

# Krvavice | Ćurke | Duvenice v2 31.12.2015

U **receptu za krvavice** su mjere za sol i [papar](#) 90% točne, budući da su svaka sol i svaki papar (ja svoj papar meljem tik pred **pripremu krvavica**) drugačije jačine i intenziteta. Količine **mesa za krvavice** su točne. Morate jednostavno probati, prije nego dodate **svinjsku krv**. Za one hrabre može i nakon.

Omjeri **sastojaka za krvavice** su ok, znači ako povećate količinu mesa povećajte procentualno i ostalo.

Znajte da je krv sama po sebi uvijek malo slana, te da se stavlja još dodatno malo soli u nju da se ne zgruša.

**Krv za krvavice** može u hladnjaku stajati 3-4 dana, ako je u nju odmah poslije klanja dodano malo soli i ako je uz konstantno mješanje ohlađena.

Poznate su u **bijele krvavice (duvenice)** koje se rade samo od [svinjske masnoće](#), kukuruznog brašna, bez krvi i mesa.



• 40-50% pluća (može i pola teleća pola svinjska)

• 50-60% [glave svinje](#) sa [obrazinom/goder](#)\*

• **omjer mesa sa glave/obrazine i pluća neka je otprilike 50/50 ili 60/40%**

\*Ako imate glave sa obrazinama neka su teške 15 kg, ali ako kupujete kod mesara obično su obrazine već skinute sa glave pa obrazine kupite posebno.

• svinjska krv (1 l na 6-7 kg gotove smjese za krvavice)

• 27% [špeka sa leđa](#)

• 20% masnijih koža

• 36,5% crvenog luka

• 11% (suhe) [heljdina kaša](#)

• 3% soli

• 1-1,1% [papra](#)



## Par bitnih stvari pri određivanju količine mesa i začina za krvavice

Prvo odredite točnu količinu svinjskih (i telećih/junećih ako ih dodajete) pluća, obrazine i mesa sa glave. To je baza za sve ostale postotke u **izračunu za krvavice**.

Kod čišćenja glava (bez obrazina) od kosti ostaje svega 25-50% mesa.

Kod čišćenja svinjskih ili telećih/junećih pluća od tvrdih djelova imate 1/3 otpada.

Primjer jedne **smjese za krvavice**; Pluća 3,7 kg, mesa sa glave 1,9 kg ,obrazine 1,8 kg, koža 1,45 kg, špek sa leđa 2 kg, luk 2,7 kg, suha heljdina kaša 820 g, sol 240 g, papar 80 g, krv 2,2 l.

[Update 2009] Promjenio **sastav mesa za krvavice**. Potpuno sam izbacio [srce i jetra](#), koja sada koristim za [švargle](#).

Količinu svinjskih pluća sam povećao za 50%. Polovicu pluća zamjenio sam junećim plućima. Okus se poboljšao i nakon pečenja nema čvrstih komada u crevu i **krvavice** su posebno elastične i meke.

Po mojem proračunu za 1 metar creva kalibra 32/34 potrebno vam je cca. 0,7kg gotove **smjese za krvavice**.

[/Update 2009]

U velikom loncu skuhajte, [pluća](#) i [glave](#) i obrazine. Meso je kuhano kad je mekano kao da ga želite sad jesti.



Glave kuhajte tako dugo dok se meso ne počne odvajati od kosti. *Pazite kod kuhanih glava znaju ispasti zubi, koje poslje slučajno pokupimo sa sitnijim mesom, pa završe u mašini za mljevenje mesa!*

Pazite svaka **iznutrica** se kuha različito vrijeme, pa ako kuhate sve zajedno, provjeravajte.

Poseban oprez je potreban kod kuhanja pluća (ako radite sa junećima, ona se kuhaju nešto duže nego svinjska), budući da se ona pri kuhanju nadmu na duplu veličinu pa istisnu sve ostalo iz lonca.

Ovo sve možete pripremiti dan ranije, tako da se meso malo odmori. Nemojte raskuhati jer je to smrt za **krvavice**. [Juhu](#) u kojoj ste kuhali ni slučajno ne bacajte, trebat ćemo je još.

Meso narežite na kocke pogodne za mljevenje u mašini.

Svinjske kože skuhajte, gotove su dok omekane toliko da ju probijete kad ju stisnete između palca i kažiprsta.

www.moja-kuhinja.com



Kada se ohladi juha u kojoj ste kuhali iznutrice, pokupite [masnoću](#) sa vrha.

