

Ai grija ce fel de mezeluri mananci

Articol de: anca axenia

Suntem in plin sezon rece, perioada in care produsele din carne sunt principalul fel in meniul nostru zilnic. Mezelurile sunt iar la putere!

Cat de convinsa esti ca hot dog-ul mancat la masa de pranz a fost preparat cu carne adevarata, de origine animala? Asociatia pentru Protectia Consumatorului din Romania ne lamureste aici problema cu mezelul pe care il mancam; daca acesta este din carne sau dintr-un amestec de derivati proteici, cu valoare inferioara.

Traditii delicioase

Despre babic, deliciosul mezel pe care il cunoastem cu totii, se spune ca a fost adus pe meleagurile buzoiene de niste cultivatori de legume veniti din Bulgaria. Exista si o legenda, conform careia, atunci cand imparatul Napoleon a poposit o noapte in zona Buzaului, gazda sa, boierul Vergu Manaila, l-a ospatat, printre alte delicatese locale, si cu babic. De care se pare ca acesta a fost foarte incantat si chiar i-ar fi scris boierului cateva randuri drept multumire pentru ospitalitate.

Babicul este pregatit si in alte zone din tara, dar ca babicul de Buzau nu se mai face altul nicaieri. Cel putin asa declara cei avizati. Acest mezel este facut toamna tarziu, dupa ce cade bruma in gradinile de zarzavat si vremea devine rece, fara insa ca apa sa inghete.

Daca este respectata reteta si procesul de fabricatie, atunci babicul poate fi pastrat la loc umbros si aerisit chiar si o perioada mai lunga, pana la un an de zile. Dar in acest caz, babicul va fi mult mai dificil de feliat, pentru ca se intareste prin uscare.

Sarbiile isi fac o camera speciala pentru pastrarea babicului, camera ce trebuie sa fie bine aerisita, racoroasa, eventual orientata spre nord, nord-vest. Dupa ce babicul este umplut si presat, se pune la uscat intr-un pod sau la o streasina, pentru pastrare.

serviciu oferit de [GWP Entertainment](#)

