średnie marchewki
- 250 g pieczarek
- 3 łyżki oleju

PRZYPRAWY:

- gałązka świeżego rozmarynu
- 1/3 łyżeczki suszonego tymianku
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 1 łyżeczka mielonego czarnego pieprzu
- 2 listki laurowe
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1 łyżeczka słodkiej wędzonej papryki
- 10-12 suszonych śliwek
- 100 ml whiskey lub dobrego bimbru
- 500 ml wody
- 4 łyżki koncentratu pomidorowego
- sól do smaku



SPOSÓB WYKONANIA

Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju, dodajemy drobno pokrojoną cebulę i drobno posiekany czosnek. Smażymy przez chwilę, aż się

zestkłą. Dodajemy pokrojoną marchewkę i smażymy przez kilka minut. Zdejmujemy z patelni, przekładamy do rondla. Na natłuszczonej patelni przesmażamy pieczarki. Po usmażeniu przekładamy do tego samego rondla. Na patelni rozgrzewamy pozostałą łyżkę oleju i smażymy mięso do zrumienienia z obu stron. Dodajemy wszystkie przyprawy i drobno posiekane śliwki, przesmażamy przez chwilę, aż zaczną wydzielać mocny aromat. Podlewamy whiskey i dusimy przez 5 minut na małym ogniu, aż alkohol odparuje. Wlewamy wodę i dodajemy koncentrat pomidorowy. Dusimy na małym ogniu przez 3 godziny. Pod koniec gotowania próbujemy i doprawiamy solą do smaku.

Doskonały do ziemniaków, placków ziemniaczanych i kładzionych klusek.

BABKA GOŁĄBKOWA

Koło Gospodyń Wiejskich Goździczanki w Goździku, gmina Górzno

SKŁADNIKI

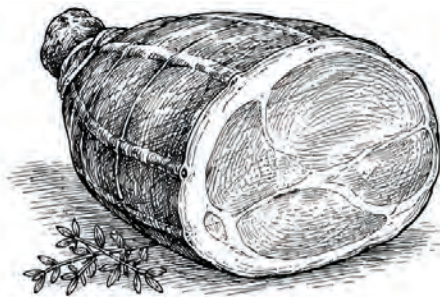
- 0,5 kg mięsa mielonego wieprzowego
- 1 główka kapusty
- 1 jajko
- 1 marchew
- 1 papryka czerwona
- 1 cebula
- 3 ogórki konserwowe
- 100 g sera żółtego
- sól
- papryka ostra
- sos pomidorowy



SPOSÓB WYKONANIA

Mięso mielone przekładamy do miski, wbijamy jajko, doprawiamy solą oraz papryką, dodajemy startą na tarce o dużych oczkach marchew, pokrojoną drobno paprykę, obraną pokrojoną cebulę oraz ogórki. Dokładnie mieszamy. Kapustę obgotowujemy, dzielimy na liście i układamy w okrągłej formie z otworem, tak żeby móc przykryć wierzch babki. Na kapuście rozkładamy połowę mięsa, układamy liście kapusty, następnie pozostałe mięso i przykrywamy wierzch kapustą.

Pieczemy w piekarniku 35 minut pod przykryciem. Po tym czasie polewamy sosem i posypujemy startym na tarce o dużych oczkach żółtym serem. Chwilkę zapiekamy do momentu rozpuszczenia się sera.



GOŹDZIKOWE KIEŁBASKI

Koło Gospodyń Wiejskich Goździczanki w Goździku, gmina Górzno

SKŁADNIKI

- mięso wieprzowe – łopatka, golonka, kark, boczek (łącznie 5 kg)
- na 1 kg mięsa 20 g soli lub soli peklującej
- przyprawy: sól, pieprz, czosnek
- jelito cienkie



SPOSÓB WYKONANIA

Pokrojone mięso z golonki i łopatki mieszamy z solą. Boczek nacieramy solą warzoną. Peklujemy 24 godziny w osobnych pojemnikach. Mięso z golonki przepuszczamy przez sitko 4 mm.

Mięso z łopatki przepuszczamy przez szarapak, boczek wieprzowy bez skóry przepuszczamy przez sitko 12 mm. Po 24 godzinach peklowania rozdrabniamy mięsa. Dodajemy wszystkie przyprawy oraz 100 ml zimnej wody, dokładnie wyrabiamy i wstawiamy ponownie na 24 godziny do lodówki.

Farszem napełniamy ściśło jelita wieprzowe tworząc małe krążki kielbasy. Krążki kielbasy wieszamy na kiju. Tak przygotowane kielbaski są gotowe do pieczenia lub wędzenia.

KIEŁBASA DOMOWA

Koło Gospodyń Wiejskich Koło się kręci w Kazimierowie, gmina Halinów

SKŁADNIKI

- 4-5 kg łopatki wieprzowej
- 1 kg miękkiej wołowiny
- główka czosnku
- 10 ziaren jałowca
- sól
- pieprz świeżo zmielony
- jelita wieprzowe
- 2 szklanki wody

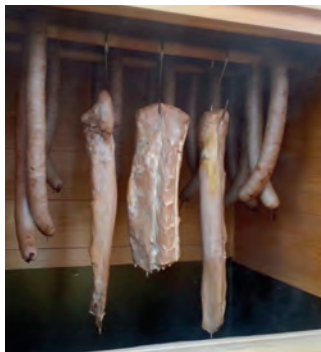
SPOSÓB WYKONANIA

Mięso pokroić, oczyścić z błon. Wołowinę zmielić przez sitko z dużymi oczkami, łopatkę przez sitko z dużymi otworami (w kształcie nerki). Przyprawić do smaku solą i pieprzem, roztartym w moździerzu jałowcem i przeciśniętym przez prasę czosnkiem. Dodać wodę i dokładnie wymieszać ręką. Pozostawić na kilka godzin (najlepiej na noc) w lodówce.

Jelita podzielić na kawałki odpowiedniej długości (ok. 50 cm), moczyć około godziny

w zimnej wodzie. Następnie, nadziewać przygotowanym wcześniej farszem, przy pomocy

ręcznej maszynki z rurką, ściśło wypełniając. Zawiązać na końcach supeł lub związać sznurkiem. Kielbasy powiesić na 1-2 godziny żeby wyschły. Wędzić w wędzarni z podajnikiem na zrębki przez ok. 4 godziny, do zrumienienia, w połowie czasu przekręcić pęta. Po wyjęciu wrzucić na 10 minut do wrzątku, potem chwilę zahartować w zimnej wodzie, powiesić do wyschnięcia.



SWOJSKA KASZANKA

Koło Gospodyń Wiejskich Na Obcasach w Lipowcu Kościelnym, gmina Lipowiec Kościelny

SKŁADNIKI

- 1 kg mięsa wieprzowego np. łopatki, pół lba świńskiego, płuca wieprzowe, 1 ożór świński, 2 nerki, 1 serce wieprzowe
- ok. 2 kg skórek wieprzowych
- 1,5 l krwi
- jelita wieprzowe
- 2 kg kaszy gryczanej prażonej
- 1 kg kaszy jęczmiennej grubej

PRZYPRAWY

- ok. 200 g majeranku
- 2 główki czosnku
- ok. 300 g soli kamiennej
- ok. 200 g pieprzu mielonego

SPOSÓB WYKONANIA

Wszystkie mięsa moczymy w zimnej wodzie ok. 4 h. Następnie wkładamy do garnka i gotujemy w posolonej wodzie do miękkości ok. 2 h. Po ugotowaniu mięsa wyjmujemy i studzimy.

Do wywaru po mięsie wsypujemy obie kasze i czekamy, aż napęcznieją. Wystudzone mięso obieramy i mielimy razem z czosnkiem.

Kiedy kasza jest gotowa dodajemy zmielone mięso, sól, pieprz, majeranek i krew. Wszystko razem dobrze mieszamy.

