

Mając już za sobą wyposażenie naszego warsztatu masarskiego w niezbędne narzędzia i przybory, możemy przystąpić do własnoręcznego wykonania pierwszej wędliny. Na początek proponuję kielbasę białą surową (wykonamy ją z 3,0 kg miesa). Oto Receptura:

### **KIEŁBASA BIAŁA SUROWA:**

(na 3 kg surowca)

#### A. Surowiec:

1. Wieprzowina kl I nie peklowana - 0,60 kg
2. Wieprzowina kl II nie peklowana - 2,10 kg
3. Wołowina kl I lub II nie peklowana - 0,30 kg

#### B. Przyprawy i materiały pomocnicze:

##### I. Przyprawy

1. Sól warzonka 0,066 kg
2. Pieprz naturalny 0,003 kg
3. Czosnek 0,0022 kg
4. Majeranek 0,003 kg

Pieprz naturalny może zostać zastąpiony podwójną ilością pieprzu ziołowego.

Majeranek może zostać zaniechany a ilość czosnku można podnieść do 0,004 kg.

##### II. Materiały pomocnicze.

Kielbaśnice o średnicy 32-36 mm (można dostać na rynku lub w masarni)

#### C. Postać produktu po obróbce

Wieprzowina kl I rozdrobniona na wilku (w maszynce) przez siatkę 13 mm, wieprzowina kl II - przez siatkę 10 mm, wołowina kl I lub II - przez siatkę 2-3 mm i kutrowana. Wystarczy przepuścić przez siatkę 2-3 mm dwa razy.

#### D. Postać gotowego produktu

Kielbasa nie odkręcana w zwojach.

#### E. Wydajność gotowego produktu

w stosunku do surowca nie peklowanego przeciętnie 110%

### **KIEŁBASA BIAŁA SUROWA - SKRÓT INSTRUKCJI:**

#### 1. Krajanie:

Mięso rozdrabnia się przez szarpak lub kraje ręcznie na kawałki 5-6 cm.

#### 2. Rozdrabnianie

Zgodnie z recepturą.

#### 3. Kutrowanie (podwójne mielenie):

Wołowinę kl I lub II kutruje się z dodatkiem 45% wody lub lodu. Podczas kutrowania dodaje się sól i przyprawy. Jak wcześniej wspomniałem w warunkach domowych nie mamy możliwości użycia kutra, więc puszczaemy wołowinę dwa razy przez siatkę 2-3 mm dodajemy wodę i przyprawy - dokładnie mieszamy.

#### 4. Mieszanie:

Wieprzowinę kl I miesza się z wieprzowiną kl II. Podczas mieszania dodaje się 6% zimnej wody w stosunku do ciężaru wieprzowiny kl I i II i miesza się do wchłonięcia wody, po czym dodaje wcześniej wykutrowaną (wymieszaną wołowinę z przyprawami). Miesza się wszystko do wymieszania składników.

#### 5. Napełnianie jelit:

Wymieszaną masą napełnia się ściśle jelita i pozostawia w zwojach dowolnej wielkości. Końce zawiązuje się przędzą. Powietrze wykluwa się.

Jelita przed użyciem należy podzielić na odcinki po ok. 3 - 4 m i dobrze wypłukać.

Dodam, że można używać mięsa peklowanego, ale wówczas nie dodaje się soli w dalszej produkcji. Różnica między kielbasą z mięsa peklowanego i niepeklowanego jest taka, że kielbasa z mięsa peklowanego ma kolor różowy po sparzeniu, zaś z mięsa niepeklowanego - szary.

Parzenie polega na wrzuceniu surowej kielbasy do wody o temp. ok. 73 stopni C i parzeniu do

chwili osiągnięcia temperatury 68-70 stopni C wewnątrz kiełbasy (ok. 25 - 35 min.) jest wtedy soczysta i najlepsza.

