

# Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți

Gerd Wolfgang Sievers

## CARNEA USCATĂ

Secretul mezelurilor de excepție

M.A.S.T., 2017

Original edition published in 2015 under the title: Fleisch selbst trocken  
Copyright © Leopold Stocker Verlag, Graz, Austria  
© 2017 Editura M.A.S.T., București RO

**Libris**.RO

Respect pentru oameni și cărți

Toate drepturile rezervate. Această carte nu poate fi reprodusă, în niciuna din părțile sale, fără permisiunea scrisă din partea editorului, cu excepția unui recenzor care poate cita scurte pasaje sau reproduce ilustrații într-o revistă, cu aprobare specială; nicio secțiune a acestei cărți nu poate fi reprodusă, stocată într-un sistem de recuperare, sau transmisă prin vreo altă formă sau mijloc – electronic, mecanic, fotocopiare, înregistrare sau de altă natură – fără permisiunea scrisă din partea editorului.

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României  
**WOLFGANG SIEVERS, GERD**

**Carnea uscată : secretul mezelurilor de excepție** / Gerd Wolfgang Sievers  
trad.: Diana Farcaș. - București : Editura M.A.S.T., 2017  
ISBN 978-606-649-075-7

I. Farcaș, Diana (trad.)

641.55

## Cuprins

<b>Cuvânt înainte</b> .....	6
<b>Principii de bază și recomandări importante</b> .....	9
<b>Carnea înainte de conservare</b> .....	9
<b>Sarea potrivită și efectele ei</b> .....	10
<b>Condimente</b> .....	11
<b>Aditivi și amelioratori de gust</b> .....	12
Colorantul alimentar .....	12
Nitratul de sodiu .....	12
Fermenții .....	13
Zahărul .....	14
Oțet/zeamă de lămâie/țuică .....	14
<b>Sărarea</b> .....	14
Sărarea uscată a cărnii .....	14
Sărarea în saramură .....	16
Marinarea .....	16
<b>Diferite tipuri de uscare a cărnii</b> .....	16
Uscarea în aer liber .....	16
Uscarea deasupra unui foc de tabără .....	18
Uscarea în biltong-box .....	18
Deshidrotor de carne .....	19
Uscarea în cuptor .....	19
Uscarea prin afumare la rece .....	19
Uscarea în frigider .....	20
<b>Depozitarea și ambalarea</b> .....	20
<b>Clasicul Jerky (fâșii de carne uscată)</b> .....	21
<b>Aparate de bucătărie</b> .....	23
Jerky din mușchi .....	24
Pasul 1 – Curățarea și tăierea cărnii .....	25
Pasul 2 – Marinarea .....	26
Pasul 3 – Uscarea .....	31
Pasul 4 – Depozitarea .....	31
Jerky de vită cu sos de soia sau sos Worcestershire .....	32
Jerky de vită în stil barbecue .....	33
Jerky de vită prăjit cu coriandru și chimion .....	34
Jerky picant de porc cu aromă de fum .....	35

Jerky din carne de porc cu aromă de ghimbir .....	35
Jerky de porc ușor copt .....	36
Jerky din carne de vânat cu whiskey și piper .....	36
Jerky din carne de vânat cu aromă teriyaki .....	37
Jerky din carne de vânat cu aromă de chilli afumat .....	37
Jerky clasic de curcan .....	38
Jerky de curcan pregătit cu zahăr brun .....	39
Jerky de pui cu ghimbir, usturoi și zeamă de lămâie .....	40
Jerky din carne tocată – varianta modernă .....	43
Jerky din fâșii de carne de cerb .....	44
Jerky de vânat și jerky de rață sălbatică .....	44
Jerky-sticks .....	45
<b>Biltong</b> .....	47
Carnea .....	48
Uscarea .....	48
Depozitarea .....	50
Procesarea .....	50
Biltong condimentat .....	51
Biltong marinat .....	51
Creolian coffee Biltong .....	54
Biltong de berbecuț în stil scoțian .....	54
Bilton mediteranean de miel .....	54
Biltong condimentat de pui .....	56
Biltong de porc cu 3 feluri de piper .....	57
Biltong de casă cu coriandru .....	58
<b>Carne uscată din toate colțurile lumii</b> .....	59
Bakkwa .....	61
Basturma .....	64
Borts .....	65
Carne del Sol .....	66
Carne seca .....	67
Charqui/ Charque .....	68
Frescal .....	69
Kuivaliha .....	70
Mokakin .....	71
Pastrima .....	71
Sucuk simplu din carne de miel .....	75
Pemmikan .....	75
Sudschuch .....	77
Mai mult decât uscarea la aer .....	79
Șuncă uscată .....	81
Uscare în stil "Gurktal" .....	83

Șuncă de vită crudă .....	90
Șuncă de vită uscată cu aromă de akvavit .....	91
Osso Collo cu ienupăr .....	92
Piept uscat de rață .....	95
File uscat de porc cu ardei .....	97
<b>Cârnați cruzi uscați la rece</b> .....	98
Rețetata de bază pentru cârnați uscați la rece (după modelul salamului) .....	102
Cârnați uscați din carne tocată de căprioară .....	105
Salam uscat de vânat .....	106
Salam uscat .....	107
Cea mai simplă rețetă de cârnați uscați din lume .....	107
Cârnați de casă simpli uscați .....	108
Salam țărănesc .....	109
Salam rustic .....	111
Salam ciobănesc condimentat .....	112
Cârnați de bere de Göttingen .....	113
<b>Uscarea cărnii în stil italian</b> .....	115
Guanciale .....	116
Coppa .....	118
Spalla .....	119
Lonza .....	120
Pancetta .....	121
Pancetta Tesa .....	121
Pancetta Arrotolata .....	123
Prosciutto .....	125
Culatello .....	131
Proscitto de miel cu usturoi .....	133
Piept de rață/ piept de gâscă .....	133
<b>Salam</b> .....	136
Salam .....	138
Salam cu trufe .....	141
Finocchiona .....	142
Salam picant .....	144
Salamini cacciatore .....	145
Salsiccia di Cinghiale Crudo .....	146
<b>Tipuri cunoscute de șuncă de porc</b> .....	149
(uscate la rece, ușor afumate pentru accentuarea gustului) .....	151

## Sfaturi de bază și recomandări importante

De fapt nu puteți da greș în ceea ce privește rețetele prezentate în această carte dacă respectați recomandările respective și dacă aveți în vedere două lucruri:

- Trebuie să utilizați material de cea mai bună calitate
- Trebuie să lucrați într-un mediu foarte curat

În plus, nu știră dacă respectăm și indicațiile următoare care ne ajută nu doar ca produsele din carne făcute acasă să aibă un gust deosebit ci să fie și „sigure”.

### Carnea înainte de conservare

Trebuie să facem foarte bine diferența între carnea de casă și carnea de cumpărat. De cele mai multe ori carnea de casă este de preferat deoarece în acest caz nu avem un control doar asupra rasei, hranei și creșterii animalului ci și vârsta acestuia și greutatea. De cele mai multe ori sacrificarea nu se produce în condiții de stres.

După sacrificare, carnea trebuie pusă cât se poate de repede la rece. Temperatura ideală a încăperii trebuie să fie de 1°C. După două zile, carnea poate fi tranșată și sărată timp în care temperatura optimă nu trebuie să se schimbe. Asta înseamnă că trebuie să se lucreze în încăperi suficient de reci. Carnea trebuie depozitată la rece după fiecare etapă a preparării.

În ceea ce privește carnea cumpărată, trebuie să avem grijă ca aceasta să fie adusă acasă imediat după tranșare și apoi să fie folosită. Carnea tranșată trebuie să fie atârnată în cârlige și să nu stea în cadă (dacă transportul cărnii se efectuează rapid, căzile nu reprezintă o problemă) deoarece acest lucru favorizează înmulțirea bacteriilor. Și în acest caz trebuie menținută o temperatură optimă.

