

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Drobnica je naša prihodnost

UPORABA MESA DROBNICE

1

Marjana Cvirn
2026

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Kaj je meso?

Meso je skeletno mišičevje klavnih živali z vraščenim mastnim in vezivnim tkivom, kostmi in hrustancem ter krvnimi in limfnimi žilami, žlezami, bezgavkami ter živci. K mesu prištevamo tudi jezik, drobovino in druge užitne organe.

Vrste mesa

Po izvoru razlikujemo meso klavne živine in divjadi ter rib in drugih vodnih živali.

K mesu klavne živine pri nas uvrščamo meso govedi, prašičev, drobnice, kopitarjev, perutnine in kuncev.

Divjad delimo na ustreljeno oziroma uplenjeno divjad in gojeno divjad. Med divjad uvrščamo zajce, divje prašiče, gamse, jelene, srne, medvede, jerebice, prepelice, divje gosi, divje race, divje golobe, grlice in fazane.

Od česa je odvisna kakovost mesa

Kakovost mesa je odvisna od vrste živali, mase, starosti, spola, prehrane, ravnanja z živalmi pred zakolom (BMV, TČS) in ravnanja z mesom po zakolu (hladilna trdota). Na mehkobo mesa po zakolu najbolj vplivajo način zorenja in skladiščenja mesa ter zamrzovanja. Hitrost zamrzovanja vpliva tudi na kakovost mesa. Zavedati se moramo, da vsi kosi mesa posameznih živali niso enako mehki, vendar je vsak kos posebej primeren za pripravo določenih jedi.

Kakovost mesa je odvisna še od količine čiste mišičnine, od finoče in nežnosti mišičnih vlaken, od količine mastnega in vezivnega tkiva in od marmoriranosti. Vzroki za vodeno meso, ki pri pripravi izgubi veliko vode, so lahko prepočasno zamrzovanje (naredijo se veliki kristali vode, ki poškodujejo celične stene), starost živali (stare živali imajo groba vlakna, ki slabo zadržujejo vodo) ali neustrezna priprava (mesa ne tolčemo pregrobo, ker lahko razbijemo celično strukturo, ampak ga samo malo »zgladimo«).

Kakovost mesa je odvisna tudi od spola. Boljše je meso telic oziroma prvesnic (krav, ki so enkrat telile) in volov kakor pa meso bikov. V Sloveniji mesarji še ne ločujejo mesa po spolu, prodajajo ga kot mlado govedino.

Najbolj znana so tri nezaželena stanja kakovosti mesa:

BMV meso (bledo, mehko in vodeno meso), ki o njem navadno govorimo pri prašičjem mesu, in to predvsem v zarebrnici, pri zunanem in notranjem stegnu in pri križu. Meso je nenavadno svetlo, bledo, po pritisku ostane vdolbina, mehko je, testasto, na površini je vlažno, med stiskanjem v pesti se izceja sok, na pladnju se nabira mesni sok, zaznaven je blag vonj po

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

mlečni kislini TČS meso (temno, čvrsto in suho meso) je pogosto pri mesu mladih bikov in pri prašičjem mesu. Najpogosteje ga najdemo v dolgi hrbtni mišici (bržola, šimbasa), redkeje v notranjem in zunanjem stegnu in v drugih glavnih kosih. Meso je navadno temno rdeče, površina reza ostane tudi po eni uri temno rdeča ter je nekako suha in lepka, ob pritisku daje vtis trdne teksture in ostaja vdolbina od pritiska, ni zaznaven vonj po mlečni kislini.

Hladilna trdota mesa je posledica hitrega ohlajanja, to pa povzroči močno nepovratno skrčenje mišičnih vlaken. Takšno meso ostane tudi po zorenju in pripravi trdo.

Ali naj kupujemo sveže meso

Včasih, ko še ni bilo na voljo hladilne tehnike, so meso navadno prodajali sveže, pridobljeno od pravkar izkrvavljene živali, saj je meso pri visokih temperaturah pokvarljivo živilo. Večinoma se tudi danes še vedno prodaja predvsem sveže meso, ki še ni doseglo optimalne »zrelosti«, to pa je z gastronomskega vidika zgrešeno.

Najpomembnejše za mehko in dober okus mesa je primeren čas zorenja mesa v hladilnici, ki naj traja od enega do štiri tedne, odvisno od starosti živali in od temperature. Nižja kot je temperatura, daljši mora biti čas zorenja mesa.

Zorimo predvsem meso večjih živali, kakor so govedo, teleta, prašiči, drobnica in velika divjad (jelenjad, gamsi, srnjad). Med zorenjem v mesu nastopajo biokemične reakcije, ki pozitivno vplivajo na mehko in okus mesa.

Čas zorenja pri različnih temperaturah:

Vrsta mesa	Od -1 do 0 °C/dni	Od 2 do 4 °C/dni	Od 8 do 12 °C/dni
Meso drobnice	6–8	2–5	2–3
Govedina	10–14	6–8	3–5
Teletina	4–6	2	1
Svinjina	4–6	2	1

Vir: *Kakovost in označevanje mesa, 2008*

Danes je vse bolj razširjeno daljše zorenje: svinjino in ovčjetino zorimo do en teden, goveje meso pa od štiri do šest tednov.

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Kateri kosi so najbolj primerni za uporabo?

Največje razlike v kakovosti med posameznimi kosi so pri govedu. Druge vrste živali se zakoljejo še relativno mlade (prašiči) ali so majhne in se razkosajo na polovice, četrti (kunci, piščanci, jagnjetina). Na splošno lahko rečemo, da najkakovostnejše meso pridobimo na zadnjih delih živali, to so stegno, hrbet (I. kategorija) in file oziroma pljučna pečenka pri govedu (zunaj kategorije). Sprednji del – pleče uvrščamo med meso II. kategorije. Vrat, podplečje, prsi, rebra, potrebušino ter sprednji in zadnji bočnik uvrščamo med meso III. kategorije.

V tej publikaciji so bolj obsežno predstavljeni nekateri porabniški kosi za goveje meso in osnovni kosi za prašičje meso. Ti dve vrsti mesa se poleg perutninskega pri nas uporabljata največ.

Poimenovanja posameznih kosov mesa niso mednarodno predpisana. Načini razkosanja so različni, temu primerno so različna tudi imena.

Značilnosti različnih vrst mesa

Govedina in teletina

Goveje meso delimo na teletino, meso starejših telet, meso mlade govede in na govedino.

Teletina je meso govede, stare do 8 mesecev in z maso trupa do 185 kg. Meso je svetlo rožnate do rožnate barve in delno obraščeno z belim do svetlo rumenim lojem. Čeprav je meso nežno, mora biti čvrsto na otip, prožno in z vonjem po svežem mesu. Ker teletina vsebuje več vode in nežnih vezivnih tkiv, je hitreje pokvarljiva od preostalega govejega mesa.

Meso težjih telet je meso govede, starih od 8 do 12 mesecev. Meso mora biti rožnate do svetlo rdeče barve, mastno tkivo mora biti bele ali kremasto bele barve. Zgradba mora biti nežna, videz in konsistenca morata biti značilna za meso težjih telet.

