
Wieprzowina

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1928 razy.

Muzułmanie i wyznawcy religii mojżeszowej uważają ją za mięso nieczyste. Współczesnych smakoszy do wieprzowiny zniechęca moda na zdrowe odżywianie się. Wieprzowina jest bardziej tłusta oraz ciężiej strawna niż wołowina czy cielęcina. 10 dag średniotłustej wieprzowiny dostarcza 290 kcal, podczas gdy 10 dag wołowiny - 127 kcal, a 10 dag cielęciny - 114 kcal. Wieprzowina, tak jak inne mięsa, zawiera dużo witamin z grupy B /zwłaszcza B1, B2 i PP/, sód, potas, wapń, żelazo i fosfor. Ponadto dzięki budowie białka zbliżonej do budowy białka ludzkiego, toleruje ją wielu alergików ze skazą białkową. Wieprzowina jest to mięso z wieprzków i macior, które ważą około 90 kg. Największą wartość kulinarną mają tusze z ras mięsnych /są jeszcze rasy mięsno-tłuszczowe i słoninowe/, ponieważ podczas obróbki cieplnej znaczna część tłuszczu wieprzowego wytapia się i zbyt otłuszczone mięso bardzo się kurczy. Świeża wieprzowina ma jasnoróżowy kolor, jest lekko poprzerastana białym lub białokremowym tłuszczem. W przekroju mięso ma delikatny połysk i jest trochę wilgotne. Młoda słonina jest miękka i lśniąca. Świnia pochodzi od dzika i jest prawdopodobnie pierwszym zwierzęciem domowym hodowanym na mięso. Najdawniejsze odnalezione w Chinach szczątki świni domowej pochodzą z okresu neolitu. W zależności od wagi świni dzieli się na: prosięta /do 25 kg/, warchlaki /25-90 kg/ i świnię dorosłą - powyżej 90 kg. Świnie jedzą wszystko, ale i wśród nich są prawdziwi smakosze. Chodzi oczywiście wykorzystywane we Francji do odnajdywania trufli rosnących głęboko pod ziemią.