

# Bucătăria pentru toți

Nr. 2 • 1 Iunie 2002 • 16000 lei

81  
rețete

APARE  
LUNAR

Horia Brenciu  
cu o rețetă de pe Titanic

Istoria Salamului  
de Sibiu



Papricaș  
de pui  
cu găluște

TALOANE de  
**REDUCERE**  
în VALOARE de  
**35.000 Lei**

în MAGAZINELE

**Angst**

pag. 88-90

POVESTEA PÂINII

HOROSCOPUL  
GASTRONOMIC

Bulz ciobănesc  
ca la stâna Coja



8.500.000 Lei  
prezii în BANI  
și produse



## Istoria salamului de Sibiu

**P**ovestea salamului de Sibiu începe, ca orice poveste, cu "A fost odată"... S-o auzim spusă de cel care astăzi este Directorul executiv al S.C. Salsi S.A. Sinaia, dl. Dr. Constantin Nenicu.

Au fost odată trei frați născuți în Italia, Frații Dozzi, Filippo, Antonio și Giuseppe. Erau oameni mândri și harnici, dornici să-și facă un rost. Nu se știe prea bine cum au ajuns ei pe Valea Prahovei, poate au venit în țară o dată cu pietrarii de la Greci, din Dobrogea, sau, poate, cu cei de pe la Bicaz. Oricum, le-a plăcut Sinaia mult și au rămas aici cu familiile lor cu tot. Au cumpărat, pe la începutul veacului trecut, pe la 1910, o clădire mai mare care adăpostea un restaurant, un depozit de vinuri și un hotel. În această clădire au înființat cei trei italieni „*Fabrica de salam Filippo Dozzi*” și aici a început fabricarea salamului de Sibiu, care a ajuns foarte curând pe mesele cele mai simandicoase, fiind considerat, de la bun început, un produs de lux. În primii ani fabrica a avut o activitate restrânsă, care s-a extins pe măsură ce s-a acumulat capital. Prin 1938, de exemplu, se produceau deja aproape 100 tone de salam de Sibiu. De când fabrica a fost preluată de firma „Angst” și producția, și calitatea produselor au crescut simțitor.





## De unde numele de „salam de Sibiu“?

La început, în fabricuța de la poalele Bucegilor lucrau sași care erau de prin partea Sibiului iar materia primă era adusă din fostele județe Târnava Mică, Târnava Mare și Sibiu. Se pare că aceasta este sursa numelui. Oricum, pe vremea aceea un salam asemănător salamului de Sibiu se fabrica și în Ungaria și în Italia. La noi, cred că e vorba totuși de tradiția săsească a mezelurilor care a preluat și din tradiția autohtonă, dar și din ceea ce au adus italienii.

În Sinaia condițiile climaterice erau proprii desfășurării procesului de producție și în munții Bucegi se găseau peșteri care asigurau condițiile necesare maturării optime a salamului. Adică peșterile respective aveau umiditate de 80-90% și temperatura pozitivă mai mică decât 15 °C pe toată durata anului, asigurând astfel condițiile optime dezvoltării sporilor de mucegai nobil, *Penicillium nalgiovensis*, care produce maturarea produsului în timp, prin fermentarea unor glucide, lipide și proteine. În acea perioadă erau necesare aproximativ 6-9 luni pentru încheierea maturării, de aceea, acest produs era greu de găsit și era exclusiv destinat meselor oamenilor înstăriți.

Astăzi, în fabrica **Salsi** Sinaia, faza de uscare-maturare se desfășoară în depozite prevăzute cu schimbătoare de căldură legate la dispozitive automatizate de reglare a căldurii și umidității, iar timpul de maturare s-a redus considerabil, acum fiind necesare doar 3 luni



pentru ca produsul să fie gata de consum. Avem și un laborator în care urmărim din punct de vedere fizico-chimic și bacteriologic toate etapele de preparare a produselor noastre. Suntem acum în faza de pregătire a unui condiment special compus în principal din cimbru și busuioc adus din Creta și acclimatizat la noi.

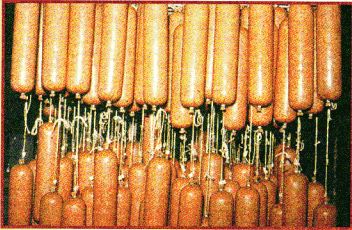
Vă vom ține la curent despre rezultatele cercetărilor noastre în acest domeniu.

O dată cu dezvoltarea tehnologiilor, salamul de Sibiu a început să se producă și în alte zone ale țării după rețete asemănătoare.

