



Associazione
Guide e Scouts
Cattolici Italiani



INSACCATURA SALSICCE

MATERIALI

Carne magra di maiale, grasso di maiale, spezie, budello animale, imbuti da salsiccia o bottiglie di plastica, coltelli, mannaie o accette pulite, taglieri, disinfettante, mascherine e guanti di lattice (al campo o in attività la salsiccia può essere arricchita con patate bollite e/o verze per "allungare" la carne e rendere un sapore diverso e più leggero, come si usava nelle nostre campagne fino al secondo dopoguerra).

SVOLGIMENTO

Divisione in gruppi per chi prepara la carne e chi prepara le spezie il budello. Per evitare che del disinfettante vada nella salsiccia, usare i guanti in lattice nuovi.

La carne va tagliata finemente con il coltello o con l'aiuto di mannaia (va anche bene un'accetta ben pulita e lavata), il tutto poi mischiato alle spezie e al sale precedentemente preparati.

A parte si prepara il budello, a seconda del suo grado di conservazione andrà pulito in modo differente.

A questo punto si incalza il budello sull'imbuto, si annoda il fondo e si spinge all'interno la carne macinata con le dita.

Raggiunta la lunghezza voluta della salsiccia (da 8 a 20 cm) si annoda e si taglia il budello ricominciando la procedura di insaccatura.

SICUREZZA AL TEMPO DEL COVID E NON SOLO

Questa attività, come molte altre, ha bisogno di particolari attenzioni, per esempio non è possibile effettuare lavorazioni con le mani disinfettate quando si tocca la carne, per questo è necessario usare guanti in lattice. Dopo averli indossati sarà necessario non toccare altro se non la carne, se nel frattempo si fa altro, come toccarsi le mucose, togliersi la mascherina o altro bisognerà cambiare i guanti. È inoltre necessaria particolare prudenza durante l'insaccatura della salsiccia, perché sarà necessario operare in due con guanti e mascherine sempre indossate.





INTENZIONALITA' EDUCATIVA

È un lavoro di squadra quello che si va a fare, purtroppo non tutto si può fare da soli, e questa attività può chiaramente insegnarcelo, soprattutto può insegnarci che con le dovute precauzioni si possono fare molte cose, insaccare la propria salsiccia permette di far percepire al ragazzo che il cibo è un dono che va guadagnato con fatica, ma anche che è importante mangiare sano conoscendo cosa c'è nel proprio cibo.

CONSIGLI DELL'ARTIGIANO

Usare attrezzi affilati aiuterà a fare in modo che riesca meglio possibile il taglio della carne, inoltre è meglio usare taglieri di legno (ciliegio, ulivo, rovere), non taglieri di plastica che potrebbero lasciare tracce nella carne se tritata con molta forza, inoltre è possibile mantenere le distanze nella fase in cui si sminuzza la carne ma non in quella successiva, per cui è fondamentale l'uso di protezioni per chi dovrà poi fare questa operazione. È utile far ruotare le persone nei vari ruoli, per questo è però necessario che tutti indossino guanti e mascherina durante il lavoro, per questo è necessario comunque uno spazio molto grande, meglio se all'aperto.

Fabrizio (Base di Cantalupa)

