

Bernhard Gahm

Prepararea mezelurilor în gospodărie



Oradea

Cuprins

Introducere	6	Procurarea cărnii	22
Dotarea necesară pentru prepararea cârnaților	8	Depozitare înainte de prepararea mezelurilor	27
Cuțite	9	Aditivi și condimente	29
Masate	10	Sarea, mai mult decât un condiment	30
Blat de tocat	10	Aditivi importanți	31
Găleți	10	Condimente	33
Vase și castroane	10	Prepararea pastei pentru cârnați în conserve	37
Site, strecurători	11	Alegerea dozelor	38
Polonic, furculiță pentru carne	12	Umplerea și fierberea conservelor	40
Pâlnii pentru cârnați	12	Depozitarea conservelor	41
Mașină de tocat carne	13	Prepararea pastei pentru cârnați în membrane	43
Mașină de umplut cârnați	14	Membrane naturale și membrane artificiale	44
Cântar pentru carne	15	Membrane sintetice	45
Cântar pentru condimente	16	Membrane din collagen	46
Aparate pentru amestecat și omogenizat	16	Pregătirea membranelor înainte de umplere	46
Termometru pentru carne	18	Umplerea membranelor	48
Oală	18	Fierberea cârnaților	53
Salimetru	18	Afumarea	58
Dispozitiv de injectat saramură	19	Aparate pentru afumat	59
Vase pentru saramură	19	Tipuri de afumare	62
Forme pentru șuncă fiartă	19		
Presă pentru cârnați	20		
Carnea, materia primă pentru prepararea cârnaților	21		
Clasificarea sortimentelor de mezeluri	22		



Depozitarea cârnaților _____	65	Pregătiri pentru prepararea	
Depozitarea în dulapul pentru		cârnaților _____	96
afumat sau într-o încăpere		Prepararea pastei pentru cârnați ____	97
întunecoasă _____	65	Maturarea cârnaților cruzi feliabili ____	99
Depozitarea prin răcire _____	66	Afumarea salamurilor crude	
Depozitare prin congelare _____	66	feliabile _____	107
		Rețete pentru salamuri crude	
		feliabile _____	108
Pregătiri pentru prepararea			
cârnaților _____	70	Mezeluri fierte _____	112
		Descrierea și pregătirea materiei	
Prepararea cârnaților fierți _____	72	prime _____	113
Indicații importante legate		Pregătiri pentru prepararea	
de prepararea cârnaților fierți ____	73	mezelurilor _____	115
Descrierea, tratarea și folosirea		Prepararea pastei pentru cârnați ____	115
materiei prime _____	74	Umplerea pastei pentru cârnați ____	120
Rețete de cârnați fierți _____	80	Rețete pentru mezeluri fierte ____	120
Cârnați cruzi tartinabili _____	88	Cârnați pentru prăjit _____	128
Descrierea, tratarea și utilizarea		Cârnați grosieri pentru prăjit ____	129
materiei prime _____	89	Cârnați fini pentru prăjit _____	133
Rețete de cârnați cruzi tartinabili ____	90		
		Pateuri _____	136
Cârnați cruzi feliabili _____	93	Rețete pentru pateuri _____	138
Descrierea, tratarea și utilizarea			
materiei prime _____	94	Aspicuri _____	142
		Materie primă și preparare _____	143
		Prepararea aspicului _____	143
		Garnisirea aspicurilor _____	144
		Rețete de aspicuri _____	145
		Sărare sau saramurare _____	149
		Produse saramurate crude _____	150
		Produse saramurate fierte _____	154
		Anexe _____	160
		Mic dicționar de termeni _____	160
		Bibliografie _____	166