Jelita wieprzowe moczymy w soli, płuczemy i oczyszczamy. Naciągamy jelita na maszynkę i nadziewamy przygotowanym farszem z kaszy i mięsa. Tak przygotowaną kaszankę wkładamy do osolonej wody i parzymy w temp 70-80°C przez ok. 20-30 minut. Po sparzeniu

wyjmujemy kaszankę z garnka i wieszamy na przygotowane kije lub wieszaki masarskie do wystygnięcia.

ZRAZ Z DZIKA Z FARSZEM GRZYBOWYM PODAWANY Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI ORAZ BURACZKAMI W GLAZURZE MIODOWO-KWAŚNEJ

Koło Gospodyń Wiejskich Niezłe Ziółka w Szydłowie, gmina Szydłowo

SKŁADNIKI

- 1 kg mięsa z dzika (najlepiej udźca)
- sól i świeżo mielony czarny pieprz
- 2 łyżki musztardy
- 2-3 łyżki oleju roślinnego (do smażenia)
- 200 ml czerwonego wina (opcjonalnie)

FARSZ GRZYBOWY:

- 300 g świeżych grzybów (np. boro-wików lub podgrzybków)
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła
- sól i pieprz do smaku
- 1 łyżka świeżego lub suszonego tymianku (opcjonalnie)
- 1 jajko (do związania farszu, opcjonalnie)
- 100 g bułki tartej (opcjonalnie do zagęszczenia farszu)

DODATKOWO:

- 2-3 liście laurowe
- kilka ziarenek ziela angielskiego
- natka pietruszki do dekoracji

KLUSKI ŚLĄSKIE:

- 1 kg ziemniaków
- 200 g mąki pszennej
- 100 g mąki ziemniaczanej
- 1 jajko
- sól do smaku

PRZYGOTOWANIE FARSZU:

Oczyść grzyby, pokrój na drobne kawałki. Następnie posiekaj cebulę i czosnek.

Na patelni rozgrzej masło, dodaj cebulę i czosnek, smaż aż będą szkliste. Dodaj grzyby i smaż przez kilka minut, aż odparuje nadmiar wody. Dopraw solą, pieprzem i tymiankiem. (Jeśli farsz jest zbyt mokry, dodaj bułkę tartą.)

Po usmażeniu, odstaw farsz do ostygnięcia.

Po ostygnięciu dodaj jajko i dokładnie wymieszaj.

PRZYGOTOWANIE ZRAZÓW:

Pokrój mięso na cienkie plastry (około 1 cm grubości), następnie każdy plaster lekko rozbij tłuczkiem. Posól i popierz każdy plaster, a następnie posmaruj musztardą.

Na każdym plastrze mięsa nałóż łyżkę farszu grzybowego, zawiń je w rulon i zepnij wykałaczką lub sznurkiem kuchennym.

Na patelni rozgrzej olej, a następnie smaż zrazy z każdej strony na złoty kolor.

Po usmażeniu zrazy przełóż do garnka. Dodaj liście laurowe, ziele angielskie po czym zalej czerwonym winem oraz wodą tak, aby zrazy były przykryte.

Gotuj na małym ogniu przez około 1,5-2 godziny, aż mięso będzie miękkie.

Po ugotowaniu wyjmij zrazy z garnka, usuń wykałaczki lub sznurek.

Podawaj na talerzach z kluskami śląskimi i buraczkami w glazurze, polej sosem powstałym podczas duszenia.

- 100 g mąki ziemniaczanej
- 1 jajko
- sól do smaku

BURACZKI W GLAZURZE

MIODOWO-KWAŚNEJ:

- 500 g buraczków (świeżych)
- 3 łyżki miodu
- 2 łyżki octu balsamicznego (lub soku z cytryny)
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku
- 1 łyżeczka musztardy (opcjonalnie)
- świeża natka pietruszki lub koper do dekoracji



PRZYGOTOWANIE KLUSEK ŚLĄSKICH:

Ugotuj ziemniaki w mundurkach, aż będą miękkie, odcedź, a następnie przestudź.

Obierz ziemniaki i przepuść je przez praskę lub zgnieć na gładką masę. Do przestudzonych ziemniaków dodajemy mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, jajko oraz sól.

Wyrób ciasto, aż będzie gładkie i elastyczne. Z zagniecionego ciasta uformuj małe kluski (około 2-3 cm średnicy).

W dużym garnku zagotuj wodę z solą. Wrzuć kluski do wrzącej wody i gotuj przez około 5-7 minut, aż wypłyną na powierzchnię. Wyjmij je łyżką cedzakową i odłóż na talerz.

PRZYGOTOWANIE BURACZKÓW W GLAZURZE MIODOWO-KWAŚNEJ:

Buraki umyj, dokładnie obierz i pokrój w cienkie plastry. W dużym garnku zagotuj wodę z odrobiną soli. Dodaj buraczki i gotuj przez około 15-20 minut.

W małym rondlu połącz miód, ocet balsamiczny, oliwę z oliwek oraz musztardę. Podgrzewaj na małym ogniu, mieszając, aż składniki się połączą i glazura lekko zgęstnieje (około 3-5 minut).

Na patelni rozgrzej odrobinę oliwy z oliwek. Dodaj ugotowane buraczki i smaż na średnim ogniu przez kilka minut, aż zaczną się lekko rumienić.

Wlej przegotowaną glazurę na buraczki i dokładnie wymieszaj, aby pokryły się sosem. Smaż przez kolejne 2-3 minuty, aż buraczki będą gorące i glazura dobrze się wchłonie.

Na koniec dopraw buraczki solą i świeżo mielonym pieprzem do smaku.

Całość udekoruj świeżą natką pietruszki.

WIEJSKI SMALEC

Koło Gospodyń Wiejskich Niezłe Ziółka w Szydłowie, gmina Szydłowo

SKŁADNIKI

- 500 g słoniny (najlepiej wieprzowej z mięsem)
- 250 g boczku wędzonego
- 250 g kielbasy cienkiej
- 100 g cebuli
- 2-3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka majeranku
- sól i pieprz do smaku
- świeży tymianek lub liść laurowy



PRZYGOTOWANIE:

Słoninę, boczek i kielbasę pokrój w drobną kostkę (około 1-2 cm). W dużym garnku lub na patelni rozgrzej słoninę na małym ogniu. Smaż przez około 15-20 minut, aż tłuszcz zacznie się wytapiać, a słonina stanie się złocista i chrupiąca. Mieszaj co jakiś czas, aby słonina się nie przypaliła. Na patelni podsmaż boczek i kielbasę pokrojone w kostkę. W międzyczasie cebulę pokrój w drobną kostkę, a czosnek posiekaj. Gdy słonina będzie dobrze wytopiona, dodaj cebulę, czosnek, podsmażony boczek i kielbasę do garnka. Smaż wszystko razem przez kolejne 5-7 minut, aż cebula będzie miękka i szklista. Dodaj majeranek, sól i świeżo mielony pieprz do smaku. Jeśli używasz możesz dodać również świeży tymianek lub liść laurowy. Mieszaj i smaż jeszcze przez 2-3 minuty, aby smaki się połączyły. Po usmażeniu, zdejmij garnek z ognia i pozwól smalcowi lekko ostygnąć. Następnie przelej go do naczynia ceramicznego. Upewnij się, że cebula i mięso równomiernie rozłożona jest w smalcu.

Wiejski smalec doskonale smakuje na świeżym chlebie, z dodatkiem kiszonego ogórka, cebuli lub szczypiorku.

