

LBRIS

We know
books

GINA BRADEA

PREPARATE DIN CARNE

ȘI AFUMĂTURI

LBRIS

Cuprins

We know	
Cuvânt-înainte.....	9
Afumarea	11
1. Babc	19
2. Caltaboş moldovenesc, rețeta cu orez și ceapă	21
3. Cârnați albi, germani	23
4. Cârnați cabanos de casă	25
5. Cârnați cu cașcaval	28
6. Cârnați cu ceapă	31
7. Cârnați de bere	34
8. Cârnați de casă cu busuioc	37
9. Cârnați de casă	39
10. Cârnați de Pleșcoi	41
11. Cârnați din carne de pasăre	42
12. Cârnați din carne de porc sau amestec	44
13. Cârnați picanți de casă, în stil italian ..	48
14. Cârnați trandafir de casă	50
15. Cârnați virsli	52
16. Carne de porc bucăți în suc propriu, la borcan	55
17. Carne la garniță, kavarma, carne în untură	57
18. Chec din carne	60
19. Cighir moldovenesc	62
20. Conservă de carne tocată picantă în suc propriu	64
21. Cotlet sau ceafă afumată	66
22. Crenvurști de casă	68
23. Slănină	70

24. Ficăței, inimi și pipote de pasăre la garniță, în untură	73
25. Gușă de porc fiartă, cu boia și usturoi	75
26. Jumări și untură de porc	77
27. Jumări de gâscă, rață, găină	80
28. Kaizer de casă, fiert sau copt și condimentat	82
29. Kaizer, șunculiță și gușă de porc fierte în zeamă de varză	85
30. Lebăr de casă	86
31. Mici de casă	88
32. Mușchi țigănesc de casă	91
33. Mușchiuleț de porc afumat	93
34. Pancetta (bacon de casă)	95
35. Parizer de casă	98
36. Pastă de jumări	101
37. Pastramă de oaie	102
38. Pastramă afumată de rață, gâscă sau altă pasăre	105
39. Pate de ficat de porc	107
40. Piept de pui marinat, afumat și fiert	110
41. Piftie de curcan	112
42. Piftie de porc	115
43. Prosciutto crudo	117
44. Salam de casă uscat	120
45. Salam de casă copt	123
46. Salam din carne de vițel și curcan	125
47. Scrumbie afumată	127
48. Șorici în saramură	129
49. Șuncă presată de casă sau prosciutto cotto	131
50. Șunculiță țărănească de casă	135
51. Tobă de casă	139
52. Tobă la sticlă	142



Afumarea

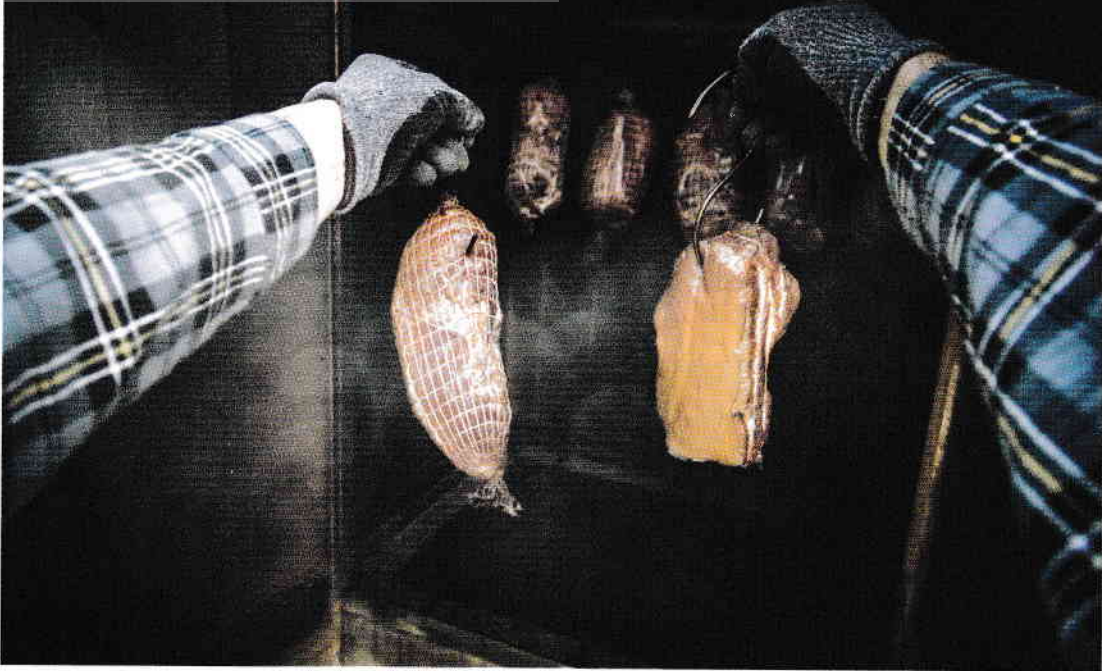
Cum se face afumarea cărnurilor, peștelui, cârnaților, salamurilor și a păsărilor? Care este temperatura optimă, cât timp se afumă, ce lemn se folosește? Iată mai jos câteva răspunsuri.