## ATENȚIE!

## Răcirea optimă!

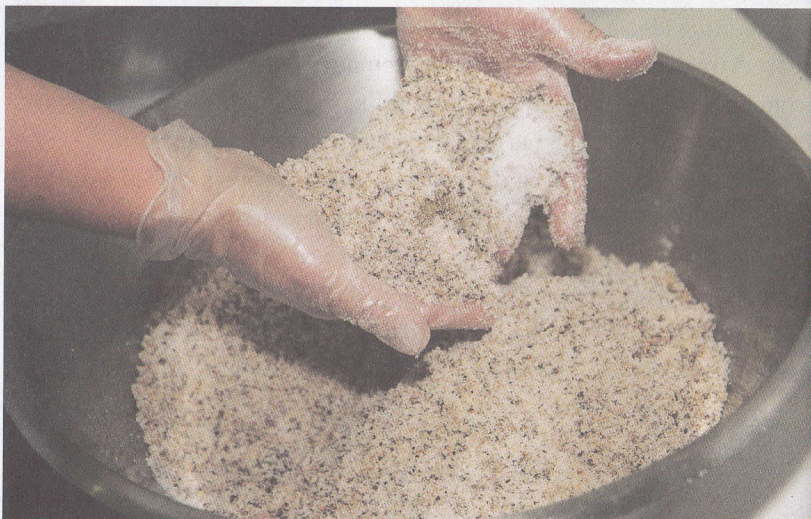
Având în vedere că pe timpul verii răcirea este foarte dificilă producția de șuncă și cârnați ar trebui mutată în sezonul rece în cazul în care nu dispunem de spații corespunzătoare pentru prepararea cârnii.

## Sarea potrivită și efectele ei

De regulă se face diferența între sarea de bucătărie, sarea de mare și nitritul de sodiu. Sarea de bucătărie este o clorură de sodiu având o întrebuințare universală sub formă de sare gemă. De o calitate superioară și mult mai potrivită pentru prepararea prețioaselor produse din carne precum cârnații și șunca este sarea de mare, deoarece are un gust intens și deosebit datorită diferitelor oligoelemente, suplimente și „impurități” pe care le conține. Mai ales la sărarea uscată, care este folosită la majoritatea rețetelor din această carte, cristalele mari ale sării de mare sunt de neînlocuit, deoarece acestea se topesc mai greu iar efectul sării este astfel mai intens. Acest lucru este neapărat necesar la prosciutto și la alte produse italienești.

Nitritul de sodiu are ca rol mai ales să nu permită cârnii să prindă o culoare gri ci să fie roșiatică. Acest lucru este posibil prin amestecarea sării de bucătărie cu 0,4-0,5% nitrit de sodiu. Amestecul acesta poate fi realizat doar de firme specializate. Pe lângă culoare, nitritul de sodiu are ca efect împiedicarea dezvoltării unor microorganisme, care ar îngreuna maturarea produselor din carne.

*Nitritul de sodiu este amestecat cu diverse condimente*



Se pot amesteca diferite săruri pentru a crea anumite senzații gustative. Pentru acest lucru este însă nevoie de puțină experiență.

Prin sărare sau salinizare se înțelege, la modul general, conservarea cârnii prin influența sării/ sărurilor. Concret spus “sărarea” se referă la utilizarea sării de bucătărie și a sării de mare iar “salinizarea” la întrebuințarea nitritului de sodiu. Procesul de lucru este, într-un final, asemănător.

În conservarea cârnii, sarea absoarbe mai ales apa conținută de aceasta astfel încât procesul de uscare să survină mai rapid. În același timp sarea are un efect de conservare asupra cârnii. În plus sarea facilitează și legarea albuminei la prepararea cârnaților.

Nu în ultimul rând atât sărurile cât și nitritul de sodiu reprezintă un condiment de bază – unele sortimente de șuncă și cârnați pot fi preparate doar cu sare. Nu există pur și simplu niciun produs din carne și niciun mezel care să poată fi preparat fără sare și din acest motiv sarea este cel mai important condiment existent. Câteodată însă nu este simplu să apreciezi cantitatea potrivită de sare. Prea puțină sare ar contribui la un gust fad al produsului și ar periclita termenul de valabilitate al acestuia iar cu o cantitate prea mare de sare produsele ar fi foarte sărate.

Cantitățile de sare indicate în rețetele din această carte sunt cantități orientative, acestea pot varia în funcție de gustul fiecăruia însă valorile limită nu trebuie depășite.

## Condimentele

Prin adăugarea diferitelor condimente îi putem oferi produsului respectiv o notă personală. Dacă avem suficientă experiență, atunci putem realiza propriul amestec de condimente altfel există amestecuri gata pregătite în comerț. În principiu prepararea unor sortimente de șuncă și cârnați poate fi realizată și fără adaos de condimente și câteodată acest lucru este chiar de dorit. În cazul biltong-ului și a jerk-ului la unele pot fi înlocuite condimentele.

La fel ca în cazul cârnii și în cazul condimentelor trebuie să le alegem doar pe cele de calitate superioară. Cel mai bine este să le procurăm de la un distribuitor de la care se aprovizionează și profesioniștii. Eu personal prefer condimentele de la WIBERG.



*Diferite condimente în ambalaje vidate.*



Diferitele condimente (foi de dafin, bace de ienupăr, usturoi, coriandru, chimen) le oferă produselor afumate din carne o aromă unică.

#### ATENȚIE!

#### Cantitatea contează

Atunci când condimentăm carnea trebuie să avem în vedere că „prea puțin este adesea prea mult” iar o cantitate prea mare de condimente ar schimba complet gustul natural al cărnii.

#### INDICIU!

#### Condimentarea cărnii

Aproape toate băuturile alcoolice (mai ales băuturile spirtoase și vinurile) sunt recomandate pentru aromatizarea produselor din carne.

În afară de condimentele clasice mai puteți folosi usturoi, chili și toate plantele. Pentru unele sortimente de carne uscată – ca de exemplu biltong sau jerk se pot folosi și sosuri precum tabasco, worcester, sos de soia, sos pentru pește precum și toate sortimentele de oțet, zeamă de lămâie, vin, cafea și multe altele. Un lucru trebuie să aveți însă în vedere: nucșoara și macis nu sunt potrivite pentru pregătirea jambonului deoarece acestea i-ar provoca un gust amar. Bacele de ienupăr și foile de dafin nu sunt potrivite în prepararea cârnaților.

## Ingrediente suplimentare și aditivi

### Substanțe pentru înroșirea cărnii

Azotitul de sodiu a fost amintit și descris deja în detaliu. Pe lângă azotitul de sodiu se poate utiliza și acidul ascorbic (vitamina C), avantajul fiind că prin utilizarea acestei substanțe scade cantitatea de azotit de sodiu utilizată.

### Azotatul de sodiu

Azotatul de sodiu are, la fel ca azotitul de sodiu, un efect de înroșire a culorii cărnii și în plus distruge toți germeii și de aceea este foarte apreciat la prepararea multor feluri de jambon uscat la aer. Acesta este destul de greu de procurat și, mai ales de când este utilizat azotitul de sodiu, a devenit destul de neînsemnat. Acesta se mai folosește doar la prepararea unor specialități din anumite regiuni.

Atunci când folosim azotatul de sodiu procesul de înroșire al cărnii este mai lent decât în cazul azotitului de sodiu. Din ce cauză se întâmplă asta veți afla în capitolul dedicat preparării cârnaților unde acest aspect este foarte important. De acest efect putem profita la prepararea anumitor specialități.

Azotatul de sodiu se folosește mereu în combinație cu sarea de bucătărie (și nu cu sarea de mare) și în acest caz doar în cantități foarte mici de aproximativ 0,25g/ kg de carne.

În plus azotatul de sodiu are nevoie de puțin sprijin ca să își facă efectul iar în acest caz foarte potrivit s-a dovedit a fi utilizarea hidraților de carbon (zahăr de trestie, dextroză etc.) – acești hidrați de carbon trebuie dozați cu grijă deoarece efectul poate să fie unul negativ și pot aduce un gust „acru” cărnii (acest subiect este dezbătut mai pe larg în capitolul dedicat uscării la aer a cârnaților).

#### ATENȚIE!

#### Utilizarea corectă a azotatului de sodiu

Cine nu are experiență în folosirea azotatului de sodiu trebuie să aibă grijă deoarece acesta dăunează sănătății. Utilizarea azotitului de sodiu este mai sigură.

### Fermenții

Din păcate adesea se întâmplă ca unele bucăți de carne să fie atacate de bacterii încă înainte ca acestea să fie preparate. În acest caz bacteriile și microorganismele benefice pentru maturarea cărnii vor fi în minoritate. Din acest motiv au fost create niște tulpini de bacterii benefice, care să ne stea la dispoziție pentru prepararea cârnaților atât sub formă uscată cât și congelată (pot fi procurate din comerț).