KIEŁBASA ZE SŁOIKĄ

Koło Gospodyń Wiejskich Nowoczesne Gospochy w Leśniewicach, gmina Gostynin

SKŁADNIKI

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 2 kg mięsa wieprzowego (łopatka, szynka surowa) • 800 g świeżej słoniny lub boczku | <ul style="list-style-type: none"> • 30 g soli peklowej • ½ łyżki suszonego majeranku • 20 g cukru • pieprz czarny mielony |
|---|--|

PRZYGOTOWANIE:

Mięso i słoninę zmielić w maszynce o dużych oczkach. Czosnek obrać i drobno posiekać. Zmielone mięso, słoninę, pokrojony czosnek, cukier oraz sól peklową wsyp do większego garnka. Dopraw do smaku pieprzem, majerankiem i solą, dokładnie wszystko wymieszaj.

Odstaw na co najmniej 12 godzin do lodówki. Po tym czasie, wymieszaj jeszcze raz masę kielbasianą i napełnij nią wyparzone słoiki (0,5 l) dość mocno ubijając ją łyżką. Szczelnie zamknij nowymi, wyparzonymi wieczkami.

Na dnie szerokiego garnka ułóż ścierkę, na niej poustawiaj słoiki i zalej wodą do $\frac{3}{4}$ wysokości. Przykryj garnek pokrywą i wstaw na gaz. Od chwili gdy woda zawrze, przykręć nieco płomień i pasteryzuj odpowiednio długo (60 minut). Następnie pozostaw słoiki do wystudzenia w garnku, zimne ponownie pasteryzuj po 24 godzinach (40 minut). Tak zakonserwowane mięso możesz przechowywać w lodówce nawet przez kilka tygodni.

DOBRA RADA:

Po kolejnych 24 godzinach można pasteryzować jeszcze raz 30 minut. Po trzeciej pasteryzacji trwałość produktu wynosi aż 6 miesięcy i można go przechowywać bez lodówki.



SMALEC BOLEŚCIANEK Z JABŁKIEM

Koło Gospodyń Wiejskich Boleścianki w Bolestach, gmina Olszanka

SKŁADNIKI

- 500 g słoniny wieprzowej lub tłustego boczku
- 1 duża cebula
- 1 duże jabłko (najlepiej kwaśne, np. szara reneta)
- 1-2 ząbki czosnku
- sól i świeżo zmielony czarny pieprz do smaku
- 1 łyżeczka majeranku
- opcjonalnie: szczypta chili lub papryki wędzonej dla pikantności

PRZYGOTOWANIE:

Słoninę lub boczek pokrój w drobną kostkę i powoli wytapiaj na średnim ogniu w szerokiej patelni lub garnku, aż wytopi się tłuszcz, a skwarki będą złociste i chrupiące. Uważaj, aby nie przypalić. Cebulę obierz i drobno posiekać. Jabłko umyj, obierz ze skórki, usuń gniazdo nasienne i pokrój w drobną kostkę. Gdy słonina się wytopi, dodaj na patelnię cebulę i smaż ją na złoty kolor. Następnie dodaj jabłko i smaż razem jeszcze kilka minut, aż jabłko lekko zmięknie. Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek, majeranek, sól, pieprz i ewentualnie chili lub paprykę wędzoną. Wymieszaj, aby przyprawy się połączyły. Całość przełóż do czystego słoika lub pojemnika i odstaw do ostygnięcia.

PRAWDZIWA KIEŁBASA DZIADKA FELKA

Koło Gospodyń Wiejskich w Ciopanie Sami Swoi, gmina Stanisławów

SKŁADNIKI

- 3 kg mięsa wieprzowego z łopatki
- 1 kg boczku
- 1 kg podgardla
- 1 kg mięsa wołowego miękkiego
- saletra do mięs
- 2,5 garści soli
- 1 główka czosnku
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1,5 garści pieprzu prawdziwego mielonego
- szczypta majeranku (do smaku)
- 0,5 litra wody
- jelito cienkie



PRZYGOTOWANIE:

Pokroić na kawałki wszystkie rodzaje mięsa. Położyć do dużej miski i całość posypać saletrą do mięs wymieszaną z solą. Następnie wszystko dokładnie wymieszać, uklepać, przykryć czystą ściereczką. Przenieść mięso do piwnicy albo do innego chłodnego pomieszczenia na dwa lub trzy dni w zależności od pory roku. Latem krócej a zimą dłużej.

Po upływie tego czasu mięso przynieść, można go trochę przepłukać zimną wodą, aby pozbyć się nadmiaru soli. Mięso przemielić na grubej siatce. Dodać czosnek (posiekany drobno lub przeciśnięty przez praskę). Następnie dodać 2 jajka i 2 łyżki mąki pszennej, 1,5 garści pieprzu mielonego, szczyptę majeranku i pół litra wody. Wszystko dobrze wyrobić. Spróbować i doprawić do smaku. Tak przygotowane mięso napychamy w jelito cienkie przy pomocy maszyny do mięsa.

Przygotowaną w ten sposób kielbasę należy uwędzić. Nagrząć wędzarnię drewnem z olchy, dodać trochę drewna owocowego (ma ładny zapach). Kielbasę umieścić na drążkach i włożyć do wędzarni. Wędzenie powinno trwać około 3 godzin na małym ogniu. W zależności od gustu może być jaśniejsza lub ciemniejsza. Kielbasę podawać na ciepło lub na zimno.

BITKI SCHABOWE

Koło Gospodyń Wiejskich Urzekające w Jażwinach, gmina Borowie

Przepis na bitki schabowe, który dziś z dumą serwuje Koło Gospodyń Wiejskich Urzekające, ma swoje korzenie w dawnych Jażwinach. Przez wiele lat pojawiał się na stołach tylko przy wyjątkowych okazjach – najczęściej podczas parafialnych odpustów. To wtedy we wsi pachniało świeżym mięsem wieprzowym, duszonym w cebuli, z domową przyprawą i obowiązkowym sosem z własnego wywaru.

Dziś, dzięki staraniom KGW Urzekające, przepis został odtworzony i podany na nowo – jako hołd dla tradycji i smaków dzieciństwa. Bitki podawane są na spotkaniach dla seniorów, by przypomnieć smaki dawnych lat, a na festiwalach smaków i dożynkach młodsze pokolenia mogą spróbować, czym dawniej pachniały święta i odpusty w Jażwinach. Bo to nie tylko danie – to smak, który łączy pokolenia i przypomina, że tradycja zaczyna się przy wspólnym stole.

SKŁADNIKI

- ok. 1,5 kg schabu
- 3 cebule średniej wielkości
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 por (biała część)
- pieprz, sól, przyprawa do mięsa (np. Knorr – czerwona)
- ząbek czosnku
- liść laurowy
- ziele angielskie



PRZYGOTOWANIE:

Schab pokroić w cienkie plastry, lekko rozbić (jak na kotlety). Posypać solą, pieprzem i przyprawą do mięsa. Odstawić na kilka godzin, najlepiej na noc do lodówki. Następnie obtoczyć plastry w mące i smażyć na złoty kolor. Wcześniej przygotować garnek lub naczynie żaroodporne i wlać do niego ok. 1 l wrzącej wody, dodać uduśzone wcześniej warzywa, bulion i wrzucić uduśzone mięso.

Gotować na małym ogniu około 1 godz. Dla zapachu można wrzucić listek laurowy i ziele angielskie.

Gdyby sos był rzadki, zaprawić mąką (ok. pół szkl. wody i 1,5 łyżki mąki), rozrobić i wlać do całości. Gdy sos będzie gęsty, na koniec wgnieść ząbek czosnku.

