

Lamba soolatud ja kuivatatud kondiga aba- ja tagakints, tootenimetusega „Hiiu viiul“ tehnoloogiline skeem

Hiiumaal või selle ümber väikesaartel või laidudel vähemalt 4 kuud kasvatatud ja karjatatud lambad tapetakse ja lõigatakse vastavat tegevusluba omavas tapamajas. Tapamajast ostetakse teenust looma tapmiseks ja tükeldamiseks või ostetakse edasiseks töötlemiseks vaakumpakendatud lamba pooltooted. Tootja või töötleja saab tapamajast vaakumpakendatud lamba kondiga aba- ja/või tagakintsu, mis transporditakse külmakottides või külmakastides tootja koju või ettevõttesse edasiseks töötlemiseks.

Tapamajast toodud lamba kondiga aba- ja tagakintsud pannakse koheselt soola. Vaakumpakendatud lambajalgu võib säilitada pakendis kuni 16 ööpäeva, temperatuuril 0 – 2 °C enne soolamist.

Soolamiseks kasutatakse kahte meetodit:

- 1) Kuivsoolamisel arvestatakse 30 g soola 1 kg lambajala kohta. Sool hõõrutakse korralikult ja võimalikult ühtlaselt lambajala ümber ja pakendatakse (vaakum), hoitakse soolas 2 – 4 nädalat jahekapis kuni + 8 °C temperatuuri juures.
- 2) Lambajalad pannakse 10 – 13% soolalahusesse, hoitakse 3 – 7 päeva kaetud nõus toatemperatuuril.

Seejärel jalad puhastatakse liigsest soolast või nõrutatakse soolalahusest ja pannakse kuivama. Kuivamise protsess sõltub ruumi suurusest, ruumi õhutamisest ehk õhu ringlemise kiirusest, õhu niiskusest ja ahju kuumusest ning võib kesta isegi mitu kuud.

Hiiu viiuli kuivatamiseks (vinnutamiseks) kasutatakse kahte meetodit.

- 1) Kütteperioodil kuivatatakse lambajalga pliidi kohal toatemperatuuri juures. Kütteperioodil köetakse pliiti iga päev. Kuivamise aeg sõltub ruumi suurusest, ruumi õhutamisest ehk õhu ringlemise kiirusest, õhu niiskusest ja ahju kuumusest ning võib kesta kuni mitu kuud.
- 2) Aastaringselt saab lambajalga kuivatada ventilaatoriga ahjus või selleks spetsiaalses kuivatuskapis. Ahjus kuivatatakse lambajalga 35 - 40 °C juures 3 – 7 päeva, sõltuvalt jala kaalust.

Toote valmimist kontrollitakse lambajala kaalumise ja kaalutakse enne kuivama riputamist ja kui kaal on langenud 25 – 30 % on toode tarbimiseks valmis.

Kui lambajalg on piisavalt kuivanud pakendatakse see müügiks ja lisatakse kasutamiseõpetus. Liha kuivab pakendis edasi. Liha viilude lõikamist alustatakse kõige õhematest kohtadest, mis on rohkem kuivanud. Lihaviilud tuleb lõigata hästi terava noaga kindlasti risti lihakiudu.