Med meso mlade govede prištevamo meso bikov, starih od 12 do 24 mesecev, in meso volov, krav in telic, starih od 12 do 30 mesecev. Kakovost govejega mesa je (bolj kakor pri preostalem mesu) odvisna od starosti, spola in načina krmljenja živali. Najbolj okusno je meso volov in prvesnic (krav, ki so enkrat telile), ker je marmoriranost (vraslost maščobe v mišico) boljša in značilno vpliva na kulinarične lastnosti mesa. Meso bikov je pusto in manj okusno. Meso mlade govede je živo rdeče barve s tanko vraslimi belimi maščobnimi plastmi med mišičevjem.

Med govedino prištevamo meso bikov, starejših od 24 mesecev, ter meso krav, telic in volov, starejših od 30 mesecev. Govedina je primerna za pripravo juh in golaža ter za predelavo.

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Meso govedine je temno rdeče barve, prepredene z rumenimi plastmi loja.

Prašičje meso

Prašičje meso je cenjeno in pogosto v naši prehrani. Meso je mehko in pri pripravi se hitreje zmehča kakor teletina. Svinjsko meso pečemo pri nižji temperaturi kakor govedino ali ovčetano. Kakovostno prašičje meso ima značilen vonj, prožno je in suho. Kosi ne smejo biti sluzavi. Za kuhinjsko obdelavo je meso primerno, ko je dobro ohlajeno in uležano. Po navadi prašičje meso pripravljamo s suhimi postopki (pečenje, raženj). Glede na klavno težo, starost in način reje je na trgu več vrst prašičjega mesa, ki ga tudi različno uporabljamo. Po predpisu ga delimo po masi toplih polovic v naslednje skupine:

- prašički (5–25 kg),
- lahki pitani prašički (25–50 kg),
- pitani prašiči (50–120 kg),
- težki pitani prašiči (več kakor 120 kg).

Perutnina

Med perutninsko meso uvrščamo meso kokoši, rac, gosi, pur in pegatk:

- kokoši (*Gallus domesticus*):
- pitovni piščanci (brojlerji): meso živali, katerih vrh grodnice je upogljiv (ni okostenel),
- meso petelinov in kokoši: meso živali, katerih vrh grodnice ni upogljiv (je okostenel),
- kopuni: meso petelinčkov, ki so kirurško kastrirani pred spolno zrelostjo in se morajo po kastraciji rediti najmanj 77 dni in so zaklani pri starosti najmanj 140 dni,
- kokeleti: meso piščancev, katerih trupi po odstranitvi glave, drobovine in nog tehtajo manj kakor 750 g;
- pure (*Meleagris gallopavo domesticus*):
- mlade pure: pure, katerih vrh prsnice je upogljiv (ni okostenel),
- pure: pure, katerih vrh prsnice ni upogljiv (je okostenel);
- race (*Anas platyrhynchos domesticus*, *Cairina moschata*) in mulardi:
- mlade race: race, katerih vrh prsnice je upogljiv (ni okostenel),
- race: race, katerih vrh prsnice ni upogljiv (je okostenel);
- gosi (*Anser anser domesticus*):
- mlade gosi: gosi, katerih vrh prsnice je upogljiv (ni okostenel); podkožna maščoba, ki pokriva trup, je tanka in zmerna; maščoba mladih gosi je lahko značilne barve in je odvisna od sestave krmnega obroka,
- gosi: gosi, katerih vrh prsnice ni upogljiv (je okostenel); trup teh gosi je obdan z enakomernim, zmernim do debelim slojem maščobe;
- pegatke (*Numida meleagris domesticus*):
- mlade pegatke: pegatke, katerih vrh prsnice je upogljiv (ni okostenel),

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

- pegatke: pegatke, katerih vrh prsnice ni upogljiv (je okostenel).

Kakovost perutninskega mesa je odvisna predvsem od vrste živali in od načina reje. Na trgu dobimo predvsem pitovne piščance, ki v zelo kratkem času zrastejo do primerne teže za zakol. Njihovo meso je mehko in blede bele barve. Pri prosti reji je meso nekoliko temnejše in nekoliko trše. Potrebuje nekoliko daljši čas priprave, vendar je bolj okusno.

Perutnina ima malo intramuskularne maščobe. Če se odstrani koža, je perutninsko meso precej pusto in lahko prebavljivo.

Meso drobnice

Med meso drobnice uvrščamo ovčje in kozje meso.

Ovčje meso je skupno ime za meso sesnih jagnjet in jagnjet in za ovčetino. Kozje meso delimo na sesno kozličevino, kozličevino in kozino.

Meso sesnih jagnjet ima zelo nežna vlakna, blede rdeče barve je in zelo redko prepredeno z maščobo.

Meso jagnjet ima čvrsta, vendar nežna vlakna opečnato rdeče barve, pri mladih živalih je meso prepredeno z maščobnimi vlakni bele barve, pri starejših pa z rumenkastimi. Najbolj kakovostno meso dajejo jagnjeta s planinskih pašnikov in livad blizu morja.

Meso jagnjet je primerno za pripravo raznih vrst pečenja in za pečenje na žaru. Meso je mehko, nežno in sočno. Prepoznaven je značilen, vendar razmeroma slabo-ten vonj in okus po ovčjem mesu, ki je mnogo močnejši pri ovčetini.

Ovčetina je meso skopljenih samcev in ovac, ki niso namenjeni za rejo in so starejši od dvanajst mesecev. Meso je srednje do grobo vlaknasto, temno rdeče barve, prepredeno z rumenkasto ali rumeno maščobo. Pri pripravi jed močnejše začinimo.

Ovčetino lahko uporabimo predelano v klobase ali jo dimimo. Koštrunovina je meso skopljenih ovnov.

Meso kozličkov, ki se še hranijo z mlekom in so stari do 2, največ 3 mesece, je nežno kakor jagnjetina, malo bolj rožnate barve. Kozlovina ali kozetina pa ima za pripravo premočan vonj.

Meso kopitarjev

Meso kopitarjev je na trgu na voljo kot meso žrebet (žrebičje meso), konjsko meso, meso oslov, meso mezgov in meso mul.

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Žrebičje meso je meso zaklanih žrebet obeh spolov, starih od 6 tednov do 1 leto. Mišično tkivo mora biti rožnato rdeče barve, zgradba in konsistenca morata biti nežni, mastno tkivo ne sme biti rumeno.

Konjsko meso je meso zaklanih konj, starejših kakor eno leto. Mišično tkivo je temno rdeče, zgradba in konsistenca morata biti značilni za konjsko meso.

Zelo redko na našem trgu najdemo meso oslov, mezgov in mul.

Divjačina

Med divjad sodijo vrste prosto živečih sesalcev in ptic oziroma divje živali, ki živijo na ograjenem območju z možnostjo prostega bivanja, podobnega bivanju divjadi, in se uplenijo za prehrano ljudi, in farmsko gojena divjad.

Meso divjadi je navadno temne barve in je nekoliko težje prebavljivo. Zaradi svoje vrstnega okusa in vonja zahteva posebno pripravo z uporabo začimb, dišavnic in drugih dodatkov.

