

Divjačinski čevapčiči

»Čevapčiči, pečeni mesni svaljki so najbolj prepoznavna jugoslovanska jed, ki združuje in razdvaja in spet združuje narode na Balkanu in širše skoraj stoletje in pol. Bolj preprosto kot pri čevapčičih skoraj ne gre. Mleto meso začinimo in oblikujemo v svaljke ter spečemo na žaru. A za tem preprostim principom kot za vsako ikonično jedjo tiči cela znanost. Leskovački ali banjeluški, to je zdaj vprašanje«. S temi besedami se začne epizoda podkasta Mimo grede o čevapčičih (Val 202, Mimo grede: Po svetu 2 – Čevapčiči, 11. 05. 2022). Zame pa znanost okoli čevapčičev pomeni narediti dobre divjačinske čevapčiče. V roku štirih let sem jih poskusil kar nekaj, da sem lahko prišel do recepta, vrednega objave.

Z divjačinskimi čevapčiči imam v mislih čevapčiče, ki so narejeni iz mesa divjih rastlinojedih parkljarjev (jelenjadi, srnjadi, gamsa,

muflona,...) kot glavne sestavine. Tu ne mislim na divjega prašiča, ki je v kulinaricnem smislu bolj podoben domačemu prašiču. Meso divjih rastlinojedov nima prave maščobe, ki je nujno potrebna za izdelavo klobas, kamor uvrščamo tudi čevapčiče. Bistvo čevapčičev in večine drugih klobas je, da so sočni in mehki, k čemur bistveno prispeva maščoba. Če izdelujemo čevapčiče iz mesa divjih rastlinojedov je treba pomanjkanje maščobe nadomestiti z dodatkom sveže ali razsoljene svinjske slanine, ki je mora biti vsaj 20 % teže skupne mase. Pri tem ni važno, ali uporabimo maščobo domačega, ali divjega prašiča. Dodatek maščobe pa mnogokrat ni dovolj, saj je lahko prepečena masa (čevapčičev nikoli ne strežemo srednje zapečenih!) suha kljub dodatku maščobe. To težavo sam rešim z dodatkom mleka in kruha. To je tehnika, ki sem jo spoznal pri branju receptov



Slika 1: Divjačinski čevapčiči, narejeni po opisani metodi, iz stegna enoletnega srnjaka in domačega prašiča

Kuharski recepti

za italijanske mesne kroglice, kjer s tem trikrom dosežejo mehko in sočnost mesnih kroglic. Svoje doda še ščepec (malo!) sode bikarbone, ki prav tako prispeva k mehčanju mesa in je pravzaprav standard v večini receptov za čevapčiče. Če upoštevate spodaj navedena razmerja in navodila za maščobo (zmes kruha in mleka ter sodo bikarbono), boste pripravili izvrstne divjačinske čevapčiče. Z izjemo soli, ki je bistvena, so začimbe v spodnjem receptu osnovne in jih lahko izvezamo ali dodamo po lastnem okusu. Nenazadnje pravijo, da naj čevapčiči vsebujejo le sol in poper. Jaz se s tem ne strinjam povsem; po mojem mnenju morajo divjačinski čevapčiči vsebovati vsaj timijan, ki dobro nevtralizira divje okuse divjačine. Vedno dodam tudi česen, čebulo in parmezan. Včasih dodam še čemaž, žajbelj, gorčična semena in koriandrova semena, odvisno v katero smer želim »zapeljati« jed.

Čevapčiče vedno pečem na žaru – na rešetki nad žerjavico; vendar to ni nujno. Sledi opis moje

tehnike peke iz katerega lahko morda dobite ideje in jih vgradite v svoj način peke. Žerjavico le redko naredim zgolj iz lesa, večinoma uporabim mešanico oglja in lesa, skoraj nikoli zgolj oglja. Les, ki ga uporabim so po večini dobro suha polena sadnega drevja (hruška, češnja, jabolko,..) ali zeleni obrez (trta, bezeg,...). To pa zato, ker je medij, na katerem pečemo, aromatik svoje vrste in dim sadnega drevja in trte doda mesu posebno noto, ki je s komercialnim ogljem ne moremo doseči. Pri tem pazim, da dima ni preveč. Zato, ko je žerjavica nared, zoglenela polena vedno prestavim na stran žara, da se dim ne kadi direktno v čevapčiče, pač pa ga večino stran od mesa odnese veter. Zoglenela polena so tudi moja »vroča točka« na žaru, če slučajno za kratek čas potrebujem večjo temperaturo. Čevapčiče sicer pečem na zmerni, ne previsoki temperaturi žara in jih pogosto obračam. Med peko na žerjavico vržem tudi kakšno manjšo vejico rožmarina ali lovorja za dodatno aromo.



Slika 2: Divjačinski čevapčiči s sladko belo čebulo in domačim ajvarjem, postreženi na cedrovi deski. Zame sta dober ajvar in sladko bela čebula obvezna priloga čevapčičem. Cedrova deska je delo študenta gozdarstva Jakoba Dolharja

Sestavine za 1 kilogram mase (okoli 25-35 čevapčičev):

- 500 g divjačine za mletje (stegno ali pleče), očiščeno kit in open,
- 300 g svinjskega plečeta domačega ali divjega prašiča,
- 200 g sveže hrbtne svinjske slanine (domači ali divji prašič) ali 200 g (prekajene) razsoljene slanine (mastni odrezki),
- 20 g kuhinjske soli plus dodatna sol po okusu,
- ščepec sode bikarbone,
- 3 g fino mletega popra plus dodaten poper po okusu (po možnosti sveže mleti),
- 2 jušni žlici naribanega trdega sira (parmezan, pekorino,...),
- 1 jušna žlica suhe mlete čebule,
- 1 čajna žlička suhega mletega česna,
- 1 čajna žlička suhega timijana,
- 2 rezini belega kruha brez skorje,
- 150 ml mleka,
- 1 jajce,
- gazirana voda po potrebi (glej navodila).