Cărnurile nu se pun la afumat umede, ci este recomandat să se lase înainte la zvântat pentru minimum 24 de ore. Dacă se afumă ude, abia scoase din saramură, vor avea gust amar. Este important de știut că există două tipuri de afumare: afumare la rece și afumare la cald.

AFUMAREA LA RECE

Afumarea se face cu rumeguș, fără flacără, astfel încât fumul să iasă încet-încet, pentru ca afumarea să se facă în profunzime.

Se pun 1 parte rumeguș uscat, 3 părți rumeguș ușor umezit și se amestecă.



Stratul de rumeguș este bine să fie cam de 10-15 cm, nu mai înalt, și se presează foarte bine, ca să nu degaje multă căldură. Se pune dedesubt un cărbune, se acoperă cu rumeguș și se lasă să mocnească, ca să iasă fumul încet.

Sursa de fum nu trebuie să fie aproape de carne, ci la 1,5-2 m distanță. Fumul e bine să vină printr-un burlan, în așa fel încât să ajungă puțin câte puțin.

Temperatura de afumare la rece este de 20-25°C, maximum.

Vă recomand să cumpărați un termometru. Dacă nu aveți posibilitatea, să știți că fum rece înseamnă să nu se simtă căldura deloc.

Este bine să verificați mereu focul, iar dacă temperatura devine prea mare, mai adăugați rumeguș ușor umed și presați iar, cât mai bine. Nu uitați, rumegușul trebuie să fie umed, nu îmbibat cu apă.

Vom afuma la rece cârnații cruzi, șunca (piciorul de porc sau jambonul, șoncul, șoanca), coastele, rasolurile, oasele de porc, salamul crud-uscăt-afumat și peștele.

Imaginați-vă cum ar fi dacă șunca s-ar afuma la cald. Exact, s-ar topi și ar avea gust neplăcut. Cât de gustoasă este slămina aceea groasă de trei degete, fragedă de se topește-n gură!

Afumarea la rece se face timp de maximum jumătate de zi în cazul cârnaților și 1 zi în cel al salamurilor. Pentru bucăți mai mari de carne, afumarea poate dura

mai mult (1-2 zile pentru fiecare kilogram de carne), astfel: 1 zi fum rece, 1 zi pauză, 1 zi fum rece, pauză... Făcându-se această pauză, fumul va pătrunde în profunzime, carnea se va usca încet, așadar conservarea va fi de foarte bună calitate.

Afumarea cu fum rece va da o culoare gri-maronie preparatului. Nu trebuie insistat prea mult cu fumul, altfel aroma de fum va fi una extrem de intensă și nu se va mai simți niciun alt gust.

AFUMAREA LA CALD

Afumarea la cald este recomandată în cazul mezelurilor și al cârnaților fierți.

Prima dată se face afumarea și abia apoi fierberea, pentru că fumul va pătrunde mult mai bine în felul acesta, culoarea și gustul vor fi mai uniforme și se va menține acea tentă rozalie.

Afumarea la cald se face cu foc cu lemne. Se face focul și, atunci când mai scade flacăra, ca să nu fie extrem de puternică, se pun cărnurile în afumătoare.

Temperatura optimă de afumare este undeva la 65-75°C, maximum.