Kunčevina

Kunčje meso je blede, na videz podobno piščančjemu mesu in sodi med najkakovostnejše vrste mesa. Mnogi prehranski strokovnjaki priporočajo uživanje kunčevine v dietni prehrani, pri boleznih srca in ožilja, predvsem pa starejšim ljudem, nosečnicam, otrokom in športnikom. To meso je zaradi manjše količine maščob, holesteola in purinskih snovi izredno primerno za ljudi, ki so nagnjeni k aterosklerozi ali urikozi. Ker meso kuncev vsebuje manj vezivnega tkiva, vsebuje več esencialnih aminokislin kakor druge vrste mesa.

Označevanje mesa

Zakaj je potrebno označevanje mesa?

Krize ob nastopu različnih bolezni živali so povzročile nestabilnost na trgu z mesom, zato je bilo treba potrošnikom z jasnim označevanjem zagotoviti dostop do ustreznih informacij o mesu.

Potrošniki so ob nakupu mesa vse bolj pozorni na sledljivost. Da bi ohranili in hkrati okrepili njihovo zaupanje v meso ter sočasno preprečili zavajanje, morajo nosilci dejavnosti vzpostaviti učinkovit sistem sledljivosti na stopnji proizvodnje in tako zagotoviti vse obvezne informacije o živilu v prodaji.

Namen označevanja je zagotavljanje popolne preglednosti nad poreklom (izvorom) mesa v prodaji.

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Kaj je označba

Označba je vsaka pisna in slikovna informacija, ki je dana potrošniku na mestu nakupa. Sem sodijo označbe in informacije na živilu oziroma na mestu prodaje, ki so vezane na izdelek (npr. označevalci, reklame, plakati, obvestila in prospekti). Informacije potrošnika ne smejo zavajati. Ustna informacija ne velja kot označevanje.

Način označevanja mesa

Predpakirano meso mora imeti označbo na embalaži.

Če se meso prodaja nepredpakirano neposredno potrošniku, mora biti označba na mesu, tik poleg mesa ali kako drugače, da je vidna in razumljiva. Način označevanja mora potrošniku omogočiti, da prepozna, kateremu mesu in kateremu kosu je namenjena določena označba – izključena mora biti možnost zamenjave ali ponaredbe.

Obvezne navedbe na označbi

Označba za nepredpakirano meso mora biti na živilu ali neposredno ob živilu, za katero velja, v slovenskem jeziku, na dobro vidnem mestu, nedvoumna, čitljiva, obstojna in odporna na poškodbe in ne sme biti prekrita z drugim besednim ali slikovnim materialom. V označbi mora biti navedeno najmanj:

- ime, pod katerim se živilo daje v promet (ime kosa mesa, npr. svinjsko pleče, telečja rebra itd.),
- ime ali poslovno ime proizvajalca ali trgovsko ime oziroma blagovna znamka živila (npr. MDK, Perutnina Ptuj, Zlato zrno ipd.),
- kategorija mesa,
- cena,
- druge informacije, pomembne za potrošnika (npr. pašna reja, zoreno meso itd.).

Predpakirano meso mora imeti vse označbe, določene s predpisi o splošnem označevanju predpakiranih živil, in dodatne označbe, ki so predpisane s posebnimi predpisi za posamezne vrste mesa. V označbi morajo biti najmanj naslednje informacije:

- ime in naslov oziroma podjetje in sedež proizvajalca ali tistega, ki živilo pakira ali prodajalca,
- ime, pod katerim se živilo daje v promet (ime kosa mesa oziroma izdelka, npr. goveja rebra),
- neto količina,
- rok uporabnosti,
- pogoji shranjevanja (npr. hraniti pri temperaturi do +4 °C) ali pogoji uporabe,

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

- navodila za uporabo (če je potrebno),
- navedba načina pakiranja (npr. pakirano v modificirani atmosferi),
- navedba kakovostnega razreda oziroma kategorije (npr. meso druge kategorije)
- identifikacijska ali klavna številka živali,
- referenčna številka ali referenčna koda, ki zagotavlja povezavo med mesom in živaljo ali živalmi (za goveje in prašičje meso),
- številka odobritve klavnice in država, v kateri je klavnica,
- številka odobritve razsekovalnice, ki je trupe ali skupine trupov razsekala, in država, v kateri je razsekovalnica,
- država rojstva živali (za goveje in prašičje meso),
- vse države reje živali (za goveje in prašičje meso),
- država, v kateri je bila žival zaklana (za goveje in prašičje meso).

RAZSEK MESA

Vsak mesar prične učenje za svoj bodoči poklic na področju razseka in razkosavanja mesa. To je osnova za vso njegovo nadaljnjo delo. Najprej spozna pripomočke in naprave, s pomočjo katerih razseka in razkosa meso. Nauči se jih pravilno in varno uporabljati, hkrati pa se trudi, da svoje delo čim bolj natančno opravi.

Poznamo različne vrste razseka mesa, ki so odvisni od tega, za kakšne namene bomo meso uporabljali in od opremljenosti razsekovalnice. Postopki razseka govejega in svinjskega mesa se v osnovi ne razlikujejo veliko, vendar pa je nekaj razlik, na katere moramo biti pozorni.

Orodje za razsek mesa

Pri razseku mesa potrebujemo različne stroje in druge pripomočke, s katerimi iz trupov pridobimo polovice, četrti in različne kose mesa.

Žage

Žage so v mesarstvu zelo pomemben pripomoček in jih uporabljamo v različne namene:

- za razpolavljanje trupov prašičev lahko uporabljamo ročne tračne žage, za govedo in prašiče pa avtomatske krožne žage in robotizirane krožne žage,
- za žaganje kosti, pa tudi za žaganje zamrznjenega mesa uporabljamo tračne žage, včasih tudi krožne žage,
- za razkosavanje uporabljamo ročne krožne žage ali avtomatske krožne žage (robotizirane) za četrtinjenje pri govedu in za razsek na večje anatomske kose.

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Noži in sekire

V mesarstvu uporabljamo pnevmatske nože, krožne pnevmatske nože in navadne nože za izkoščevanje ter sekire za razsek:

- Ročni noži in sekire, gladilci,

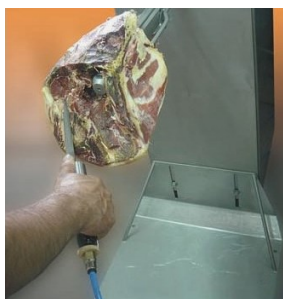


Ročna noža



Gladilec in sekira

- Pnevmatiski noži za izkoščevanje



Pnevmatiski nož za izkoščevanje (Termet)



Krožni pnevmatski nož za izkoščevanje (HC)

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Za razkosavanje uporabljamo naslednje postopke:

- žaganje: pri tem lahko uporabljamo ročne in električne žage; kose prežagamo, odžagamo in razžagamo,
- sekanje: poteka s sekiro; trupe in kose mesa lahko presekamo, razsekamo in nasekamo,
- rezanje: uporabljamo navadne in pnevmatske nože; odrežemo in prerežemo kos na dva dela,
- izkoščevanje: poteka z različnimi noži; pri tem odstranimo kosti iz mesa, tudi kite, tetive, pokostnico ...