Ugrijte pokupljenu masnoću u pogodnoj posudi i bacite na nju luk narezan (obavezno) na kolutove.

Popržite dok se luk ne počne raspadati. Ako ikako možete doći do masnoće oko bubrega ili sa creva tzv. **oporek** prodinstajte luk na njoj. To **daje krvavicama još bolji okus**.

Još topli luk sameljite zajedno sa kožama na šajbu 4mm.



[Pluća](#) i meso izmeljite jednom na šajbu 8, špek na šajbu 8 pa na šajbu 6, svinjske kože i luk na šajbu 4.

Probao sam meso i iznutrice mljeti na šajbu 6, ali se to pokazalo pre sitno pa **krvavice** na kraju nisu bile dovoljno kompaktne, a kada su se ispekle nisu se dale rezati, tj. mrvile su se pri tome.

Skuhajte **heljдинu kašu**, dok ne postane mekana (kao [riža](#)). Kad je kuhana, procjedite je i obavezno kratko isperite pod mlazom hladne vode. Time zaustavljate proces kuhanja koji se još uvijek nastavlja u sredini zrna, a i odstranjete sluz.

Ovo napravite kratko prije nego ćete je dodati u smjesu, kako bi svojom toplinom olakšala umješavanje u samu smjesu.

U **smjesu mesa za krvavice** dodajte luk, mljevene kože, hajdinu kašu, promješajte. Sada dodajte sol i [papar](#) ako ne želite probavati kad se umješa



**krv.**

Dobro promješajte i kontrolirajte probavljanjem jer je postignut željeni okus.

Slobodno mogu biti malo žešće, jer će kasnijim kuhanjem okus **krvavica** razblaži.

Dodajte krv i ako ste dovoljno hrabri probajte, nije uopće strašno.

Dodajte još soli i papra ako treba i dobro promješajte (ja imam točne omjere i ne probavam uopće).

Ja to radim sa bušilicom i onim nastavkom za mješanje farbe ili rukama.

**Smjesa za krvavice** ne smije biti gusta, malo je možete razrijediti dodavši, do max 5% volumena, [juhe](#) od kuhanja iznutrica. Obično je smjesa za krvavice na početku dovoljno gusta. S vremenom kako se smjesa hladi možda je treba malo podliti i tako omekšati.



Dobrih **krvavica** nema bez kvalitetnih creva. Ja koristim kupljena, usoljena promjera 32/34mm.

Mogu biti svinjska ili [goveđa](#).

Creva prvo grubo isperite sa hladnom vodom, da odstranite što više soli, pri tome pazeći da creva ne zapetljate. Potom creva potopite u hladnu vodu i na hladnom ostavite preko noći da iz creva izađe sol i da postanu elastična.

Sljedeći dan creva lagano razdvojite u posebne zdjelice.

Nakon malo vježbe bit će te u stanju izvući svako crevo iz snopa i puniti ga odmah **smjesom za krvavice**, bez da ga prije posebno odlažete u zdjelice.

Ovo nemojte raditi ako ste nervozni, u žurbi ili slično jer će te spetljati sve, inače razdvajanje polako ide bez pol frke.

◻ [Mašina za punjenje kobasica](#) košta oko 45 eura i zbog nje punjenje postaje pjesma. Investicija koja se stvarno isplati.

**[Update 2010]** U međuvremenu sam nabavio jednu ◻ [profesionalnu mašinu za punjenje kobasica](#), koja se grubo ne razlikuje od prve punilice. Najvažnija razlika je da je cjela punilica sad postavljena okomito, pa je i pritisak potreban za pokretanje ručice puno manji. Također na mom modelu postoji i getriba za brzo i sporo okretanje, što također u mnogome olakšava posao. Ono šta je po meni najbolje na toj profi punilici je ugrađeni ventil za odzračivanje (označen strelicom). Kada ubacimo meso u punilicu i kod prvog okreta zatvorimo, na njega izađe suvišni zrak iz mesne smjese. Inače je taj zrak uvijek završavao u crevu. To su karakteristike na koje obrarite pažnju kod kupovine. Punilica se ne kupuje svaki dan. Moj model je koštao oko 150 eura. Slične punilice, ne u profi kvaliteti, sam viđao i za trećinu cijene. **[/Update 2010]**

Mašinu puniti smjesom tako da bude čim manje zraka u njoj, kod krvavica to nije problem jer je smjesa dosta rjetka.

Izvadite crevo i pronadjite kraj, rastvorite ga.

