

Palcówka - domowa kiełbasa suszona dojrzewająca



Kiełbasa bardzo prosta w wykonaniu i możliwa do przygotowaniu w każdym domu, smaczna i aromatyczna. Kiełbasa nie wymaga wielkich umiejętności, sprzętu, i wędzenia. Należy mieć jednak dużo cierpliwości, samozaparcia oraz wiele silnej woli aby doczekać do momentu degustacji. Nazwa kiełbasy wywodzi się od metody jej wykonania - farsz upycha się w jelicie palcami choć można wykonać to przy pomocy maszynki do mięsa lub nadziewarki.

Przygotowując ją w domu będziecie mieć pewność, że wiecie, co jecie :)

Proszę Koledzy sprawdźcie ile składników znajduje się na metce takiej czy podobnej kiełbasy krajowej lub też zagranicznej, obojętnie w jakim sklepie a ile jest w naszym przepisie i czy któraś z firm wędliniarskich może sobie pozwolić na utratę wagi w gotowym produkcie w granicach 60%.

Razem z synem Filipem zrobiliśmy taką kiełbasę wyszła nieźle więc dzielimy się z Wami przepisem i uwagami.

SKŁADNIKI:

Potrzebujemy około

3 kg mięsa z szynki lub łopatki

2 kg boczku jeżeli jest chudy możemy dodać około 0,5 kg słoninki

Podajemy proporcje mięsa jakie my zastosowaliśmy. W związku z tym, że wszystkie przyprawy odważamy musimy znać wagę wyjściową mięsa.

Podamy przyprawy jakich używamy na 1 kg mięsa aby każdy mógł sobie łatwo przeliczyć.

- sól niejodowana i peklosól mieszamy w stosunku 50/50 w ilości od 16g do 22g na 1 kg mięsa (w zależności jak słoną kiełbasę lubicie)
- pieprz – od 1g do 2g na kg mięsa grubo mielony lub „grys” od 1÷2,5mm
- ziele angielskie – od 0,25g do 1g na kg mięsa oczywiście mielone lub jak pieprz tłuczone w moździerzu

- gałka muskatołowa - 0,5g na kg mięsa
- majeranek - 1g na kg mięsa
- czosnek - 1,5g do 3g na kg mięsa
- 1g cukru na kg mięsa
- zimna woda - około 50 ml na kg mięsa
- jelita wieprzowe o przekroju 28-32 mm namoczone uprzednio w letniej wodzie przez minimum 30 minut, przeciętne zużycie to około 1 do 1,5 metra na kg farszu.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mięso kroimy w kostkę około 2 x 3cm lub drobniej. Boczek i słoninę na mniejsze kawałki 1/2 x 1/2cm. Dodajemy do mięsa sól z peklosolem i przyprawę. Mieszamy starannie, dolewając zimną wodę małymi porcjami po wchłonięciu przez mięso wcześniejszej porcji wody. Mięso wyrabiamy do momentu aż zacznie kleić się do rąk. Następnie wstawiamy je do lodówki na co najmniej 24 godziny lub w chłodne i suche miejsce gdzie temperatura nie przekracza +6°C.

Po tym czasie ponownie dokładnie wyrabiamy farsz by dobrze się połączył. Napełniamy mięsem jelita. Można do tego użyć nadziewarki, maszynki do mięsa lub napełnić farszem jelita ręcznie. Uformować kiełbaski w pęta, związać końce i zawiesić na kijach.

To wszystko; kiełbasa jest zrobiona ale nie gotowa do spożycia.

Kolejny etap to.....

SUSZENIE:

Przygotowane kiełbasy powiesić w przewiewnym nie nasłonecznionym miejscu na 3 do 7 dni w temperaturze około 10-15°C, a następnie na około 2 tygodnie przenieść do chłodniejszego dobrze wentylowanego pomieszczenia, w którym temperatura nie przekracza 6 ÷ 10°C

Ja swoją kiełbasę podglądałem przynajmniej co 2 dni z czystej ciekawości; czy nie pleśnieje, nie robi się śliska, nie zmienia się zapach na nietypowy, no i czy nie ma innych oznak wskazujących na to że zaczyna żyć własnym życiem.

Super do suszenia kiełbasy nadaje się większość strychów, gdzie nie panuje zbyt wysoka temperatura, a nawet niektóre piwnice.

Połowę kiełbasy poddaliśmy próbie „ognia” to znaczy osuszyliśmy ją w wędzarni i przetrzymali w zimnym dymie w temperaturze 40°C do lekkiej zmiany koloru przypominającej „surową polską”.

Niby niewielka kosmetyka ale po wysuszeniu widać różnicę i w smaku również jest wyczuwalna. Na ostatnich zdjęciach kiełbasa podwędzona to ta po prawej stronie.

UWAGI:

Osobiście jesteśmy zwolennikami prostych i podstawowych przypraw.

1. Do farszu można dodać np. papryki, kolendry, jałowca, i innych ziół, a nawet orzechów jak to robią Hiszpanie czy Francuzi, w zależności od indywidualnych upodobań.
2. Należy wziąć pod uwagę powiedzenie znakomitego fachowca jakim jest Grzegorz Rusak, iż najlepsze wyroby wykonuje się tylko z najlepszych elementów tuszy.
3. Mięso musi być dobrej jakości, dobrze przygotowane i schłodzone.
4. Musimy również zdać sobie sprawę z tego że produktu finalnego otrzymamy znacznie mniej.

W naszym przypadku z 5kg wsadowych po 14 dniach pozostało 2kg

W związku z czym ilość użytej przez nas soli i peklosolu, zawierała się w dolnym przedziale gdyż po odparowaniu wody jej stężenie będzie zawierało się w górnym przedziale.

PS

Po 14 dniach od napełnienia jelit farszem uległem. Przygotowałem deskę do krojenia i ostry nóż, wdrapałem się na strych i już żadna siła mnie nie powstrzymała od skosztowania palcówki. Tego się nie da opisać prozą

My tradycyjnym sposobem napełniamy jelita palcami, przy pomocy lejka do maszynki ręcznej. Ma to swoje zalety, niektórzy mogą to uznać równie dobrze za wady. Kiełbasę nabijaliśmy raczej umiarkowanie luźno jest ona wtedy troszkę nieregularna w kształcie i „sękata”. Przez co lepiej schnie, bo jest większa powierzchnia odparowania. Ale jeżeli źle wymasujemy, kiełbasa po ususzeniu może mieć wewnątrz puste miejsca i plastry będą „dziurawe”. Przy użyciu maszynki do mięsa lub nadziewarki występują większe ciśnienia i mięso do jelita przechodzi gładko a kiełbasa w jelicie jest bardziej uformowana, regularna, zbita i bez „sęków”.

My Palcówkę robimy jak za dawnych czasów; nabijaną palcami. Jest

nieregularna, „sękata” i niekiedy pusta w środku ale od razu widać że nie sklepowa. Kiedyś mówiono że wyrób jak z „CEPELI”, teraz można powiedzieć „HAND MADE”.





Zdjęcia i tekst ze zbiorów: Wojciecha Wdowikowskiego