REGIONALNA KARKÓWKA Z TRADYCYJNYMI KOPYTKAMI I SURÓWKĄ Z OGÓRKA I MARCHEWKI

Koło Gospodyń Wiejskich Bolesćianki w Bolesłach, gmina Olszanka

SKŁADNIKI

- 1 kg karkówki wieprzowej
- 3 ząbki czosnku
- 2 cebule
- 2 łyżki smalcu lub oleju
- 1 łyżeczka majeranku
- 1 łyżeczka tymianku
- sól, pieprz do smaku
- 200 ml bulionu (warzywnego lub mięsnego)
- 2 łyżki octu jabłkowego lub soku z cytryny
- 1 łyżka miodu lub cukru

KOPYTKA:

- 1 kg ugotowanych i przestudzonych ziemniaków (najlepiej mączystych)
- 250 g mąki pszennej (plus do podsypywania)
- 1 jajko
- szczypta soli

SURÓWKA:

- 2 świeże ogórki gruntowe
- 2 średnie marchewki
- 1 łyżka oleju roślinnego (np. rzepakowego)
- 1 łyżka octu jabłkowego lub soku z cytryny
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz do smaku



PRZYGOTOWANIE:

Karkówkę umyj, osusz i natrzyj solą, pieprzem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, majerankiem oraz tymiankiem. Odstaw na kilka godzin lub na noc do lodówki. Na patelni rozgrzej smalec lub olej i obsmaż mięso z każdej strony na złoty kolor. Przełóż karkówkę do naczynia żaroodpornego. Na patelni podsmaż pokrojoną w półplasterki cebulę, aż się zeszkli, a następnie dodaj ją do mięsa. Wlej bulion, ocet jabłkowy i miód, przykryj i piecz w piekarniku nagrzanym do 160°C przez około 2 godziny, podlewając mięso sosem od czasu do czasu.

KOPYTKA

Ugotowane i przestudzone ziemniaki przeciśnij przez praskę lub dokładnie rozgnieć na puree. Dodaj jajko, sól i stopniowo dodawaj mąkę, wyrabiając miękkie, elastyczne ciasto (nie klejące). Na oprószonej mąką powierzchni uformuj wałki o średnicy 2-3 cm i pokrój je na kawałki około 2 cm długości. Gotuj kopytka partiami w osolonej, wrzącej wodzie. Gdy wypłyną na powierzchnię, gotuj jeszcze 1-2 minuty, następnie wyjmij łyżką cedzakową.

SURÓWKA:

Ogórki i marchewki obierz i pokrój w cienkie plasterki. W misce wymieszaj olej, ocet, cukier, sól i pieprz, aż cukier się rozpuści. Dodaj warzywa do sosu i delikatnie wymieszaj. Odstaw surówkę na co najmniej 15 minut, aby smaki się przegryzły.

PODANIE:

Podawaj plasty aromatycznej karkówki polane sosem z pieczenia, obok gorące, miękkie kopytka oraz świeżą, chrupiącą surówkę z ogórka i marchewki. Smacznego!

BOROWICKA SZYNKA WIELKANOCNA

Koło Gospodyń Wiejskich w Borowicach Wesołe babeczki, gmina Bodzanów

SKŁADNIKI

- 1,5 kg mięsa z szynki wieprzowej
- 20 g soli peklowanej
- 3 liście laurowe
- 1 główka czosnku
- 10 ziaren ziela angielskiego
- 4-5 ziaren pieprzu
- 1 łyżka cukru



PRZYGOTOWANIE:

Zagotuj 2 litry wody z przyprawami, następnie odstaw do ostygnięcia. Po wystygnięciu wody rozpuść w niej sól peklowującą.

Zimną solanką robimy zastrzyki w kilku miejscach szynki, a pozostałą solanką zalewamy szynkę, po uprzednim umieszczeniu jej w siatce.

Szynka powinna być zanurzona w solance i przebywać w niej przez 4 dni.

Po tym czasie mięso płuczemy i wkładamy do garnka z gorącą wodą. Szynkę parzymy przez ok. 2 godz. w temp. 70-80°C.

Podczas parzenia szynka powinna być całkowicie zanurzona w wodzie.

Po ostudzeniu szynkę wkładamy na kilka godzin do lodówki.

SMALEC NA WYPASIE OD ANKI!

Koło Gospodyń Wiejskich w Glinie i Starej Wsi Wspólne Tory, gmina Celestynów

Dlaczego „na wypasie”? Bo to smalec, który nie zna kompromisów: obfity, pełen smaku, z dodatkiem tego, co najlepsze – nie tylko tłuszczu i mięsa, ale także jabłek, przypraw i serca. To nie tylko przysmak to hołd dla polskiej tradycji kulinarnej, ale w wersji premium.

SKŁADNIKI

- 500 g świeżej słoniny lub podgardla
- 300 g dobrej jakości cienkiej kielbasy (najlepiej z wędzarni)
- 2 duże cebule
- 1 duże jabłko (najlepiej kwaśne, np. szara reneta)
- 1 duża główka czosnku
- 1 opakowanie majeranku (ok. 10 g)
- sól lubczykowa: 1 łyżka soli kłodawskiej zmielona z 3–4 łyżkami suszonego lubczyku
- sól i świeżo mielony czarny pieprz – do smaku

WYKONANIE:

Słoninę lub podgardle kroimy w drobną kostkę i powoli wytapiamy na wolnym ogniu. Cierpliwość się opłaca – im niższa temperatura, tym bardziej złociste i chrupiące będą skwarki. Najlepiej użyć garnka z grubym dnem, który równomiernie rozprowadza ciepło.

Gdy tłuszcz się wytopi, dodajemy pokrojoną w kostkę kielbasę oraz cebulę pokrojoną w piórka. Dusimy wszystko razem przez około 20 minut – aż cebula się zeszkli, a kielbasa zacznie oddawać aromat wędzonki.

Następnie dodajemy jabłko starte na grubych oczkach (nada smalcowi lekkość i delikatną słodycz), przeciśnięty przez praskę czosnek, majeranek i sól lubczykową – czyli naszą se-

kretną broń, która wnosi ziołową głębię i wyjątkowy, domowy smak.

Gotujemy na małym ogniu kolejne 15–20 minut, mieszając od czasu do czasu, by wszystkie składniki połączyły się w aromatyczną całość. Na koniec doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem wedle uznania.

PODANIE:

Podawaj na świeżym chlebie z chrupiącą skórką i kiszonym ogórkiem lub jako aromatyczny dodatek do wiejskiej deski przekąsek. Ten smalec to powrót do korzeni – tłusty, bogaty, ale z finezyjnym ziołowym twistem. Niekwestionowany król strefy gastro!



SENTYMENTALNY BARSZCZ DUDKOWY

Koło Gospodyń Wiejskich w Glinie i Starej Wsi Wspólne Tory, gmina Celestynów

Barszcz dudkowy to zapomniana perła dawnej kuchni chłopskiej, szczególnie popularna w centralnej Polsce i powiecie otwockim, w którym zwłaszcza na terenach wiejskich, ubój wieprzowy oraz domowe przetwórstwo stanowiły wielopokoleniową tradycję. Dawniej przygotowywany podczas świniobicia był sposobem na pełne wykorzystanie podrobów.

SKŁADNIKI NA WYWAR

- płuca i serca wieprzowe (pocho-dzące z dwóch świń) - dokładnie opłukane w zimnej wodzie, pokrojone na mniejsze części
- 5 liści laurowych
- 8 ziaren ziela angielskiego
- 1 średnia cebula – opieczona na suchej patelni lub nad ogniem
- 4 łodygi świeżego lubczyku
- 5 ząbków czosnku – obranych, rozniecionych
- 1,5 łyżki soli



PRZYGOTOWANIE WYWARU:

Umieścić wszystkie składniki w dużym garnku, zalać wodą tak, by przykryła mięso z lekkim zapasem (ok. 4 cm). Powoli doprowadzić do wrzenia, zbierając powstającą pianę (szumowiny). Gotować na bardzo małym ogniu przez 6–7 godzin, aż podroby będą idealnie miękkie i pełne smaku.