Izbjegavajte upuhivati zrak u crevo, jer onda su creva puna zraka i teško se pune.

Rastvoreni kraj navucite na odgovarajući špic na punilici.

Okrenite malo ručicu punilice, tako da izađe jedno 1 cm smjese, to će vam pomoći da navučete ostatak creva.

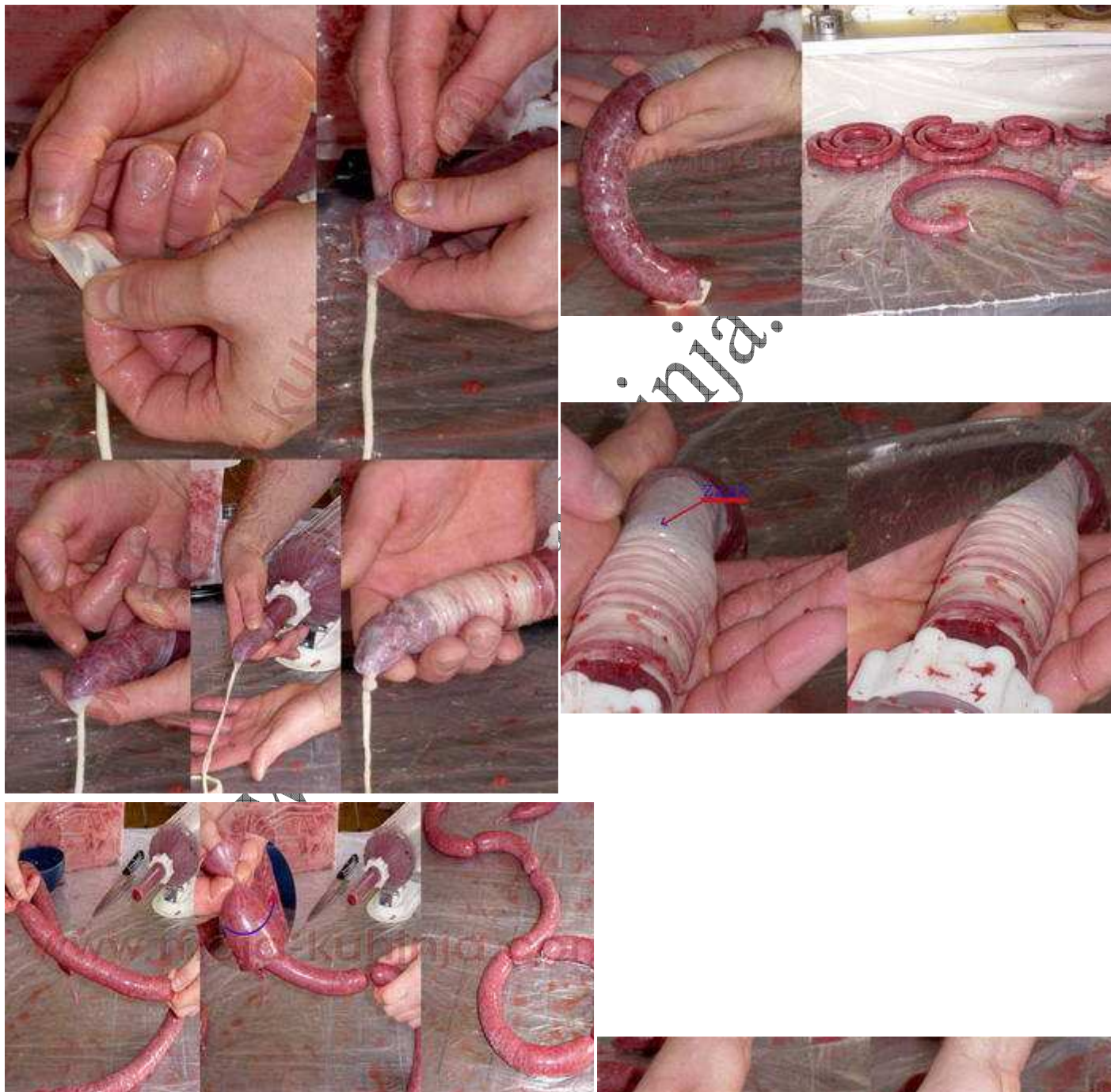
Navucite crevo, ne pretjerujte jer ako ima previše teško se puni.

Na kraju creva svežite čvrsti čvor. Pridržavajući sa jednom rukom, okrećite drugom rukom ručicu punilice tako da smjesa ravnomjerno ulazi u crevo.

