

Vytinta mėsa – kvapnus, ryškaus skonio delikatesas



Žydronė ŽARSKIENĖ

Kauno kolegija vykdo projektą „Žemės ūkio produkcijos perdirbimo skatinimas gaminant mažai technologškai paveiktus mėsos gaminius, panaudojant prieskonių augalų eterinius aliejus ir ištraukas“, kuris finansuojamas Europos žemės ūkio fondo kaimo plėtrai (EŽŪFKP) ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis. Įgyvendinant projektą, jau yra parengta parodomąjo bandymo metodika, suburtos pasidalinimo grupės, bus atliekami parodomieji bandymai šalies ūkininkų ūkiuose ir mažose mėsos perdirbimo įmonėse, organizuojami informaciniai renginiai – lauko dienos, praktiniai-informaciniai seminarai, baigiamoji konferencija.

Renkamės mėsa

Šviežia ir atšaldyta mėsos žaliava turi būti stangri, spalva atitinkanti tos gyvūno rūšies mėsos spalvą. Tinkama mėsos konsistencija yra standi bei elastinga, o įspaudus pirštu duobutę mėsoje ši turi tuoj pat išsilyginti. Naudojimui yra netinkama mėsa, kuri turi pašalinį kvapą ar spalvos pakitimus.

Vytinti galima pačią įvairiausią mėsa, tačiau labiausiai tiktų didesni,

vientisi raumenys visai be riebalų arba jų turintys labai nedaug. Žinoma, labiausiai vertinama jautienos ar kiaulienos išpjova, tačiau puikiai tinka ir nugarinė, kumpis, sprandinė, paukšties filė.

Renkantis jautienos žaliavą vytinimui, būtina pasiteirauti ar tai bus mėsinų galvijų. Nes mėsinų veislių galvijų mėsa yra išskirtinė dėl marmurškumo – tai ypatinga mėsinio galvio savybė riebalus kaupti tarp raumeninių skaidulų. Tokia mėsa pasižymi minkštumu, labiau išreikštu skoniu. Mėsos kokybę lemia galvijų veislė, lytis ir šėrimo bei laikymo sąlygos. Mėsinų galvijų veislės: Limuzinai, Šarolė, Herefordai, Galovėjai, Hailendai, Šorthornai, Belgų mėlynieji, Simentaliai, Aubrakai, Aberdynų-angusai ir kt.

Žaliavos paruošimas vytinimui

Pasirinktą mėsa kruopščiai nuplaukite, nupjaustykite perteklinius riebalus, nulupkite plėves, nupjaukite netvarkingus, atspurusius gabaliukus. Jūsų tikslas – turėti dailų, vienodo storio mėsos gabaliuką.

Mėsos gabalų dydis nėra labai svarbu, bet mažesnis gabaliukas subręš greičiau, didesnis turės sūdytis ir vyntis ilgiau, tačiau turėkite mintyje,

kad vytinama mėsa džiuva, susitraukia bene trigubai. Optimalus šviežios mėsos gabalo svoris yra apie 800 g – 1500 g.

Sūdymas. Sūrymo parinkimas ne mažiau svarbus, nei pati mėsa. Sūdymas vytinamai mėsai ne tik suteikia skonį, bet ir apsaugo ją nuo gedimo, įvairių mikroorganizmų, pelėsių.

Druska. 1 kilogramui mėsos reikės 30-40 g rupios druskos. Rinkitės „senovišką“ rupią akmens druską.

Cukrus. Kaip ir druska, cukrus veikia kaip konservantas, be to cukrus subalansuoja skonį ir suteikia mėsai gražią, rausvą spalvą. Cukraus reikės trigubai mažiau, nei druskos, tad 1 kilogramui mėsos reikės 3-4 g cukraus.

Prieskoniai. Mėsą galima vynti su pačiais įvairiausiai prieskoniais ir jų mišiniais, tačiau svarbu, kad jie būtų pakankamai aštrūs.

Prieskonių aštrumas apsaugos nuo žalingų mikroorganizmų. Šiam „darbui“ vietoje prieskonių galima naudoti prieskonių augalų eterinius aliejus ir ištraukas, tokias kaip, pavyzdžiui, čiobrelį, kalendros, rozmarinų, citrinų. Išsirinkite vieną eterinį aliejų pagal savo mėgtamą skonį ir aromatą, to pakaks natūraliam mėsos skoniui pabrėžti jo neužgožiant. Eteriniai aliejai yra labai koncentruoti, kvapūs ir lakūs vaistinių aromatinų augalų ekstraktai, išgaunami distiliavimo, ekstrahavimo būdu iš žiedynų, lapų, šakelių, šaknų, sėklų, medienos, dervos/sakų, arba spaudimo būdu iš citrusinių vaisių žievių.

Eterinis aliejus yra sudėtingas augalo sukurtų

lakių, aplinkos temperatūroje garuojančių aromatinų junginių mišinys, evoliuciškai išbulintus per milijonus metų, padedantis augalui kovoje už būvį ir rūšies išlikimą. Eterinių aliejų biologines savybes lemia apie 20–60 skirtingos koncentracijos junginių esančių jų sudėtyje, kurių sinergetinis poveikis neleidžia išsivystyti net atsparioms mikroorganizmų padermėms. Eteriniai aliejai, kaip biologiškai aktyvios medžiagos, gali būti dedami į maisto gaminius, siekiant apsaugoti nuo gedimo ir taip prailginti jų galiojimo trukmę. Dėl savo antioksidacinių savybių eteriniai aliejai taip pat gali pakeisti toksiškus sintetinius fungicidus (Maggi et al., 2009; Nguetack et al., 2007).