Vrste razseka

Industrijski razsek

Industrijski razsek je razsekovanje in razkosavanje mesa za predelavo. Pri tem razseku ni pomembno, kako izgledajo kosi mesa, ampak moramo s kosti čim bolj očistiti meso in da na kosteh ostane čim manj mesa. Kosi, ki jih bomo uporabili za prekajevanje in sušenje, pa morajo biti lepi.

Prodajni razsek

Najprej poteka priprava mesa za prodajo na veliko. Ker so želje kupcev različne, oblikujemo tudi različne kroje polovic in četrti. Za prodajo na veliko razkosavamo tudi polovice in četrti za pakiranje.

PREDELAVA OVČETINE

V novejšem času je na voljo veliko različnih salam: goveje, divjačinske, jelenove, srnje, ovčje, konjske, oslovske ... Oslovsko meso je zelo dobro za salame, ker ima poseben sladek okus, medtem ko goveje meso da salami lojast okus. Salame iz ovčetine pa so še posebej okusne, ker ima že samo ovčje meso bogat okus in aromo v primerjavi z ostalimi vrstami mesa.

Salame v nasprotju s pričakovanji ne vsebujejo veliko maščob. Pravilno narejena salama vsebuje največ 30–35 odstotkov maščobe, precej manj od številnih sirov in drugih mlečnih izdelkov.

To pomeni, da lahko dobro salamo uživamo brez skrbi za zdravje, tudi glede zaužitih maščob!

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Senzorično ocenjujemo salame s čutili: videz na prerezu, splošen videz, konsistenca, vonj in okus. Za objektivno oceno izdelka je potrebno več izšolanih ocenjevalcev.

Reja živali

Uspešna izdelava salame se začne že pri odbiri živali. Priporočena je živalim prijazna reja na pašniku ali v odprtem hlevu z dovolj svežega zraka ter ustreznim krmljenjem. Ne samo krma, tudi način reje je zelo pomemben za oblikovanje mišične mase. Živali, ki so veliko na prostem ali imajo dovolj prostora za gibanje, imajo boljšo mišično strukturo, ki jo prepoznamo po intenzivno rdeči barvi mesa, ki je obenem idealna za izdelavo salam.

Meso zdravih, dobro krmljenih in pazljivo zaklanih živali je najboljše zagotovilo za izdelavo kakovostnih salam.

Klanje živali

Nujno je klanje brez stresa! Po daljšem prevozu morajo živali pred klanjem več ur počivati. Samo od umirjenih živali, ki v času klanja niso pod stresom, dobimo meso ustrezne kakovosti za salame.

Živali večer pred klanjem ne krmimo, ampak samo napajamo. Tako so prebavila v času klanja bolj prazna, klavne polovice pa manj izpostavljene črevesnim plinom.

Živali pred klanjem ne smemo vznemirjati, niti jih izpostavljati vročini (soncu), ker se sicer v mesu pojavijo podobni znaki kot ob vnetju – postane bolj klejasto. Za znižanje vsebnosti stresnih hormonov imajo številne klavnice umirjevalne bokse, v katerih se živali pomirijo po stresnem transportu.

Klanje na domu ima prednost, saj ni potreben prevoz in je za živali veliko manj stresno. Vendar je pri nas žal zaenkrat dovoljeno samo za domačo uporabo mesa in izdelkov.

Lastnosti mesa

O okusu mesa odločajo sestavine (ogljikovi hidrati, beljakovine, aminokisline, maščobe, nasičene in nenasičene maščobne kisline ...). Pogosto naredimo prvo napako že pri odbiri mesa. Za salame izbiramo meso z bolj kompaktno in suho konsistenco, z intenzivno rdečo barvo.

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Med zorenjem mesa po klanju se začne fermentacija glikogena, nastajajo kisline, ki povzročijo rahlo zakisanje mesa (padec pH vrednosti). To zakisanje je pomemben dejavnik kakovosti mesa in obenem tudi salam.

BMV meso (bledo, mehko, vodeno) je le omejeno uporabno za izdelavo salam. Meso svetle barve, z mehko konsistenco in s slabo sposobnostjo vezave vode ter vlažno površino je bolj izpostavljeno mikrobom, kar skrajša čas uporabnosti mesa in tudi salam. Glavni vzrok za nastanek BMV mesa je na eni strani selekcija, na drugi pa prehitro padec pH po klanju. V BMV mesu zaradi hitrega zakisanja pH že uro po klanju pade pod 5,8. Takšno meso po kislosti težko ločimo od normalnega mesa, ki je enak pH doseglo po 24-urnem hlajenju. Je pa zaradi svetlejšje barve in vodenosti BMV meso enostavno prepoznati po videzu. **Kot smo že omenili, iz takšnega mesa ni priporočljivo delati salam.**

TČS (temno, čvrsto, suho) meso je običajno posledica nezakisanja mišičnega tkiva – pretvorba glikogena v kisline ne poteka ali le v skromnejšem obsegu. Tako ima TČS meso tudi 24 ur po klanju pH vrednost še vedno višjo od 6,2 do 7. S pH-metrom lahko TČS meso hitro odkrijemo, ker normalno zorjeno in ohlajeno meso po 24 urah nikoli nima tako visoke pH vrednosti. Normalno zorjeno meso ima 24 ur po klanju pH med 5,5 in 5,9.

13

Higiena mesa

Za izdelavo dobrih salam je še posebno pomembna higiena. Higienjskih predpisov se je potrebno v vseh fazah izdelave salam strogo držati. Dodatno moramo opozoriti še na dejstvo, da salame zauživamo surove – za razliko od ostalih klobas, ki jih predhodno kuhamo ali poparimo. Mikrobiološka in higienska kakovost surovega mesa sta zato nujen predpogoj za izdelavo dobre salame. Ob uporabi surovin, ki so že močno okužene z mikrobi, se le-ti med predelavo še dodatno razmnožijo, med njimi pa so lahko tudi zdravju škodljivi mikroorganizmi.

Meso za salame nikakor ne sme biti v stiku z vodo. Že pri razseku pazimo, da meso ne polagamo na vlažno mizo. Zato naj bodo delovne površine v času priprave mase za salame suhe in seveda čiste. To naj bo samoumevno tudi za meso in slanino.

Ravno tako pomembni sta čistoča in suhost rok. Priporočljivo je med delom uporabljati rokavice, namenjene za rokovanje z živili. V mesarijah in predelovalnih obratih, kjer je higiena bolj površna, je precej večja verjetnost nastanka slabih salam kot pa tam, kjer pri higieni ne delajo kompromisov.

Dandanes sta klanje in predelava mesa v večini obratov pod tako strogim nadzorom, da na mesu komajda najdemo kakšen škodljiv mikrob.

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Včasih, nekateri pa tudi še danes, so pri izbiri časa za klanje upoštevali lunine mene. Klali so samo v zimskih mesecih od oktobra do aprila, in sicer ob pojemažočih luni. Predvsem, ker so takrat najbolj mrzli dnevi. Mesarji so že takrat vedeli, da se morajo izogibati toplejšim dnevom, ker se pri višjih temperaturah meso hitreje kviri.

Obstaja veliko knjig o higienskih predpisih in načinih dela z mesom in klobasami. Presenetljivo je, da obstaja veliko literature o higieni mesa že z začetka 20. stoletja. Tudi sam posedujem več učbenikov o higieni mesa in klobas, eno že iz leta 1923. Njen naslov „Lehrbuch der Fleischhygiene“ (Učbenik o higieni mesa avtorja Richarda Edelmann), obsega 500 strani, izdala pa jo je založba Gustav Fischer.

Razsek, razdevanje, razsol

Za izdelavo kakovostnih salam potrebujemo popolnoma ohlajeno (dva dni pri 2–4° C), pusto, pregledano in prebrano meso. Izvira naj od ravno prav starih živali (ne premladih, pa tudi ne prestarih). Pusto meso narežemo na enako velike koščke (velikosti npr. 4 x 4, 3 x 3 ali 2 x 2 cm). Enakomerna velikost kosov mesa je bistvena za razsoljevanje, ker le pri enako velikih kosih sol enakomerno in istočasno prodre do središča mesa. Sveže narezane koške mesa, namenjene izdelavi salam, sam takoj nasolim in jih pustim v razsolu dva do štiri dni. Nasolim jih z mešanico polovice razsola in polovice kuhinjske soli. Na kilogram mesa porabim 2 do 2,2 dag mešanice (1 do 1,1 dag razsola + 1 do 1,1 dag kuhinjske soli).

Seveda pa lahko za soljenje uporabite samo kuhinjsko sol ali samo razsol. Meni osebno je razsol za salame preveč močan, zato ga redčim s kuhinjsko soljo. Lahko vzamemo tudi eno tretjino razsola in dve tretjini kuhinjske soli. Pri soljenju mesa primešam k soli še malenkost začimbne mešanice za prekajevanje (5 g na kilogram mesa), ki da mesu poseben okus.

A pozor! Začimbna mešanica za prekajevanje že vsebuje sol, kar moramo upoštevati pri odmerku kuhinjske soli. Nasoljeno meso damo v posodo, primerno za živila, in ga temeljito zgnetemo. V posodi med mesno maso ne sme biti praznega prostora (lukenj), ker meso ob teh prazninah in povsod, kjer je v stiku z zrakom, posivi. Površina mesne mase naj bo čim manjša. Priporočljivo je uporabiti okrogle posode s pokrovom. Še bolje je posodo prekriti s prozorno živilsko folijo, ki bo meso ščitila pred zrakom pa tudi tujimi vonji iz okolja, ki se jih meso lahko hitro navzame.

Nasoljeno meso nato v hladilnici pri –4 do +2 °C pustimo največ dva do štiri dni. Če je meso narezano na drobnejše kose (2 x 2 cm), potem zadostuje že 24-urno hlajenje. Pomembno je, da se meso prepoji z razsolom in dobi pravilno rdečo barvo.

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Pri pripravi za razsol se moramo skrbno izogibati uporabi razsolnih začimb s pretečenim rokom uporabe. Kadar so nekatere sestavine razsola že izhlapele ali bile predolgo izpostavljene zraku, potem obarvanje mesa ni popolno ali sploh izostane.



Razdevanje ovčetine za pripravo salam

Mletje in rezanje mesa

Pri pripravi mesa za salame vedno uporabljam mesoreznico. Številni obrati za pripravo mesa za salame uporabljajo poseben rezalec (kuter). Običajno na njih režejo zmrznjeno meso, za kar pa je potrebno veliko prakse in natančnega občutka. Pri tem načinu priprave videz salame na prerezu ni enak tradicionalnemu. V nadaljevanju bom opisal pripravo mesa z običajno mesoreznico.

Za rezanje mesa v mesoreznici so ključni nabrušeni noži in protirezilna plošča, ki mora biti glede na nože pravilno nastavljena – ne preblizu in ne predaleč. Topi noži in neustrezna nastavitve protirezil meso bolj mečkajo kot režejo, masa za salame je potem bolj mazava in struktura ter videz salame neustrezna.

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Videz salame na prerezu je najlepši, kadar meso režemo skozi ploščo z 8-milimetrskimi odprtini. Sicer je videz v redu tudi pri uporabi plošče z 10-milimetrskimi odprtini, vendar je vezava tako velikih koščkov mesa slabša in rezine salame rade razpadajo. Za dobro vezavo večjih koščkov mesa je priporočljivo del mesa (10 odstotkov) zmleti skozi ploščo z majhnimi odprtini (2 mm). Ta masa potem služi kot polnilo med večjimi kosi in jih tudi drži skupaj.

Bolj fino mletega mesa ne smemo mešati pri previsoki temperaturi (največ 2 °C), niti predolgo. Če tega ne upoštevamo, postane masa preveč mazava in se verjetnost nastanka kakovostno neustreznih salam poveča.

Vsekakor je zelo pomembno, da se ohlajeno meso ne ogreje preveč. Takoj po odvzemu mesa iz hladilnika se izogibajmo daljšemu zadrževanju v toplih prostorih. Še mrzlega zrežemo, dodamo začimbe in premešamo.

Slanina

Slanina je pomembna sestavina tudi salam iz ovčetine, saj je nosilec snovi, ki dajejo salami vonj in okus. Zato je zelo pomembno, da je slanina povsem sveža in dobro ohlajena, lepo bela in brez primesi.

Za salame uporabimo samo suho in čvrsto hrbtno slanino. Mehka slanina daje salamam neprivačen videz na prerezu. Salamo narežemo na majhne, enako velike koščke (0,5 do 0,8 cm). Če režemo slanino na slaninoreznici, potem mora biti slanina res dobro ohlajena, sicer dobimo zlepljeno in kepasto maso, ki daje salamam neželen videz.

Soljenje slanine:

Slanino solimo vedno samo s kuhinjsko soljo, ker le tako ohrani svojo lepo belo barvo. Količina soli je 2,5 dag na kilogram slanine in to nekaj ur, preden slanino zmešam z mesno maso. Prehitro soljenje (predolg čas od soljenja do mešanja z mesom) povzroči izstopanje vode na površini slanine, kar poslabša sprijemanje mesa in slanine ter daje neustrezno strukturo salame. Pri soljenju in mešanju večje kepe slanine razdrobimo, da so kocke slanine enakomerno porazdeljene po masi za salame.

Priporočljivo je dodati največ 20–25 odstotkov slanine k 98-odstotno čistemu, nemastnemu mesu, da naredimo dobro salamo.

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Začimbe

Najpogostejša začimba za salame je poper – beli ali črni. Seveda pri izdelavi salam lahko uporabimo številne začimbe: mleti koriander daje salamam poln, nežen okus, piment je vrsta popra, ki ga lahko uporabimo le v majhnih odmerkih (največ 0,5 g na kilogram mase), ostra ali sladka paprika je ravno tako primerna začimba, ki jo tudi uporabljamo v majhnih količinah, sicer lahko obarva salame rdečkasto ali oranžno.

Za izdelavo posebnih – po okusu bolj izstopajočih salam – lahko uporabimo tudi mleti komarček, rožmarin, gorjušico ... Seveda je izbira začimb stvar okusa, zato se ravnamo po željah kupcev. Začimbe dodajamo glede na maso, običajno 0,4 do 0,5 g posamezne začimbe na kilogram mase za salame.

Pri uporabi začimb se držimo pravila „manj je več“, kajti sicer aroma začimb prevlada nad aromo mesa.

Česen

Tudi pri česnu pazimo na svežost – uporabimo svež, trd, neizsušen česen brez poganjkov. Najbolje je, da uporabimo drobno zmlet česen, ki ga pomešamo z vodo in precedimo skozi fino sito ali prt na maso za salame. Česen v salamah deluje kot vezalec in dezinfekcijsko sredstvo. Priporočljivo je pri izdelavi salam uporabiti samo česnovo vodo. Zmleti stroki česna vsebujejo precej vode, ki jo med mešanjem oddajo v maso za salame in jo posivijo.

Priporočilo: največ 5 g česna na kilogram mase, kar pomeni za 100 kg mase pol kilograma česna, zmešanega v tri četrt litra vode in precejenega skozi krpo.

Kuhinjska sol

Sol pogosto opisujemo kot za človeštvo nepogrešljivo začimbo. To še posebej velja za salame in celotno mesnopredelovalno dejavnost, ki brez tega „belega zlata“ ne bi obstajala. Sol mesnine tudi konzervira in samo s soljo je možno izdelati trajne salame in druge klobase.

Obstajata dve vrsti soli:

- ✧ Kuhinjska sol je naravna kemijska spojina natrija in klora (natrijev klorid), dobimo pa jo z izhlapevanjem slanice (morja ali pa po raztapljanju kamene soli v vodi).
- ✧ Kamena sol je ravno tako naravni natrijev klorid; vsebuje več primesi, pridobivajo pa jo v rudnikih.

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Sol dodajamo glede na okus v količini od 2 do 2,8 dag na kilogram mase za salame. Deluje kot konzervans in v salamah izboljša oziroma poveča okusnost ter zniža vodno aktivnost. V Sloveniji imamo odlično piransko sol in solni cvet, ki ju kaže uporabljati pri domači izdelavi salam.

Razsol

Namesto čiste kuhinjske soli se danes pri izdelavi salam najpogosteje uporablja razsol – industrijsko pripravljena mešanica kuhinjske soli in nitrita. Običajno jo tvori 99,5 odstotkov kuhinjske soli in 0,4–0,5 odstotka nitrita.

Po avstrijskem živilskem pravilniku lahko masi za salame dodamo največ 150 mg nitrita.

Certificirani ekološki obrati ne smejo uporabljati razsola z dodanim nitritom, pač pa samo pripravke s solmi citronske kisline (citrati) ali morsko sol.

Soliter (kalijev soliter ali kalijev nitrat)

Kalijev soliter se pojavlja v naravi v precejšnjih količinah. Večinoma ga pridobivajo iz čilskega solitra (natrijev nitrat). Uporaba kalijevega solitra je precej razširjena pri predelavi mesa, ker krvavo rdečo barvo mesa nekoliko posvetli in da mesu oziroma salamam bolj svež, roza videz.

Kadar za razsol uporabljamo kalijev soliter, je najbolje nabaviti že pripravljeno mešanico razsola, ki vsebuje soliter in druge začimbe.

Razsol s solitrom deluje nekoliko počasneje kot pa nitrit, zato naj bo masa ali meso v razsolu nekoliko dalj časa. Tudi dopustna vsebnost solitra je nekoliko višja: dodamo ga lahko do 300 mg/kg mase, dozorele salame pa lahko vsebujejo do 250 mg/kg kalijevega nitrata.

Sladkor

Obstaja več vrst sladkorja:

- ✧ Glukoza (enostavni sladkor – monosaharid/grozdni sladkor/dekstroza/krvni sladkor).
- ✧ Fruktaza (enostavni sladkor – monosaharid/sladkor v sadju).
- ✧ Saharoza (dvojni sladkor – disaharid/namizni sladkor, pridobljen iz sladkorne pese ali sladkornega trsa).
- ✧ Laktoza (dvojni sladkor – disaharid/mlečni sladkor, manj sladek od namiznega; v Avstriji ga ni dovoljeno uporabljati kot dodatek mesninam).

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Dodatek sladkorja ne vpliva nujno na kakovost salam, pomaga pa kot vir energije za mikroorganizme, ki usmerjajo zorenje salam. Mikroorganizmi pretvarjajo sladkorje v kisline in tako znižajo pH ter posredno vplivajo na čvrstost na prerezu, obarvanje, videz, okus in aromo salam. Ravno mikroorganizmi so odgovorni za nežno kiselkast okus salam. Kljub temu dodajamo sladkorje samo v minimalnih količinah. Dodatek do 6 g saharoze (običajni namizni sladkor) ali do 4 g glukoze je popolnoma dovolj za 1 kg mase za salame. Višji dodatek sladkorjev, še zlasti v toplejšem letnem času, pospeši razvoj škodljivih mikroorganizmov, ki z nepravilnim vrenjem (večje nastajanje plinov in očetne kisline) poslabšajo povezanost rezine in okus salam.

Priporočljivo je uporabljati fino zmlet sladkor v prahu. Pozimi uporabimo 4 g, poleti pa samo 2 g sladkorja na kilogram mase. Sladkor omili okus po soli in razsolu ter izboljša rahlost mesa v salami.

Pomemben je tudi vrstni red postopkov oziroma dodajanja začimb, slanine, okusov, pomožnih snovi pri mešanju mase za salame. Vedno dodajte česnov vodo in začimbe v čisto mesno maso in nekaj časa mešajte. Šele ko so začimbe enakomerno vmešane v mesno maso, dodajte na kocke narezano slanino. S tem preprečimo, da bi se delci popra preveč vezali na slanino in bili vidni na prerezu.

19

Vrstni red mešanja

Česnov vodo polijemo po mesu in v mešalniku nekajkrat zavrtimo.

Dodamo začimbe, poper in sladkor ter maso spet nekajkrat zavrtimo v mešalniku.

Dodamo na kocke narezano slanino in mešamo, dokler meso in slanina nista do treh četrtin premešana. Dodamo izboljševalce okusa (po izbiri rum, konjak, viski, vino) in ponovno začnemo mešati.

Mešanje in gnetenje mase za salame

Maso za salame je potrebno mešati v mrzlem stanju (pri največ 2 °C), ne glede na to, ali jo mešamo ročno ali strojno. Mešamo, dokler ne vzpostavimo zelene vezave posameznih sestavin in je videz strukture še lep. Pri strojnem mešanju s slednjim zaključimo, ko je na stenah mešalne posode vidna tanka obloga. Predolgo mešanje je pogosta napaka: takrat se masa preveč ogreje, postane mazava in iz nje ni več moč narediti kakovostnih salam. V najboljšem primeru je uporabna le še za izdelavo prekajenih klobas.

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Od mase za salame po končanem gnetenju odvzamem porcijo (dve pesti) in jo na tanko razvlečem, da se vzorec mešanice bolje vidi. Na ta način se lahko prepričamo, če je masa dovolj enakomerno premešana in v njej ni več grud slanine.

Čreva in ovitki za klobase

Izbira ovitkov za klobase in črev je široka. Na voljo so naravna čreva, ovitki iz vlaken, kolagena ali plastičnih snovi. Praviloma pri nas uporabljamo ovitke iz kolagenskih vlaken. Ta v našem okolju veljajo za najbolj uporabna čreva za salame. Čreva oziroma ovitki morajo prepuščati vodo in dim ter izpolnjevati stroge higienske zahteve. Ravno tako morajo biti enakomernih dimenzij, podvrženi ustreznemu krčenju in zagotoviti enostavno lupljenje pred zauživanjem salam.

Glede velikosti so na voljo v kalibrih od 40 do 65. Najpogosteje uporabljan je kaliber 55 do 60, ker je ta velikost najprimernejši za rokovanje in omogoča hitro zorenje in sušenje.

Navlaženje ovojev iz kožnih vlaken moramo izvesti natančno po navodilih. V ta namen čisto posodo s prostornino približno 10 litrov do polovice napolnimo s svežo, čisto vodo (pri 15 °C) in vanjo namočimo ovoje z zgoraj zavezano odprtino. Pomembno je, da je ves ovitek potopljen v vodi in konci ne segajo ven. To najenostavneje dosežemo, če na vrh postavimo še eno posodo, napolnjeno z vodo.

Po približno 10 minutah vzamemo ovoje iz vode in jih z roko večkrat pogladimo od zaprtega proti odprtemu koncu. Pri tem pazimo, da na ali v ovoju ne ostane nič vode, kajti že vsaka kapljica vode lahko pokvari salame oziroma povzroči napačno zorenje.

Polnjenje salam

Polnjenje salam je kočljiv posel. Predpogoj za uspešno delo je čista in suha polnilka. Med delom se polnilka ne sme ogrevati, tudi masa za salame naj ne preseže temperature 4 °C.

- **Batne polnilke**

V polnilko je potrebno natlačiti hladno maso za salame brez zračnih mehurjev ali žepov. V ta namen iz mase z rokami oblikujemo okrogle ali ovalne kepe, jih temeljito pregnetemo in potisnemo v polnilko ter potlačimo z rokami na površini. Pri polnjenju pazimo, da roke niso vlažne oziroma masa ne pride v stik z vodo, ker na takšnih

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

mestih masa posivi. Na splošno se je priporočljivo izogibati dotikanja mase z golimi rokami, bolje je uporabiti živilske rokavice.

• Polnjenje salam v črevo

Polnilna cev mora ustrezati kalibru ovitka in ne sme biti predolga. Površina cevi mora biti gladka, da masa lepo zdrsne ob njej in se ne ogreva zaradi trenja, saj ogreta masa postane mazava.

Pomembno je popolno navlečenje čreva na cev, kjer ga z roko tesno oprimemo in ob polnjenju počasi popuščamo, da preprečimo vstop zraka v salamo. Salama mora biti dobro napolnjena – na otip čvrsta, vendar ne preveč, toliko, da jo lahko še upognemo. S tem preprečimo prevelik upad (skrčenje) med zorenjem in sušenjem. Veliko napak pri izdelavi salam je posledica nepravilne tehnike polnjenja.

Po izkušnjah so najpogostejše naslednje napake:

- preveč zraka v salami,
- preslabo polnjenje – premehka salama,
- pretopla masa za salame, ki postane mazava.

21

Obešanje salam

Po polnjenju salam čreva na koncu zavežemo z vrvico ali nitjo. Nit naj ne bo pretanka, da ne poškoduje oziroma prereže ovitka. Najboljše rezultate dosegamo s posebno vrvico za salame, pleteno iz rdeče in bele niti. Priporočam, da vrvico pred vezanjem na kratko namočite v vodo, da izgubi nekaj ostrine.

Salame na koncu previdno in čvrsto zavežemo, da vrvica kasneje ne bi popustila ali se celo razvezala.

Skladiščenje in zorenje salam pred prekajevanjem

Sveže napolnjene salame pustimo dan ali dva stati v hladnem prostoru (8–10 °C) pri visoki relativni vlažnosti (okoli 95 odstotkov).

Najbolje je položiti salame v visoko posodo, vendar ne preveč eno nad drugo, ker je pri več naloženih plasteh pritisk na najnižjo plast previsok in salame deformira. Posodo prekrijemo s pokrovom ali prtom, tako da se vlažnost v

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

posodi hitro dvigne nad 95 odstotkov. Pri temperaturi 8 °C je prvo zorenje zaključeno že po dnevu ali dveh.

Odsvetuje se puščanje salam v posodi ali dimnici več kot tri dni. Še zlasti poleti oziroma pri temperaturah nad 20 °C obstaja precejšna nevarnost za skisanje salam. Zato je sveže salame v toplejših obdobjih nujno shraniti v hladilnici. Zadostuje hladni prostor s temperaturo pod 8 °C.

Zorenje je zaključeno, ko se surove salame na spodnji strani lepo rdeče obarvajo. Takšne so pripravljene za prekajevanje.

Zorenje in tehnika zorenje

Pri zorenju surovih salam je potrebno upoštevati prej omenjena pravila. Za pravilen potek zorenja je poleg senzorične ocene nujno uporabljati meritve temperature in vlažnosti zraka. Podatke in opažanja zapisujemo!

Prekajevanje salam

Po prvem zorenju salame obesimo v prekajevalno omaro, kjer jih v hladnem prostoru in pri 60-odstotni vlažnosti ter praktično brez prepaha pustimo 6 do 8 ur, da se osušijo. Po tem začetnem sušenju takoj pričnemo s prekajevanjem, kjer bo dim konzerviral salame. Salame obesimo tako, da je med njimi dovolj prostora in se ne dotikajo ter vsaka ohrani lepo barvo po vsej površini.

Ustresen dim in temperaturo za prekajevanje dobimo s kurjenjem polen, žagovine ali sekancev iz trdega lesa. Za ohranjanje nizke temperature v prekajevalnem prostoru se ogenj ne sme razplamteti. Ogenj dušimo tako, da ga do dveh tretjin prekrijemo z žagovino. Kadar je žagovina suha in bi prehitro zagorela, jo lahko malo navlažimo z vodo. S tem tudi vzdržujemo visoko relativno vlažnost v prekajevalnici.

Za vžig ognja za prekajevanje najbolj ustreza plinski gorilnik, s katerim hitro ustvarimo žerjavico, a brez velikega plamena. Najprimernejše so temperature tlenja med 300 in 500 °C.

Trajanje prekajevanja je odvisno od tipa prekajevalnice. V prekajevalni komori s posrednim kurjenjem salame zadimimo samo dva- do trikrat. Posredno kurjenje pomeni, da ne kurimo neposredno pod mesninami v prekajevalnici, pač pa v posebnem kurišču ob prekajevalni omari in s tem preprečimo tudi neposreden vpliv vročine na mesnine. Ker naj bo vlažnost zraka tudi med dimljenjem visoka (vsaj 70 do 80 odstotkov), na dno prekajevalnega prostora položimo posodo z ogreto vodo.

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Vlažnost lahko povečamo tudi z obešanjem z vodo prepojene brisače ali prta v prekajevalnico. Naslednja možnost je škropljenje tal in sten z vodo s pomočjo razpršilke.