PRZYGOTOWANIE PODROBÓW:

Po ugotowaniu wyjąć płuca i serca, ostudzić, oczyścić dokładnie z błon, żyłek i chrząstek. Następnie drobno posiekać w kostkę o boku ok. 0,5–1 cm. Wywar przecedzić przez drobne sito lub gazę, by uzyskać klarowny, aromatyczny bulion. Do przecedzonego wywaru dodać przygotowane podroby oraz:

- ok. 0,5 l zakwasu na żurek, najlepiej domowego, na mące żytniej razowej dla podbicia intensywności smaku i kwasowości
- 3 łyżki mąki pszennej, rozprowadzone w niewielkiej ilości zimnej wody – dla delikatnego zagęszczenia

Zagotować, mieszając przez ok. 5 minut, a następnie dodać: 400 ml śmietany 18% – zaharto-

wanej wcześniej niewielką ilością gorącego barszczu, by uniknąć zwarzenia.

Całość podgrzać niemal do wrzenia, ale już nie gotować po dodaniu śmietany – aby zachować jej kremową konsystencję. Na koniec dodać:

- 4 łyżki suszonego majeranku
- ½ pęczka posiekanej natki pietruszki
- ½ pęczka posiekanego koperku
- ½ pęczka posiekanego szczypiorku

Do smaku doprawiamy świeżo mielonym pieprzem i ewentualnie solą.

PASTERYZOWANA ŁOPATKA W SOSIE WŁASNYM

Koło Gospodyń Wiejskich w Hołubli, gmina Paprotnia

SKŁADNIKI

- 2 kg mięsa wieprzowego z łopatki (lub szynki)
- 40 g soli peklowej
- 4 duże ząbki czosnku (pokroić w plasterki)
- 2 łyżeczki grubo mielonego pieprzu
- 4 liście laurowe
- 1 łyżka majeranku
- ok. 3 szklanki bulionu drobiowego

WYKONANIE:

Mięso pokroić w grubsze kawałki dodać przyprawy, wymieszać i pozostawić w chłodnym miejscu na 2 dni. Następnie ułożyć ściśło w słoikach. Jeżeli mięso zawiera tłuszcz, to nie trzeba zlewać bulionu, tylko mocno ubić. Tak przygotowane słoiki poddaje się trzykrotnemu ogrzewaniu w temperaturze 100°C – 1,5 godziny pierwsza pasteryzacja, po dwóch dniach – druga - 1 godzinę, po następnych 2 dniach 0,5 godziny. Ostudzone słoiki z mięsem przechowujemy w zimnym, suchym,

ciemnym pomieszczeniu. W takich warunkach można przechowywać do sześciu miesięcy.

Jest to potrawa znana od wieków na Podlasiu i Mazowszu. W czasach, gdy nie było lodówek, trzeba było szukać skutecznych sposobów na przechowywanie mięsa. Jednym z nich była pasteryzacja, ale popularne były również inne metody, takie jak zasalanie czy zalewanie mięsa smalcem.



INDYK FASZEROWANY

Koło Gospodyń Wiejskich w Niemojkach, gmina Łosice

SKŁADNIKI

- 200 g suszonych śliwek (najlepiej bez pestek)
- 2 dojrzałe pomidory
- 1 duża pomarańcza
- 1 łodyga selera naciowego
- 250 ml białego wina (półwytrawne lub wytrawne)
- 3 łyżki brązowego cukru

DODATKOWO:

- 1 cały indyk (oczyszczony, bez podrobów)
- sól, pieprz, majeranek, czosnek (do natarcia mięsa)



PRZYGOTOWANIE FARSZU:

Suszone śliwki zalej winem, dodaj brązowy cukier i podgrzewaj na małym ogniu przez ok. 10–15 minut, aż owoce zmiękną i wino lekko odparuje. Pomidory sparz, obierz ze skórki i pokrój w kostkę. Pomarańczę obierz i podziel na cząstki (można też usunąć błonki i pokroić na mniejsze kawałki). Seler naciowy pokrój w cienkie plasterki. Wszystkie składniki wymieszać i odstawić

PRZYGOTOWANIE INDYKA:

Indyka dokładnie opłucz i osusz papierowym ręcznikiem. Natrzyj mięso z zewnątrz i od środka mieszanką soli, pieprzu, czosnku i majeranku. Do wnętrza indyka włóż przygotowany farsz. Otwór zaszyj lub zabezpiecz wykałaczkami i zwiąż nogi sznurkiem kuchennym. Skórę indyka posmaruj masłem lub oliwą.

PIECZENIE:

Piecz w piekarniku nagrzanym do 200°C przez pierwsze 30 minut, aby mięso się zrumieniło. Następnie zmniejsz temperaturę do 180°C i piecz przez ok. 1 godzinę na każdy kilogram wagi indyka. W trakcie pieczenia polewaj indyka powstałym sosem co 30–40 minut, aby był soczysty. Jeśli skóra za bardzo się rumieni, przykryj wierzch folią aluminiową. Pod koniec pieczenia sprawdź temperaturę mięsa – w najgrubszej części powinna wynosić min. 75°C.

SŁONINA W PRZYPRAWACH

Koło Gospodyń Wiejskich w Niemojkach, gmina Łosice

To receptura zakorzeniona w dawnej tradycji, gdzie aromatyczna słonina w przyprawach była nie tylko przysmakiem na chłodne dni, ale też ważnym elementem kulinarnego dziedzictwa. Dziś wraca w domowych kuchniach – z szacunkiem dla dawnych metod, ale z nutą współczesnego wyczucia smaku.

SKŁADNIKI

- 1,5 kg surowej słoniny (najlepiej bez skóry, biała, gruba, jędrna)
- 5 ząbków czosnku
- 3 łyżki soli kamiennej (nie jodowanej)
- 5 liści lauowych
- 6–8 ziarenek ziela angielskiego (rozgniecionych)
- 2 łyżeczki mielonego pieprzu czarnego
- 1 łyżka majeranku
- 1 łyżka papryki słodkiej
- ½ łyżeczki papryki ostrej
- 1 łyżka ziół prowansalskich
- 1 łyżeczka suszonego tymianku



PRZYGOTOWANIE SŁONINY:

Słoninę oczyść z resztek skóry i błon, opłucz i dokładnie osusz papierowym ręcznikiem. Pokrój na mniejsze bloki (np. 15 x 10 cm), co ułatwi marynowanie i dalszą obróbkę.

MARYNATA PODSTAWOWA:

W miseczce wymieszaj sól, czosnek przeciśnięty przez praskę, rozkruszone liście lauowe oraz pokruszone ziele angielskie, wymieszaj z wodą. Przykryj i wstaw do chłodnego miejsca (lodówka lub spiżarnia o temperaturze poniżej 10°C) na 24 godziny. W tym czasie słonina przejdzie podstawowym soleniem i wchłonie aromat przypraw.

Po 24 godzinach wyjmij słoninę z marynaty. Osusz delikatnie ręcznikiem papierowym – bez płukania!

MIESZANKA ZIOŁOWA:

W osobnym naczyniu przygotuj suchą mieszankę ziół: papryka słodka, papryka ostra, pieprz, majeranek, zioła prowansalskie, tymianek oraz świeżo wyciśnięty czosnek

(można dodać odrobinę oleju, by utworzyć pastę, ale nie jest to konieczne). Każdy kawałek słoniny dokładnie obsyp lub natrzyj pastą z przypraw. Układaj ponownie w naczyniu, przykryj i wstaw do chłodu na kolejne 24 godziny. W tym czasie słonina naciągnie kolor i intensywny ziołowy aromat.

WĘDZENIE NA ZIMNO:

Po przyprawieniu słoninę należy wędzić na zimno – najlepiej w temperaturze 20–25°C przez około 6–8 godzin. Użyj drewna z olchy lub dębu, ewentualnie jabłoni, które dają delikatny, przyjemny aromat. Wędzenie zimne pozwala zachować jędrność słoniny, nadając jej subtelny zapach dymu i przedłużając trwałość.

