

Szanowni Państwo,

**D**obra kondycja produktów, które wytwarzamy, zależy od wielu czynników.

Wędliny Bastionu Smaku, aby zachowały jak najdłużej swoją świeżość, należy traktować we właściwy sposób. Moje wskazówki dotyczą zarówno produktów sprzedawanych luzem, jak również znajdujących się w opakowaniach VAC. Dzięki nim można znacząco wydłużyć czas przechowywania wędlin, bez utraty walorów smakowych i jakościowych. Do peklowania naszych wyrobów wykorzystujemy wyłącznie specjalnie dobrane mieszanki naturalnych ziół. **Nie używamy solanek**, a proces macerowania opiera się wyłącznie na „suchej” metodzie. Wilgotność mięsa wynika więc jedynie z naturalnych soków, które w nim występują.

**P**rzede wszystkim osusz wędlinę!

Po wyjęciu wędliny z opakowania przede wszystkim **należy ją bezzwłocznie osuszyć**. Konieczne jest rozwieszenie jej w taki sposób, aby nie dotykała innych wędlin. Idealnym rozwiązaniem jest umieszczenie jej w przewiewnym miejscu, w temperaturze pokojowej, na przykład w spiżarni lub w pobliżu okna. W pierwszej fazie osuszania zalecam okno roszczełnić, aby wędlinę owiewało świeże powietrze. Dzięki temu wędlina szybciej osiągnie swoją optymalną wilgotność.

**P**roces dojrzewania wędlin może przebiegać również w lodówce.

Najczęściej zalecam postępować tak z wędzonymi kiełbasami. Radzę wówczas ułożyć je na ręczniku papierowym. Ręcznik ma za zadanie odebrać nadmiar wilgotności, odseparować wędliny od siebie oraz od półki lodówkowej. To również sposób na zachowanie czystości, bo panierka będzie się osypywać. Należy pamiętać, żeby wędlina leżała w lodówce w taki sposób, aby nie stykać się z innym pożywieniem w lodówce. Proszę się starać, aby obieg powietrza wokół wędliny był jak największy, a wędliny niech leżą jak najbardziej luźno. **Nie zalecam przykrywania wędlin, lub co gorsza, zamykania ich w opakowaniach.**

**D**ojrzewanie naszych specjałów zależy od temperatury ich przechowywania.

Im jest niższa, tym proces dojrzewania jest dłuższy. Powolne dojrzewanie wpływa niezwykle korzystnie na walory smakowe wędlin, ponieważ ich smak staje się przez to bardziej wykwintny.

Jeszcze raz podkreślam, że przy przechowywaniu wędlin należy zwrócić szczególną uwagę na wilgotność powietrza. **Powierzchnia wędlin przechowywanych w odpowiednich warunkach powinna stać się sucha.** Dotyczy to także wędlin, na których występuje panierka.

**C**zym jest biały nalot i jak z nim postępować?

Podczas procesu dojrzewania na wędlinach może pojawić się suchy nalot o białej barwie. Jest to tzw. „oszonienie”. To naturalne zjawisko, które powstaje w specyficznych warunkach.

Podczas dojrzewania wędlin wytrącają się sole, które tworzą charakterystyczny **biały nalot**. Jest on bezpieczny dla zdrowia oraz nie ma wpływu na walory smakowe wyrobów.

**Jak pozbyć się nalotu?** Najszybszym i najprostrzym sposobem pozbycia się nalotu jest przetarcie wędliny ściereczką nasączoną oliwą. Dodatkowo czynność ta pozwoli zamknąć pory wędliny, co znacznie spowolni proces jej dalszego wysuszenia.

## **J**ak zakonserwować idealny smak wędliny?

Po osuszeniu oraz przy odpowiednim przechowywaniu wędliny nadchodzi moment, w którym wędlina osiąga pożądany smak i stopień wysuszenia. To idealny czas na spowolnienie dalszego procesu dojrzewania. **Wracam więc do tematu ściereczki nasączonej olejem**. Technika ta może być z powodzeniem stosowana również w przypadku hamowania procesu dojrzewania – nie dotyczy to jedynie przypadków pojawienia się „osyronienia”. Przecieranie olejem wędlin warto stosować prawie za każdym razem, zwłaszcza wtedy, gdy wędlina jest w dobrej kondycji. Dzięki temu, zamknięte pory w wędlinie będą odporne na dalsze wysychanie, a optymalna wilgotność pozwoli czerpać największą satysfakcję smaku.

## **J**akie błędy można popełnić przy przechowywaniu?

- wędlina znajduje się z innymi produktami w lodówce bez wypakowania,
- produkty zostały przykryte lub zamknięte w opakowaniu,
- nie zapewniono produktom odpowiedniej cyrkulacji powietrza,
- wędlinę wywieszono w bardzo wilgotnym pomieszczeniu,
- wędlina miała styczność z innymi wędlinami.

## **J**akie skutki może przynieść błędne przechowywanie?

Jeśli wędlina nie jest przechowywana zgodnie z zaleceniami, mogą pojawić się na niej wykwitwy. Jeśli wykwitwy zostaną usunięte niezwłocznie w początkowej fazie, **poprzez ich zeszkobanie lub odcięcie fragmentu wędliny**, to produkt **może okazać się** wciąż przydatny do spożycia. Niemniej, w przypadku pojawienia się wykwitów należy zachować ostrożność. Prawidłowe przechowywanie wędlin jest kluczowe dla zachowania ich długotrwałej świeżości.

Mam nadzieję, że powyższe rady pozwolą jak najdłużej cieszyć się smakiem i aromatem naszych wędlin, czego Państwu i sobie życzę.

Z wyrazami szacunku,

Mistrz Jacek Łomżyński  
Bastion Smaku