





Porady - mięsa i przyprawy

Mięsa i ryby

Salami zachowa dłużej świeżość, jeżeli dokładnie owiniemy ją folią aluminiową i będziemy przechowywać w lodówce.

Mięso uchronimy latem przed zepsuciem, jeżeli każdy kawałek obsmażymy na gorącym tłuszczu, a po ostygnięciu umieścimy mięso w lodówce.

Ryby smażone możesz zamarynować. Wtedy dłużej je przechowasz. Marynatę przyrządzisz ze szklanki 6-proc. białego octu winnego, szklanki wody, łyżeczki cukru, łyżeczki soli oraz przypraw do wyboru (rozmarynu, estragonu, ziela angielskiego, kolendry, pieprzu), połącz składniki i gotuj je kilka minut pod przykryciem. Ryby ułóż w słoju i zalej ciepłą marynatą. Do zalewy możesz też dodać pokrojoną marchewkę, pietruszkę, seler lub cebulę.

Rybę, którą chcesz ugotować, w całości przed włożeniem do naczynia w kilku miejscach obwiąż ściśle sznurkiem. Czas gotowania kilogramowej ryby wynosi 15-20 minut.

Ryby smażone wydzielają nieprzyjemną woń - ulotni się szybciej jeśli w trakcie smażenia położymy na płytę kuchenną kilka skórek cytrusów, ciepło uwolni zawarte w skórkach substancję neutralizującą. Równie dobrze neutralizuje zapachy np. czosnku ocet winny - należy zagotować ¼ octu, a kiedy ostygnie przelać do płaskiego naczynia i postawić blisko kuchenki.

Kotlety będą smaczniejsze, jeśli do panierki z mąki i bulki tartej dodamy starty ser żółty.

Ryby można panierować, dodając do roztrzepanego jajka nieco startego parmezanu i łyżkę oliwy. Panierka będzie miała ładny, złoty kolor i nie będzie odpadała z ryby, jeśli potrawę usmażymy na wolnym ogniu.

Baranina straci przykry zapach, jeżeli oczyścimy ją z łoju i błon, a następnie zagotujemy w wodzie z octem. Sporządzając potrawę należy zamiast wody użyć czerwonego wina i dodać żąbek czosnku.

Paszтет zachowa długo świeżość, jeżeli będziemy go przechowywać ubity w naczyniu szklanym lub w kamionce, a wierzch pokryjemy topionym smalcem lub masłem.

Kupując mięso wołowe, zwracamy uwagę na kolor łoju (powinien być jasny). Ciemnożółty łój świadczy o tym, że zwierzę było stare, a więc mięso będzie twarde.

Mięso szybciej się gotuje w wodzie nie osolonej, a zatem sól dodajemy dopiero do miękkiego, ugotowanego mięsa. Pod wpływem soli tkanka mięsna staje się bardziej zbita, żyłasta.

Rybę, którą chcemy przechować prze 2-3 dni w lodówce, należy posolić i owinać w kawałek materiału, zmoczony uprzednio w occie.

Kotlety mielone nie rozpadną się, jeśli zamiast jajek dodamy do miesa utartego surowego ziemniaka.

Kotlety schabowe, dopiero wtedy rozbijamy tłuczkiem, jeśli najpierw położymy na mięso folię spożywczą. Mięso nie będzie się rozpryskiwać.

Unikniemy przykrego zapachu ryb w mieszkaniu, jeżeli do gotującej się ryby dodamy łyżkę mleka.

Zapach ryby, cebuli czy czosnku usunie z rąk mielona gorczyca, którą należy wetrzeć w dłoń i a po chwili zmyć pod bieżącą wodą.

Zapach ryby z maszynki do mielenia usunie przekręcenie w niej surowej marchewki.

Zapach smażonej ryby z patelni można usunąć wysypując na nią po usmażeniu fusy herbaciane, raz zagotować i zostawić do przestygnięcia.

Mięso lub ryba, które smażyimy bez tłuszczu nie będą nam przywierać do dna, jeżeli patelnię posypiemy dużą warstwą soli, następnie ogrzejemy, usuniemy sól, a dno przetrzemy papierem.

Kotlety łatwiej się opanierują, jeśli do roztrzepanego jajka dodamy kilka kropli oleju, tarta bułka lepiej przywrze.

Masło w czasie upałów najlepiej wstawić do naczynia przepłukanego octem i zalanego lodowatą wodą (należy ją kilka razy dziennie zmieniać).

Mięso grubo obłożone pokrywą lub zawinięte w liście chrzanu dobrze znieśie podróż, nawet podczas upałów.

Mięso, które zalejemy słodkim mlekiem, dłużej będzie świeże a po 48 godzinach będzie kruche i soczyste.

Mięso będzie bardziej delikatne oraz szybciej uduśi się, jeśli około godziny przed przyrządzeniem natrzemy je alkoholem i ciasno ułożymy w pojemniku.

Mięso łatwiej szpikować, jeśli paski słoniny ujmie się rękami, które wcześniej włożymy do soli.