Za krvavice crevo ne smije biti prepunjeno jer se krv pri kuhanju širi i može doći do pucanja.

Tijekom punjenja primjetit će te da se gomila zrak u crevu na špici punilice.

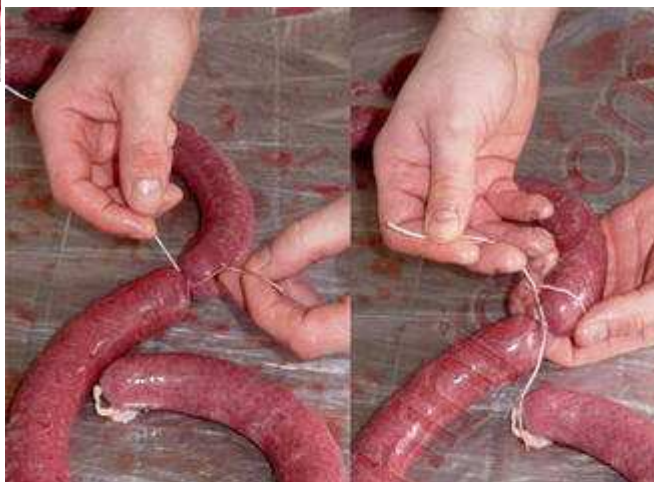
Pomognite si tako da ćete lupkati po crevu sa tupom stranom noža. Tako se naprave male rupice kroz koje izađe zrak, ali ne i smjesa.



Nakon punjenja ste dobili jednu dugačku [kobasicu](#), prelomite je u željene komade na sljedeći način:

Uzmite između kažiprsta i palca, obje ruke, željenu dužinu i lagano stisnite tako da na tom mjestu ode smjesa i da ostane **SKORO** prazno crevo.

Nemora do kraja, ali opet sa vježbom će te dobiti osjećaj.



I tako dobiveni komad, još uvijek držeći između prstiju zavrtite prema sebi 3-4 kruga.

Cjelo ponavljajte sa ostatkom.

Ako su vam dobiveni komadi preveliki za jednu konzumaciju možemo ih podvezati, pa poslje kuhanja odvojiti.

Svežite sa špagom jedan i drugi kraj na mjestu di smo napravili prekid (to je mjesto gdje smo između palca i kažiprsta odmaknuli smjesu iz creva).

Mnogi su naučili da krvavice budu onako u obliku 8-ice.

Meni je to pre veliko. Ja ih radim/vežem kao obične kobasice.



U čistu vodu za kuhanje krvavica stavite soli, tako da je bude otprilike 2%. Ovo je jako bitno iz sljedećeg razloga; zbog fizikalnih zakona otopina koja ima manju slanost teži iz otopine sa višom slanoćom povući sol da bi se omjeri izjednačili. Znači kada barimo krvavice u neslanoj vodi, izaći će iz njih pre više soli. Kuhamo li ih u slanoj vodi, omjer soli se neće mjenjati. Kuhamo li krvavice sa 1,6% soli u vodi od 2% omjer će biti, u idealnim uvjetima, 1,8 u vodi i u baremim krvavicama. Obično ne osjetite razliku. Stavimo dio **ćurki**, ne previše i ostavimo pri konstantnih 70-80°C 30 min. Ne treba pre dugo kuhati jer je sve osim krvi već skuhamo.

Promješajte povremeno. Imajte u pripremi hladne vode, ako sve neplanirano počne kipiti. **Krvavice** se obično kasno kuhaju, kad su svi već umorni :-)  
Izvadite krvavice, i odmah ih stavite u posudu sa hladnom vodom da bi prekinuli postupak kuhanja. **Obarene krvavice** ostavite preko noći na hladnom, da se ohlade. Odvojite sad na mjestima di smo vezali špagom u željene porcije i smrznite. Tako smrznute čuvaju do 6 mjeseci (ako ih prije ne pojedete).

**Priprema krvavica** je jednostavna.

U pogodnu posudu za pečenje stavimo **krvavice** i zalijemo sa vodom samo toliko da pokrije dno. Dodamo 2-3 žlice [ulja](#) ili bolje 2-3 VŽ masti. Ubacimo u pećnicu na 180°C 30 min, svakih 5-6 minuta otvorite pećnicu i protresite kako se krvavice u pečenju nebu zaljepile i pukle. Nemojte ih ni u ludilu pikati čačkalicama.

**Pečene divenice** serviramo uz restani ili pire [krumpir](#) i [zelje](#).



www.moja-kuhinja.com