## **Przystępujemy do zakupów:**

### **1. MIĘSO:**

Wyboru mięsa dokonujemy po zapoznaniu się z klasyfikacjami i podziałem mięs wieprzowych i wołowych, przedstawionymi w działach: Wieprzowina i Wołowina. Znając zasady podziału oraz klasyfikację mięsa nas interesującego, udajemy się do znanego z dobrych jakościowo produktów sklepu. Znajdująca się w pobliżu masarnia lub ubojnia, są najlepszymi źródłami zaopatrzenia w mięso. Można ponadto, otrzymać w nich mięso peklowane na sucho, co znacznie przyspieszy proces naszej produkcji.. Chciałbym tutaj nadmienić, że jak już zauważyliście, przepis nie podaje w składzie dodatków i przypraw saletry. Jest to jedyna kiełbasa, do zrobienia której, nie pekluje się mięsa. Ale to w oryginale. Jeśli chcemy, by nasza wędlinka po sparzeniu miała na całym przekroju kolor szary, mało apetyczny, nie dodajemy saletry, lecz jeśli chcemy uzyskać ładny, różowy kolor mięsa po obróbce termicznej, dodajemy do soli ok. 2 g do naszej soli przed peklowaniem. Taka wprawka z użyciem saletry i peklowaniem mięsa, będzie sprawdzianem praktycznym, przed czekającymi nas w przyszłości projektami masarskim.

Kupujemy mięso zgodne klasowo i jakościowo z zaleceniami naszej receptury, to znaczy::

- 0,60 kg mięsa wieprzowego kl. I (od szynki lub łopatki)
- 2,10 kg mięsa wieprzowego kl. II (może być średnio przerośnięte tłuszczem)
- 0,30 kg mięsa wołowego kl. I lub II (może być nieco ścięgniste).

Jeśli zakupu dokonujemy w masarni bądź ubojni, nie musimy zbytnio znać się na jego klasyfikacji (są tam specjaliści). Nieco inaczej będzie przedstawiała się sytuacja w sklepach mięsnych.

Tutaj raczej na pewno spotkamy się z ignorancją personelu, z zasady klasyfikującego całość swego towaru do klasy I. Musisz sam podjąć decyzję i tu bardzo przydatne będą informacje z jakimi zapoznałeś się studiując katalog Mięsa zamieszczony na naszej stronie.

### **2. PEKLOWANIE:**

Mięsko, po dostarczeniu do domu, kontrolujemy pod kątem temperatury. Nie może być ciepłe. W sklepie na pewno było przechowywane w chłodni lub szafie chłodniczej lecz po drodze, zwłaszcza jeśli wiezione było ogrzany samochodem, mogło się nieco zagrzać. Wkładamy je do lodówki (temp. 4-6 st.C). Pamiętajcie o tym, aby mięsa przeznaczonego do peklowania lub innego wykorzystania masarskiego, absolutnie nie myć. Powinno być czyste i świeże – innego nie kupujcie. Będzie i tak poddawane obróbce termicznej przynajmniej jeden raz.

Możemy teraz przystąpić do przygotowania mieszanki peklującej. Jak już się pewnie zorientowaliście (informacje na stronie) mięso na kiełbasy pekluje się na sucho, mieszanką soli i saletry (czasem dodajemy cukier) biorąc 2,10 do 2,30 kg mieszanki na 100 kg mięsa. Mieszankę sporządza się ze 100 kg soli i 2-5 kg saletry (zależy od receptury).

Zarówno sól jak i saletrę odważamy na wadze gramowej z dużą dokładnością, kierując się zaleceniami naszego przepisu. biorąc 0,066 kg soli i 0,002 kg saletry. Zapamiętajmy – sól musi być ważona, nie może być odmierzana objętościowo, gdyż różnice wagowe między solą kamienną a solą warzoną, przy takim samym sposobie odmierzania objętościowego, mogą dochodzić do 25% na rzecz soli kamiennej (sól warzona jest drobna i bardzo puszysta).



Przygotowane składniki mieszanki peklującej łączymy ze sobą i bardzo dokładnie mieszamy. Teraz mieszankę dzielimy wagowo, proporcjonalnie do wagi poszczególnych rodzajów mięsa.

Wychłodzone mięso wyjmujemy z lodówki i rozdrabniamy przy pomocy b. ostrego noża

(uwaga na palce), na desce, co ułatwi i przyspieszy proces peklowania. Mięso powinno być pokrojone na kawałki 4 – 5 cm. jeśli jest go więcej, do krojenia używamy trójtorowej siatki zakładanej na maszynkę, zwanej szarpakiem.

