

Robienie domowych wędlin to wspaniałe przedsięwzięcie. I przyczynę do przygotowania pysznej szynki na świąteczny stół.

Dzięki temu można cieszyć się smakiem naprawdę zdrowego aromatycznego mięsa. Przygotowując je samodzielnie mamy pewność, że nie ma w niej zbędnej chemii. Ma naprawdę niezwykły smak.

W dniu 16.03.2019 r. w świetlicy wiejskiej w Smoleńcinie odbyło się spotkanie poświęcone przetwórstwu mięsa: jak zrobić pyszną szynkę w szynkowie.

Zajęcia odbyły się pod patronatem Wójta Gminy Kołbaskowo Pani Małgorzaty Schwarz.

Zajęcia prowadził p. Tomasz Zagórski z PZDR w Szczecinie, który przybliżył uczestnikom spotkania ciekawy pomysł wykonania szynki. Przekazał krok po kroku technologię przygotowania specjału.

W trakcie pokazu uczestnicy otrzymali szczegółowe informacje jakie wybrać mięso do produkcji szynki, jakich używać przypraw, soli, jaki optymalny szynkowiec wybrać dla potrzeb przeciętnej rodziny.

Dwa rodzaje szynki-drobiowa i wieprzowa w swojej technologii przygotowania nie była trudna, a powstałe efekty końcowe warte były każdego wysiłku. Degustacja na koniec spotkania potwierdziła niezwykły smak wyrobu.

Uzupełnieniem degustacji był pyszny salceson własnej roboty przygotowany w prezencie przez Pana Tomasza Zagórskiego. A do kawy i herbaty Pani Aniela Szerszeń upiekła aromatyczne ciasto czekoladowo-orzechowe. Całe przedsięwzięcie zintegrowało mieszkańców i stworzyło uczestnikom spotkania przedsmak Świąt. Przedsięwzięcie kulinarne było dobrym pomysłem, a udany i satysfakcjonujący pokaz stanie się zachętą do profesjonalnego przygotowania szynki na nadchodzące Święta i na inne okazje.

Zajęcia zostały sfinansowane przez Gminę Kołbaskowo i Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach.

Władysława Grochowalska, Tomasz Zagórski