STAROPOLSKI ZAWIJANIEC Z KURCZAKA SZLACHETNIE NADZIANY

Koło Gospodyń Wiejskich w Sikorach, gmina Bielany

SKŁADNIKI

- 1 kurczak wiejski (ok. 1,5-2 kg)
- 0,5 kg mięsa mielonego drobiowego lub wieprzowego
- 1 jajko
- 1 łyżka bułki tartej
- 100 ml śmietany 30%
- 1 łyżka masła
- posiekana natka pietruszki
- koper, tymianek, sól, pieprz, papryka słodka



PRZYGOTOWANIE KURCZAKA:

Oczyszczyć kurczaka, opłukać i osuszyć papierowym ręcznikiem. Delikatnie wyluzować z kości. Płat mięsa oprószyć solą, pieprzem i słodką papryką.

PRZYGOTOWANIE FARSZU:

W misce połączyć mięso mielone, jajko, bułkę tartą, śmietanę i posiekane zioła. Wymieszać dokładnie do uzyskania jednolitej masy. Farsz ułożyć na płacie mięsa, zrolować i owinąć folią aluminiową. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 40-45 min.

PIECZEŃ Z OMLETEM

Koło Gospodyń Wiejskich w Wiśniewie, gmina Jakubów

SKŁADNIKI

- 1 kg chudego mielonego mięsa
- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 2 cebule
- 0,5 kg pieczarek
- 5 jaj
- pęczek pietruszki
- sól, pieprz
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki wody

PRZYGOTOWANIE:

Z 3 jaj, 2 łyżek wody, 2 łyżek mąki usmażyć omelet, ostudzić i pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na smalcu, dodać pieczarki starte na tarce jarzynowej, podsmażyć i odparować. Do mielonego mięsa dodać sól, pieprz, 2 jaja i wyrobić. Do wyrobionej masy mięsnej dodać pieczarki z cebulą, posiekaną pietruszkę oraz pokrojoną w kostkę pierś i omelet. Jeszcze raz wyrobić.

Piec około 1 h i 15 minut w temperaturze 175°C.

WIŚNIEWSKI SŁONECZNIK

Koło Gospodyń Wiejskich w Wiśniewie, gmina Jakubów

SKŁADNIKI NA CIASTO

- 3 jajka
- 1 kg mąki
- 60 g drożdży
- 2 łyżki śmietany 18%
- 0,5 kostki masła (roztopione)
- 2 szklanki mleka
- szczypta soli i cukru

SKŁADNIKI NA FARSZ:

- 4 ćwiartki kurczaka
- 2 cebule
- 0,5 kg podgardla
- 1 jajko
- 1 łyżka śmietany 18%
- sól, pieprz
- ziarno sezamu lub maku

PRZYGOTOWANIE:

Ćwiartki kurczaka i podgardle ugotować, delikatnie wystudzić i zmielić. Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić. Do farszu dodać jajko, śmietanę, sól i pieprz. Cały farsz wymieszać i doprawić do smaku. Z drożdży, odrobiny mleka, mąki i cukru zrobić zaczyn. Na stolnicę wysypać mąkę, 3 jaja, roztopione masło, śmietanę, sól, cukier i rozczyln. Zagnieść ciasto.

Ciasto podzielić na tyle części ile i jakiej wielkości chcemy.

Każdą z części rozwałkować na 2 placki - wielkość od talerza i równe boki. 2 cm od brzegu ułożyć wałeczkiem farsz i kulkę farszu na środek. Przykryć drugim plackiem ciasta. Przycisnąć palcem wokół kulki na środku ciasta i oba brzegi palcami zlepić. Ostрым nożem naciąć brzegi (poza środkiem) na tyle ile chcemy

platków, każdy platek okręcić tak aby farsz był na wierzchu. Posmarować rozbełtanym żółtkiem, a środek posypać sezamem lub makiem. Piec, aż się zarumieni.



PIECZONE ROLADKI DROBIOWE Z FARSZEM SZPINAKOWYM LUB PIECZARKOWYM

Koło Gospodyń Wiejskich w Zaborzu, gmina Platerów

SKŁADNIKI NA OK. 6 ROLADEK

- 3 duże piersi z kurczaka lub 3 plastry piersi z indyka lub 3 duże plastry rozbitego udźca z indyka (bez skóry i kości).

FARSZ SZPINAKOWY:

- 250 g świeżego lub mrożonego szpinaku
- 1 cebula (drobno posiekana)
- 2-3 ząbki czosnku (posiekane lub przeciśnięte)
- 150 g sera feta (rozdrobionego)
- 6-8 suszonych pomidorów (z oleju, pokrojonych w paski)
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa (do smaku)
- oliwa z oliwek

FARSZ PIECZARKOWY:

- 300 g pieczarek (drobno pokrojonych)
- 1 cebula (drobno posiekana)
- 1 łyżka masła
- sól, pieprz, majeranek

DODATKOWO:

- sól, pieprz, papryka słodka i ostra do przyprawienia mięsa
- oliwa lub masło do posmarowania
- wykałaczki lub sznurek kuchenny
- (opcjonalnie) starty ser żółty do posypania pod koniec pieczenia

FARSZ ZE SZPINAKIEM:

Na patelni podsmaż cebulę na oliwie, dodaj czosnek, a następnie szpinak. Smaż do odparowania wody. Dopraw solą, pieprzem i szczyptą gałki muszkatołowej. Odstaw do wystudzenia, następnie wymieszaj ze startą lub pokruszoną fetą.

FARSZ PIECZARKOWY:

Na maśle podsmaż cebulę, dodaj pieczarki. Smaż do odparowania płynu. Dopraw do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Odstaw do wystudzenia.

MIEŚO

Mięso (piers lub udziec) rozbij na cienkie płyty (ok. 1-1,5 cm grubości). Oprósł z obu stron solą, pieprzem i papryką.

Na środku każdego płata rozsmaruj jedną z mas farszowych.

Do wersji szpinakowej dodaj na wierzch po 1-2 paski suszonego pomidora.

Zwiń ciasno w roladkę i zepnij wykałaczkami lub zwiąż sznurkiem.

PIECZENIE:

Ułóż roladki w naczyniu żaroodpornym lub na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Posmaruj wierzch oliwą lub masłem. Piecz w nagrzanym piekarniku w 180°C przez ok. 30-40 minut (w zależności od grubości mięsa). Jeśli chcesz, ostatnie 5-10 minut możesz posypać startym serem i zapiec na złoto.



PASZTET Z ŻURAWINĄ

Koło Gospodyń Wiejskich Żurawinki w Łazie, gmina Chorzele

SKŁADNIKI

- 400 g mięsa wieprzowego (łopatka)
- 250 g podgardla wieprzowego
- 400 g wołowiny
- 250 g wątróbki
- 25 ml domowego bulionu z warzyw
- garść żurawiny suszonej (namoczyć w ciepłej wodzie)
- 1 łyżka suszonego rozmarynu
- 1 cebula
- 1 marchewka
- ½ selera
- 1 pietruszka
- 2 kajzerki namoczone w wodzie
- 5 jajek
- tłuszcz do smażenia
- 3 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 2 łyżki bułki tartej
- 1 łyżka margaryny
- ½ łyżki pieprzu czarnego mielonego



PRZYGOTOWANIE:

Wszystkie mięsa (oprócz wątróbki) pokroić na mniejsze kawałki. Obsmażyć na mocno rozgrzanym tłuszczu, przełożyć do garnka i zalać niewielką ilością wody – taką, aby przykryła mięso.

Dodać obrane warzywa, liście laurowe oraz ziele angielskie. Całość zagotować, zebrać powstałe szumowiny i dusić mięso do momentu, gdy będzie bardzo miękkie. Na kilkanaście minut przed końcem duszenia włożyć wątróbkę.

Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu, kajzerki odcisnąć z wody.

Wszystkie mięsa, cebulę, warzywa i kajzerki przepuścić przez maszynkę do mielenia. Żeby pasztet był pełen smaku, do masy dodaj wcześniej przygotowany domowy bulion z warzyw, żurawinę oraz jajka, doprawić pieprzem i wszystko razem wymieszać.

Mięsna masę wyłożyć do natłuszczonej margaryną i posypanej bułką tartą foremki, wstawić do nagrzanego do 160°C piekarnika. Pasztet piec przez ok. 1,5 godziny. Następnie wystudzić.

SWOJSKA KIEŁBASA KURPIOWSKA Z CIEŁĘCINĄ

Koło Gospodyń Wiejskich Żurawinki w Łazie, gmina Chorzele

SKŁADNIKI

- 500 g łopatki lub szynki
- 300 g boczku
- 200 g cielęciny
- jelita wieprzowe kaliber 28-30 mm
- sól 20 g na kg mięsa
- 0,5 g kolendry mielonej
- 0,4 g czarnego pieprzu
- 0,4 g suszonego czosnku
- 0,5 g gałki muszkatołowej
- 0,2 g papryki wędzonej
- 0,5 g majeranku



PRZYGOTOWANIE:

Rozpalamy wędzarnię. Do palenia używamy drzewa olchowego z dodatkiem drzewa owocowego, np. wiśni i dodatkiem jałowca. Jelita wieprzowe namaczamy w ciepłej wodzie.

Mięso czyścimy z błon, kroimy w kostkę i mielimy na dużych oczkach w maszynce.

Do zmielonego mięsa dodajemy przyprawę. Dokładnie ręcznie wyrabiamy masę w misie. Nawijamy jelito na końcówkę nadziewarki lub na końcówkę do nadziewania, którą mamy przy maszynce do mięsa.

PROŚNIANKOWA POCHLUPAJKA NA ŻEBERKU

Koło Gospodyń Wiejskich Żurawinki w Łazie, gmina Chorzele

SKŁADNIKI

- 1 kg prośnianek (gąska zielona)
- 0,5 kg żeberka
- 2 l zimnej wody
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 1 średnia cebula
- 1 marchewka
- seler, pietruszka
- sól, pieprz do smaku
- zioła do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

Gotujemy bulion na żeberkach i warzywach do miękkości produktów. Dodajemy świeże lub mrożone prośnianki i gotujemy w bulionie około 30 min. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Tak przygotowany rosół możemy podawać z gotowanymi, siekanymi ziemniakami, okraszonymi skwarkami z cebulą.

DOBRA RADA

Przed rozpoczęciem gotowania dania, wstępnie oczyszczone z runa leśnego, świeże prośnianki (gąski zielone), warto namoczyć na kilka godzin

w wodzie, pamiętając o jej zmianie (przynajmniej trzy razy!). Gdy pozbędziemy się całkowicie piasku z blaszek grzyba możemy rozpocząć gotowanie.

ŻURAWINOWO-MIODOWA KARKÓWKA RODEM Z ŁAZU

Koło Gospodyń Wiejskich Żurawinki w Łazie, gmina Chorzele

SKŁADNIKI

- 1,5 kg karkówki
- 3 średnie cebule
- 200 g świeżej żurawiny
- 100 g miodu
- 45 g pikantnego ketchupu domowego
- 3-4 łyżeczki soli
- pieprz
- mielona papryka słodka
- smalec do smażenia
- zioła do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

Karkówkę kroimy w plastry o grubości 1,5 cm. Przyprawiamy je solą, pieprzem i papryką. Zamarynowane mięso odstawiamy do lodówki na 3-4 godziny. Po tym czasie mięso smażymy na mocno rozgrzanej patelni do zarumienienia. Przekładamy do brytfanny i smarujemy domowym ketchupem.

Pokrojoną w grube piórka cebulę smażymy ,na tłuszczu pozostałym po smażeniu mięsa, do momentu zeszklenia. Przykrywamy nią mięso w brytfannie.

Świeżą żurawinę mielimy blenderem i mieszamy z miodem. Rozsmarowujemy to na karkówce z cebulą.

Całość przykrywamy pokrywą i wstawiamy do rozgrzanego na 180°C piekarnika. Funkcja pieczenia góra - dół. Czas pieczenia około 60 min. Pod koniec pieczenia zmniejsz temperaturę do 150°C i odkryj pokrywę. W razie konieczności wydłuż czas pieczenia.

Tak przygotowana karkówkę możesz podawać z gotowanymi ziemniakami lub kopytkami.

Rada! Jeżeli nie masz świeżej lub mrożonej żurawiny możesz zastąpić ją gotową żurawiną do mięs w słoiku. Pamiętaj jednak, że gotowy produkt może zawierać cukier, wówczas trzeba będzie zredukować ilość miodu w twoim przepisie.



INTERWENCJE PLANU STRATEGICZNEGO

dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027

Samorządy województw realizują następujące interwencje:

1. Infrastruktura na obszarach wiejskich (przydomowe oczyszczalnie ścieków) oraz wdrożenie koncepcji inteligentnych wsi

Interwencja wspiera rozwój infrastruktury wiejskiej, przyczyniając się tym samym do poprawy warunków życia, a także będzie wspierać infrastrukturę ukierunkowaną na poszanowanie środowiska i klimatu.

2. Scalanie gruntów z zagospodarowaniem poscaleniowym

Interwencja wspiera prace związane z opracowaniem i realizacją projektu scalenia wraz z zagospodarowaniem poscaleniowym. Interwencja przyczyni się do poprawy rozłogu gruntów, a w konsekwencji do poprawy konkurencyjności polskiego rolnictwa poprzez realizację inwestycji polegających na budowie lub modernizacji dróg dojazdowych do gruntów rolnych i leśnych oraz urządzeń wodnych zwiększających retencję.

3. LEADER/Rozwój Lokalny Kierowany przez Społeczność (RLKS):

- Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju (projekty realizowane przez beneficjentów w ramach LSR)
- Zarządzanie lokalnymi strategiami rozwoju i animacji (koszty funkcjonowania LGD).

W ramach Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 na realizację interwencji na Mazowszu przeznaczono blisko **104 mln €**, w tym w ramach LEADERA ponad **81 mln €**.