Afumarea cârnaților durează cel mult 1-2 ore. Salamurile se pot afuma la cald timp de 3 ore, kaizerul – 4 ore, mușchiul țigănesc – 4 ore.

Afumarea la cald are și rolul de a găti parțial preparatele. Datorită căldurii, se va forma o peliculă tare la suprafață, iar preparatele vor avea o culoare splendidă, roșiatică.

SFATURI DE LA GINA BRADEA

Lăsați loc între cărnurile puse la afumat, pentru ca fumul să le pătrundă uniform. Dacă sunt așezate pe mai multe stângii, rânduri, atunci le mai puteți inversa, în așa fel încât totul să se afume uniform.

Dacă stângiile în afumătoare sunt etajate, mai jos se pun bucățile mai mari de carne (jambonul), pe mijloc se pun, de exemplu, kaizerul și salamurile, iar sus, cârnații.

Pentru o culoare aurie, spre sfârșitul afumării la cald, se aruncă pe foc o mână de zahăr.

Se pot arunca pe foc și câteva plante aromatice: dafin, rozmarin, cimbru, dar cu măsură, să nu capete un gust amar preparatului.

Atenție! Verificați temperatura; dacă este prea mare, cărnații și salamurile se vor crăpa. Vă spun din proprie experiență.

Țineți cont că, la afumat, preparatele scad, se usucă. Deși scăderea mai mare în greutate se va produce la afumarea la cald, se va observa o reducere a greutății preparatului și la afumarea la rece. Carnea de vită va scădea întotdeauna mai mult.

Atenție la fum! Deoarece trebuie să aibă pe unde să iasă, nu acoperiți etanș afumătoarea. Găsiți o modalitate ca fumul să poată ieși ușurel.

Dacă veți acoperi etanș, fumul va stagna și afumăturile vor căpăta gust amar, iar temperatura va crește. De aceea, de exemplu, atunci când afumarea se face la butoi, se acoperă cu un sac, iar dacă se face în încăpere, se lasă o fereastră micuță deschisă.

Păsările se afumă câte 2 zile pentru fiecare kilogram de carne. Prin urmare, o găscă de 4 kg va fi ținută la fum 8 zile, alternând fumul rece și cel cald astfel: 1 oră fum cald, 4 ore fum rece, în fiecare zi, timp de 8 zile.

CE FEL DE LEMN FOLOSIM?

Lemnul și rumegușul folosite la afumare sunt extrem de importante, pentru că influențează gustul afumăturilor.

Este recomandat ca rumegușul să fie păstrat în coșuri sau lăzi prevăzute cu găuri, care să-i permită să respire. Din când în când se mai vântură, ca să nu mucegăiască.

Dacă vedeți că rumegușul are cocoloașe, nu-l folosiți. Vânturați-l și lăsați-l întins, să se usuce, altfel afumăturile vor căpăta un gust tare neplăcut.

Se folosește lemn de esență tare (fag, stejar, arin) sau lemn de pom fructifer (prun, măr, cais, nu însă și nuc). Nu se recomandă rășinoasele, care dau culoare neagră și gust amar afumăturilor.

USCAREA AFUMĂTURILOR

După afumare, este bine ca afumăturile să stea într-un loc închis, uscat, ferit de umezeală, dar și de muște și rozătoare.

Mulți dintre voi vă întrebați probabil cum se face o afumătoare acasă, din cărămidă, tablă sau scânduri și care este cea mai bună soluție chiar și atunci când nu ai spațiu suficient.

În cele ce urmează, am să vă prezint, pas cu pas, cum se construiește o afumătoare micuță, care poate fi montată și demontată ori de câte ori este nevoie. În felul acesta, nu ocupă mult spațiu și poate fi folosită oricând. Este soluția ideală pentru cei care nu dispun de spațiu și vor să afume diverse preparate. Fiind atât de micuță, poate fi folosită de oricine, chiar și de cei care locuiesc la bloc, dacă găsesc un loc unde să o amplaseze. Este ideală și pentru românii din diaspora, așa cum suntem și noi.

Este important de știut faptul că există câteva modalități de realizare a unei afumători:

- demontabilă (cea realizată de soțul meu – micuță, portabilă);
- în pământ;
- într-o cameră;
- în pod sau în horn.

AFUMĂTOAREA SIMPLĂ DEMONTABILĂ

Pentru acest tip de afumătoare investiția este minimă, deoarece aveți nevoie doar de scânduri de paleți, un burlan de sobă, 2 găleți metalice, rămase de la varul lavabil, și câteva cuie.

Se realizează din scânduri patru panouri cu înălțimea de 1,2 m și lățimea de 73 cm, care se vor uni și vor reprezenta pereții laterali ai afumătorii.

Pentru ca dedesubt să fie rece și să circule aerul, totul se va așeza pe un palet, care va fi întărit cu scânduri suplimentare.

Se ard gălețile, ca să se curețe vopseaua, și se decupează fiecare dintre ele pe fund, dar nu în întregime. La final, una dintre ele va trebui să aibă un orificiu cât să se poată face focul, iar cealaltă, cât să încapă burlanul de sobă.

Se unesc cele două găleți în zona marginii, una în continuarea celeilalte, cu o fâșie de tablă și se nituiește bine. În total, cele 2 găleți și burlanul de sobă vor avea o lungime de 140 cm. Am măsurat personal, să știți!

Se face o gaură în unul dintre pereții din scândură și se introduce un capăt al burlanului, iar celălalt, în gălețile de tablă. Burlanul nu va atinge pământul, aflându-se la circa 20 cm înălțime de sol.

LIBRIS

We know
books





1. Babic

Un salam crud-uscat, ușor picant, o specialitate savuroasă care se face din carne de cea mai bună calitate.

INGREDIENTE:

- 500 g de pulpă de vită
- 500 g de pulpă de porc cu foarte puțină grăsime (degresată parțial)
- 50 g de boia de ardei dulce
- 10-15 g de boia de ardei iute
- 14 g de sare
- 30 g de bulion de ardei roșii sau gogoșari

Se toacă bine carnea prin sita medie (nr. 6), se adaugă boiaua și se frământă bine de tot, până „se leagă” carnea. Dacă frământarea se face la mână, atunci durează cam 1 oră.

Ideal ar fi să se frământe la robot sau la malaxor circa 20 de minute.

Se lasă compoziția să se odihnească timp de 2-3 ore, la rece.

Se adaugă sarea și se frământă din nou pentru alte 20 de minute (1 oră în cazul frământatului manual).

Se lasă la rece minimum 12 ore, după care se frământă din nou, tot la fel de mult. Prin frământarea aceasta, compoziția „se leagă” foarte bine, devine o masă destul de tare și omogenă.

Se umplu intestine de vită, la lungimea de 22-25 cm, cu mare grijă să nu rămână aer, apoi se leagă la capete, cât mai strâns, cu sfoară alimentară.

Fiecare bucată de babcic se înțeapă des cu acul, apoi se așază pe masă și, cu un sucitor, se apasă încet, pe ambele părți, ca la plăcintă, pentru a scoate aerul din carne.

Se agață babcicul la zvântat timp de 1 săptămână, într-un loc uscat, răcoros și aerisit.

Afumarea se face la foc rece, câte 2-3 ore zilnic, pentru aproximativ 2-3 zile.

După afumare, se agață într-un loc rece, aerisit, ideal în podul casei sau într-o magazie răcoroasă.



2. Caltaboș moldovenesc

– rețeta cu orez și ceapă



INGREDIENTE:

- 1 kg de carne tocată de porc (căzăturile de la fasonat sau pulpă și puțină poală/burtă cu grăsime)
- 2-3 cepe
- circa 500 g de organe (ficat, splină, inimă, plămân)
- 150 g de orez cu bobul rotund, pentru sarmale
- sare, piper, ardei iute, ienibahar, coriandru, frunze de dafin, cimbru
- 1 morcov
- ceva albitură (țelină, pătrunjel, păstârnac)
- intestine groase

SFAT DE LA GINA BRADEA

Puteți adăuga în caltaboș și puțină slănină afumată tăiată cubulețe. În felul acesta, caltaboșul va avea un ușor gust de afumat și un aspect frumos, de mozaic. Pe scurt, caltaboșii sunt un fel de sarmale, dar în altă formă și fără varză, motiv pentru care gustul este foarte apropiat de cel al sarmalelor!

