

Aparat de preparat șuncă din inox

Elementul de bază a aparatului de șuncă este vasul cilindric din oțel inoxidabil 18/10 de înaltă calitate, și punga în care poate fi introdusă carnea de casă, cu ajutorul capacului interior cu o spirală, cu care poate fi carnea apăsată prin presare, și închisă în vas. După marinare și ferbere, și după ce a fost răcită, scoateți șunca din aparat, după care va fi gata pregătită pentru servire. Șunca astfel preparată este sănătoasă, nu conține aditivi chimicali. De aceea este recomandată pentru consum rapid, dar fiind foarte gustoasă, acest fapt nu prezintă nici o problemă. Șunca astfel preparată va fi apreciată de gurmanzi, dar și de întreaga familie.

Veți descoperi gustul șuncii de altădată, din vremuri în care toate aveau un gust plin, și în orice căsnicie se preparau astfel de produse de casă.

Datorită termometrului, puteți urmări temperatura șuncii, care nu ar trebui să depășească 70°C.

Capacul de interior este prevăzut în partea de sus cu mâner, pentru o scoatere mai confortabilă a șuncii din bain marie.

Capacul din interior cu spirală, pentru presare a pungii cu carne.

Capacul de exterior este prevăzut cu sistem de închidere sigură.

Rețetă:

- tăiați carnea proaspătă (aprox. 1 kg) în cubulețe mai mari, puneți sare și condimente conform rețetei sau după gust, amestecăm bine, ca să se activeze proteinele.
- introduceți punga în vas, și puneți carnea, o presați bine, ca să iasă aerul
- aplicați capacul de interior peste care așezați spirala, presați bine, așezați capacul de exterior, prin filetare îl fixați. Introduceți termometrul prin orificiul în mâner și capac.
- punem aparatul cu carne la rece, lăsăm 2 zile, după aceea punem la fiert într-o oală cu fund dublu, în apă.
- După ce șunca va fi gata, lăsăm la răcit, scoatem din aparat, și o putem tăia.

Vasul pentru șuncă de casă servește la prepararea, fierberea și formarea cârnii în condiții de casă. Carnea sănătoasă și proaspătă poate fi pregătită în aparatul de preparat șuncă, conform rețetei atașate sau după gustul dumneavoastră. Aparatul de preparat șuncă este alcătuit din vasul cilindric pentru formarea și fierberea cârnii, capac interior cu spirală, pentru acoperire, presare și formare a cârnii și capacul de exterior.

În trecut se prepara șunca în borcane cu capace de sticlă, care a rezistat pe timp îndelungat în zeama formată, și a fost o delicată pentru invitați, în concediu sau în vacanță.

În zilele de astăzi șunca de casă se întoarce iar pe mesele bucătărilor moderne.

Șuncă de casă din carne de porc – din timpul mămicilor și al bunicilor noastre

Carne de porc	1-1,2 kg
Sare	25 g
Zahăr pudră	o linguriță
Apă	0,1 l

Tăiați carnea proaspătă, în bucăți mai mari, dizolvați sare și zahărul în apă, turnați această soluție peste carnea pregătită și amestecați bine. După ce ați amestecat, introduceți punga în vasul pentru șuncă, și puneți carnea în ea în cantități mai mici. Fiecare cantitate o presați bine, ca să iasă tot aerul, pentru ca mai târziu șunca să nu se destrame. Recomandăm să faceți un fel de ghem cu mâna, pe care îl presați în vas.

În pungă peste carne plasați capacul de interior cu spirala, închideți cu capacul de exterior prin filetare, ca acesta să țină bine pe vas. Prin orificiul mânerului și prin capac introduceți termometrul.

Carnea astfel pregătită o puneți la frigider, la temperatura aproximativ de 4°C, și o lăsați acolo 2 zile (carnea nu va fi congelată). După două zile puneți aparatul cu carnea la fiert într-o oală cu apă, temperatura să nu depășească 80°C. Apa în oală nu ar trebui să fie cel sus de 1-2 cm de la capacul aparatului de șuncă, ca să nu intre în el.

După ce se termină fierberea (2,5 ore), lăsați carnea în vas la răcit. Puteți să puneți apa rece în oala, în care ați fiert vasul cu șuncă. După răcire (aproximativ 1,5 ore) desfaceți capacul de exterior, și scoateți punga cu șuncă.

Dacă ați preparat conform instrucțiunilor, veți fi plăcut surprins.

Șuncă fină din carne de iepure de casă

Carne de iepure	1 kg
O bucată de slănină	
Sare	25 g
Apă	0,1 l
Căței de usturoi	3 buc.

Dezosati carnea de iepure de casă, și tăiați în cuburi medii, adăugați cubulețe de slănină, care va uni frumos șunca, carnea de iepure care este mai uscată, va fi mai gustoasă și mai succulentă.

Introduceți carnea în mașina de tocat carne, dar scoateți sita și cuțitele, treceți doar prin melcul interior, prin acest fapt se elimină proteinele din carne. Eventual puteți folosi robotul de bucătărie, unde amestecați carnea cu accesorii pentru aluat. Sau amestecați carnea bine cu mâna.

Curățați cățeii de usturoi, și tăiați-i mărunț. Puneți la carne, puneți și sarea și apa, și amestecați bine. Puteți pune și puțin ienibahar și ienupăr, pentru un gust mai bun.

Puneți carnea în punga pentru șuncă, și introduceți în aparat de preparat șuncă. Apăsăți bine, ca să iasă aerul, și închideți cu ajutorul capacului cu spirală.

Puneți la frigider, și lăsați timp de 2 zile la răcit. În caz că vedeți că nu mai este nici un pic de apă, puteți să o mai completați puțin.

După aceste două zile puneți la fiert într-o oală cu apă, și fierbeți la 70°C aproximativ 90 minute. Pentru a afla temperatura, introduceți termometrul în orificiul la mâner și capac.

După fierbere scoateți apa fierbinte din oală și puneți apa rece. Prin aceasta va rezulta un șoc termic, și zeama din jurul cărnii va face o gelatină gustoasă. După răcire scoateți șunca din pungă, și o puneți la frigider.

Pentru o șuncă de culoare deschisă, sau pentru o preparare rapidă, puteți folosi sare pentru conservarea mezelurilor. Pentru 1 kg de carne, puneți 2 lingurițe de această sare.

Dar varianta cu sare de bucătărie este mai sănătoasă.

Șuncă în aspic

Carne de porc 1 kg

Sare 25 g

Nucșoară

Gelatină

Tăiați carnea și puneți sare, introduceți într-un vas, pe care îl puneți la frigider la temperatura de 4°C. După ce s-a răcit, spălați carnea, și puneți puțină nucșoară și gelatină printre bucăți de carne.

Introduceți carnea astfel preparată în pungă, și puneți-o în aparatul de șuncă, apăsați bine ca să nu rămâne aerul. Închideți cu capacul cu spirală, și cu capacul de exterior, introduceți termometrul în orificiu, și fierbeți la foc mediu timp de 2 ore. După răcire puteți să consumați, prin tăiere arată frumos, structura este parcă marmurată.

Prin același modalitate pot fi preparate și alte feluri de carne (de pui, iepure). Dacă veți respecta instrucțiunile, cu siguranță veți fi mulțumit.

O propunere foarte gustoasă, dar nu și dietetică, este dacă pe marginile pungii punem felii de slănină, și abia după aceea introducem carnea pregătită.

În carne poate fi adăugat un pic de zahăr praf.

Încercați și rețete proprii, pe care cu siguranță le veți extinde, cel mai bine este să aveți o sursă sigură de carne, după aceea puteți prepara carne de pui, de iepure, de curcă, și de porc, în mod gustos și sănătos.

Suntem siguri că aparatul de șunca va îndeplini cerințele și celor mai pretențioși clienți. Ca produsul să aducă mulțumiri, trebuie respectate regulile și indicațiile atașate.

După terminarea lucrului, spălați toate părțile aparatului, și le uscați bine. La manipulare în timpul fierberii, lucrați cu atenție, și respectați normele de siguranță. După o folosire îndelungată, pereții de interior își pot schimba culoarea, prin contact cu apa fierbinte. Schimbare de culoare nu prezintă defect, și nu este periculoasă. Proprietăți de folosire și igienă vor fi păstrate.