

## Z myślą o świątach

Do Wielkanocy pozostało jeszcze kilka tygodni, które miną w mgnieniu oka. Warto już teraz pomyśleć o świątecznych potrawach.

Amatorom mięsnych wyrobów dojrzewających z pewnością zasmakują pikantne kiełbaski przypominające oryginalny hiszpański specjał z wieprzowiny - chorizo. Jego przygotowanie nie wymaga wielkiego nakładu pracy, lecz na ostateczny efekt musimy poczekać przynajmniej 3-5 tygodni. W tym okresie wyrób dojrzewa i nabiera właściwych walorów smakowych.

### Domowe chorizo w stylu hiszpańskim

- **Składniki:** 1½ kg karkówki wieprzowej, 40 dag podgardla wieprzowego, 60 dag wołowiny, 2 łyżki soli, 2 łyżki pieprzu cayenne, 3 łyżki czerwonej papryki słodkiej, łyżka świeżo mielonego pieprzu czarnego, łyżeczka suszonego oregano, 3 ząbki czosnku, 2 czubate łyżki peklosoli, łyżka cukru, tabletki witaminy C, kieliszek brandy, kieliszek czerwonego octu winnego, jelita wieprzowe naturalne lub osłonki białkowe o średnicy 28/30 mm
- Obrane z błon i powięzi mięso kroimy w dość dużą kostkę i zamrażamy na 1-2 dni w temperaturze -6°C. Po tym czasie wyjmujemy i zamrożone przepuszczamy przez maszynkę – mięso chude przez sitko o większych otworach, tłuste używając sitka o otworach drobniejszych. Obrane ząbki czosnku rozgniatamy z solą.
- Zmielone mięso łączymy z przyprawami. Dodajemy peklosól, cukier oraz rozkruszoną i rozpuszczoną w 2 łyżeczkach wody tabletkę witaminy C. Całość dokładnie wyrabiamy rękoma jak ciasto przez kilkanaście minut, wlewamy brandy i ocet, dalej jeszcze przez chwilę wyrabiamy. Naczynie przykrywamy papierem do pieczenia i wstawiamy na 24 godziny do lodówki.
- Przygotowanym farszem, przy pomocy maszynki do mięsa wyposażonej w specjalną nakładkę, napełniamy osłonki białkowe lub namoczone w wodzie przez kilka godzin naturalne jelita wieprzowe. Staramy się jelita napełniać dokładnie, by nie zostawały w nich żadne puste przestrzenie. Po wypełnieniu formujemy zgrabne kiełbaski długości około 20 cm, końce związując sznurkiem bawełnianym.
- Kiełbaski wieszamy pojedynczo, w przewiewnym miejscu, gdzie temperatura nie przekracza 20°C (na przykład przy oknie w kuchni). Po 2 dniach, gdy



będą już lekko przesuszone, przenosimy do zaciemnionego, chłodniejszego pomieszczenia (temp. 12-18°C) np. do chłodnej piwnicy lub spiżarni.

- Przechowujemy przez kilka tygodni. Codziennie sprawdzamy, czy dojrzewanie przebiega prawidłowo i zmiany idą w dobrym kierunku. W czasie dojrzewania kiełbas oprócz odwodnienia dochodzi do przemian białek, co prowadzi do konserwacji i wytworzenia lekko kwaskowego smaku, charakterystycznego dla wędlin dojrzewających.

### Wariant dla posiadaczy wędzarni

Kiełbasę przygotowaną według tej samej receptury, przed dojrzewaniem, możemy poddać wędzeniu zimnym dymem (25-30°C).

Do wędzenia wykorzystujemy drewno drzew liściastych i owocowych np. olchę, buk, dąb, jabłoń, wiśnia. Ognisko powinno się tylko lekko tlić, a dym musi być „mokry”. Taki efekt uzyskamy używając mokrego drewna lub trocin zwilżonych wodą.

Uformowane kiełbaski po wstępnym podsuszeniu w przewiewnym miejscu, przenosimy do wędzarni i wędzimy przez 8 godzin. Kiełbaski w trakcie wędzenia zimnym dymem powinny stracić około 30% swojej pierwotnej wagi. Po uwędzeniu rozwieszamy w spiżarni, aby dojrzała i nabrała typowego smaku.

*Romana Chojnacka  
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego  
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*