

Swojska kiełbasa

Czy ktoś z Nas zastanawia się na co dzień z czego robione są wieprzowe wędliny, a także dlaczego kiełbasa swojska jest bardziej syta od tej którą kupimy w sklepie?

Jesteś tym co jesz !

Kiedys w jednym z programów telewizji publicznej, leciał dokument przedstawiający osoby otyłe, które pisały do redakcji programu, z prośbą o pomoc w zrzuconiu zbędnych kilogramów. Osoba, która została wytypowana, uczestniczyła w jednym z odcinków. Cały program sprowadzał się do przedstawienia licznych zabiegów i sposobów żywieniowych. Na początku jednak pokazywano jak uczestnik dokumentu się odżywił wcześniej i co było główną przyczyną otyłości. W trakcie tego programu, często wygłaszano hasło - jesteś tym co jesz !

Czym się odżywiamy ?

Wchodząc do sklepu z wędlinami, obserwujemy smacznie wyglądające kiełbasy. Każda z nich ma idealny kolor, kształt i sprawia wrażenie jakby niedawno była wytworzona. Jednak to są tylko pozory ! W rzeczywistości większość wędlin jakie możemy nabyć ze sklepowej wystawy, zawiera 50% wody i całą gamę chemii koloryzująco - konserwującej. Jakiś czas temu zbadano zawartość sklepowych wędlin, zaś wyniki badań były szokujące. Okazało się, że niektóre związki zawierają śladowe ilości substancji rakotwórczych. Czy mając taką wiedzę, nasza ulubiona kiełbasa, teraz wygląda apetycznie ?

Przepis na swojską kiełbasę

Zrobienie kiełbasy własnego wyrobu, nie jest wcale trudne. Przepis jest bardzo prosty, jednak zanim przygotujemy kiełbasę i inne wędliny, musimy zbudować wędzak. Jego zbudowanie będzie raczej kłopotliwe dla osób zamieszkujących w blokach. Jednak jeśli posiada się ogród działkowy, bądź ogrodzoną przestrzeń wokół domu, to nic nie stoi na przeszkodzie.

Jeżeli natomiast nie mamy możliwości na postawienie wędzaka, to w domowych warunkach można przygotować kiełbasę białą.

Kiełbasa biała

Potrzebne przyprawy :

- czosnek
- sól
- pieprz

Aby zrobić białą kiełbasę, potrzebujemy wołowinę i wieprzowinę. Może być też dodane mięso królicze. Nasza biała kiełbasa będzie się składać z 85% wieprzowiny, zaś resztę uzupełniamy wołowiną. Całość mielimy przez maszynkę do mięsa na drobnym sitku. Zmielone mięso dokładnie powinniśmy wymieszać, doprawiając je przyprawami. Stosunek ilości przypraw, należy dobierać według własnego gustu smaku.

Przygotowane i zmielone mięso musimy teraz nabić w flaki wieprzowe lub wołowe, które nabędziemy w hurtowniach z przyprawami. Nabijanie powinno wykonywać się na końcówce do maszynki, zwanej lejkiem. Zaleca się nabijanie za pomocą manualnych maszynek do mięsa. Aby flak dało się łatwo nałożyć, należy w niego dmuchnąć, by powietrze rozkleiło jego ścianki. Nałożony flak musimy związywać na końcu grubą nicią do szycia. Co jakiś czas flaka wiążemy, aby otrzymać pętko kiełbasy.

Nabitą kiełbasę gotujemy w wrzątku. Po ugotowaniu, uzyskujemy białą kiełbasę, którą możemy podawać na talerz, lub po ostygnięciu przechować w zamrażarce w celu późniejszego spożycia.

Kiełbasa wędzona (ciemna)

Skład i przygotowanie jest podobne do przepisu na białą kiełbasę, z tą różnicą, że przed ugotowaniem poddaje się ją procesowi wędzenia. Uwędzony wyrób gotujemy.

Budujemy wędzak

Do zbudowania wędzaka potrzebujemy metalowej beczki, takiej w jakich przechowuje się smary i oleje. Oczywiście dbamy o to, aby beczka była czysta. W innym wypadku możemy popsuć Nasz domowy wyrób. Proponuję, aby pozostałości po smarach i olejach przepalić, a następnie zeszkrobać i oczyścić szczotką drucianą lub ryżową. Aby wędzak spełniał swoje zadanie, potrzebne będzie też kilka blach na palenisko i dachówek, bądź innych ognioodpornych materiałów. Przyda się również metalowa krata, która nie pozwoli na kontakt wędliny z ziemią, na wypadek gdyby wędzonka zleciała z haka. Hak możemy wykonać z prętów, zaokrąglając w przeciwnych kierunkach ich końcówki. Potrzebny będzie także jeden dłuższy pręt, na którym będą wieszane wędzone wędliny. Będąc w posiadaniu tych materiałów, możemy przystąpić do kopania wędzaka.

Na początku powinniśmy wykopać dół na głębokość półtora szpadla i średnicy nieco mniejszej od Naszej beczki. Następnie kopimy tunel (kominek) wynoszący około 2-3 metrów długości i szerokości 40 cm. Brzegi kominka okładamy dachówkami, aby do środka nie zsypanyła się ziemia. Na końcu kominka wykopujemy palenisko w kształcie litery V i nieco je pogłębiajemy. Brzegi paleniska również okładamy dachówkami, lub kawałkami blachy. Kominek i palenisko przykrywamy długą blachą (lub kilka kawałków blachy). W miejsce okrągłego wykopu kładziemy kratę, a na nią metalową beczkę. Całość obsypujemy ziemią, którą wydobyliśmy, upewniając się jednocześnie, że nie ma prześwitów. Nasz wędzak jest już gotowy. Jednak nim cokolwiek uwędzimy, potrzebujemy jeszcze tkaniny wykonanej w 100% z naturalnych materiałów (np. naturalna wełna lub liany) i odpowiedniego drzewa. Do wędzenia najlepszym gatunkiem będą drzewa owocowe jabłoni, gruszy, wiśni, czereśni lub śliwki.

Teraz możemy przystąpić do wędzenia. Na długi pręt wieszamy haki z wędlinami i przykrywamy je materiałem. Palenisko od czasu do czasu polewamy wodą, kontrolując w ten sposób temperaturę i chroniąc przed zwęgleniem wyrobów. Aby nie tracić ciepła z paleniska, możemy je przykryć blachą. Teraz czekamy, aż Nasza swojska wędlina nabierze silnie brązowego koloru.

Zakończenie

Jeśli pokusisz się o zrobienie własnej kiełbasy według powyższych wskazówek, to zapewne przyznasz, że jest ona o niebo lepsza niż ta sprzedawana w sklepie. Nie dość, że kiełbasa taka jest smaczniejsza, to dodatkowo bardziej syta.

Z reguły powyższe czynności wykonuje się podczas obrządku świniobicia. O tradycyjnym i współczesnym świniobicie możesz przeczytać w artykule [świniobicie](#) opublikowanym na inny-blog.blogspot.com

Autor: Kamil Sobczak

Artykuł pobrano ze strony eioba.pl