Każdy gatunek i klasę pokrojonego mięsa, umieszczamy w osobnym, najlepiej plastikowym, pojemniku. Przygotowaną uprzednio mieszanką peklującą, posypujemy mięso, pamiętając o odpowiednich proporcjach wagowych w zależności od ilości mięsa i bardzo dokładnie mieszamy. Po wymieszaniu, mięso mocno ugniatamy w naczyniach aby usunąć zgromadzone wewnątrz powietrze i powierzchnie uklepujemy.



Przykrywamy naczynia ściereczkami i odstawiamy w miejsce o temp. pokojowej na ok. 3 – 4 godz. Po tym okresie, mięso powinno już uzyskać ładny, różowy kolor.. Naczynia z mięsem wstawiamy do lodówki (zimną wnosimy na balkon a w razie mrozu - okrywamy), gdzie w temp. 4 - 6 st.C. będzie się peklowało ok. 2 – 3 dni. W przypadku, kiedy bardzo zależy nam na czasie, i jesteśmy zmuszeni wykonać naszą pracę szybciej, można zaraz po wymieszaniu mięsa z mieszanką peklującą, można je zmielić maszynką, przepuszczając przez siatki o takich rozmiarach, jak podaje receptura. Dalsze czynności, jak przy peklowaniu mięsa w

kawałkach.

Zamiast własnoręcznie przygotowanej mieszanki peklującej, można użyć dostępnej w handlu tzw. „peklosoli”. Jest to mieszanina soli i nitrytu, w proporcjach bezpiecznych i odpowiadających naszym założeniom. Ilość użytej do peklowania „peklosoli” musi odpowiadać ilości mieszanki którą sami sporządzaliśmy. Sposób peklowania – taki sam.

Peklowanie mięsa na kiełbaskę białą surową, poza walorami które opisałem wcześniej, pozwoli na:  
- uzyskanie produktu, który zadowoli każdego smakosza, zarówno pod względem estetycznym jak i smakowym,  
- będzie dla Ciebie super sprawdzianem przed produkcją asortymentu bardziej wymagającego.

### 3. JELITA:

Mięso się pekluje, mamy więc czas na przygotowanie jelit do napełniania masą mięsną. Wyboru i zakupu jelit, tak jak i mięsa, dokonujemy w dużych sklepach, masarniach, sklepach z art. masarskimi lub w Internecie. czasem, można je dostać na rynku lub targowisku.

My potrzebujemy jelit wieprzowych o średnicy ok. 36 mm tzw. „kiełbaśnic” (więcej o jelitach w dziale „Jelita”). Tego typu jelita występują w sprzedaży jedynie jako jelita solone.

Kupujemy je w pęczkach o różnych długościach i różnym rozmiarze (średnicy), co oznaczone jest specjalnym kolorowym pierścieniem. Wielkości pęczków są zróżnicowane, ale na pewno zaspokoją nasze zapotrzebowanie na dłuższy czas.

Odwijamy z pęczka (trzymając go zawsze w jednej ręce, gdyż inaczej mogą się poplątać) potrzebną długość – ok. 3 – 4 m, i wkładamy do naczynia z czystą, zimną wodą. Ma to na celu ich odsolenie i zmiękczenie. Operacja ta powinna trwać kilka godzin, dlatego proponuję zamoczyć jelita wieczorem, w przeddzień planowanych prac.

Pozostałe jelita w pęczku, umieszczamy w naczyniu odpornym na sól (ja przeznaczyłem na to wiaderko plastikowe z pokrywką o pojemności ok. 1 l.), w ten sposób, że na dno naczynia sypujemy troszkę soli i wkładając jedną ręką pęczek jelit, drugą systematycznie przesypujemy je solą. Po włożeniu do naczynia całego pęczka, powierzchnie zasypujemy solą i lekko ugniatamy, by wypchnąć powietrze. Jelita muszą być całkowicie przykryte solą. Teraz zakładamy wieczko i naczynie umieszczamy w lodówce. Mogą tak sobie stać kilka miesięcy.

