

Ветчинница

Всем давно известно про вред покупной колбасы, ветчины и сосисок.

Что же тогда есть на завтрак вместо сосисок и горячих бутербродов с колбасой? Домашнюю ветчину. Самую настоящую, приготовленную на 100% из мяса.

И ничего сложного в этом нет. Рецепты приготовления ее очень просты, надо только обзавестись ветчинницей — механическим устройством для придания формы и прессования ветчины во время ее приготовления.

Прибор ветчинница — это некая запатентованная форма для приготовления в домашних условиях деликатесов по собственным рецептам без всяких консервантов, химии и прочей гадости, которой пичкают колбасу и ветчину производители. Похоже это устройство на обычную консервную банку, только чуть большего размера и изготовлена она из нержавеющей стали. Высота ее составляет 17 см, ширина — 11. Крышки с обеих сторон легко вынимаются и так же легко вставляются. Для нижней имеется 3 уровня. Требуется это для разной наполняемости ветчинницы. Чем меньше продуктов закладывается внутрь, тем выше уровень следует выбирать.

Верхняя крышка при установке должна всегда находиться в самом верху банки. В этом случае, давление пружин на нее будет максимальным, а значит и ветчина будет спрессовываться хорошо.

Снаружи, по бокам банки, на одинаковом расстоянии друг от друга натягиваются 3 пружины. Маленькими крючками они цепляются снизу за ободок ветчинницы, а сверху — за отверстия в верхней крышке. При этом их надо очень сильно растягивать.

Во время варки или запекания мясо теряет свой первоначальный объем, и пружины сжимаются, постоянно придавливая его верхней крышкой. Чтобы это было возможно, от верхнего края банки сделаны 3 прорези, примерно по 0,5 см. шириной и 7 см. длиной. Вот по ним и ползут пружинки, стремясь сжаться.

Процесс приготовления домашнего деликатеса очень прост. Надо взять любое мясо, какое вы желаете видеть на своем столе, вымыть, нарезать на кусочки, часть его можно перемолоть в фарш, сдобрить разнообразными специями и пряностями, хорошо перемешать и уложить внутрь, вставив предварительно в ветчинницу рукав для запекания или фольгу. Можно, конечно, и не вставлять, но тогда часть вкуснятины выварится в воду, а банку будет гораздо сложнее отмыть.

Мясо можно разбавить разнообразными добавками — морковью, сладким перцем, грибами, сухофруктами, сыром и всем, чем вы захотите. А готовить ветчину можно не только на плите в кастрюле или скороварке. Ее можно еще и запекать в духовке или аэрогриле. Времени для этого потребуется 1-2 часа, в зависимости от выбранного вида мяса и способа приготовления.