Organele și carnea se spală și se fierb în apă cu sare, frunze de dafin, boabe de piper și ienibahar, se răcesc și se toacă.

Ceapa se curăță și se taie mărunt, se pune într-o tigaie cu 2-3 linguri de ulei și se lasă până se înmoaie ușor, apoi se adaugă orezul și 150 ml de apă.

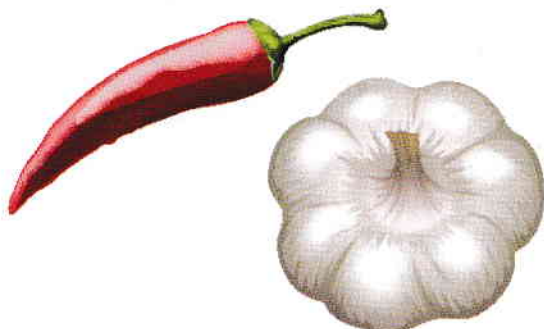
Se lasă pe foc până când este absorbită toată apa și orezul este ușor umflat.

Carnea și organele se toacă prin sita mare, se adaugă ceapa cu orezul, condimentele după gust și se umple intestinul. Se leagă la capete și se înțepă cu o scobitoare din loc în loc, să nu pocnească la fiert.

Există mai multe modalități de pregătire: fiert, prăjit în ulei sau untură și la cuptor. Eu îl gătesc la cuptor. Așez caltaboșul în tavă, adaug rădăcinoase (morcov, pătrunjel, țelină) tăiate felii, apă și puțin ulei și îl pun la cuptor, la foc potrivit. După 30 de minute se verifică și se înțepă cu o scobitoare.

Este gata atunci când, înțepat fiind, nu mai iese lichid deloc.

Se scoate pe platou, se lasă la răcit și apoi se servește împreună cu cei dragi, alături de alte preparate din carne de porc.



27. Jumări de gâscă, rață, găină

Păsările au multă grăsime, indiferent dacă sunt crescute la curte sau din comerț. De obicei, grăsimea se scoate și se aruncă sau se dă la animale. Când este vorba despre o pasăre crescută la curte, e mare păcat să se arunce grăsimea. Și eu, la fel ca bunicii mei, o adun de la găște, găini și rațe și alte păsări crescute în bătătură și o fac jumări.

INGREDIENTE:

- piele și grăsime de pasăre
- 1 ceapă mică
- sare



Se scoate grăsimea de la păsări, din interior, de la piept și de pe pulpe, se taie bucățele și se pune la topit într-o tigaie curată. Pot fi și bucăți de piele cu grăsime.

Se lasă la foc potrivit, nu foarte iute, amestecând din când în când, ca să se topească uniform. Spuma care se formează se adună și se aruncă.

Grăsimea de pasăre este mult mai fină decât cea de porc, așa că se topește foarte rapid, deci lăsați focul potrivit spre mic. În felul acesta, veți obține o untură foarte frumoasă, gălbuie, ca mierea.

Se scot jumările cu o paletă și se pun într-o strecurătoare, ca să se scurgă cât mai bine. Se dau cu sare și se așază în cutie sau borcan.

Imediat după ce stingem focul, în untura topită punem o ceapă mică, tăiată felii. O lăsăm 1-2 minute. Ceapa va face ca mirosul de prăjeală să dispară din untură și o va ajuta să se limpezească.

Untura se strecoară, se lasă cam 1 oră să se răcorească puțin și să se limpezească, apoi se toarnă în borcan.

Sunt absolut minunate și jumările, și untura.

Jumările de găscă, rață, găină se pot servi ca atare, cu ceapă, usturoi, roșii, castraveți, la fel ca jumările de porc; se pot folosi la gătit, la orice mâncare; se pot folosi la prepararea plăcintelor și a pogăcelor; se pot adăuga în supe, pilaf, sosuri, ca să dea gust etc.

Untura de găscă, rață, găină se poate adăuga, în cantități mici, în uleiul în care se prăjesc diferite legume – cartofi, ciuperci, dovlecei; se poate adăuga în supe, sosuri, pilaf, în orice mâncare, ca să dea gust; de asemenea, este minunat de gustoasă dacă se unge pe felii de pâine prăjită, presărate cu boia și felii de ceapă roșie.