Navodila:

1. Čevapčiče morate začeti pripravljati že dan pred peko, saj mora masa obležati vsaj čez noč v hladilniku. To je nujno za dobre čevapčiče, da se okusi prepojijo in se ustvari dobro vezivo (lepek). Opisana tehnika mletja mesa in slanine je prilagojena amaterskim mesoreznicam. Nujno za dobre čevapčiče je, da sta meso in slanina ves čas priprave hladnejša, le tako se bo razvil dober lepek (glej spodaj). Idealna temperatura mase je med 1°C in 3°C. Sam temperature mase nikoli ne merim. Upoštevam pa pravilo palca, ki pravi, da mora med pripravo mase za čevapčiče in druge klobase zebsti v roke. Čevapčičev prav tako ni brez ustrezne količine soli, ki je prav tako nujen predpogoj za dober lepek. Priporočam uporabo 2% soli na skupno težo mesa in slanine. Nikoli v naprej ne zamrznem mletega mesa in slanine, pač pa vedno zamrznem večje kose mesa za mletje. To pa zato, ker lahko meso v zamrzovalniku oksidira (nastanejo



Slika 3: Čevapčiče postavite prečno na zmerno vročo rešeto in jih med peko pogosto obračajte, da se enakomerno zapečejo

zmrzline). Pri vnaprej mletem mesu v tem primeru ni rešitve, pri večjih kosih pa lahko oksidirane dele brez težav obrežemo. Prav tako zamrzovanje mletega mesa močno vpliva na izgubo mesnega soka (lepka).

2. Svežo hrbtno slanino, ki predhodno ni bila zamrznjena, zrežite na manjše kocke, ki bodo šle v mesoreznico in jo zamrznite. Enako velja v primeru uporabe razsoljeno (prekajeno) slanino. Iz zamrzovalnika vzemite meso in ga odmrznite. Če meso ni zamrznjeno, ga dajte v hladilnik, dokler slanina zmrzuje in ne pričnete z mletjem.
3. Medtem ko čakate, da slanina zamrzne, pripravite mesoreznico. Valj, polža, nože in obroče dajte v hladilnik ali na kratko v zamrzovalnik, da bodo ob mletju res mrzli.
4. Pred mletjem divjačino čim bolj očistite open in kit. V čevapčičih nočete trdih kit, ki bodo prav tako »zabasale« vašo mesoreznico. Meso narežite na trakove, ki bodo šli v valj mesoreznice. Ko končate, meso znova postavite v hladilnik.
5. Ko ste pripravljeni, sestavite mesoreznico. Uporabite najmanjše obroče, ki ji imate na mesoreznici. Meso in kose slanine nato zmeljite v večjo posodo, v kateri boste lahko kasneje gnetli maso. Mleto zmes znova postavite v hladilnik.
6. V manjšo posodo nadrobite kruh brez skorje in ga zalite s hladnim mlekom. Premešajte in postavite v hladilnik za okoli 20 minut, da se kruh dobro zmehča in napije. Medtem lahko očistite mesoreznico.
7. Ko preteče približno 20 minut, vzemite vse sestavine iz hladilnika in začnite pripravljati maso. K mesu dodajte vse sestavine in nato še zmes kruha in mleka ter ubito jajce. Začnite z gnetenjem mase. Pazite, da imate zelo čiste

roke! Gnetite vsaj 5 minut, oziroma tako dolgo, dokler iz mase ne nastane homogena kepa, ki ne razpade in jo lahko v celoti dvignete iz posode. Znak, da je masa dobra, so tudi tanki »traki« mase, ki se oprijemajo robov posode in rok. To je mesni sok oziroma lepak, ki nastane zaradi denaturacije mesnih proteinov ob stiku s soljo. Lepak je nujen, da bomo lahko naslednji dan oblikovali lepe svaljke, ki ne bodo razpadli. Namesto z rokami, lahko gnetete tudi s kuhinjskim robotom.

8. Pripravljeno maso pokrite in postavite v hladilnik vsaj čez noč, oziroma do 24 ur.
9. Nekaj ur pred peko naredite test začinjenosti. Vzemite manjši kos mase, iz njega oblikujte čevapčič ali pleskavico in ga popecite na ponvi. Če je to potrebno maso dodatno z začimbami, ki manjkajo po vašem okusu. K masi lahko dodate še kanček gazirane mineralne vode, če se vam zdi masa presuha in pretrda.
10. Iz mase naredite čevapčiče vsaj eno uro pred peko, da obležijo. Pripravite si kuhinjsko desko, jušno žlico in večji krožnik kamor boste odlagali čevapčiče. Z jušno žlico zajemite maso. Ena jušna žlica je v grobem 25-30 g mase, kar je ravno prav za en čevapčič. Iz zajete mase najprej z dlanmi naredite kroglico. Kroglico nato prislonite ob kuhinjsko desko in jo z občutkom zvaljajte v svaljek dolg okoli 8 cm in širok približno 2 cm. Postopek ponavljajte dokler ne porabite vse mase. Delajte hitro, da se masa čim manj segreje.
11. Pripravljene čevapčiče hranite pokrite v hladilniku in jih specite v roku 24 ur.

Dober tek!

Besedilo in fotografije:
Jernej JAVORNIK