Wodę w naczyniu, gdzie moczą się jelita, powinno się zmienić kilka razy.

Aby odpowiednio przygotować jelita do napełniania, musimy zadbać o ich czystość. Aby czynność tą wykonać dokładnie, należy wypłukać je w środku, co znacznie ułatwi nam czynność zwana

„nicowaniem”, czyli odwracaniem jelita na drugą stronę. Wbrew pozorom jest to bardzo proste. Chwytny w obie ręce brzeg jelita, wywijamy na zewnątrz (jak w sweterku golf) tworząc kilkucentymetrowy kołnierz. Trzymając jelito oburącz, odwracamy je i ten utworzony kołnierz podstawiamy pod strumień zimnej wody (słaby). Woda wpływając za kołnierz, tworzy nam taką wodną kielbaskę, która właściwie sama, pod swoim ciężarem odwraca jelito na drugą stronę. Nasza rola ogranicza się jedynie na podniesieniu całości na jak największą wysokość (jeśli robimy to nad zlewem w kuchni), by kielbaska mogła sobie swobodnie opadać. Czynność tę można powtórzyć dwukrotnie. Umyte i wypłukane jelita pozostawiamy w wodzie przez cały czas trwania naszej produkcji, gdyż podeschnięte, stają się kruche i bardzo opornie nakładają się na lejek do napełniania.

#### 4. ODWAŻANIE PRZYPRAW:

Przyprawy określone w przepisie, winny być świeże i bez zanieczyszczeń. W większości przypadków wymagane jest ich dokładne rozdrobnienie, co możemy wykonać korzystając z młynka elektrycznego, ręcznego, a najlepiej moździerza. Czosnek obieramy i po przecięnięciu przez praszkę lub drobiutkim pokrojeniu, mieszamy z niewielką ilością soli i ugniatamy np. łyżką.



Dokładne rozdrobnienie przypraw ma bardzo duży wpływ na smak i wygląd naszych wyrobów, dlatego do tej czynności zabrać się sumiennie. Potrzebna ilość przypraw odważamy za pomocą wag gramowych lub szalkowych lub kierujemy się podanymi na opakowaniu danymi wagowymi producenta.

#### 5. ROZDRABNIANIE MIĘSA:

Jeśli tego nie uczyniliśmy przed peklowaniem, możemy to zrobić teraz.

Mięso po peklowaniu, kontrolujemy pod kątem zapachy, koloru i smaku. Jeśli wszystko jest ok.

zabieramy się do mielenia. każdy gatunek mięsa mielimy osobno i do osobnego naczynia., stosując rozmiary oczek w siatkach, zalecane przez przepis.

**UWAGA:** Siatki i noże w maszynce muszą być doszlifowane i ostre. Tę czynność dobrze jest zlecić ślusarzowi, gdyż elementy te muszą być ostrzone i szlifowane w kompletach (siatka + nóż). Podczas mielenia, szczególnie mięsa żyłastego, mimo sprawdzonej ostrości noży, że czynność ta nie przebiega sprawnie. Wtedy należy za pomocą jakiegoś mocnego kawałka pręta (może być trzonek łyżki lub widelca) zaczepiając za dwa z trzech wystających z nakrętki dociskającej siatkę trzpieni, mocno dokręcić nakrętkę. Może wzrosnąć nam opór przy kręceniu ale efekt pracy będzie zadowalający.

Bardzo często, w przepisach, występuje czynność zwana kutrowaniem. Jest to po prostu specjalne rozdrabnianie mięsa przy pomocy urządzenia zwanego kutrem, a składającego się z chłodzonej miski na mięso i wieloostrzowego, szybkoobrotowego noża. Oba elementy posiadają odrębne systemy napędowe – miska obraca się wolno.

Nie dysponując kutrem, a mając do wykonania kutrowanie wołowiny (stanowiącej klej naszej kielbaski), musimy sobie jakoś poradzić. Zastępczym półśrodkiem, który stosuje od lat, jest kilkakrotne przepuszczanie mięsa przeznaczonego do kutrowania, przez maszynkę z założonym możliwie najmniejszym sitkiem (śr. oczek 2 – 3 mm). Nie jest to czynność pracochłonna, gdyż ilość mięsa przeznaczona do kutrowania, jest z zasady b. mała.