Mięso wołowe lub wieprzowe dobrze jest przed smażeniem cienko posmarować olejem i skropić cytryną - będzie wtedy bardziej miękkie.

Drób będzie miał rumianą, soczystą skórę, jeśli przed włożeniem do piekarnika posmarujemy go kwaśną, gęstą śmietaną.

Drób szybciej się upiecze i dodatkowo nie wyschnie w piekarniku, jeśli po posoleniu go i natarciu odpowiednimi ziołami, włożymy do środka tuszki szklaną butelkę wypełnioną wodą.

Pieczone mięso, które nie mięknie dostatecznie szybko, należy je skropić 1-2 łyżeczkami octu.

Kawałki mięs gotowanych lub smażonych, które zostały nam z obiadu powinny być wykorzystane do paszтетów, warzyw nadziewanych, ciast, sałatek mięsnych itd.

Sznyce lub steki na 2-3 godziny przed smażeniem należy ułożyć na głębokim półmisku, przełożone krążkami cebuli, natką pietruszki i kilkoma ziarnami pieprzu. Przed smażeniem przyprawy usuwamy. Pamiętajmy również, że solić należy bezpośrednio przed smażeniem. W ten sposób otrzymamy bardzo aromatyczną i smaczną potrawę mięsną.

Farsze do mięs będą smaczniejsze, jeżeli do nich dodamy kilka sztuk drobno posiekanych grzybów i kilka dekagramów wątróbki. Cebulę dodajemy do farszu wraz z tłuszczem, w którym została uduszona.

Drób będzie bardziej aromatyczny, jeżeli do wnętrza tuszki włożymy pęczek majeranku, tymianku lub natki pietruszki.

Skórę z ryby łatwiej usuniemy, jeżeli przedtem dokładnie ją sparzemy.

Zapach cebuli lub ryb z łatwością usuniemy z rąk lub z deski do krojenia osoloną wodą z octem lub sokiem cytrynowym z solą.

Przyprawy

Przyprawy ziarniste, takie jak pieprz, kminek, anyż czy koper, przechowujemy w całości, nie zmielone. Rozdrabniamy je tuż przed użyciem w specjalnie do tego przeznaczonym młynku lub po prostu w moździerzu.

Przyprawy typu pieprz, liść bobkowy, czy czosnek często musimy „wylawiać” z potrawy, tuż przed podaniem jej na stół. Unikniemy tego, jeśli umieścimy wymienione przyprawy w torebce z gazy lub w metalowym jajku służącym do parzenia herbaty, które można jednym ruchem wyjąć z ugotowanych już potraw.

Sól nie zwilgotnieje, gdy do solniczki włożysz kilka ziaren ryżu. Szczególnie polecamy tę metodę osobom zamieszkałym w pobliżu zbiorników wodnych.

Przyprawy takie jak pieprz czy kminek przed tłuczeniem w moździerzu należy osolić, nie będą wówczas przyskały przy rozgniataniu. Jeśli chcemy tuć goździki, cynamon lub inną przyprawę przeznaczoną do słodkiej potrawy - rozgniatamy je wraz z odrobiną cukru.

Szafran, który nadaje ciastu drożdżowemu złocisty kolor, można zastąpić ususzonymi płatkami nagietka zaparzonymi w łyżce wody, napar dodaje się do ciasta.

Czerwoną paprykę (w proszku) dodajemy do zasmażki tuż przed dodaniem wody, uważając, aby się nie przypaliła i nie zepsuła barwy potrawy. Kroimy warzywa i rośliny przyprawowe na płaskim talerzu lub plastikowej deseczce, ponieważ w drewnianej deseczce wsiąka cenny sok. Jeżeli używamy deseczki drewnianej, to pamiętajmy o jej zmożeniu przed użyciem.

Susząc świeże rośliny przyprawowe, robimy to w miejscu zacienionym i przewiewnym. Wyszuszone surowiec przechowujemy w tiulowych lub batystowych woreczkach, zawieszając je w przewiewnym miejscu.

Suszone warzywa i przyprawy przechowujemy bez dostępu powietrza w szczelnie zamkniętych pudełkach lub słoikach, inaczej bowiem tracą cenne olejki lotne, a więc swój charakterystyczny aromat. Nie należy przez dłuższy czas przechowywać przypraw w papierowych torebkach, a przede wszystkim nie mieszać w jednym pudełku kilku rodzajów przypraw, ponieważ jedne tracą swój charakterystyczny zapach, drugie zaś uzyskają dodatkowy.

Przyprawy będą dłużej świeże, jeżeli zanurzymy je wraz z lodygami w naczyniu z wodą, ewentualnie opluczemy delikatnie pod strumieniem bieżącej wody. Następnie należy włożyć je do lodówki, po uprzednim umieszczeniu w foliowej torebce. Nie należy przetrzymywać roślin zbyt długo w wodzie, ponieważ tracą one wówczas witaminy oraz sole mineralne rozpuszczalne w wodzie.