Introducere

Mulți dintre noi consideră că prepararea cârnaților reprezintă o îndeletnicire specifică doar măcelarilor profesioniști. Adevărul este că în ultimii ani consumul de carne și cârnați este din ce în ce mai redus. Acest aspect are mai multe cauze: așa cum se întâmplă de obicei, primim sfaturi sau citim articole care ne recomandă să evităm, pe cât posibil, carnea și cârnații, în cadrul unui plan de alimentație sănătoasă. Un motiv mult mai grav pentru care mulți au renunțat la cârnați îl reprezintă scandalurile tot mai frecvente legate de produsele alimentare. În urmă cu câțiva ani, mulți consumatori s-au speriat când au aflat de scandalul legat de hormonii administrați vițelilor pentru îngrășare. În urma accidentului de la centrala nucleară de la Cernobîl, s-a redus drastic consumul cărnii de vânat. Relativ recentă este encefalopatia spongiformă bovină (ESB), cunoscută ca boala vacii nebune. Determinat de astfel de scandaluri, consumul respectivului tip de carne s-a redus și nu a revenit la nivelul inițial nici după mai mulți ani. Oamenii sunt speriați și descumpăniți.

Cartea redactată de mine și apărută în 1993 la Editura Ulmer, „Măcelărie acasă”, s-a bucurat de un interes mult mai mare decât cel preconizat inițial, aceasta și dato-

rită descumpănirii consumatorilor. Cartea tratează în principal sacrificarea efectivă a animalelor și tranșarea cărnii. Prepararea cârnaților presupune anumite cunoștințe de bază, motiv pentru care o asemenea carte este destinată în special profesioniștilor. Au apărut însă mereu cereri pentru instrucțiuni practice pe înțelesul tuturor pentru cei pasionați de prepararea cârnaților. Persoanele interesate au solicitat rețete care să poată fi preparate și de către amatori, cu aparate uzuale de uz casnic.

Există puține cărți pentru cei pasionați de prepararea cârnaților, cărți care conțin adeseori prea puține imagini care să corespundă rețetelor descrise. Tocmai de aceea, la redactarea rețetelor am acordat o atenție deosebită imaginilor sugestive, care să redea exact ceea ce se prezintă. Acestea v-au putut fi oferite grație interesului și răbdării de care fotografii Friedhelm Volk a dat dovadă pe parcursul unui număr mare de sfârșituri de săptămână.

Este o dorință importantă a mea să prezint o carte care să le fie de folos și amatorilor, astfel încât într-adevăr oricine să reușească să își prepare singur cârnații. Astfel, toate rețetele au fost testate în bucătărie. Pentru aceasta trebuie să-i mulțumesc și soției



mele, în calitatea ei de colaboratoare neobosită.

Pentru majoritatea tipurilor de cârnați, necesarul de echipament tehnic ar trebui să fie accesibil. Prepararea este descrisă pas cu pas. Printre rețete sunt și unele foarte simple, care le pot reuși imediat începătorilor. Cei care constată că și-au descoperit un nou hobby se vor ocupa, cu siguranță, de rețetele mai pretențioase și vor ajunge astfel să acumuleze treptat-treptat experiență.

La editarea cărții, m-am gândit mai întâi la crescătorii de animale și la vânzători. O altă, foarte importantă, categorie de cititori o reprezintă toți acei care au devenit între timp sceptici față de consumul de cârnați, din motivele menționate mai sus. Această rețineră poate fi înlăturată tocmai prin producerea în casă a mezelurilor. În plus, această carte se adresează tuturor acelor care din motive de sănătate nu au voie să consume orice tip de carne sau pot consuma doar cârnați cu conținut redus de grăsime.

Din aceste motive, la multe rețete am revenit mereu cu discutarea în detaliu a tipurilor uzuale de carne, care constituie ingredientele de bază ale rețetelor prezentate. Același lucru este valabil și pentru utilizarea de adaosuri. Am pus un accent deosebit pe tehnica de producție. Cantitățile indicate în rețete sunt cele recomandate. „Cârnațarul” își poate astfel exersa pasiunea (nouă) după propriul gust. Principiile de bază ce trebuie respectate sunt amintite

mereu. Pentru reușita rețetelor nu își poate asuma nicio răspundere nici autorul, nici editura.

Nu au fost luate în considerare măsurile de igienă și prevederile legale referitoare la comercializarea directă a cârnaților. În acest scop am făcut referire la literatura de specialitate.