### info B.P.T.

În Europa salamurile crude uscate sunt cunoscute de mult timp. În Italia există un produs similar salamului de Sibiu care conține și carne de vită pe lângă cea de porc. A început fabricarea în cantități mari și în SUA, în ultimii 25 de ani, în timp ce în Asia și Africa acest tip de produs este necunoscut, lucru probabil datorat, în mare măsură, climei, dar și religiei musulmane care nu permite consumul de carne de porc.

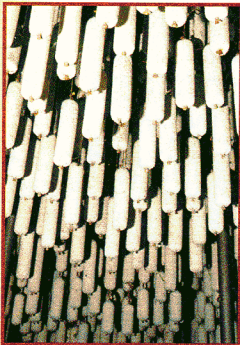
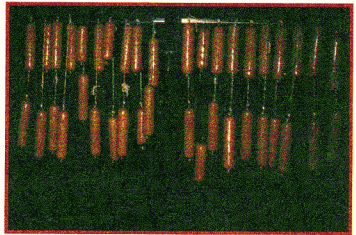




● Foarte multă lume trăiește cu ideea că Salamul de Sibiu se face cu carne de cal. Salamul de Sibiu conține carne de porc, mai exact carne de scoafă bătrână (de preferință rasa Mangalița) și slănină tare, alături de sare, piper, usturoi și alte mirodenii cu rol în dezvoltarea aromei binecunoscute a produsului. Totuși, orice "legendă" are un sâmbure de adevăr. Adevărul este că la

începuturi se folosea intestinul de cal pentru formarea batoanelor de salam, pentru că acesta asigură condițiile cerute de procesul tehnologic, permițând dezvoltarea sporilor de mucegai nobil. Astăzi se folosesc membrane speciale care participă și ele la optimizarea procesului tehnologic.

● Afumarea produselor se face exclusiv cu fum de lemne de fag, care asigură o culoare și o aromă deosebite.



● Salamul de Sibiu face parte din categoria salamurilor crude uscate care în cursul procesului tehnologic nu suferă tratamente termice (cum ar fi fierberea), maturarea lor făcându-se pe seama mucegaiului nobil care este însământat pe suprafața externă a membranei salamului. Acest mucegai este responsabil în cea mai mare parte de conservarea produsului, dar mai ales de aroma, gustul și culoarea specifice și, în același timp, unice ale produsului.

**Maria Cristina Buzaș**



- Nu cumpărați batoane de Salam de Sibiu care au mucegaiul pătat. Înseamnă că a fost depozitat în condiții improprii.
- Salamul de Sibiu se păstrează în frigider înfășurat în hârtie.
- Ca să simțiți din plin gustul salamului de Sibiu, tăiați-l în felii cât mai subțiri. Tăiat în felii groase își pierde savoarea.
- Cea mai simplă rețetă: sandwich din pâine prăjită, unsă cu unt, cu felii de Salam de Sibiu.
- Nemții din comuna Kogălniceanu, județul Constanța, fabricau între cele două războaie mondiale un salam, numit „Sasărman”, care, spun cei care l-au gustat, era asemănător la gust cu salamul de Sibiu.

Sfat  
B.P.T.

## 6.000.000 lei – Premii în BANI

### *"Ieftin, sănătos, gustos"*

Fiecare gospodină are cel puțin o rețetă pe care o consideră "specialitatea casei", fie că este o rețetă pe care o prepară doar în momente festive, fie o rețetă pentru meniul unei zile obișnuite.

Revista **Bucătăria pentru toți** inițiază acum un concurs de rețete care se pot înscrie sub eticheta "Ieftin, sănătos, gustos". Așteptăm să ne trimiteți rețetele dumneavoastră inedite de mâncăruri și dulciuri cu care i-ați uimit pe cei care le-au mâncat. Cele mai interesante dintre rețetele primite vor fi preparate de către maestrul nostru bucătar și vor intra în finala în care se vor stabili câștigătorii. Aceștia vor fi premiați astfel:

**Premiul I - 3 000 000 lei**

**Premiul II - 2 000 000 lei**

**Premiul III - 1 000 000 lei.**

Vor intra în concurs numai scrisorile care vor fi puse la poștă până cel târziu în 20 iunie. Trimiteți pe adresa „Bucătăria pentru toți”, O.P. 53 C.P.4, București.

**Premiul I - Camelia Agopian - Constanța**

**Premiul II - Elena Giurcă - Adâncata, Suceava**

**Premiul III - Floarea Bontea - Craiova**