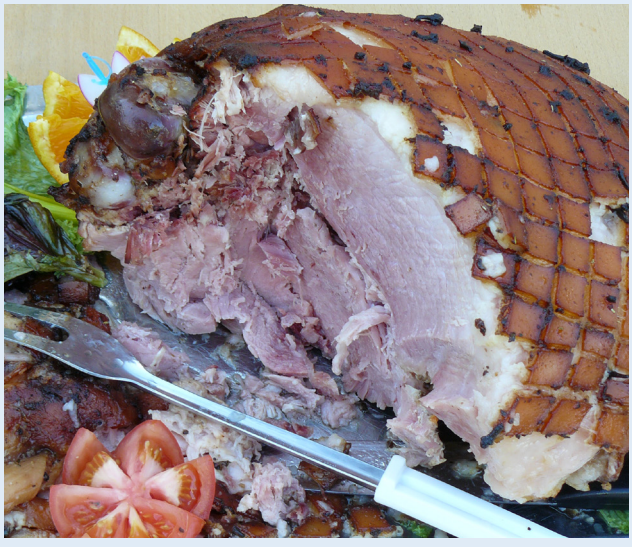
Szynka inaczej

Szynkę, najwyższej klasy surowiec, przeznaczymy na dużych rozmiarów pieczeń, o wadze kilku kilogramów, nie tylko kruchą, ale i wyjątkowo soczystą. Specyficzny, wysoko ceniony przez znawców, smak oraz piękną różową barwę nadamy szynce poddając ją przed obróbką termiczną peklowaniu.

Szynka pieczona w karmelu

Składniki: peklowana, surowa szynka wieprzowa (może być z kością) o wadze około 5 kg, 50 dag włoszczyzny, 4 cebule, paczka goździków, 2 pomarańcze, szklanka brązowego cukru, słoiczek musztardy dżońskiej, kilka ziaren pieprzu



- Szynkę po zapeklowaniu myjemy pod bieżącą wodą, osuszamy w ściereczce. Kładziemy do dużego garnka, zalewamy zimną wodą, od razu dodajemy obraną włoszczyznę, 2 pokrojone cebule, 2 cebule w całości nadziane goździkami i pieprz. Gotujemy na małym ogniu (woda powinna tylko lekko „mrugać") około 3 godziny. Zostawiamy do wystygnięcia w rosole, w którym się gotowała.
- Szynkę wyjmujemy z rosołu, dokładnie osuszamy. Skórę nacinamy ostrym nożem ukośnie wzdłuż i wszerz, tak by powstała kratka.
- Całe mięso szpikujemy w regularnych odstępach goździkami. Pomarańcze myjemy, parzymy, obieramy, zdejmujemy białą warstwę ze spodu skórki. Skórkę kroimy w paski, obkładamy nimi mięso. Zostawiamy do obeschnięcia.
- Mięso układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i za pomocą plastikowej łopatki całą powierzchnię smarujemy musztardą.
- Wierzch pieczeni posypujemy cukrem. Wstawiamy do nagrzanego do temperatury 250°C piekarnika. Pieczemy przez 90 minut, aż skórka stanie się złocista. Podajemy obłożoną cząstkami pomarańczy.

Doskonale smakuje na gorąco z dodatkiem warzyw, z powodzeniem może zastąpić szynkę wędzoną lub gotowaną.

Pamiętajmy jednak, że podawanej na ciepło pieczeni nie kroimy od razu po wyjęciu z pieca, a zostawiamy do lekkiego wystygnięcia, aby się ją lepiej kroiło.

Nasza rada

Amatorom delikatnej golonki oraz szynki o pięknym kolorze, doradzamy opanowanie sztuki peklowania w warunkach domowych. Peklowanie to rodzaj marynowania mięsa polegający na nacieraniu lub zalewaniu go mieszanką składającą się z soli, saletry spożywczej (sodowej lub potasowej), czasem cukru oraz z przypraw (pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, goździki, kolendra). Ilość i zestaw składników zależy od ilości i rodzaju mięsa. Do peklowania najlepiej nadaje się wieprzowina (golonka, szynka, ozór) oraz cielęcina. Rozróżniamy peklowanie suche, mokre i mieszane, stanowiące połączenie suchego oraz mokrego. W warunkach domowych praktycznie najlepiej sprawdza się peklowanie w zalewie. Najprościej możemy zapeklować mięso korzystając z gotowej, kupionej mieszanki peklującej, postępując zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Jeśli takiej nie mamy, to zalewę na 1 kg mięsa przygotowujemy w następującej proporcji: 0,6 l wody, 5 dag soli, 0,5 dag cukru, 0,2 dag saletry, 2 liście laurowe, 2 ziarna ziela angielskiego, 2 goździki, pół łyżeczki kolendry. Do przegotowanej i przestudzonej wody dodajemy roztarte w moździerzu przyprawy oraz sól, cukier i saletrę. Otrzymaną solanką zalewamy mięso ułożone ciasno w kamionkowym lub porcelanowym naczyniu, przykrywamy talerzem, obciążamy. Zalewa powinna sięgać ponad poziom mięsa. Naczynie wstawiamy do chłodnego miejsca, co drugi dzień mięso obracamy posługując się dwoma widelcami. Solankę musimy często kontrolować. Jeżeli pojawi się choćby najmniejsza ilość pęcherzyków piany, mięso musimy z solanki wyjąć, przełożyć do innego naczynia i przygotować nową zalewę. Peklowanie trwa od kilku do kilkunastu dni (zależne to jest od wielkości porcji mięsa).

Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu