

Wędzonki

to takie proste !
zrób to sam

Szynka tradycyjna wieprzowa - w dzona, gotowana (lub pieczona)

- **mi so z szynki** z tłuszczem zewn. do 2 cm 5,000 kg
(kawałki: gotowana - bez ograniczeń, pieczona - do 1 kg)
- **peklosmaczek W** 0,450 kg (0,300 kg szynka pieczona)
- **kiełbasa wiejska (Turbo Smak En)** 0,025 kg (połowa opakowania)
- **ziele angielskie** mielone (ok. 3 płaskich ły eczek) 0,008 kg

ci g dalszy, zobacz  **Jak to zrobić ?**

Przewidywana ilo gotowego wyrobu 4,5 kg

Boczek wieprzowy (chudy) - w dzony, gotowany (lub pieczony)

- **boczek chudy** (2 cz mi sa +1 cz tłuszczu) 5,000 kg
(kawałki: gotowany - bez ograniczeń, pieczony - ci ty w paski o szer. ok 8 cm)
- **peklosmaczek W** 0,500 kg (0,450 kg boczek pieczony)
- **li laurowy** około 10 szt
- **ziele angielskie** mielone (ok. 3 płaskich ły eczek) 0,004 kg
- **czosnek wie y** (gnieciony) około 6 z bków

ci g dalszy, zobacz  **Jak to zrobić ?**

Przewidywana ilo gotowego wyrobu 4,5 kg

Szynka wiejska wieprzowa - w dzona, gotowana (lub pieczona)

- **mi so z szynki** z tłuszczem zewn. do 2 cm 5,000 kg
(kawałki: gotowana - bez ograniczeń, pieczona - do 1 kg)
- **peklosmaczek W** 0,450 kg (0,300 kg szynka pieczona)
- **li laurowy** około 15 szt
- **czosnek wie y** (gnieciony) około 6 z bków

ci g dalszy, zobacz  **Jak to zrobić ?**

Przewidywana ilo gotowego wyrobu 4,5 kg

Boczek wieprzowy (tłusty) - w dzony, gotowany (lub pieczony)

- **boczek chudy** (1 cz mi sa +2 cz tłuszczu) 5,000 kg
(kawałki: gotowany - bez ograniczeń, pieczony - ci ty w paski o szer. ok 8 cm)
- **peklosmaczek W** 0,700 kg (0,600 kg boczek pieczony)
- **li laurowy** około 10 szt
- **ziele angielskie** mielone (ok. 3 płaskich ły eczek) 0,004 kg
- **czosnek wie y** (gnieciony) około 6 z bków
- **pieprz** mielony (ok. 3 płaskich ły eczek) 0,005 kg

ci g dalszy, zobacz  **Jak to zrobić ?**

Przewidywana ilo gotowego wyrobu 4,5 kg

Pol dwica wieprzowa - w dzona, gotowana (lub pieczona)

- **szchab bez ko ci** z tłuszczem zewn. do 0,5 cm 5,000 kg
(kawałki: gotowana - bez ograniczeń, pieczona - do 1 kg)
- **peklosmaczek W** 0,450 kg (0,300 kg pol dwica pieczona)
- **li laurowy** około 10 szt
- **ziele angielskie** mielone (ok. 3 płaskich ły eczek) 0,004 kg

ci g dalszy, zobacz  **Jak to zrobić ?**

Przewidywana ilo gotowego wyrobu 4,5 kg

Eberka wieprzowa - w dzony, gotowane (lub pieczone)

- **eberka** z mi sem i tłuszczem zewn. od 2 cm 5,000 kg
(kawałki: gotowane i pieczone - bez ograniczeń)
- **peklosmaczek W** 0,450 kg (0,300 kg eberka pieczona)
- **li laurowy** około 10 szt
- **ziele angielskie** mielone (ok. 3 płaskich ły eczek) 0,004 kg
- **czosnek wie y** (gnieciony) około 6 z bków
- **pieprz** mielony (ok. 3 płaskich ły eczek) 0,005 kg
- **majeranek** (ok. 7 płaskich ły eczek) 0,005 kg

ci g dalszy, zobacz  **Jak to zrobić ?**

Przewidywana ilo gotowego wyrobu 4,5 kg

Baleron wieprzowy - w dzony, gotowany (lub pieczony)

- **karkówka bez ko ci** 5,000 kg
(kawałki: gotowany - bez ograniczeń, pieczony - do 1 kg)
- **peklosmaczek W** 0,450 kg (0,300 kg baleron pieczony)
- **li laurowy** około 10 szt
- **ziele angielskie** mielone (ok. 3 płaskich ły eczek) 0,004 kg
- **czosnek wie y** (gnieciony) około 6 z bków

ci g dalszy, zobacz  **Jak to zrobić ?**

Golonka wieprzowa - w dzony, gotowane (lub pieczone)

- **golonka bez ko ci** (ze skór) 5,000 kg (rolowane szpagatem, skór na zewn. trz)
(kawałki: gotowane i pieczone - bez ograniczeń)
- **peklosmaczek W** 0,450 kg (0,300 kg golonka pieczona)
- **li laurowy** około 10 szt
- **ziele angielskie** mielone (ok. 3 płaskich ły eczek) 0,004 kg
- **czosnek wie y** (gnieciony) około 10 z bków
- **pieprz** mielony (ok. 3 płaskich ły eczek) 0,005 kg

ci g dalszy, zobacz  **Jak to zrobić ?**

Przewidywana ilo gotowego wyrobu 4,5 kg



Dobre rady

A. Co zrobi aby w dzonki były kruche i soczyste ?

- najlepiej nale y je w w dzarni uw dzi a potem parzy w wodzie, potem pozostawi je a do wystygni cia w wodzie w której si parzyły. Po wyj ciu z garnka spłuka gor c wod zawiesi na kiju aby nie stykały si ze sob i pozostawi je w chłodnym, przewiewnym miejscu a bed suche.

B. Czy zaproponowane zestawy przypraw mo na zmienia na inne ?

- mo na, wszystko zale y od upodoba smakowych osób, które b d konsumowały wyroby. Nale y jednak zawsze pamiętać o utrzymaniu wła ciwych proporcji peklosoli soli uzale nionej od sposobu w dzenia, pieczenia i rodzaju u ytego mi sa.

C. Jakie gatunki mi s mo na przygotowa w postaci w dzonek ?

- ka dy rodzaj mi sa, trzeba pamita aby przestrzega podstawowych zasad takich jak:
 1. mi sa delikatne chude (np. drób) - przyprawi jak najmniej, ostro nie stosuj c pieprz i ostre papryki
 2. mi sa tłuste (boczki, podgardle itp.) - nie ałowa przypraw typu czosnek, ostra papryka, pieprz
 3. Mi sa z dziczyzny, zaj ca itp. - w czasie peklowania skruszy (mo na doda na przykład octu winnego)

D. W jaki sposób mo na przechowa dłu ej w dzonki aby si nie zepsuły ?

pakowanie pró niowe + lodówka - mo na skorzysta z paczkowarki w zaprzyja nionym sklepie mi snym lub zleci zapakowanie w firmie Sekwens (o ile odleglo nie b dzie stanowiła problemu)
suszenie - wszystkie w dzonki pieczone mo na suszy w chłodnym i przewiewnym pomieszczeniu
zamra anie - mo na zamra a ale nale y si podzieliwa, e w zamro onych w dzonkach nast pi niekorzystna zamiana smaku, a na powierzchni mo e pojawi si biały nalot soli.
u cie słoików zamiast ostionki - do zapakowania w słoje najlepiej nadaj si boczki bez eberek, golonka ze skór, baleron w dzony i eberka pokrojone w w skie paski dopasowane w wielko ci słoja

Masz problem ? zadzwoń

0 - prefix - 32 - 4152136