



Spożycie mięsa końskiego

Jak należy z niego przygotowywać potrawy

W jatkach warszawskich zjawiało się mięso końskie. Jest ono chętnie nabywane przez nasze gospodynie. Mięso końskie, jeżeli chodzi o składniki, jest bardzo zbliżone do chudego mięsa wołowego. Przyrządzać je trzeba nieco odmiennie, stosując większe dawki przypraw, korzeni itp. Najlepsze jest mięso końskie smażone, pieczone.

Na kotlety trzeba brać mielone mięso z dużą ilością cebuli. Dobry jest gulasz z duszonego mięsa z papryką. Befszyki przygotowuje się podobnie jak z wołowego, a więc trzeba mięso zbić mocno drewnianym wałkiem, skropić octem itp.

Jeżeli chcemy ugotować zupę na końskim mięsie, to ze względu na specyficzny, zresztą dosyć słaby smak słodkawcy, należy je przed tym obgotować, a wodę zlać. Mięso utraci wówczas smak słodkawcy. Poza tym należy mięso gotować z dużą ilością przypraw i korzeni.

Spożycie mięsa końskiego jest na naszym gruncie pewną nowością, chociaż i w czasach normalnych istniały w Warszawie jatki z końskim mięsem. Nie jest nowością w innych krajach, jak np. we Francji, gdzie od dawna mięso końskie jest spożywane powszechnie.

Kurjer Warszawski, 1939, nr 263 (23 września) – wyd. poranne