Półgęski

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6398 razy.

Na półgęski trzeba gęsi dobrze utuczyć .Pospolicie używa się do tego grochu, gryki, owsa, kukurydzy lub bobu, a najprędzej utuczy się gęś kluskami z mąki różnego gatunku, wodą lub mlekiem zarobionej. Chcąc, aby gęsi miały wielką wątrobę, trzeba im pożywienie dobrze osolić , jako też groch zmoczyć poprzednio w osolonej wodzie. Czystej wody nigdy nie powinno gęsiom zabraknąć , również dobrze jest dawać im niekiedy starty węgiel na proszek, co zapobiega zgniliź nie pokarmów w żołądku. Gdy gęsi zaczynają dyszeć , trzeba zaprzestać je karmić , gdyż tłustość może je udusić . Po zabiciu i oskubaniu gęsi odjąć podroby, grzbiet i uda, wykroić piersi, jak można najwięcej zabierając mięsa.

Na 10 półgęsków wziąć 40 deka soli, 15 gr. saletry, zmieszać dobrze sól z saletrą i natrzeć solą półgęski. Chcąc je zrobić bez kości, zwijane, można wyjąć kości z piersi, a po nasoleniu zwinąć w kształcie rulonu. Tak nasolone włożyć w naczynie drewniane lecz nie sosnowe, przykryć denkiem i przycisnąć kamieniem, niech tak poleżą 4 dni; po czterech dniach przewrócić je na drugą stronę i znów tak pozostawić 4 dni. Po wyjęciu z soli owinąć je papierem, owiązać i powiesić w niezbyt gorącym dymie na tydzień najdłużej. Jest jeszcze inny sposób wędzenia półgęsków.

Wyjąwszy je z soli, umaczać na mokro w otrębach pszennych tak, aby otręby oblepiały zupełnie półgęski i na powierzchni były suche. Po wyjęciu z dymu, otręby obcierają się grubym płótnem, a półgęski wieszają w przewiewnym miejscu, żeby dym wyszedł. Można też wędzić dla dłuższego zachowania podrób gęsi i pałki. Po dostatecznym nasoleniu, kładzie je się w pęcherz, zawiązuje szczelnie i wiesza na parę tygodni do wędzarni.

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