

Smalec domowy z mnóstwem różności

Bywa bardzo popisową przekąską. Delikatną, smaczną i aromatyczną. Kanapki ze smalcem obecnie podaje się jako przystawkę nawet na eleganckich przyjęciach, nie tylko zresztą w Polsce, ale także w Niemczech i Austrii.

W sklepach możemy kupić smalec gotowy - zarówno przeznaczony do smażenia, jak i w postaci „smarowidła” do pieczywa. Nie zawsze jednak spełnia on nasze oczekiwania. Pamiętajmy, że najlepszy smalec uzyskujemy z wysokiej jakości stoniny, tzn. takiej, która pochodzi z trzody chlewnej tuczonych tradycyjnie. Wyta-piając ją samodzielnie mamy pewność, że przysmak nie zawiera gorszych rodzajów tłuszczu, niechcianych dodatków oraz konserwantów. Skład dobrej jakości smalcu sprawia, że doskonale znosi on upływ czasu.

Przygotowując smalec przeznaczony jako dodatek do pieczywa, warto wzbogacić go cebulką i jabłkiem, majerankiem lub innymi ziołami. Wielbiciele pikantniejszych wersji mogą dodać odrobinę papryczki chili, trochę wędzonego boczku lub kawałek ulubionej dojrzewającej wędliny. Oto nasze propozycje.

Smalec domowy do pieczywa klasyczny

Składniki: 50 dag dobrej jakości stoniny (im bielsza, tym mniej skwarek), średnia cebula, średnie wielkości kwaśkowe jabłko, czubata łyżeczka majeranku

- Stoninę kroimy w drobną kostkę, przekładamy do szerokiego rondla, podlewamy kilkoma łyżkami wody (by tłuszcz nie przypalił się na początku wytapiania, woda później odparuje). Podgrzewamy na średnim ogniu, cały czas mieszając, aż stonina się zeszkli.
- Dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę, jabłko bez skórki pokrojone w plasterki. Na końcu wrzucamy majeranek, całość mieszamy i jeszcze przez chwilę trzymamy na ogniu, a następnie odstawiamy z płomienia. Nie można skwarek zbyt długo smażyć, gdyż zrumienią się one jeszcze same po zdjęciu rondla z palnika.



- Gdy smalec lekko ostygnie przelewamy go do kamiennego garnuszka. Podczas zastygania delikatnie mieszamy, aby skwarki nie opadły na dno.

Smalec domowy wyjątkowo aromatyczny

Składniki: 75 dag wysokiej jakości stoniny, 2 duże cebule, 20 dag wędzonego boczku lub wędzonej stoniny, 15 dag suszonej kiełbasy o silnym aromacie, 2 średnie jabłka jak najbardziej kwaśne, 5 ząbków czosnku, łyżeczka ostrej mielonej papryki, łyżeczka soli, pół łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu

- Stoninę, boczek i kiełbasę kroimy na drobną kostkę. Obrane cebule oraz jabłka drobno siekamy, czosnek kroimy w cienkie plasterki.
- Do szerokiego rondla z grubym dnem wrzucamy pokrojoną stoninę, podlewamy kilkoma łyżkami wody i podgrzewamy na średnim płomieniu, cały czas mieszając, aż stonina zacznie zmieniać się w skwarki.
- Dodajemy cebulę i smażyjemy, często mieszając do chwili, kiedy zacznie lekko brązowieć. Wtedy dokładamy boczek, kiełbasę oraz jabłka. Trzymamy na średnim ogniu, cały czas mieszając, przez około 3 minuty, tak, by wszystkie składniki były dość mocno wysmażone. Pod koniec dodajemy



czosnek i pozostałe przyprawy, odstawiamy garnek z palnika.

Gdy smalec lekko ostygnie, przelewamy go do kamiennego garnuszka lub miseczki.

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