

JASMED PRZEPISY NA SZYNKOWAR

SZYNKA DROBIOWA

Składniki:

- ok. 1 kg. mięsa z kurczaka,
- szczypta gałki muszkatołowej,
- 1 łyżeczka cukru pudru,
- 2 łyżeczki soli (jeżeli chcemy, aby wędlina miała różowy kolor używamy soli peklowej),
- świeżo zmielony pieprz,
- 1/2 szklanki wody,
- 2 łyżeczki żelatyny, jeżeli chcemy mieć galaretkę.

Cały proces trwa trzy dni. Proponuję zacząć wieczorem.

1 dzień

Wieczorem, sprawiamy kurczaka. Wszystko, co nie jest mięsem przyda się do ugotowania wywaru, natomiast mięso kroimy na małe kęsy. Ogólnie nieco większe kawałki, niż na gulasz. Teraz, każdy, musimy **delikatnie** stłuc tłuczkiem, aby naruszyć strukturę. Dzięki temu ładnie połączą się w zwartą całość. Mięso wkładamy do miski, dodajemy gałkę muszkatołową, ok. 1/2 łyżeczki zmielonego pieprzu. Do 1/2 szklanki wody dodajemy sól i cukier puder. Mieszamy i dodajemy do mięsa. Wyrabiamy ręcznie aż mięso wchłonie wodę i zacznie się kleić. Miskę przykrywamy folią spożywczą i wkładamy na dobę do lodówki.

Po pierwszej dobie

Jeżeli chcemy aby nasza szynka miała galaretkę (polecam), dodajemy do miski 2 łyżeczki żelatyny i ponownie wyrabiamy przez ok, 5 min. Następnie przekładamy do naszego szynkowara, wyłożonego folią, dzięki której nie będzie problemu z wyjęciem wędliny. Polecam zwykły worek do pieczenia. Mięso układamy ściśle, aby nie było wolnych przestrzeni. Całość dociskamy pokrywką i odstawiamy do lodówki na dwie doby.

Po kolejnych dwóch dobach

Wyjmujemy szynkowar z lodówki i wkładamy do garnka, do którego wlewamy tyle wody, aby sięgała powyżej poziomu szynki. Parzymy przez dwie godziny, pamiętając, by temperatura wody nie przekroczyła 80 stopni Celsjusza. W tym celu proponuję zakupić termometr. Niewiele kosztuje, a przyda się w kuchni.

Po dwóch godzinach, wyjmujemy szynkowar z garnka i wkładamy do zimnej wody. Gdy ostygnie, umieszczamy go w lodówce, najlepiej na całą noc. Rano będziemy się już delektować pyszną, własnoręcznie wykonaną wędlinką.

Smacznego!

SZYNKA WIEPRZOWA

Składniki:

- 1,0 - 1,2 kg szynki lub łopatki wieprzowej
- 1/2 szklanki wody
- 1 łyżeczka cukru pudru
- szczypta gałki muszkatołowej
- szczypta świeżo zmielonego pieprzu (ew. pieprz ziolowy)
- 2 łyżeczki soli peklującej (jeśli ma być różowa) jeśli nie 2 łyżeczki soli
- 1 do 2 łyżeczek żelatyny spożywczej (jeśli ma być z galaretką)

Przygotowanie takie same jak przypadku drobiowej.

POLEDWICA Z SZYNKOWARĄ

Składniki:

- 1,2 kg szynki lub łopatki wieprzowej
- 250 ml wody
- 2 liście laurowe
- 5 ziarenek ziela angielskiego

-
- ½ płaskiej łyżeczki kminku
 - 1 łyżka kopiaста cukru pudru
 - 3 łyżeczki peklosoli
 - 4 łyżki żelatyny

Wodę wlewamy do garnuszka dodajemy listki laurowe, ziele angielskie i kminek. Gotujemy około 15 minut, odcedzamy. Następnie dodajemy cukier puder, peklosól i żelatynę. Wszystko dobrze mieszamy, aż do rozpuszczenia żelatyny. Studzimy.

Woreczek do szynkownika umieszczamy w szynkowniku, wkładamy schab, zalewamy wystudzoną zalewą, woreczek zakręcamy, szynkownik zakręcamy i wstawiamy do lodówki na 40 godzin. Po tym czasie wkładamy szynkownik do wysokiego garnka zalanego zimną wodą do $\frac{3}{4}$ wysokości szynkownika. Mięso gotujemy w temperaturze 70-80 stopni C. przez 2 godziny. Temperatura nie może przekroczyć 80 stopni. Po 2 godzinach szynkownik chłodzimy pod zimną wodą a następnie wstawiamy do lodówki na 12 godzin do całkowitego stężenia.

DROBIOWA SZYNKA GYROS

Składniki:

- 1 kg piersi z kurczaka lub indyka
- 1 łyżka kopiaста cukru pudru
- 1 łyżeczki peklosoli lub 1 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka żelatyny
- gotowa przyprawa gyros Kotany:

Przygotowanie:

Mięso siekamy drobno i doprawiamy. Dodajemy też żelatynę i dokładnie mieszamy. Umieszczamy w specjalistycznym woreczku w szynkowniku. Wstawiamy go do garnka wypełnionego wodą tak, by sięgała do wysokości poziomu mięsa. Gotujemy przez 1,5-2 godziny w temperaturze około 80 stopni - woda nie powinna wrzeć. Po tym czasie szynkownik wyjmujemy i schładzamy pod zimną wodą a następnie wstawiamy do lodówki na 12 godzin do całkowitego stężenia.