Sūdymas. Mėsos gabaliuką reikia kruopščiai nuplauti ir nusausinti tapšnojant popieriniais rankšluosčiais (jokiu būdu negalima trinti, kadangi rankšluosčiai plyš ir mėsa apsisvels popieriumi). Mėsa įtrinama druska ir cukrumi bei laikoma šaldytuve 7-10 °C temperatūroje 5 paras. Mėsą reikėtų kasdien apversti (vartyti), taip pat kiekvieną kartą nupilti susidariusį sūrymą.

Vytinimas. Po sūdyimo mėsa nuplaunama nuo druskos pertekliaus, nusausinama. Įtrinama eteriniu aliejumi ir kabinama į termo kamerą vytinimui 40±5 °C temperatūroje iki 1-2 parų. Priklausomai nuo mėsos gabalų dydžio, gali tekti vytinimą pratęsti ir ilgiau, džiovintimo

trukmė gali pailgėti ir iki 10-15 parų. Vytinimo pataipose turi būti užtikrinamas oro judėjimas 0,05-0,1 m/s.

Vytintos mėsos privalumai ir įvairovė

Vytinti mėsos gaminiai laikomi delikatesu. Džiovinant/vytinant išsaugoma maksimali mėsos gaminių nauda: baltymai, vitaminai, mikroelementai, aminorūgštys. Lietuvoje gurmanai taip pat renkasi įvairias kitų šalių vytintos mėsos rūšis:

Basturma – viena iš labiausiai paplitusių sausos mėsos rūšių. Paruošta iš jautienos. Daugiausia tokių dalių kaip pečių raumenys ar kaklo, kumpių dalys.

Bresaola – džiovinta jautienos nugarinė su jūros druska. Bresaola pagal skonį nėra tokia sūri kaip basturma. Puikiai tinka sportininkams, norintiems ugdyti raumenų jėgą ir ištvermę.

Jamonas – džiovintas kiaulienos kumpis. Šio tipo mėsos gaminyje gaminama iš tam tikros veislės kiaulių, kurios buvo šeriamos pagal specialią technologiją. Jame yra mažai cholesterolio ir daug baltymų, todėl jamonas yra naudingas organizmui.

Speck – džiovintas kumpis iš kiaulės kumpio raumenų, sūdytas ir pagardintas česnaku bei kadagiū. Speck ruošiamas 20 laipsnių temperatūroje, po to šešis mėnesius vytinamas.

Subjektas atsakingas už informacijos turinį – Kauno kolegija



EUROPOS ŽEMĖS ŪKIO FONDAS KAIMO PLĖTRAI:
EUROPA INVESTUOJA Į KAIMO VIETOVES



LIETUVOS RESPUBLIKOS
ŽEMĖS ŪKIO MINISTERIJA



KAUNO
KOLEGIJA

Privatizuojamos UAB „Šilutės veislininkystė“ akcijos

Turto bankas skelbia bendrovės „Šilutės veislininkystė“ valstybei priklausančio 96,50 proc. akcijų paketo viešą aukcioną. Tai pirmasis aukcionas, kuriame parduodamos šios įmonės akcijos. Pradinė akcijų pardavimo kaina yra 1,2 mln. eurų.

Bendrovė užsiima grynaveislių mėsinų galvijų vertinimu, mėsinų galvijų mišrūnų auginimu, veislinių bulių pardavimu. Taip pat turi leidimą vykdyti produktyvumo kontrolę, vertinant grynaveislių mėsinų veislių bulių palikuonis pagal penėjimosi ir mėsines savybes.

Įmonei nuosavybės teise priklauso sandėliavimo, gamybos ir fermų pastatų kompleksas Armalėnų kaime, Šilutės rajone. Kompleksas išsidėstęs iki 2040 m. išnuomotame 2,7042 ha ploto valstybinės žemės sklype. Valstybinės žemės sklypų nuomos pagrindais bendrovė taip pat valdo dar penkis žemės sklypus, esančius Šilutės r. sav. Žemės sklypų nuomos terminai iki 2025 ir 2038 m.

UAB „Šilutės veislininkystė“ parduodama už 1 206 707,53 eurų pradinę kainą. Dokumentų rinkinius galima įsigyti balandžio 17 – gegužės 16 dienomis tiek popieriniu, tiek elektroniniu variantu. Dokumentų rinkinio pardavimo kaina 145 eurai.

Potencialių pirkėjų vokų su paraiškoms dalyvauti aukcione registravimas vyks nuo 2023 m. gegužės 10 d. iki 2023 m. gegužės 17 d. 16 val., aukcionas – 2023 m. gegužės 18 d. 10 val. Laimėtoju bus pripažintas tas aukciono dalyvis, kuris pasiūlys didžiausią kainą už akcijas. Gautas lėšos bus pervestos į valstybės biudžetą.

Dokumentų rinkiniai neparduodami fiziniais arba juridiniams asmenims, bet kokiai kitai organizacijai arba fizinė ar juridinė asmenų grupei ir (ar) organizacijų grupėms, kurioms viešai prieinamais duomenimis taikomos tarptautinės sankcijos.

Detaliau su privatizavimo procesu bei akcijų paketo privatizavimo sąlygomis galima susipažinti Turto banko paskelbtame [informaciniame biuletenyje](#).

Nacionalinė pagalba pieno gamintojams

Nuo balandžio 17 d. iki gegužės 5 d. Kaimo reikalų skyriuje priimamos paraiškos nacionalinei pagalbai gauti. Išsamesnė informacija teikiama telefonu (8 441) 53634 ir (8 441) 52262.

Reikalavimus nacionalinei paramai gauti atitinka beveik 90 proc. šalies pieno gamintojų