Podczas obróbki mechanicznej mięsa, szczególnie przy wykorzystaniu maszyn czy urządzeń mechanicznych, dochodzi często do znacznego wzrostu temperatury. Nie należy dopuszczać, by temperatura mięsa podczas obróbki podniosła się powyżej 15 stopni C.

Podczas kutrowania profesjonalnego, dla zapewnienia optymalnej temperatury, stosuje się dodatek

zimnej wody lub lodu.

Po przepuszczeniu przez siatkę 2 – 3 mm. naszej wołowiny, mieszamy ją z wodą w ilości podanej w przepisie i dokładnie mieszamy do czasu, aż mięso wchłonie wodę. Teraz wsypujemy przygotowane przyprawy i jeszcze raz dokładnie mieszamy.

## 6. MIESZANIE:

Mając już zmielone mięso, przygotowana mieszankę wołowiny z przyprawami i wodą, przystępujemy do łączenia składników. Przepisy dokładnie podają kolejność wykonywania poszczególnych czynności, więc tylko przypomnę, że w pierwszej kolejności mieszamy mięso wieprzowe grubo mielone z dodatkiem wody (jeśli przepis nie zaleca innej kolejności). Czynność tę wykonujemy bardzo dokładnie, aż do czasu, gdy masa wchłonie wodę i stanie się kleista. Następnie dodajemy pozostałe rodzaje mięsa, przygotowana wołowinę z przyprawami i wodą oraz tłuszcz., jeśli występuje w przepisie.

Wszystko bardzo dokładnie mieszamy do chwili równomiernego rozprowadzenia przypraw w masie mięsnej.

Celem ułatwienia sobie pracy podczas napełniania jelit, masę mięsną można formować w kule o objętości stanowiącej jednorazowy wsad naszej maszyny.

## 7. NAPEŁNIANIE JELIT:

Z maszyny do mielenia mięsa należy wyjąć siatkę i nóż, a w ich miejsce założyć (jeśli maszyna nim dysponuje – stabilizator ślimaka) lejek do napełniania jelit farszem mięsnym i dokładnie dokręcić nakrętkę. Można używać zarówno lejków metalowych jak i plastikowych (te z zasady mają na powierzchni wgłębienia równoległe do osi lejka, a służące do usuwania powietrza z jelita podczas napełniania).

Powierzchnie lejka smarujemy smalcem lub co jakiś czas zwilżamy wodą, co pozwoli na sprawne założenie jelita na lejek, jak i jego schodzenie z lejka podczas napełniania.

Na lejek naciągamy jelito.



Czynność tę, może nam znacznie ułatwić prosta czynność. Mianowicie, do maszyny wkładamy pierwszą porcję farszu i kręcimy do chwili, aż na wylocie lejka ukaże się farsz. Wtedy kciukiem dociskamy go lekko w stronę wylotu lejka, tak aby powstał „grzybek farszowy”. Po tak przygotowanym torze, jelito powinno ładnie i lekko wchodzić. Na początek zakładamy odcinki jelita o długości ok. 2 – 3 m. (dobrze jest wiedzieć jakiej długości kiełbasy będziemy robić, gdyż wskazane jest aby jedna porcja była zawsze parzysta – łatwe zakładanie na kije wędzarnicze i zero problemu przy dzieleniu na parki gotowych kiełbas).

Czas na napełnianie. Do tej czynności dobrze jest wykorzystać drugą osobę, przynajmniej na początku naszej praktyki masarskiej. Zadaniem jej, będzie napełnianie farszem gardzieli maszyny z taką częstotliwością, aby w maszynie nigdy nie było wolnych przestrzeni z powietrzem i kręcenie korbą, zgodnie z tempem podawanym przez formującego kiełbasę. Nie wolno dopuścić do sytuacji, by jedna osoba nakładała farsz do maszyny, a druga kręciła korbą – grozi to poważnym wypadkiem. Mając pomocnika, możemy w pełni poświęcić się formowaniu naszej pierwszej kiełbasy.

