

Domowa mortadela – przepis, składniki i technika przygotowania

Przygotowanie mortadeli w warunkach domowych wymaga odpowiednich składników i narzędzi, które pozwolą uzyskać charakterystyczny smak i teksturę tej włoskiej wędliny. Właściwy dobór mięsa, przypraw i dodatków to klucz do sukcesu.

Podstawowe mięso i tłuszcz

Tradycyjna mortadela opiera się na kilku kluczowych składnikach:

- **Wieprzowina** – najlepiej sprawdza się łopatka lub szynka (około 70-80% całości mięsa)
- **Tłuszcz wieprzowy** – idealny jest twardy tłuszcz z karku lub podgardla (20-30% całości)
- **Lód lub zimna woda** – niezbędna do utrzymania niskiej temperatury masy mięsnej podczas mielenia

Proporcja mięsa do tłuszczu jest kluczowa dla uzyskania właściwej tekstury. Zbyt mała ilość tłuszczu sprawi, że mortadela będzie sucha, zbyt duża – zbyt tłusta.

Przyprawy i dodatki

Charakterystyczny smak mortadeli uzyskuje się dzięki specyficznej mieszance przypraw:

- **Pieprz biały** (mielony) – nadaje delikatną pikantność
- **Gałka muskatołowa** – zapewnia charakterystyczny aromat
- **Kolendra** (mielona) – dodaje świeżości i głębi smaku
- **Czosnek** (świeży lub granulowany) – podstawa aromatu
- **Sól pekłowa** – konieczna do konserwacji i nadania

różowego koloru

- **Cukier** – niewielka ilość równoważy smak

Tradycyjne dodatki wzbogacające strukturę i smak:

- **Pistacje** (całe, niesolone) – charakterystyczne zielone akcenty
- **Oliwki** (najlepiej zielone, bez pestek) – dodają wilgotności i smaku
- **Pieprz w ziarnach** (czarny) – tworzy charakterystyczne ciemne punkty
- **Kostki tłuszczu** (około 1 cm²) – zapewniają marmurkową strukturę

Wskazówka eksperta: Aby uzyskać autentyczny smak, warto dodać niewielką ilość kardamonu i anyżu. Te przyprawy, choć często pomijane w przepisach, stanowią sekretny składnik najlepszych włoskich mortadeli.

Niezbędne narzędzia kuchenne

Do przygotowania domowej mortadeli potrzebujesz:

- **Maszynka do mielenia mięsa** z różnymi sitkami (3-5 mm oraz 8 mm)
- **Termometr do mięsa** (najlepiej cyfrowy z sondą)
- **Waga kuchenna** z dokładnością do 1 g
- **Miski ze stali nierdzewnej** do schładzania mięsa
- **Osłonki do wędlin** (naturalne lub kolagenowe o średnicy 10-15 cm)
- **Sznurek kuchenny** do wiązania
- **Duży garnek** lub specjalistyczna parzalnica
- **Blender lub malakser** do dokładnego rozdrobnienia przypraw

Temperatura mięsa podczas przygotowania nie powinna przekraczać 4°C, dlatego warto mieć przygotowaną miskę z lodem do chłodzenia składników w trakcie pracy.

Proces przygotowania domowej mortadeli krok po kroku

Przygotowanie mięsa i składników

Domowa mortadela wymaga **odpowiedniego doboru mięsa**, które stanowi podstawę jej wyjątkowego smaku. Najlepiej sprawdza się mieszanka wieprzowiny (łopatka i podgardle) w proporcji 70:30. Przed rozpoczęciem pracy należy dokładnie usunąć wszystkie błony i ścięgna, które mogłyby wpłynąć na konsystencję gotowego wyrobu. Mięso powinno być schłodzone do temperatury około 4°C, co ułatwi późniejsze mielenie.

Do przygotowania autentycznej mortadeli potrzebne są również:

- Kostki słoniny (około 15% wagi mięsa)
- Pistacje lub oliwki (dla charakterystycznych wstawek)
- Mieszanka przypraw: sól pekłowa (25g na 1kg mięsa), pieprz biały, gałka muszkatołowa, kardamon
- Czosnek (świeży lub granulowany)
- Lód lub zimna woda (około 10% wagi mięsa)

Technika mielenia i formowania

Mięso należy **mielić dwukrotnie** – najpierw przez siatkę o średnicy 8mm, a następnie przez siatkę 3-4mm. Słoninę kroimy w równe kostki o boku około 1cm i schładzamy. Wszystkie składniki mieszamy dokładnie, dodając stopniowo lód lub zimną wodę, aby uzyskać jednolitą masę o odpowiedniej konsystencji. Mieszanie powinno trwać minimum 10 minut, aż masa stanie się lepka i zwarta.

Profesjonalna wskazówka: Temperatura farszu podczas całego procesu przygotowania nie powinna przekraczać 12°C, co zapewni odpowiednią teksturę gotowego wyrobu.

Formowanie mortadeli wymaga precyzji. Najlepiej wykorzystać

specjalne osłonki białkowe o średnicy 10-12cm, które przed napełnieniem należy namoczyć w letniej wodzie. Alternatywnie można użyć folii spożywczej, formując wałek o średnicy około 10cm i szczelnie owijając kilkoma warstwami. Ważne, by usunąć wszystkie pęcherzyki powietrza, które mogłyby tworzyć niepożądane przestrzenie w gotowym wyrobie.

Uformowaną mortadelę gotujemy w wodzie o temperaturze 80-85°C (nigdy we wrzątku) przez około 90-120 minut, w zależności od średnicy. Wędlina jest gotowa, gdy jej temperatura wewnętrzna osiągnie 72°C. Po ugotowaniu należy ją natychmiast schłodzić w zimnej wodzie, a następnie przechowywać w lodówce przez minimum 24 godziny przed krojeniem.

Domową mortadelę najlepiej kroić na bardzo cienkie plastry przy użyciu ostrego noża lub krajalnicy. Serwuje się ją jako część deski wędlin, dodatek do kanapek lub składnik wykwintnych przystawek. W lodówce zachowuje świeżość do 5 dni, można ją również zamrozić w plastrach, oddzielając je papierem do pieczenia.