

DOMAĆI SLAVONSKI KULEN

Autor Ante Perković

Ponedjeljak, 11 Veljača 2013 13:34 - Ažurirano Ponedjeljak, 11 Veljača 2013 13:44



Najbolji kulen u Hrvatskoj se proizvodi na obiteljskom gospodarstvu Hruška u Bjeliševcu nedaleko Kutjeva. Potvrđuju to desetci zlatnih medalja i priznanja koje je Vjenceslav dobio za svoj kulen. Cijela je obitelj zaposlena u OPG-u.

Evo zašto je njegov kulen najbolji.

SAMO KONTROLIRANI UZGOJ SVINJA JAMČI KVALITETU KULENA!

Kulen se radi od svinja iz domaćega uzgoja koje su stare oko 15 mjeseci, i koje su hranjene isključivo na otvorenome - ispustima. Moraju težiti oko 160 kg. Za kulen se koristi samo dio buta, dio plećke i dio vrata, što iznosi tek oko 30-ak kilograma mesa od cijele svinje. Drugi dio, 35-40 kg se koristi za kulenove seke i kobasice.

Proces sazrijevanja odvija se u kontroliranim uvjetima. Zahvaljujući postignutoj kvaliteti sve proizvedene količine plasira bez problema. Zbog velike potražnje proširuje i proizvodne kapaciteta uzgoja svinja i proizvodnje ove slasne slavonske delicije.

RECEPT:

DOMAĆI SLAVONSKI KULEN

Autor Ante Perković

Ponedjeljak, 11 Veljača 2013 13:34 - Ažurirano Ponedjeljak, 11 Veljača 2013 13:44

1.

Meso za kulin je najkvalitetnije meso iz krmenadle, ali odgovara i plečka, šunka i meso od vratine.

2.

Meso treba oštrom nožem sjeckati na kockice veličine 5-10 mm (pola smjese), a drugi dio se melje maš

3.

U kulin se može staviti do 20 % špeka (ali samo s leđa – tvrdoga špeka).

4.

Špek s leđa sjeckati nožem na kockice (5-10 mm).

ZAČINI (za cca 10 kg materijala)

1.

15 dgr. ljute paprike

2.

15 dgr. slatke paprike

3.

10 dgr. bijeloga luka (pasiranog; staviti u mlaku vodu)

Sva se smjesa sa začinima miješa 20 puta sa svake strane, i ostavi 2 dana (ali i ne mora). Ako smjesa

DOMAĆI SLAVONSKI KULEN

Autor Ante Perković

Ponedjeljak, 11 Veljača 2013 13:34 - Ažurirano Ponedjeljak, 11 Veljača 2013 13:44

Kulinova crijeva sadrže 1,5 – 5 kg smjese. Crijeva treba oprati u vodi s malo crvenoga luka, prevrnuti ih

Pri punjenju kulina smjesu treba stalno nabijati. Ako, kojim slučajem, crijevo pukne, na to mjesto staviti k

Kulin treba dimiti 15-30 dana (kada je temperatura iznad 0 °C, a ako je temperatura ispod 0 °C tj. kada s

Izvor: www.agro-hit.com