Marynowanie mięsa z szynek

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1707 razy.

Mięso do solenia trzeba obrać trochę z tłuszczu, zbyt tłuste bowiem prędko gorzknieje. Również nie dobrze jest solić mięso zaraz świeże po zabiciu, lepiej zostawić je na 24 godziny na powietrzu, żeby oschło z świeżości. Mięso musi stać w chłodnym miejscu, aby powietrze miało przystęp: powinno mieć dużo rosołu, który z siebie puści, aby je nim często można polewać . Zwykle rachuje się na 8 kilo mięsa 60 deka soli i 20 gr. saletry; do słoniny można wziąć więcej soli. Sól miesza się z utłuczoną saletrą i naciera się tym całe mięso, potem układa się w faski lub beczki i to jak tylko się da najszczelniej, żeby pomiędzy mięsem nie było wolnego miejsca; nakrywa się denkiem i śrubuje lub przyciśnie kamieniem. W tydzień należy przewrócić i polać rosołem z soli, który mięso z siebie puścić powinno: polewanie to powtarzać co kilka dni. Często się zdarza, iż mięso nie puścić z siebie dostatecznego sosu, wtenczas należy przegotować stosowną ilość wody z solą i saletrą, przestudzić i nalać nią mięso. Na spód w beczkę można włożyć trochę liścia bobkowego oraz angielskiego korzenia.

Szynki można marynować razem z peklówką, lecz schab i kawałki grzbietu nie potrzebują tak długo leżeć w soli. Marynując szynki, można prócz liścia bobkowego włożyć trochę rozmarynu, co daje przyjemny smak mięsu. Nacierając szynki solą, trzeba szczególnie przy kości wsypać dużo soli, bo najprędzej się psuje przy kości. Na 80 deka soli można do marynowania szynek dodać 50 gr. miałkiego cukru, gdyż ten nadaje kruchość szynkom. Szynki najsmaczniejsze są z rocznych wieprzów podkarmionych dobrze; skórę na nich trzeba koniecznie pozostawić , gdyż inaczej są niesmaczne i suche. Jeżeli szynki są niezbyt duże, to w 4 tygodnie dostatecznie nasoleją, większe mogą i 5 leżeć w soli. Po tym czasie wyjąć je z soli, osuszyć na powietrzu, a potem powiesić w wędzarni blisko na trzy tygodnie. Zależy też długość wędzenia od tego, czy dym jest silniejszy czy lżejszy. Jeżeli szynki mają być zachowane na długo, w takim razie muszą dłużej być w dymie. Po uwędzeniu powiesić szynki w suche, ciemne miejsce.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"