

# Zastudzone w galarecie

Każde mięso, również drób i ryby oraz wędliny można podać powleczone cienką warstwą galarety. Galareta utrzymuje ułożone na półmisek produkty we właściwym położeniu oraz zabezpiecza przed obsychaniem i niekorzystną zmianą barwy. Zastudzić w galarecie możemy także mięsa pokrojone na niewielkie kawałki, jest to wersja bardziej pracochłonna, ale równie smaczna.

Dekoracyjna galareta powinna być przezroczysta i klarowna. Możemy ją przyrządzić z bulionu warzywnego i żelatyny, ale najlepszą robi się na wywarze z mięsa i warzyw. Wybieramy przede wszystkim takie gatunki mięsa, które zawierają dużą ilość tkanki łącznej – ścięgien i błon np. nóżki wieprzowe, głowizna wieprzowa. Zawarte w nich substancje kleiste wzmacniają smak wywaru i sprawiają, że galareta będzie ścisła, a nie gumowata. Gdy używamy mięsa o mniejszej zawartości tkanki łącznej np. topatka czy karkówka, dla uzyskania galarety wywar wzmacniamy wcześniej namoczoną żelatyną. Odmierzoną ilość żelatyny przed użyciem zalewamy podwójną objętością zimnej wody i pozostawiamy na 15 minut,

aby napęczniała, po czym mieszając podgrzewamy na łaźni wodnej i dodajemy do wywaru przeznaczanego na galaretę. Wywar nie zawsze jest klarowny, stąd, aby galareta nie była mętna, musimy go skłarować. W tym celu do wystudzonego wywaru z żelatyną dodajemy łyżeczkę octu oraz 2 surowe białka i powoli podgrzewając, ubijamy wszystko trzepaczką lub różgą, robimy to do momentu, aż wywar zagotuje się, a jego powierzchnię pokryje warstwa piany. Wtedy garnek zdejmujemy z ognia, odstawiamy. Po chwili gorący płyn bardzo wolno przecedzamy przez sito wyłożone gęstym płótnem lub poczwórnie złożoną gazą. Na sicie wraz ze ściętym białkiem pozostaną wszystkie drobiny mięsno-warzywne, a płyn będzie naprawdę klarowny. Gotową galaretę pozostawiamy do chwili, kiedy zaczyna tężeć, wtedy szybko oblewamy nią ułożone na półmisek plastry mięs, plastry wędlin z ułożoną na nich dekoracją. Taką galaretą możemy udekorować także półmisek. W tym celu szprycujemy galaretę z woreczka zakończonego tulejką, wówczas przyjmie ona ozdobny kształt tulejki.

## Domowa galaretka z wieprzowiny

**Składniki:** 50 dag topatki, 50 dag karkówki wieprzowej, pęczek włośczonej, cebula, liść laurowy, po 4 ziarenka ziela angielskiego i czarnego pieprzu, 2 goździki, łyżka żelatyny na szklankę wywaru, sól, cząstki mandarynki, listki pietruszki

- Umyte mięso wkładamy do garnka, zalewamy wrzącą wodą, zagotowujemy, trzymamy na niewielkim ogniu przez 10-15 minut.
- Dodajemy przyprawy, cebulę, lekko solimy, gotujemy odkryte na niewielkim ogniu, jeśli trzeba wyparowany płyn uzupełniamy wodą. Gdy mięso będzie prawie miękkie, dodajemy włośczonej. Całość gotujemy do miękkości, zostawiamy w wywarze do ostygnięcia.
- Mięso wyjmujemy z wywaru, oddzielamy od kości, drobno kroimy. Wywar przecedzamy, odmierzamy jego ilość, przygotowujemy stosowną ilość żelatyny i zalewamy zimną wodą.
- Do wywaru dodajemy namoczoną żelatynę i, mieszając, podgrzewamy, aż się całkiem rozpuści, nie gotujemy.
- Na spodzie optukanych zimną wodą misek układamy dekoracyjnie cząstki mandarynki i gałązki natki pietruszki. Mogą to być również kuleczki zielonego groszku, plasterki ugotowanej marchewki, połówki przepiórczych jajeczek itp. Na elementach dekoracji, w równych ilościach, układamy porcje pokrojonego mięsa.



- Wywar podgrzewamy, gdy trzeba klarujemy, doprawiamy do smaku solą, zalewamy przygotowane porcje, odstawiamy do zastygnięcia.
- Przed podaniem galaretki wykładamy na półmisek, dekorujemy natką pietruszki i kawałkami cytryny. Podajemy z pieczywem, chrzanem lub majonezem albo innym zimnym sosem.

*Romana Chojnacka  
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego  
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*