Skiłłądź

Dodano: 2010-01-01 17:37:35
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1678 razy.

Jest to typowo litewska wędlina, nazywana też czasem mylnie kindziukiem (rodzaj salcesonu), sporządzana z najlepszego mięsa wieprzowego, często z dodatkiem polędwicy. Podobieństwo do salcesonu zawdzięcza jedynie kształtowi i temu, że nadziewany jest do żołądka wieprzowego. W różnych regionach różnie sporządza się tę wędlinę, zresztą wiele gospodyń ma swoje własne tajemnice produkcyjne stąd znaczne różnice smakowe, z jakimi można się spotkać . Dobrze przyrządzony i umiejętnie uwędzony skiłłądź przechowuje się bardzo długo w stanie idealnie świeżym, lecz raz już rozkrojony winien być spożyty w ciągu kilku tygodni. Skiłłądź sporządza się podczas uboju świni, najczęściej w miesiącach zimowych, a jada podczas żniw, młócki, kopania ziemniaków itp. Jest to wędlina bardzo szlachetna w smaku, podawana bywa zwyczajowo również podczas rozmaitych uroczystych okazji. Obecnie przyrządza się ją głównie na wsi, wyjątkowo tylko można dostać skiłłądź w dobrych restauracjach, specjalizujących się w daniach regionalnych. Na 1 kg dobrego gatunkowo mięsa wieprzowego (szynka, łopatka, polędwica) bierze się: 4 dag soli, szczyptę cukru, szczyptę (1 g) saletry, szczyptę mielonego pieprzu, 2 szczypty mielonego ziela angielskiego, szczyptę mielonej kolendry, ząbek czosnku oraz żołądek lub pęcherz wieprzowy. Ilość mięsa i przypraw uzależnia się od wielkości żołądka. Żołądek powinien być umyty, bardzo dokładnie wyskrobany, sparzony i wypłukany w zimnej wodzie. Pęcherz należy najpierw wymoczyć przez dłuższy czas w zimnej wodzie, następnie natrzeć ziele angielskie. Składniki wymieszać i wyrabiać rękoma przez 1 godz. Dodać pokrajaną słoninę i jeszcze kilka minut wyrabiać . Z przyrządzonego mięsa uformować spore kule i dobrze ścisnąć w dłoniach. Na maszynkę do mielenia mięsa nałożyć specjalną końcówkę do kiełbas (sitko i nożyk usunąć) i naciągać na nią oczyszczone jelita. Jelita cienkie powinny być pocięte na 1-metrowe kawałki, grube tnie się na krótsze odcinki. Kule mięsa wkładać do maszynki, uważając, by była stale napełniona; do jelit nie może dostać się powietrze, muszą one być nabite. Końce zawiązać mocną, lnianą nicią lub sznurkiem. Tak przygotowane kiełbasy wiesza się od razu w wędzarni i wędzi w chłodnym dymie, używając wyłącznie drewna drzew liściastych: najodpowiedniejsze jest wiśniowe. Od czasu do czasu, dla dodania zapachu, podrzucić trochę jałowca. Trzeba uważać , aby dym nie był zbyt ciepły i kiełbasy nie zaczęły się topić . Kiełbasę w jelitach cienkich wędzi się ok. 2 dni, po 2-3 godz.; w grubych - nieco dłużej. Kiedy uzyskają ładny, brązowy kolor - są gotowe. Przechowuje się je w chłodnym, przewiewnym pomieszczeniu; muszą wisieć .

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD