



„NIBYPASZTET”

(nazwa własna - Fimple)

Receptura wykonana na potrzeby 3-Dniowych Warsztatów Wędliniarskich.

Poniższą recepturę można udostępniać tylko w formie niniejszego pliku. Więcej informacji na temat warsztatów znajduje się na stronie www.warsztaty.fimple.tv (kliknij w link).

| DODATKI NA 1 KG | GRAMATURA |
|-----------------------|-----------|
| Peklosól | 16 g |
| Pieprz czarny mielony | 1,5 g |
| Pieprz ziołowy | 0,7 g |
| Majeranek | 0,7 g |
| Gałka muskatołowa | 0,6 g |
| Wywar mięsny/woda | 100 g |



| SUROWCE WIEPRZOWE | GRAMATURA | ROZDRABNIANIE |
|-------------------|-----------|---------------|
| Wątroba | 0,25 kg | Sitko - 4 mm |
| Łopaska bez kości | 0,25 kg | Sitko - 4 mm |
| Boczek bez skóry | 0,20 kg | Sitko - 4 mm |
| Słonina bez skóry | 0,30 kg | Sitko - 8 mm |

Sposób wykonania

Surowe mięso (wątrobę, łopatkę, boczek) mielimy razem. Do tej samej miski mielimy słoninę. Do zmielonych surowców dodajemy peklosól (dokładnie mieszamy) i zostawiamy na godzinę w temperaturze pokojowej. Po godzinie dodajemy resztę przypraw i dodatków. Po 10 minutach jeszcze raz mieszamy i wkładamy do słoików zostawiając ok 2 cm wolnego miejsca od góry. Słoiki poddajemy pasteryzacji, czyli gotujemy przez 40 minut od zagotowania się wody. Po zakończeniu gotowania jak najszybciej schładzamy słoiki wlewając zimną wodę do garnka ze słoikami lub schładzamy zimnym powietrzem do temperatury poniżej 8°C.

„Nibypaszтет” można poddać procesowi tyndalizacji w celu przedłużenia trwałości wyrobu.

Tyndalizacja małych słoików 350 ml:

Pierwsze gotowanie (I pasteryzacja): Słoiki wstawiamy do garnka z wodą i gotujemy 40 minut od zagotowania się wody. Po zakończeniu gotowania zostawiamy słoiki w wodzie lub wyjmujemy z garnka. Słoiki koniecznie zostawiamy w temperaturze pokojowej do następnego gotowania!

Drugie gotowanie (II pasteryzacja): Po minimum 24 godzinach od zakończenia pierwszego gotowania, gotujemy kolejny raz 40 minut od zagotowania się wody. Po zakończeniu gotowania zostawiamy słoiki w wodzie lub wyjmujemy z garnka. Słoiki koniecznie zostawiamy w temperaturze pokojowej do następnego gotowania!

Trzecie gotowanie (III pasteryzacja): Po minimum 24 godzinach od zakończenia drugiego gotowania, gotujemy kolejny raz 40 minut od zagotowania się wody. Po zakończeniu ostatniego gotowania jak najszybciej schładzamy słoiki wlewając zimną wodę do garnka ze słoikami (po ściance garnka, nie lać zimnej wody bezpośrednio na gorący słoik!) lub schładzamy zimnym powietrzem do temperatury poniżej 8°C.

„Nibypaszтет” wykonany zgodnie z powyższą recepturą (przy zastosowaniu procesu tyndalizacji) i przy zastosowaniu maksymalnej dbałości o higienę pracy, może być przechowywany do 6 miesięcy w temperaturze pokojowej.

Tyndalizacja (pasteryzacja frakcjonowana) – metoda konserwacji żywności, która polega na trzykrotnej pasteryzacji, przeprowadzanej co 24-48 godzin.

Mechanizm działania:

- pierwsza pasteryzacja zabija główne formy wegetatywne bakterii, nie jest w stanie zabić niektórych form przetrwalnikowych;
- po upływie doby w temperaturze pokojowej pod wpływem impulsu termicznego, z przetrwalników rozwijają się kolejne wegetatywne formy bakterii, które giną podczas drugiej pasteryzacji;
- trzecia pasteryzacja zabija resztki pozostałych form bakterii.