





## **Dlaczego mięso powinno skruszeć i jakie wówczas zachodzą w nim przemiany**

Jeśli mięso bierze się do użycia natychmiast po uboju zwierzęcia, będzie ono twarde, suche, łykowate, bez właściwego smaku i zapachu. Takie mięso jest gorzej trawione i przynosi mniejszy pożytek. Smaczniejsze, bardziej miękkie i soczyste jest mięso, które w odpowiednich warunkach przechowane było przez jakiś czas, aby skruszało. Cóż to jest to kruszenie mięsa i na czym polega? Niektórzy wyobrażają sobie, że dojrzewanie mięsa stanowi coś w rodzaju początków gnicia. Nic podobnego! Dojrzewanie i gnicie mięsa nie mają z sobą nic wspólnego i są zjawiskami wywołanymi przez zupełnie odmienne przyczyny. Wkrótce po uboju zwierzęcia mięso z lekka kwaśnieje i sztywnieje, co nazywamy stężeniem. Podczas stężenia mięso nie nadaje się do spożycia, gdyż jest wtedy zbyt suche i twarde. Stężenie to jednak wkrótce przechodzi, ilość kwasu w tkankach zmniejsza się i wówczas mięso zaczyna niejako samo siebie trawić. Jest to dojrzewanie mięsa, które powoduje jego kruszenie. Najdłużej dojrzewa dziczyzna, a potem z kolei wołowina i konina, najkrótszego okresu czasu, bo zaledwie kilku dni, wymaga do skruszenia drób. Mięso ryb zdatne jest do użycia zaraz po zabiciu. Z czasem, gdy ilość kwasu w mięsie zmniejszy się jeszcze bardziej, zaczynają na nim i w nim żyć bakterie gnilne. Gnicie mięsa powodują bakterie, jest więc ono zupełnie czym innym niż dojrzewanie. Dojrzewanie jest dla nas korzystne, zaś gnicie bardzo szkodliwe. Ponieważ środowisko kwaśne sprzyja dojrzewaniu mięsa, przeto celowe jest umieszczenie mięsa w zaprawie z kwaśnego mleka, serwatki lub octu, bo przyspiesza dojrzewanie. Trzeba więc umieć odróżnić mięso niedojrzałe, dojrzałe i zepsute. Mięso niedojrzałe jest na przekroju szkliście połyskujące i sprężyste, tak że wgłębienie powstałe przy naciśnięciu palcem wyrównuje się natychmiast, a sok mięsny wcale się przy tym nie wydziela. Mięso takie nie ma zapachu. Mięso dojrzałe ma miły zapach, odrobinę jakby kwaskowy, nie jest szkliste, wgłębienie zrobione palcem jest trochę wilgotne i wyrównuje się powoli. Dojrzałe mięso jest mniej jędrne. Mięso zepsute, zanim jeszcze nabędzie odrażającego zapachu, już ma woń zbyt silną, staje się śliskie, lepkie, zbyt miękkie, tkanka rozsuwa się pod naciskiem palca. Gdy gnicie posuwa się coraz dalej, mięso jaśniej, po czym znów ciemnieje i zaczyna się mienić tęczowo. Świeżość mięsa najłatwiej sprawdzić w następujący sposób: rozgrzane ostrze dużego ostrego noża kuchennego wbić w mięso, natychmiast wyjąć nóż i powąchać. Sposób ten ułatwia rozpoznanie zaledwie rozpoczynającego się zepsucia.

