

Peklowanie

Przepis na 10 litrów wody, 1kg peklosoli i pół opakowania przyprawki do peklowania.

Peklowanie:

10 litrów wody zagotujemy z rozgniecionymi ziarnami przypraw. Po ostudzeniu wody dodajemy 1 kg peklosoli i dokładnie mieszamy. Duże kawałki mięsa (szynka, balerony itp.) można nastrzykiwać mieszanką używając do tego celu strzykawki z grubą igłą. Następnie moczymy mięso (całkowicie zanurzone) w mieszance przez około 48 godzin. Pozostawione w lodówce należy często obracać i ugniatać, aby mieszanka równomiernie wniknęła. Mięso drobne peklujemy przez około 36 godzin-również często należy je mieszać.

Wędzenie:

Przeprowadzamy w wędzarniach używając mokrego drewna bukowego, olchowego lub drewna z drzew owocowych. Pod koniec wędzenia przez kilka minut można dokładać do ognia gałązki jałowca.

Wędzenie zimne w temperaturze do 22 °C trwa od kilku godzin do kilku dni. Dym przenika całkowicie wędzone mięso i uzyskujemy barwę od jasno brązowej do ciemnobrązowej.

W przypadku ciepłego wędzenia w temperaturze 22 do 45 °C dym wędzi tylko zewnętrzną warstwę mięsa.

Wędzenie gorące dzielimy na trzy fazy:

-faza suszenia

suszenie w temperaturze 45 do 50 °C trwa 10 do 50 minut

wędzenie w temperaturze 45 do 50 °C trwa 30 do 100 minut

wędzenie z pieczeniem w temperaturze 60 do 90 °C trwa 10 do 20 minut

-faza pieczenia, stosuje się do wędlin trwałych i półtrwałych przeprowadza się pod koniec

wędzenia w temperaturze 90 ° C trwa około 100 minut

-parzenie, przeprowadzamy w gorącej wodzie o temperaturze 60 do 100 °C

Rada:

Do mieszanki peklującej można dodawać również soki z warzyw: cebuli, selera, pora, pietruszki, kopru włoskiego, czosnku. Uzyskujemy je przez odwirowanie obranych i umytych warzyw w sokowirówce. Dodajemy je wedle swego uznania, nie więcej niż 1/2 szklanki na 10 litrów mieszanki. Niektóre przepisy zawierają 1/3 szklanek magi w płynie na 10l oraz 2 łyżeczki cukru na 10l . Można stworzyć własną przyprawę do peklowania. W przyprawę powinny się znaleźć: 1 dag pieprzu czarnego, 1 dag ziela angielskiego, 1 dag kolendry, 1 dag jałowca, 2 liście laurowe, 2 gałki muskatołowa.