
Pemikan

Dodano: 2000-08-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6474 razy.

Pemmican to oryginalnie jedzenie Indian Amerykańskich, głównie w czasie wędrowek i polowań.

Polegało ono na ucieraniu suszonego mięsa z orzechami i topionym tłuszczem, następnie formowaniu w kawałki gotowe do jedzenia.

W dzisiejszych czasach robi się dwa rodzaje, mięsny pemmican i bakaliowy pemmican, który ja czasem robię.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

W sumie równie pożywny jak pemikan jest porządny i dobrze ususzone salami - tyle że twardsze.

Generalnie zrobienie pemikanu polega na ususzeniu mięsa (surowego lub lekko podwędzonego), utłuczeniu go na proszek i zagnieceniu z dokładnie przetopionym dla zwiększenia trwałości twardym, najlepiejjącym tłuszczem (smalec wieprzowy, łój wołowy, podobne).

Lepi się z tego pacynki stosownej do potrzeb wielkości, zawija w cokolwiek (pergamin, folia aluminiowa) i trzyma raczej w chłodzie - jest to w końcu wynalazek z okolic północnego koła podbiegunowego - im tam lodowki nie były potrzebne.

Darek

From: ladzk@ite.waw.pl (Dariusz K. Ladziak)