Plan
Strategiczny dla
Wspólnej
Polityki
Rolnej
na lata 2023-2027

SPIS TREŚCI

OD AUTORÓW	5
WSTĘP	7
DLACZEGO WARTO ROZPOCZĄĆ PRZYGODĘ Z WĘDLINIARSTWEM	8
WIEM CO JEM	9
MIĘSO, POKARM PEŁNOWARTOŚCIOWY, ALE NIETRWAŁY	11
WSTĘPNA OBRÓBKA, CHŁODZENIE I MROŻENIE	11
PODSTAWOWE SPOSOBY OBRÓBKİ MIĘSA	12
SUSZENIE MIĘSA I WĘDZENIE	12
SOLENIENIE MIĘSA	13
KONSERWUJĄCE DZIAŁANIE SOLI PEKLUJĄCEJ	13
PRZYPRAWY STOSOWANE DO MIĘSA	14
OBRÓBKA TERMICZNA MIĘSA	14
DOJRZEWANIE MIĘSA	15
GATUNKI MIĘSA W POLSKIM GOSPODARSTWIE	16
WOŁOWINA	17
WIEPRZOWINA	18
DRÓB	19
DZICZYŻNA	21
GDZIE KUPIĆ DZICZYŻNĘ?	22
KRÓTKI RYS HISTORYCZNY	23
MIĘSO Z DZIKA	24
MIĘSO Z JELENIA	24
MIĘSO Z SARNY	24
ORGANIZACJA DOMOWEJ MASARNI ORAZ MOŻLIWOŚCI SPRZEDAŻY	25
WARSZTAT TRADYCYJNEGO WYROBU WĘDLIN	26
ROLNICZY HANDEL DETALICZNY, CZYLI SPRZEDAŻ TRADYCYJNYCH WĘDLIN I PRZETWORÓW MIĘSNYCH	28
MIĘSO JAKO SUROWIEC DO DOMOWYCH WYROBÓW	32
MIĘSO, CZYLI SUROWIEC, KTÓRY POSŁUŻY NAM DO WYTWARZANIA DOMOWYCH WĘDLIN	33
DOBRE PRAKTYKI HIGIENICZNE I PRODUKCYJNE W NASZEJ DOMOWEJ MASARNI	33
WĘDZENIE	36
WARTO WIEDZIEĆ	37
JAK PRZYGOTOWAĆ SIĘ DO PIERWSZEGO WĘDZENIA	37
TYPY I BUDOWA WĘDZARNI	38
AKCESORIA PRZYDATNE PRZY WĘDZENIU	39
PRZYGOTOWANIE SOLANKI, PODSTAWOWY PRZEPIS	40
WIĄZANIE	42
SUSZENIE	42
DREWNO STOSOWANE W WĘDZENIU	43
TEMPERATURY WĘDZARNICZE	45
PARZENIE	45
OBRÓBKA WYSOKA	46
PRZYPRAWY I DODATKI	48
RODZAJE PRZYPRAW I DODATKÓW STOSOWANYCH PRZY WYTWARZANIU KIEŁBAS TRADYCYJNYCH I WĘDZONEK	49
WYTWARZANIE TRADYCYJNEJ KIEŁBASY	53
PODSTAWOWE ZASADY OBOWIĄZUJĄCE PRZY WYTWARZANIU TRADYCYJNEJ KIEŁBASY	54

PRZEPISY NA MIĘSNE WYROBY TRADYCYJNE	62
SZYNKĄ WĘDZONĄ RZEMIEŚLNICZĄ	63
BIŁĄ KIELBASĄ	64
PASZTET WIELKANOCNY	66
KASZANKA DOMOWA	67
KIŃDZIUK	68
KABANOSY WIEPRZOWE	69
KIELBASA ŻYWIECKA	70
SALCESON BIAŁY DOMOWY	72
SAŁO LITEWSKIE WĘDZONE	73
PÓŁGĘSKI WĘDZONE	74
ŻEBERKA PO KRÓLEWSKU	74
KURCZAK PO STAROPOLSKU	76
PASZTET Z ZAJĄCĄ	76
AUTORZY: ADAM I KRZYSZTOF JAWORSKY	78
SMAKI KÓŁ GOSPODYŃ WIEJSKICH	79
KARTACZE PO MAZOWIECKU Z OKRASĄ I ŚMIETANĄ	80
SMALCZYK BEKONOWY Z CEBULKĄ I JABŁKIEM	80
PASZTET Z KACZKI	81
KIEBASA BIAŁECKA	81
GALARETA Z NÓŻEK WIEPRZYWYCH	82
KIELBASA WIEJSKA WĘDZONA	82
PYŻY ZIEMNIACZANE NADZIEWANE MIĘSEM	83
SMALEC DELUX PO GOSZCZYŃSKU	84
PASZTET „NAWINIE”	85
GULASZ GOSPODYNI	86
BABKA GOŁĄBKOWA	87
GOŹDZIKOWE KIELBASKI	88
KIEBASA DOMOWA	88
SWOJSKA KASZANKA	89
ZRAZ Z DZIKA Z FARSZEM GRZYBOWYM	90
WIEJSKI SMALEC	92
KIELBASA ZE SŁOIKĄ	92
SMALEC BOLEŚCIANEK Z JABŁKIEM	93
PRAWDZIWA KIELBASA DZIADKA FELKA	94
BITKI SCHABOWE	95
REGIONALNA KARKÓWKA Z TRADYCYJNYMI	
KOPYTKAMI I SURÓWKĄ Z OGÓRKĄ I MARCHWI	96
BOROWICKA SZYŃKĄ WIELKANOCNĄ	97
SMALEC NA WYPASIE OD ANKI	98
SENTYMENTALNY BARSZCZ DUDKOWY	99
PASTERYZOWANA ŁOPATKA W SOSIE WŁASNYM	100
INDYK FASZEROWANY	101
SŁONINA W PRZYPRAWACH	102
STAROPOLSKI ZAWIJANIEC Z KURCZAKA SZLACHETNIE NADZIANY	103
PIECZEŃ Z OMLETEM	103
WIŚNIEWSKI SŁONECZNIK	104
PIECZONE ROLADKI DROBIOWE	
Z FARSZEM SZPINAKOWYM LUB PIECZARKOWYM	105
PASZTET Z ŻURAWINĄ	106
SWOJSKA KIELBASA KURPIOWSKA Z CIEŁĘCINĄ	107
PROŚNIANKOWA POCHŁUPAJKA NA ŻEBERKU	107
ŻURAWINOWO-MIODOWA KARKÓWKA RODEM Z ŁAZU	108
INTERWENCJE PLANU STRATEGICZNEGO	109

Wydawca i opracowanie:

Biuro Regionalne Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie
ul. Jagiellońska 26, 03-719 Warszawa

Publikacja opracowana przez Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego
w Warszawie we współpracy z Krzysztofem Jaworskim i Adamem Jaworskim

Autorzy przepisów: Przepisy pochodzą od autorów publikacji Krzysztofa Jaworskiego i Adama Jaworskiego oraz Kół Gospodyń Wiejskich z terenu województwa mazowieckiego. Wydawca dokonał subiektywnego wyboru przepisów, dlatego nie wszystkie nadesłane znalazły się w opracowaniu. Wydawca poczynił wszelkich starań, by wiernie skopiować nadesłane przepisy, ale nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne kulinarne niedociągnięcia.

Redakcja: Piotr Marzec, Monika Nader, Justyna Dyśko

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich+ (KSOW+) – to partnerska sieć wymiany informacji i współpracy na szczeblu regionalnym, krajowym i międzynarodowym pomiędzy organizacjami i administracją, przedstawicielami sektora rolnictwa, doradcami, naukowcami, podmiotami zaangażowanymi we wdrażanie innowacji i innymi podmiotami działającymi na rzecz rozwoju rolnictwa, w tym podnoszeniu jego konkurencyjności i poprawy jakości życia mieszkańców wsi i małych miast. KSOW+ jest kontynuacją Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich (KSOW) działającej od 2009 roku.



Zachęcamy do odwiedzenia stron internetowych: mazowieckie.ksow.pl,
gdzie można znaleźć informacje o rozwoju obszarów wiejskich na Mazowszu oraz www.ksowplus.pl,
gdzie zamieszczane są bieżące inicjatywy KSOW+.

Opracowanie graficzne, projekt, skład, druk: Sindruk sp. z o.o., ul. Firmowa 12, 45-594 Opole

Zdjęcia: Krzysztof Jaworski, Adam Jaworski, Monika Nader, Archiwum UMWM, Koła Gospodyń Wiejskich z województwa mazowieckiego, Pixabay, Pexels

Nakład: 2200 egz.

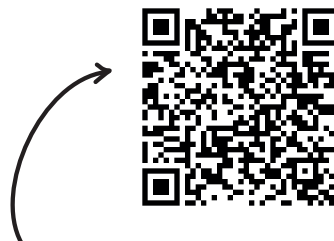
EGZEMPLARZ BEZPŁATNY – NIE DO SPRZEDAŻY

Warszawa 2026

Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna część niniejszej publikacji nie może być reprodukowana bez pisemnej zgody Wydawcy.

Wydanie I

ISBN 978-83-65912-18-3



Po więcej ciekawych publikacji
KSOW+ na Mazowszu
zapraszamy tutaj:

ISBN 978-83-65912-18-3

