Zachowania świeżości mięsa

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 7896 razy.

Na wsi, gdzie trudno o świeże mięso, można je dłuższy czas przechować za pomocą kwasu salicylowego w proszku. Wziąć kawał mięsa, natrzeć dobrze tym proszkiem, owiązać lekko serwetą i powiesić w chłodnym, przewiewnym miejscu W ten sposób i po tygodniu mięso zachowuje pierwotną świeżość .

Chcąc świeże mięso przechować latem, trzeba je porąbać w kawały i złożywszy do naczynia szczelnego i dobrze nakrytego, zalać dobrze zasoloną wodą, biorąc 1 litr soli na 20 litrów wody. Na sucho solone mięso sczernieje i przerabia się na peklówkę, leżąc zaś w tym rosole zachowuje wszelkie własności świeżego mięsa, a nawet jest kruchsze od tego, które leży na lodzie. Pieczeń cielęcą, niezbyt świeżą, namoczyć na kilka godzin lub na noc w serwatce, a będzie biała i krucha. Mięso zepsute można odświeżyć w ten sposób: wypłukać mięso, namoczyć je w czystej wodzie, zagotować , odszumować i wrzucić w tę wodę kilka rozżarzonych nie dymiących się węgli z drzewa; te wyciągają wydobywający się gaz z psującego się mięsa i odbierają mu przez to przykrą woń. Jeżeliby to pierwsze odgaszanie węgli nie pomogło zupełnie, tedy do zmienionej, gotującej się jeszcze raz wody wrzucają się znowu czerwone węgle. Po kwadransie wyjęte z niej mięso można już gotować i przyprawić jak zwyczajnie. Aby się peklówka nie psuła, trzeba soląc wkładać krzemieniste kamyki na dno naczynia, pakować na to solone mięso, znów przełożyć kamykami, i tak postępować do końca Peklówka tak ułożona bardzo długo się przechowuje.

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