Cielęcina

PRAKTYCZNE WIADOMOŚCI OGÓLNE

Najbardziej doborowe. mięso pochodzi z cieląt 6—8-tygodniowych, karmionych głównie mlekiem. Mięso cielęce doborowe ma barwę jasnoróżową, tłuszcz biało-różowy, spoisty, obrastający mięśnie i osłaniający grubą warstwą nerki.

Cielęta młodsze, 4-tygodniowe, mają umięśnienie słabsze, lecz już stanowią, surowiec przydatny, chociaż mniej wydajny, ponieważ zawiera on mniej tkanki mięsnej w stosunku do masy kości niż mięso cieląt starszych.

Cielęta bite przed dojściem do 2 tygodni życia mają oczywiście umięśnienie jeszcze słabsze, tak że mięso ich jest bardzo mało wydajne, a przy tym wodniste i często pozbawione tkanki tłuszczowej. Kolor takiego mięsa jest sinawy.

Tłuszcz cielęcy jest delikatny i smaczny, zwłaszcza po upieczeniu. Można nim też zastąpić inny rodzaj tłuszczu przy przyrządzaniu cielęciny, przede wszystkim przy pieczeniu mięsa, można go także użytkować jako składnik masy mielonej z mięsa surowego lub gotowanego (które używa się jako nadzienie i do pasztetów). Natomiast nie nadaje się do smażenia mięsa, gdyż prędzej ulega paleniu" (rozkładowi) niż tłuszcz wieprzowy, który jest do tego celu najodpowiedniejszy.

Kości cielące są grubsze i ciężkie (dlatego cielęcina jest mniej wydajna niż mięso z dorosłych sztuk bydła).

Kości cielęce po wyluzowaniu (wycięciu z mięsa) należy natychmiast obgotować, gdyż bardzo szybko psują się i nabierają wstrętnego zapachu, który czyni je niezdatnymi do użytku.

Kości cielęce stanowią cenny, smakowity składnik wywaru mniej esencjonalnego (bo zawierającego mniej substancji wyciągowych) od rosołu z kości wołowych i dlatego nadającego się specjalnie do zup o delikatnym smaku i zapachu, jak np. do zupy szparagowej, koperkowej, kalafiorowej, z młodych warzyw itp. Często rosół taki podaje się na zalecenie lekarza chorym.

Z kości cielęcych, zwłaszcza stawowych, które zawierają dużo łatwo wygotowującego się z delikatnych chrząstek kleju, przyrządza się galaretę tężejącą bez dodatku żelatyny. Klej wygotowany z chrząstek i kości cielęcych sprawia, że wywary z nich są zawiesiste i smaczne.

Dojrzewanie mięsa cielęcego, które ma młode, delikatne tkanki i błony, przebiega dość szybko, a co za tym idzie — równie szybko ulega zepsuciu. Aby temu zapobiec, można je przechowywać kilkoma prostymi sposobami na okres 1—3 dni — w kwaśnym mleku, w płótnie skropionym octem, w pokrzywach.

Mięsa cielęcego nie soli się dla ochrony przed zepsuciem, bo sól zmienia barwę cielęciny. Po upieczeniu cielęcina solona ma barwę mocno różową.