

Kiełbasa z dzika II

Tuszę dzika przeznaczonego na kiełbasy obielamy, dzielimy na elementy. Trybując mięso, jednocześnie je segregujemy. Najlepsze części bez błon, ścięgien, powięzi kroimy na bardzo duże kawałki i wkładamy do naczynia, najlepiej kamiennego, lub faski dębowej. To mięso będziemy nazywać „ekstra”. Pozostałe kroimy drobno, dodajemy boczek wieprzowy (w proporcji 1 kg na około 8 kg mięsa z dzika), wkładamy do drugiego naczynia. Peklujemy mięso przez 48 godz. Do peklowania używamy pektosolu w ilości 2 dag na kg mięsa. Można mieszać sól z saletrą samemu. Jednak wymaga to bardzo dobrej wagi i staranności. Zbyt dużo saletry to rzecz niezdrowa, za mało – to niedopeklowane mięso. Bardzo ważne jest, aby dokładnie wymieszać sól z mięsem zarówno w jednym jak i drugim naczyniu.

W zwyczaju jest robienie kiełbasy wyłącznie z gorszych elementów tuszy, oszczędnie zostawiając szynkę i polędwice na inne potrawy. Ale powtórzę raz jeszcze: dobre i bardzo dobre potrawy robi się wyłącznie z dobrego bardzo dobrego surowca. Jeśli chcemy zrobić naprawdę znakomitą kiełbasę, to proponuję przeznaczyć na to całą tuszę.

Po peklowaniu mięso ekstra kroimy albo w drobną kostkę, albo w paski o wymiarach grubej frytki. Jeśli ktoś nie ma na to czasu, może przekręcić je przez maszynkę o najgrubszy oku (na przykład 8). Mięso gorszej jakości i boczek przepuszczamy przez maszynkę przez sito do pasztetów. Jeśli ktoś lubi mieć na przekroju kiełbasy kawałek słoniny, to powinien przygotować boczek tak jak mięso ekstra. Przepuszczenie słoniny przez sito do pasztetów da wrażenie, że kiełbasa jest bardzo chuda, (ale to tylko wrażenie). Całość farszu trzeba długo i cierpliwie wyrabiać, dodając przyprawy: estragon, jałowiec, rozmaryn, razem około 5 dag, pieprz 4-5 dag, czosnek siekany lub miazdżony – 8-10 dag na 20 kg farszu. Niestety, w domowych warunkach nasze ręce muszą zastąpić kuter masarski. Przyprawy to sprawa indywidualna. Można dodawać ich więcej lub mniej, zmieniając skład mieszanki, dodając na przykład kardanom, kolendra, czosnek. Po dobrym wyrobieniu napełniamy wymoczone i przepłukane jelita (potrzeba około 30 metrów na 20 kg farszu) za pomocą maszynki do mięsa, najlepiej ręcznej z przystawką, lub napycharki, formując pęta. Pęta umieszczamy na drewnianym kiju na kilka godzin w przewiewnym miejscu. Następnie wędzimy gorącym dymem o temperaturze 80°C przez dwie godziny. Później parzymy kiełbasę, umieszczając ją w gorącej wodzie, ale niewrzącej (80°-90°C), tak długo, aby uzyskać w środku temperaturę około 64°C. Kiełbasę przenosimy powtórnie do wędzarni i przesuszamy w ciepłym dymie do uzyskania właściwej struktury. Często proces podsuszania i podwędzania trwa nawet 2 dni. Ten rodzaj wędzenia połączonego z parzeniem daje wędlinę wędzono-parzoną.

Nie jest to jedyny sposób wędzenia kiełbasy z dzika. Wszystko zależy od naszych możliwości technicznych i preferencji smakowych. Taką wędlinę można wędzić zarówno w dymie gorącym, jak i bardzo długo tylko ciepłym dymem. Jeśli mamy do dyspozycji inne mięso, na przykład łopatkę z sarny czy mięso z jelenia, to sposób robienia kiełbasy nie zmienia się. Trzeba tylko właściwie dobrać proporcje poszczególnych składników farszu, żeby kiełbasa nie była za sucha lub nie rozpadła się. Trudno, nie widząc surowca, dać gotową recepturę. Raczej ważniejsze są zasady: im mięso chudsze, tym więcej dodajemy słoniny i boczku. Żeby farsz lepiej się wiązał, dobrze jest dodać kilkakrotnie przemielone na najcieńszym sitkach mięso z golonek czy okrawki z cielaka jelenia lub sarny. Niektórzy właśnie w tym celu do kiełbas dodają trochę cielęciny.