Pomembno pri dimljenju salam je, da se zaradi previsoke temperature površina prehitro ne izsuši, skrči in s tem zapre pore, ki upočasnijo ali celo preprečijo zorenje notranjosti salam. Ravno tako je potrebno preprečiti oziroma omejiti kroženje zraka (prepih) v prekajevalni komori v odmoru med dimljenji, ki traja približno 12 ur, sicer se površina salam preveč osuši in otrdi.

Zorenje in skladiščenje salam po dimljenju

Danes ima praktično vsak obrat omaro ali prostor, v katerem je možno uravnavati klimo (temperaturo, vlažnost, pretok zraka). Če takšne zorilnice nimamo na voljo, je potrebno salame zoreti v naravnih pogojih, kar pa je glede na temperaturo in vlažnost zraka možno le od oktobra do maja. V naravnih pogojih traja nekoliko dlje, preden so salame godne za prodajo.

Za naravno zorenje je najbolje spraviti salame po prekajevanju v čisto, hladno in ustrezno vlažno komoro za prekajevanje ali v hladno, ne preveč vlažno klet. V obeh mora zrak krožiti – ne premočno (hitrost 0,05–do 0,1 m/s). Temperaturo in vlažnost zraka je koristno nadzorovati s termometrom in higrometrom ter ju uravnavati k optimumu (temperatura 8–15 °C, začetna vlažnost zraka 80–85 odstotkov). Zlasti moramo biti pozorni na vlažnost, ker prenizka vlažnost neposredno po dimljenju povzroči prehitro sušenje salam, zlasti na površini. Posledično se porabi trd in drugače obarvan kolobar na zunanjem robu salame. Ravno tako se zaradi prehitro osušene površine zaprejo pore in upočasnijo ali prepreči sušenje notranjosti salam, zato se lahko v notranjosti pojavijo zračni mehurji, v njih pa lahko slanina postane rumena in žaltava.

Salame se morajo sušiti počasi, enakomerno od znotraj navzven. Obratna pot vedno vodi do napačnega zorenja in posledica so slabe ali pokvarjene salame. Potem ko so salame ustrezno posušene jih danes običajno vakumsko pakiramo in jih tako lahko ohranimo dlje časa brez neželenih sprememb okusa ali videza. Seveda obstajajo tudi kupci, ki nočejo vakumsko pakiranih salam. Zanje hranimo salame v ustrezno hladni in vlažni kleti, hladilnici ali ustrezno klimatiziranem prostoru. Kdor izdeluje večje količine salam in to preko celega leta brez ustrezno klimatizirane komore ne bo shajal.

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost



24

Salame iz ovčetine v zorilnici

Optimalno vlažnost salam lahko prepoznamo po stanju konca salame:

- konec suh – vlažnost zraka prenizka,
- konec vlažno voljan – vlažnost ustrezna,
- konec moker, rosen – vlažnost previsoka,

Po mnenju praktikov je salama pravilno posušena, ko koščki slanine začno izstopati navzven – površina salame se na teh mestih izboči.

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost



25

Salama iz ovčetine suha klobasa iz ovčetine, hrenovke iz ovčetine in klobasa s kašo iz ovčetine (šobelj)

Različni izdelki iz mesa drobnice

Kašnata klobasa iz ovčjega mesa (šobelj)

Osnovna surovina je ovčatina (stegno in vrat) v deležu 80 odstotkov. Okoli 20 odstotkov je svinjine (stegno in vrat). Na skupno količino mesa dodamo 20 odstotkov slanine. Dodamo še 20 g na kilogram mase sol in mlet poper ter česen.

Meso in slanino narežemo, nasolimo in popoprano. Česen stremo in namočimo v toplo vodo. Nato ga dobro stisnemo in precedimo skozi krpo ter česnovo vodo prilijemo k mesu. Dobro premešamo in pustimo stati dan ali dva na hladnem. Vse meso nato zmeljemo ter dobro pregnetemo in pustimo na hladnem en dan. Dodamo surovo proseno kašo, in sicer na 9 kg mase 1 kg kaše. Maso nadevamo v debelo

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

črevo in rahlo predimimo. Pred kuhanjem klobaso dobro prebodemo in kuhamo najmanj eno uro in pol.

Hrenovke

Hrenovka je barjena klobasa iz fino mletega mesa in slanine. Vzamemo 60 odstotkov ovčetine brez loja, zraven je lahko mehka maščoba, 20 odstotkov sveže svinjske slanine, lahko manj, če je ovčatina bolj mastna, 20 odstotkov mrzle vode, začimbe za hrenovke. Meso in slanino zmeljemo na mesoreznici s ploščo z luknjicami debeline od 2 do 3 milimetre in obdelamo s kuterjem, da dobimo pastasto mesno testo. Nadevamo v tanka ovčja čreva in damo v dimno komoro s temperaturo 80 stopinj Celzija za eno uro. Potem jih v komori kuhamo pri 80 stopinjah Celzija pol ure. Vzamemo iz komore in zelo na hitro ohladimo v mrzli vodi.



Kašnata klobasa in hrenovke iz ovčetine

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Sudžuk

To je sušena klobasa iz ovčetine. Vzamemo 80 odstotkov ovčetine in 20 odstotkov mehke ovčje maščobe. Ovčetino in maščobo zmeljemo na ploščo z luknjicami premera 6 milimetrov in dodamo 2,5 odstotka morske soli. Začnimo z mleto sladko papriko (5 odstotkov), mletim poprom (2 odstotka) in zmletim česnom. Če želimo bolj pikanten sudžuk, dodamo 8 odstotkov mlete pekoče paprike in 2 odstotka mlete sladke paprike. Maso mešamo tako dolgo, da se dobro poveže. Napolnimo v goveja tanka čreva in damo v hladni dim, da dobi barvo (en do dva dni) in nato sušimo na zraku do dveh mesecev, odvisno od debeline čreva.

Čevapčiči

Za izdelavo mase za čevapčiče vzamemo 10 kilogramov (mastne) ovčetine, približno 200 gramov morske soli, približno 20 gramov popra, pet velikih čebul (lahko tudi več), nekaj strokov svežega česna ali približno 20 gramov suhega.

Najboljše je izbrati meso stare ovce ali ovna, ker mora biti masa dovolj mastna. Če na rebrih ni veliko loja, ga je treba dodati. Če je žival mlada in ni zamaščena, vzamemo samo meso z reber in vratu ter tako ni treba dodati (veliko) loja ali pa uporabimo meso od vseh delov trupa in dodamo več loja, ki je nujno potreben za okusne čevapčiče.

Meso fino zmeljemo (lahko dvakrat). Zraven meljemo tudi čebulo in/ali česen. Po mletju maso solimo in popramo, lahko dodamo tudi suh česen. Maso moramo nato pregnesti z mešalcem za meso ali ročno, tako da postane lepljiva in lahko oblikujemo čevapčič (če se nam masa zdi presuha, dodamo kak deciliter navadne vode).

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost

Viri:

Kakovost in označevanje mesa, MKGP, 2008.

Leskovar Mesarič, P. Razsek mesa, 2010.

Steharnik, E. Salame. Kmetijska založba. Slovenj Gradec. 2015.

Zalar, J. Razsek in konfekcioniranje klavnega trupa jagnjeta. 2022.