Nadszedł czas na przeprowadzenie ostatecznej próby smakowej. W tym celu zawiązujemy koniec naciągniętego na lejek jelita i robimy małą, kilkucentymetrową kiełbaskę, którą następnie wrzucamy do wrzącej wody. Zmniejszamy płomień palnika i pozostawiamy kiełbasę w gorącej wodzie na ok. 20 – 25 min. Teraz ją próbujemy. Jest to ostatni moment, kiedy możemy jeszcze zmienić zgodnie z upodobaniami skład farszu. Jeśli kiełbaska nam smakuje, rozpoczynamy

napełnianie jelit. Jeśli nie, możemy jeszcze dodać do masy brakujące przyprawy i wszystko ponownie wymieszać.

Zadaniem osoby formującej kielbasę jest: trzymanie jednej ręki na jelicie naciągniętym na lejek a druga podtrzymywaniem w odległości kilku centymetrów od jego wylotu, formujących się batonów. Ręka trzymana na jelicie ma do spełnienia bardzo ważną rolę: dociskanie jelita do lejka powoduje wolniejsze jego schodzenie, co za tym idzie, przy równomiernym kręceniu korwą, powstaje kielbasa ścisła, bardziej twarda, zaś rozluźnienie uchwytu powoduje swobodniejszy spływ jelita z lejka – kielbaska jest luźniej napełniona. Na początek nie należy przesadzać ze ścisłością. Możemy bardzo szybko uszkodzić delikatne jelito. Robiąc kielbasę białą surową,



zaleca się napełnienie całego odcinka jelita i dopiero po zawiązaniu końcówki, formowanie batonów przez odkręcanie. Robimy to w ten sposób, że określamy długość pierwszej kielbaski, kciukiem i palcem wskazującym jednej ręki delikatnie dociskamy kielbaskę, aż do momentu gdy palce się zetkną. Teraz odkręcamy powstały baton np. w prawą stronę. Następny odkręcamy w lewo i tak postępujemy do czasu, aż cały odcinek zostanie podzielony na równe kielbaski. Kiedy już dojdziemy do wprawy, czynność odkręcania można będzie robić w trakcie

napełniania, zaraz za wylotem lejka.

Przy produkcji kielbasek o krótkich batonach, typu parówki, można darować sobie odkręcanie, a zastosować przewiązywanie odcinków kawałkami przędzy, która zostanie usunięta po sparzeniu. W przeciwnym razie, stosując odkręcanie, może dojść do obracania się parówek zawieszonych na kiju wędzarniczym, a tym samym ich ponowne, samoistne odkręcanie. Gotową kielbasę, podzieloną na parzysta ilość batonów zawiesza się na drążkach



wędzarniczych, które dla ułatwienia pracy, można podeprzeć z obu końców oparciami krzesła.

Kielbasy białej surowej się nie wędzi, tak że odpada temat osadzania.

Możemy ją umieścić w lodówce, lub od razu, co polecam przy dużej liczbie obserwatorów, wrzucić do odpowiedniej wielkości garnka i od razu sparzyć.

Właściwie, doszliśmy już do końca naszej pracy.

Chcąc jednak przekonać się co zrobiliśmy, przystępujemy do :

## **8. PARZENIE:**

Naszą wspaniałą (czyż nie?) kielbasę wkładamy do obszernego garnka z wrzątkiem. Temperatura nam spadnie, a jeśli nie, dolewamy zimnej wody, aby uzyskać temp. ok. 73 stopni C, którą utrzymujemy przez czas ok. 25 – 30 min., aż do osiągnięcia wewnątrz kielbasy temp. 68 – 70 stopni C. Kielbasę można od razu jeść lub po wystudzeniu przechowywać w lodówce.

Tego typu kielbasa jest bardzo nietrwała i można ją przechowywać w warunkach domowych ok. 24 – 48 godz.

I to już naprawdę koniec naszej pracy. Podziwiajcie swe dzieło i kosztujcie.

## **S M A C Z N E G O.**

W następnym odcinku poradnika, wejdziemy na nieco wyższy poziom wtajemniczenia i spróbujemy sami zrobić kielbaskę myśliwską sucha pieczoną.

Przedtem jednak, zalecam zapoznanie się z informacjami zawartymi na naszej stronie.