Sper că voi reuși și de această dată să mă adresez unui număr mare de cititori, cărora să le ofer ceva util. M-aș bucura dacă, prin intermediul acestei cărți noi, mulți vor deveni „cârnațari” pasionați, iar cei care sunt deja își vor îmbogăți cunoștințele.

Dragi cititori, vă doresc succes la prepararea mezelurilor, iar dumneavoastră și invitaților dumneavoastră vă urez „Poftă mare!” la savurarea acestora.

Bernhard Gahm



Dotarea necesară pentru prepararea cârnaților



Ca la orice hobby, pentru prepararea cârnaților este nevoie de o anumită dotare. În cazul de față, se pot folosi mai multe aparate și ustensile de bucătărie. Altfel spus, cu cât o bucătărie este mai bine utilată, cu atât mai puține lucruri vor trebui cumpărate. Cu toate acestea, prepararea cârnaților nu este posibilă fără anumite dispozitive speciale. Totul depinde de tipurile de cârnați pe care le veți prepara și de pretențiile pe care le aveți de la aparate.

În această carte se pornește de la premisa că prepararea cârnaților se face în bucătărie. Din acest motiv, nu vom descrie cum ar trebui să arate o încăpere special amenajată pentru prepararea cârnaților. Bineînțeles, ar fi de preferat o bucătărie cu anumite particularități, așa cum se întâlnește de multe ori în gospodăriile de la țară.

Indiferent de locul în care se prepară cârnații, cea mai importantă cerință legată de prepararea acestora este igiena. Este foarte important ca locul de muncă, aparatele și ustensilele să fie controlate înainte de începerea lucrului, pentru a fi curate. Bineînțeles, și la terminarea lucrului acesta trebuie curățate temeinic.

Atragem din nou atenția asupra faptului că această carte le este destinată cârnărașilor amatori, și nu măcelarilor profesioniști. Acest lucru este deosebit de important pentru descrierea aparatelor și instrumentelor. Un măcelar nu se va putea folosi prea mult de un robot de bucătărie, ci doar o persoană care prepară un caș de carne, de exemplu.

Cuțite

Cuțitul este ustensila de bază la prepararea cârnaților. Carnea și slămina trebuie mai întâi mărunțite, înainte de o prelucrare ulterioară, pentru a intra, de exemplu, în mașina de tocat carne, sau slămina trebuie tăiată cubulețe, așa cum se face la prepararea sângeretelui. În funcție de scopul întrebuințării, sunt necesare diverse cuțite.

Cuțit pentru dezosat. Dacă mai sunt bucăți de carne prinse pe oase, pentru înlăturarea oaselor este nevoie de un cuțit pentru dezosat. Acesta este un cuțit mai scurt, ascuțit, având lama de aproximativ 10 cm, îngustă.

Cuțit pentru înjunghiat. Pentru sortarea cărnii se folosește un așa-numit cuțit pentru înjunghiat. Acesta este ceva mai lung și, de asemenea, ascuțit. Denumirea acestui cuțit vine de la faptul că măcelarii îl folosesc tocmai în acest scop, pentru extragerea sângelui din porcul sacrificat.

Cuțit pentru carne. Foarte important este și un cuțit pentru carne. În lungime de circa 20 -25 cm și relativ lat, acesta se folosește la mărunțirea bucăților de carne (tăiere de cubulețe, tăierea cărnii în felii). Este foarte important ca acest instrument să fie mai lung decât bucata de carne care urmează să fie tăiată.



Masate

Masatul este un instrument cu o lungime de aproximativ 30 cm, cu mâner. Acest instrument poate fi oval sau rotund, fiind indispensabil pentru ascuțirea cuțitelor în timpul lucrului (are și proprietăți magnetice, reținând pilitura). Se recomandă să vă faceți un obicei din a trece scurt cu cuțitul prin masat. Sunt suficiente patru până la cinci treceri ușoare, ținând cuțitul puțin înclinat. Nu este permis în niciun caz să loviți cu lama în masat, deoarece prin această manevră cuțitul se tocește. Același lucru este valabil și pentru o ascuțire prea îndelungată.

