Baranina praktyczne wiadomości ogólne

Najlepsze mięso otrzymuje się ze zwierząt dwu-, trzyletnich, odpowiednio żywionych, bo są one silnie umięśnione i niezbyt otłuszczone. Mięso takich zwierząt ma kolor żywoczerwony, tłuszcz, którym mięso jest przerośnięte, biały i jędrny. Takie mięso nadaje się do sporządzania potraw smażonych i pieczonych,
bo jest po sporządzeniu miękkie i soczyste. Sporządza się z niego comber i kotlety — dwie najsmaczniejsze potrawy z baraniny.
Mięso gorszego gatunku, pochodzące od zwierząt starszych lub źle żywionych, jest barwy czerwonosinawej. Mięso takie nadaje się głównie na potrawy duszone, gotowane i mielone.
Tłuszcz w mięsie niższej kategorii jest koloru żółtego, o konsystencji mniej spoistej, przerośnięty błonami. Silnie otłuszczone mięso daje dużo odpadków, gdyż zbyt duży pokład tłuszczu trzeba odjąć, pozostawiając tylko jego rąbek. Reszta łoju stanowi odpadek, gdyż w kuchni domowej nie ma on zastosowania z powodu niemiłej, silnej woni. Jest przy tym bardzo trudno strawny i nie każdy więc człowiek — nawet zdrowy — znosi tłuszcz barani. Dla chorych jest on wzbroniony.
Kości baranie są drobne, cienkie i lekkie, a zatem główny odpad od mięsa baraniego stanowią nie kości, lecz tłuszcz. Wywar z kości baranich z powodu specyficznego zapachu nadaje się tylko do niektórych zup: ziemniaczanej zasmażanej, zacierki na ziemniakach, fasolowej, z kapusty cukrowej z pomidorami, kapuśniaku.
Mięso baranie jest silniej przerośnięte błonami i ścięgnami niż mięso innych zwierząt rzeźnych (jest pod tym względem bardziej zbliżone do dziczyzny), zarazem błony te są bardziej sprężyste i grubsze. Toteż dojrzewa ono powoli i długo. Baraninę należy zalewać kwaśnym mlekiem, bejcować w zalewie z octu lub poddać dojrzewaniu w zaprawie z warzyw i oleju. Te dwie ostatnie zaprawy nadają się specjalnie do mięsa baraniego, gdyż posiadają składniki, które nadają mięsu silny aromat, tłumiący zapach właściwy baraninie, zwłaszcza pochodzącej ze starych sztuk.
Mięso baranie, poza mięsem przeznaczonym do gotowania i mielenia, należy przed sporządzeniem zabejcować albo marynować w warzywach.