Este foarte important să lucrați întotdeauna cu cuțite ascuțite, fapt care garantează o muncă de precizie. Cine nu a încercat oare, ca novice, să taie o felie de carne cu un cuțit tocit? Trebuie să subliniem aici faptul că ascuțirea cu masatul nu înlocuiește șlefuirea cuțitelor. Premisa pentru un cuțit ascuțit este o șlefuire bună. Pe cât posibil, șlefuirea ar trebui lăsată în seama unui specialist. „Cu un cuțit ascuțit nu te tai”, spune o vorbă veche, aparent paradoxală.

Blat de tocat

Din motive de igienă, s-a ajuns să se folosească blaturi de tocat din plastic și s-a renunțat la folosirea celor din lemn. Acestea pot fi curățate mult mai bine (chiar opărite) și, în afară de aceasta, mai au avantajul că, dacă sunt folosite doar rareori, nu mucegăiesc, lucru care se întâmplă adesea

în cazul blaturilor de tocat din lemn. Blaturile de tocat există în dimensiuni foarte variate, cele din material plastic fiind disponibile și în variante cu ventuze. Acest lucru are avantajul că împiedică alunecarea lor în timpul lucrului, astfel putându-se evita accidente. În lipsa ventuzelor, vă puteți ajuta de un prosop umezit, pe care îl așezați sub tocător. Tocătoarele mai mari sunt prevăzute pe margine cu o adâncitură care colectează suc de carne rezultat în timpul lucrului, împiedicându-l să se scurgă pe masă și pe podea. Un astfel de model este important mai ales la pregătirea cârnii proaspăt fierte.

Găleți

În funcție de cantitățile de cârnați care vor fi produse, trebuie să aveți la dispoziție mai multe găleți, mai mari și mai mici, de 3 până la 12 litri. De regulă, se utilizează găleți din material plastic. Este drept că cele din oțel inoxidabil sunt mai bune, dar și prețul lor este pe măsură. Carnea nu trebuie însă depozitată neapărat în găleți. Datorită stratului mai gros de carne, se scurge mai multă zeamă decât dacă ar fi așezată în vase plate. În afară de aceasta, carnea se răcește mai greu în găleți, ceea ce favorizează înmulțirea mai rapidă a germenilor.

Vase și castroane

În ceea ce privește materialul din care sunt confecționate aceste recipiente, este valabil același lucru ca în cazul găleților. Ar trebui





Cuțite, masat, blat de tocat, ferăstrău pentru oase și satâr de măcelar

să aveți la dispoziție mai multe castroane de diverse dimensiuni. Acest lucru este deosebit de important, îndeosebi dacă preparați mai multe tipuri de cârnați în același timp. Nu folosiți în niciun caz castroane din porțelan, de sticlă sau emailate! Vasele din porțelan și sticlă se sparg sau ciobesc foarte ușor. În cazul vaselor emailate, există pericolul ca acestea să se spargă și în pasta pentru cârnați să ajungă așchii de email. Pentru frământarea și amestecarea pastei pentru cârnați, este necesar un vas ceva mai mare și, mai ales, mai adânc. Trebuie să aveți posibilitatea să lucrați în vas cu ambele mâini, deoarece numai în acest fel puteți frământa și amesteca bine pasta. Vasul poate fi folosit și pentru spălarea ustensilelor și aparatelor. Mai ales în cazul ustensilelor grele și cu muchii

ascuțite, spălarea nu trebuie să se facă în chiuvetă, deoarece aceasta s-ar putea deteriora. Acest vas sau castron ar trebui să aibă un volum de aproximativ 20 până la 25 de litri. Un astfel de vas poate fi folosit și pentru răcirea cârnaților după fierbere

Site, strecurători

Este suficientă o strecurătoare cu un volum de aproximativ doi până la trei litri. Diametrul găurilor nu trebuie să fie mai mare de 3 mm, pentru a nu lăsa să treacă, de exemplu, bucățile de sângerete.

Strecurătoarea se folosește și pentru strecurarea sângelui. Acest lucru se poate face și cu o sită.

